

**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ "УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА"**



**"ЗАТВЕРДЖЕНО"**

Вченою радою

ЗВО "Університет Короля Данила"

Протокол № 1 від "30" серпня 2021 р.

Президент *Іван КРИХОВЕЦЬКИЙ*

**"СХВАЛЕНО"**

Педагогічною радою Фахового коледжу

ЗВО "Університет Короля Данила"

Протокол № 1 від "27" серпня 2021 р.

Голова *Ірина ВАРВАРУК*



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
підготовки фахового молодшого бакалавра**

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"

Форма навчання – денна

Освітньо-професійний ступінь

Освітня кваліфікація

Термін навчання

– фаховий молодший бакалавр

– фаховий молодший бакалавр  
з готельно-ресторанної справи

– 2 роки 10 місяців

(на основі базової загальної середньої освіти)

**I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень					Травень				Червень					Листопад				Серпень							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДПА	ДПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	C	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; ДПА – державна підсумкова атестація; ПА – підсумкова атестація.

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ**

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Підсумкова атестація	Канікули	Усього
I	36	5			11	52
II	32	7	4		9	52
III	28	7	4	1		40

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	4	4
Виробнича практика	6	4

**IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ**

Форма підсумкової атестації	Семестр
Державна підсумкова атестація у формі ЗНО з дисциплін загальноосвітньої підготовки	4
Кваліфікаційний іспит	6

**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Шифр згідно ОПП	Найменування дисциплін	Розподіл по семестрах			Загальний обсяг			Кількість годин				Розподіл аудиторного навантаження за курсами та семестрами							
		екзамени	заліки	Курсові роботи	ЗОП		ОПП (фах. м. бак.)		Аудиторні заняття				СРС	1 курс		2 курс		3 курс	
					години	години	кредити ЕКТС	Всього аудит. годин	лекції	семінари	практичні	1 семестр		2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
																			18 тижнів
<b>ПРОГРАМА ПРОФІЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ</b>																			
<b>Базові предмети:</b>																			
	Історія України	4 (ДПА)	2,3		105			100			100	5	0	36	36	28	0	0	
	Українська мова* (Українська мова (за професійним спрямуванням))	4 (ДПА)	1,2,3		140			136			136	4	36	36	36	28	0	0	
	Українська література		2,3,4		140			136			136	4	36	36	36	28	0	0	
	Іноземна мова* (Іноземна мова (за професійним спрямуванням))	4	1,2,3		140			136			136	4	36	36	36	28	0	0	
	Фізика і астрономія	4	1,2,3		245			240			240	5	72	72	54	42	0	0	
	Весвітня історія	1			70			70			70	0	70	0	0	0	0	0	
	Громадянська освіта* (Цінності громадянського суспільства):																		
	- основи правознавства	3			34			34	16	18		0	0	0	34	0	0	0	
	- основи економічної теорії	3			36			36	18	18		0	0	0	36	0	0	0	
	Географія	2	1		88			88			88	0	52	36	0	0	0	0	
	Біологія і екологія* (Екологічна безпека, Мікробіологія)	2	1		140			140			140	0	72	68	0	0	0	0	
	Хімія* (Харчова хімія)	4	2,3		122			114			114	8	0	36	36	42	0	0	
	Зарубіжна література	2	1		70			70			70	0	36	34	0	0	0	0	
	Захист України		2,4		105			100			100	5	0	36	36	28	0	0	
	Фізична культура* (Фізичне виховання)		2,4		138			136			136	2	36	36	36	28	0	0	
	Фізична культура (факультатив)				136			136			136	0	36	36	36	28	0	0	
	<b>Всього</b>				<b>1709</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1672</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>1602</b>	<b>37</b>	<b>446</b>	<b>462</b>	<b>376</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Профільні предмети:</b>																			
	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	4 (ДПА)	1,2,3		270			270			270	0	72	72	72	54	0	0	
	<b>Всього</b>				<b>270</b>			<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Спецкурси:</b>																			
	Мікробіологія*	3			30			30	14	16		0	0	0	30	0	0	0	
	Основи гостинності*	3			30			30	14	16		0	0	0	30	0	0	0	
	Основи барної справи*	3			30			30	14	16		0	0	0	30	0	0	0	
	Товарознавство продуктів харчування*		4		30			30	16	14		0	0	0	0	56	0	0	
	Навчальна практика*		4		180			180				0	0	0	0	0	0	0	
	<b>Всього</b>				<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>58</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Вибірково-обов'язкові предмети:</b>																			
	Інформатика* (Інформаційно-комунікаційні технології)		2,4		150			150	0		150	0	36	36	36	42	0	0	
	Технології* (Вступ у спеціальність)		4		30			30	0		30	0	0	0	0	30	0	0	
	Технології* (Інформаційно-комунікаційні технології)		4		30			30	0		30	0	0	0	0	30	0	0	
	<b>Всього</b>				<b>210</b>			<b>210</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Додаткові години:</b>																			
	Факультативні				92			92							36	56			
	Консультації, індивідуальні заняття				79			79							36	43			
	<b>Всього</b>				<b>171</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>171</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
	<b>В С Ъ О Г О</b>				<b>2660</b>			<b>2623</b>	<b>92</b>	<b>98</b>	<b>2082</b>	<b>37</b>	<b>554</b>	<b>570</b>	<b>574</b>	<b>464</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА**

**ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ**

**Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності**

ОК 1	Вступ у спеціальність* (Технології)				30	90	3				60	0	0	0	0	0	0	
ОК 2	Інформаційно-комунікаційні технології* (Технології, Інформатика)				180	300	10				120	0	0	0	0	0	0	
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)* (Українська мова)	5			140	390	13	56		56	194	0	0	0	0	56	0	
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)* (Іноземна мова)	6	5		140	300	10	56		56	104	0	0	0	0	28	28	
ОК 5	Цінності громадянського суспільства* (Громадянська освіта)				70	120	4				50	0	0	0	0	0	0	
ОК 6	Екологічна безпека* (Біологія і екологія)				30	60	2				30	0	0	0	0	0	0	
ОК 7	Етика ділового спілкування		5		60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	30	0	
ОК 8	Основи наукового пізнання		6		60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	0	30	
ОК 9	Особистісна ефективність		6		60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	0	30	
ОК 10	Фізичне виховання* (Фізична культура)		5		30	60	2	28	0		28	2	0	0	0	0	28	
	<b>Всього</b>				<b>620</b>	<b>1500</b>	<b>50</b>	<b>230</b>	<b>48</b>	<b>42</b>	<b>140</b>	<b>650</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>88</b>

**Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності**

ОК 11	Мікробіологія* (спецкурс, Біологія та екологія)				98	150	5				52	0	0	0	0	0	0	
ОК 12	Основи барної справи* (спецкурс)				30	60	2				30	0	0	0	0	0	0	
ОК 13	Основи гостинності* (спецкурс)				30	60	2				30	0	0	0	0	0	0	
ОК 14	Товарознавство продуктів харчування* (спецкурс)				30	60	2				30	0	0	0	0	0	0	
ОК 15	Харчова хімія* (Хімія)	5			122	270	9	30	16	14	118	0	0	0	0	30	0	
ОК 16	Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії	5			60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	30	0	
ОК 17	Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	5			90	90	3	56	28	28	34	0	0	0	0	56	0	
ОК 18	Технології безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі	5			60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	30	0	
ОК 19	Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства		5		60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	30	0	
ОК 20	Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі		5		60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	30	0	
ОК 21	Організація ресторанного господарства	6	5		120	120	4	56	28	28	64	0	0	0	0	28	28	
ОК 22	Організація готельного господарства	6	5	6	120	120	4	70	36	34	50	0	0	0	0	28	42	
ОК 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6			120	120	4	56	28	28	64	0	0	0	0	0	56	
ОК 24	Правове регулювання в туристичній індустрії	6			60	60	2	30	16	14	30	0	0	0	0	0	30	
	<b>Всього:</b>				<b>310</b>	<b>1350</b>	<b>45</b>	<b>418</b>	<b>216</b>	<b>202</b>	<b>0</b>	<b>622</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>262</b>	<b>156</b>

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА**

ОК 25	Навчальна практика* (спецкурс)				180	180	6				0	0	0	0	0	0	0
ОК 26	Виробнича практика		6		180	180	6	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0
	<b>Всього:</b>				<b>180</b>	<b>360</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ)**

**Вибіркові дисципліни 5-го семестру**

ВК 1	Навчальна дисципліна вільного вибору		5		60	2	30			30	0	0	0	0	30	0
------	--------------------------------------	--	---	--	----	---	----	--	--	----	---	---	---	---	----	---

**Вибіркові дисципліни 6-го семестру**

ВК 2	Навчальна дисципліна вільного вибору		6		60	2	30			30	0	0	0	0	0	30
ВК 3	Навчальна дисципліна вільного вибору		6		60	2	30			30	0	0	0	0	0	30
ВК 4	Навчальна дисципліна вільного вибору		6		60	2	30			30	0	0	0	0	0	30
ВК 5	Навчальна дисципліна вільного вибору		6		60	2	30			30	0	0	0	0	0	30
ВК 6	Навчальна дисципліна вільного вибору		6		60	2	30			30	0	0	0	0	0	30
	Всього за вибором здобувачів освіти				360	12	180			180	0	0	0	0	30	150

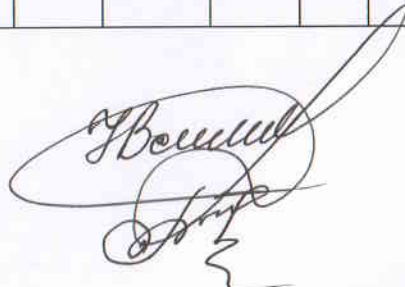
**ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ**

	Кваліфікаційний іспит	6			30	1										
	Загальна кількість годин (кредитів)			1110	3600	120	828			1632	554	570	574	454	434	394
	Кількість годин на тиждень										31	32	32	32	31	28
	Кількість курсових робіт		1													1
	Кількість екзаменів	25									1	3	5	6	5	5
	Кількість заліків		48								7	10	7	8	8	8

\* інтегровані дисципліни

Директор коледжу

Голова циклової комісії



**Інна БАРВАРУК**

**Оксана МАЛЬОВАНА**