Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
УКРКООПСПІЛКА

Новомосковський фаховий кооперативний коледж ім. С.В.Литвиненка

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу

Любов ПІХОТІНА

30 серпня 2023 р.

Освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація – ***фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи***

Обсяг ОПП – **120 кредитів**
Термін навчання – ***2 роки 10 місяців***
на основі ***базової середньої освіти***

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **Готельно-ресторанна справа**

Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

Галузь знань **24 Сфера обслуговування**

Форма здобуття освіти ***денна***

І. Графік освітнього процесу

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				II. Зведені дані бюджету часу, тижні						
	01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29.06-05.07	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08	03-09	10-16	17-23	24-30	Т	Е	К	Н	Вп	ДПА	А	Всього
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Вп	Вп	Вп	Вп	І	І	І	І	40		12					52
2	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ДПА	ДПА	ДПА	Т	Т	Н	Вп	Вп	Вп	Вп	Вп	І	І	І	І	34	1	12	2		3		52
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Е	Е	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Вп	Вп	Вп	Вп	Вп	Вп	Вп	Вп	А										26	4	3	5	4		1	43
																																																			100	5	27	7	4	3	1	147

Позначення:

Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Канікули	Навчальна практика	Виробнича практика	Державна підсумкова атестація	Атестація
Т	Е	К	Н	Вп	ДПА	А

ІІ. План освітнього процесу

Код НД (ІП)	Назва дисципліни (предмета)	Вид контролю			Кредити СКТС	Кількість годин									Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах											
		Розподіл за семестрами				Всього	із них									I курс		II курс				III курс					
							Разом	Аудиторні заняття				Самостійна робота	Екзамени	Курсові роботи		1	2	3	4			5	6				
								у тому числі								Рекомендована кількість тижнів											
								Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття					17		23		14		15		16		12	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи												години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити
1.	**Цикл загальноосвітньої підготовки**	**6**	**6**	**1**		**2871**	**2136**	**890**	**948**	**222**	**76**	**300**	**90**	**30**		**32**		**33**		**31**	**19,5**	**25**	**19,0**				
БП	***Базові предмети***	***4***				***1777***	***1637***	***673***	***702***	***192***	***70***	***140***				***26***		***28***		***19***	***5,5***	***18***	***3,5***				
БП 1	Українська мова	ДПА4				140	140	70	70							2		2		2							
БП 2	Українська література					140	140	70		70						2		2		2		2					
БП 3	Зарубіжна література					70	70	34		36						2		2									
БП 4	Іноземна мова (Іноземна мова (за професійним спрямуванням)) **	ДПА4				234	188	6	182			46				3		3		2	1,0	3	2,0				
	у т.ч. інтегровано годин				3,0	90	44	6	38			46															
БП 5	Історія: Україна і світ (Історія та культура України)*	ДПА4				286	224	162		62		62				4		4		3	3,0	1					
	у т.ч. інтегровано годин				3,0	90	28	16		12		62															
БП 6	Громадянська освіта					70	70	46		24										2		2					
БП 7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	ДПА4				210	210	100	110							3		3		3		3					
БП 8	Природничі науки					280	280	140	70		70					5		6		2		2					
БП 9	Фізична культура (Фізичне виховання) **					242	210	10	200			32				3		3		3	1,5	3	1,5				
	у т.ч. інтегровано годин				3,0	90	58	6	52			32															
БП 10	Захист України					105	105	35	70							2		3									
ППСК	***Профільні предмети і спеціальні курси***	***2***	***5***	***1***	***26,5***	***795***	***260***	***108***	***146***		***6***	***100***	***90***	***30***						***11***	***11***	***7***	***15,5***				
ППСК 1	Організація ресторанного господарства*	3			4,0	120	70	30	40			20	30		17					5	4,0						
ППСК 2	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*	4	3	4	7,0	210	118	44	74			32	30	30	15					3	2,5	5	4,5				
ППСК 3	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*		3		3,0	90	42	20	16		6	18	30		20					3	3,0						
ППСК 4	Організація готельного господарства*		3		2,0	60	30	14	16			30			50							2	2,0				
ППСК 5	Навчальна практика**		3, 4		10,5	315															1,5		9,0				
ВОП	***Вибірково-обов'язкові предмети***		***1***			***299***	***239***	***109***	***100***	***30***		***60***				***6***		***5***		***1***	***3,0***						
ВОП 1	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)		3			194	134	34	100			60			31	3		3		1	3,0						
	у т.ч. інтегровано годин				3,0	90	42	8	34			48			53												
ВОП 2	Мистецтво					105	105	75		30						3		2									
	Додаткові години					***209***																					
	Усього фінансується					**2660**																					

Код НД (П)	Назва дисципліни (предмета)	Вид контролю			Кредити ЄКТС	Кількість годин									Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах											
		Розподіл за семестрами				Всього	із них									I курс				II курс				III курс			
							Аудиторні заняття									1		2		3		4		5		6	
							Разом	у тому числі				Самостійна робота	Екзамени	Курсові роботи		Рекомендована кількість тижнів											
								Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття					17		23		14		15		16		12	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи												години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити
	Дисципліни ОПП	**4**	**23**	**1**	**118,5**	**3555**	**1374**	**526**	**654**	**130**	**64**	**1341**	**90**	**30**	**38**		**3,0**		**3,0**		**24,0**		**30,0**		**28,0**		**30,5**
ОК	**Обов'язкові компоненти**	**4**	**19**	**1**	**68**	**2040**	**786**	**312**	**322**	**94**	**58**	**729**	**90**	**30**	**36**	**2**	**3,0**	**2**	**3,0**	**5**	**7,5**	**4**	**5,0**	**22**	**22,0**	**20**	**27,5**
ОК 1	Історія та культура України*				3,0	90	**28**	16		12		62			69												
ОК 2	Основи філософських знань		3		1,5	45	**14**	8		6		31			69					1	1,5						
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		2,0	60	**30**	10	20			30			50							2	2,0				
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)**	6	5		5,0	150	**72**	6	66			48	30		32									1	1,0	1	1,0
	у т.ч. продовження				2,0	60	**28**		28			32			53												
ОК 5	Основи правознавства		2		3,0	90	**30**	18	8	4		60			67			2	3,0							
ОК 6	Економічна теорія		3		3,0	90	**28**	14		14		62			69					2	3,0						
ОК 7	Вища та прикладна математика	4			3,0	90	**30**	12	18			30	30		33							2	3,0				
ОК 8	Інформатика і комп`ютерна техніка*				3,0	90	**42**	8	34			48			53												
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		3		3,0	90	**28**	10	14	4		62			69					2	3,0						
ОК 10	Основи кооперації		1		3,0	90	**34**	16	12	6		56			62	2	3,0										
ОК 11	Фізичне виховання**		5		4,0	120	**74**	6	68			46			38									1	1,0		
	у т.ч. продовження				1,0	30	**16**		16			14			47												
ОК 12	Організація ресторанного господарства*				4,0	120	**70**	30	40			50			42												
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*				7,0	210	**118**	44	74			92			44												
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5			5,0	150	**80**	30	8		42	40	30		27									5	5,0		
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*				3,0	90	**42**	20	16		6	48			53												
ОК 16	Гігієна і санітарія		5		2,0	60	**32**	20	12			28			47									2	2,0		
ОК 17	Барна справа		5		3,0	90	**48**	18	14		16	42			47									3	3,0		
ОК 18	Організація готельного господарства*				2,0	60	**30**	14	16			30			50												
ОК 19	Технологія обслуговування в готелях		6	6	4,0	120	**72**	30	42			18		30	15											6	4,0
ОК 20	Основи менеджменту		6		3,0	90	**60**	24	20	16		30			33											5	3,0
ОК 21	Основи маркетингу		6		3,0	90	**48**	16	16	16		42			47											4	3,0
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг		5		3,0	90	**48**	18	16	14		42			47									3	3,0		
ОК 23	Економіка підприємств сфери обслуговування		5		2,0	60	**32**	18	14			28			47									2	2,0		
ОК 24	Бухгалтерський облік		5		2,0	60	**32**	12	20			28			47									2	2,0		
ОК 25	Основи психології та етика бізнесу		5		3,0	90	**48**	20	14	14		42			47									3	3,0		
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві		6		3,0	90	**48**	18	30			42			47											4	3,0
ОК 27	Навчальна практика		6		12,0	360																					1,5
	у т.ч. продовження				1,5	45																					
ОК 28	Виробнича практика	6			12,0	360																					12,0
ВК	**Вибіркові компоненти**		**4**		**12,0**	**360**	**156**	**70**	**62**	**24**		**204**			57							*3*	**3,0**	**4**	**6,0**	**4**	**3,0**
ВК 1	Основи товарознавства		4		3,0	90	**44**	20	24			46			51							3	3,0				
ВК 2	Захист прав споживачів		5		3,0	90	**32**	14	16	*2*		58			64									*2*	*3,0*		
ВК 3	Особливості зарубіжного сервісу		5		3,0	90	**32**	16	8	8		58			64									*2*	*3,0*		
ВК 4	Організація туризму		6		3,0	90	**48**	20	14	14		42			47											4	3,0
ВК 5	Соціологія				3,0	90																					
ВК 6	Основи підприємництва				3,0	90																					
ВК 7	Організація власної справи				3,0	90																					
ВК 8	Комунікативний менеджмент				3,0	90																					
Атестація					**1,5**	**45**																					
Разом за ОПП					**81,5**	**2445**	**942**	**382**	**384**	**118**	**58**	**933**	**90**	**30**	**38**	**2**	**3,0**	**2**	**3,0**	**5**	**7,5**	**7**	**8,0**	**26**	**28,0**	**24**	**30,5**
Обсяг інтегрованих дисциплін					**38,5**	**1155**	**432**	**144**	**270**	**12**	**6**	**288**	**90**	**30**	**25**						**16,5**		**22,0**				
Всього		**10**	**29**	**2**		**5316**	**3078**	**1272**	**1332**	**340**	**134**	**1233**	**180**	**60**		**34**	**3,0**	**35**	**3,0**	**36**	**27,0**	**32**	**27,0**	**26**	**28,0**	**24**	**30,5**
Кількість дисциплін (предметів), що вивчаються					**41**												**12**		**12**		**15**		**13**		**11**		**9**
Кількість екзаменів					**10**																**1**		**6**		**1**		**2**
Кількість заліків					**29**												**1**		**1**		**8**		**3**		**10**		**6**
Кількість курсових робіт					**2**																		**1**				**1**

III. Практика

№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Кількість тижнів*
1.	**Навчальна:**		
1.1.	Вступ до фаху	**3**	***1***
1.2.	Із спеціальності	**4**	***6***
1.3.	З вирішення ситуацій	**6**	***1***
2.	**Виробнича**	**6**	***8***

IV. Перелік необхідних

Лабораторій: інформатики і комп'ютерної техніки, технології продукції в закладах ресторанного господарства
Кабінетів: профільної середньої освіти, історії та культури України, філософії, української мови (за професійним спрямуванням), іноземних мов (за професійним спрямуванням), основ правознавства, вищої і прикладної математики, екології, безпеки життєдіяльності та охорони праці, організації обслуговування в ресторанному господарстві, організації і технології обслуговування в готелях, менеджменту та маркетингу, товарознавства, економіки, бухгалтерського обліку, фізичного виховання зі спортивним залом, методичного.
Бази навчальної практики: навчальний бар, банкетний зал, навчальний готель.

У 6 семестрі студенти складають кваліфікаційний іспит на отримання робітничих професій **5123 Офіціант, 5123 Бармен**

V. Форма атестації

Кваліфікаційний іспит з дисциплін:

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Гігієна і санітарія, Барна справа, Технологія обслуговування в готелях, Основи менеджменту, Управління якістю продукції та послуг.

VI. Пояснення до навчального плану

1. Типовий навчальний план складено на основі Типової освітньої програми профільної середньої освіти, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 р. № 570, Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, рекомендованої НМЦ "Укоопосвіта" 15.08.2023, і Типової освітньої програми профільної середньої освіти у кооперативних коледжах профіль Готельно-ресторанний бізнес, рекомендованої НМЦ "Укоопосвіта" 18.08.2023.

2. Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер. Заклад фахової передвищої освіти виходячи з конкретних умов, розробляє графік освітнього процесу в межах бюджету часу.

3. Студенти, які вступили до закладу фахової передвищої освіти на основі повної загальної середньої освіти, починають навчання з першого курсу.

4. Заклад фахової передвищої освіти має право:
1) визначати конкретні форми організації освітнього процесу, види навчальних занять та їх обсяг;
2) доповнювати перелік дисциплін, що виносяться на атестацію;
3) вносити зміни у перелік вибіркових компонент;
3) вносити зміни у перелік кабінетів та лабораторій.

5. Курсова робота виконується після вивчення дисципліни. З 2-х курсових робіт студент на свій вибір виконує одну роботу.

Примітка: *Дисципліну введено до переліку предметів освітньої програми профільної середньої освіти у кооперативних коледжах у повному обсязі.
**Дисципліну введено до переліку предметів освітньої програми профільної середньої освіти у кооперативних коледжах частково.