

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою ДТЕУ
від 20.10.2014 р. протокол № 3
Голова вченої ради
А.А. Мазаракі

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий
молодший бакалавр
Спеціальність: «Готельно-ресторанна
справа»
Освітньо-професійна програма: «Готельно-
ресторанна справа»
Термін навчання 2 роки 10 місяців
на основі базової загальної середньої освіти

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

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень					Січень					Лютий				Березень					Квітень				Травень					Червень					Липень					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			
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Д А	Т	Т	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	К Е	К Е												

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; КЕ – складання кваліфікаційного екзамену; Д/А – складання державної підсумкової атестації

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курси	Теоретичне навчання	у т.ч., екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломного проекту/роботи	Канікули	Разом
1	40					12	52
2	35	2	4	1		12	52
3	33	3	6	2		1	43
Разом	108	5	10	3		26	147

III. ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	4	4
Виробнича (технологічна)	5	3
Виробнича (професійна)	6	3
Разом		10

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (екзамен, дипломний проект /робота)	Семестр
Українська мова	ДА	4
Математика	ДА	4
Історія України або іноземна мова	ДА	4
Предмет за вибором студента	ДА	4
Кваліфікаційний іспит: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Основи менеджменту, Гігієна та санітарія, Барна справа, Технологія і організація готельного обслуговування	Кваліфікаційний іспит	6

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестром				Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл годин за курсами, семестрами						
		Екзамени	Заліки	Курсові				Аудиторних			I курс			II курс			III курс			
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:			Семестри								
									лекції	лабора-торні	прак./с емінари	1		2	3	4	5	6		
												Кількість тижнів в семестрі								
												17		23	16	17	13	17		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
1. ДИСЦИПЛІНИ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ПІДГОТОВКИ																				
1.1. Базові предмети:																				
1	Українська мова	4ДА	1,2,3,4				140	140	100		40			2(34)	2(46)	1(16)	2,5(44)			
2	Українська література		1,2,3,4				140	140	100		40			2(34)	2(46)	2(32)	1,5(28)			
3	Зарубіжна література		1,2				70	70	50		20			2(34)	1,5(36)					
4	Іноземна мова*	(4ДА)'	1,2,3,4				140	140			140			2(34)	2,5(58)	1(16)	2(32)			
5	Історія України*	4ДА	2,3				106	106	76		30				2(46)	4(60)				
6	Всесвітня історія		1				70	70	50		20			4(70)						
7	Громадянська освіта																			
7.1	Основи правознавства*		1				34	34	24		10			2(34)						
7.2	Основи економічної теорії*		2				36	36	24		12				1,5(36)					
8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	4ДА	1,2,3,4				210	210	70		140			2(34)	4(92)	1(16)	4(68)			
9	Природничі науки (Інтегрований курс)																			
9.1	Фізика і астрономія		1,2				80	80	56	14	10			2(34)	2(46)					
9.2	Хімія		1,2				97	97	69	20	8			3(51)	2(46)					
9.3	Біологія		1,2				69	69	49	4	16			2(34)	1,5(35)					
9.4	Географія		1				34	34	34						1,5(34)					
10	Фізична культура		1,2,3				210	210	10		200			2(33)/2(33)	2(44)/2(44)	2(28)/2(28)				
11	Захист України		1,2				104	104	74		30			2(34)	3(70)					
	Всього	4	35				1540	1540	786	38	716			27/2	27,5/2	11/2	10			
1.2. Профільні предмети:																				
12	Історія України*		4				42	42	30		12						2,5(42)			
13	Основи філософських знань*		3				32	32	20		12									
14	Іноземна мова* (за професійним спрямуванням)		4				51	51			51					2(32)				
15	Вступ до спеціальності*		1				34	34	20		14		2(34)				3(51)			
16	Екологія*		3				32	32	22		10									
17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*	3					40	40	28		12					2(32)				
18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*		3				64	64	38		26					2,5(40)				
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*		3,4				130	130	82		48					4(64)				
20	Гігієна та санітарія*	3					56	56	38		18						3(45)	5(85)		
	Всього	2	8				481	481	278		203		2			3,5(56)	17	10,5		
1.2. Вибірково-обов'язкові предмети																				
21	Технології:						106	106												
21.1	Кулінарія (Технологія приготування їжі*)		4				46	46	28	12	6							2,5(46)		
21.2	Основи підприємництва*(Основи підприємництва, управління та бізнес-планування)		3				36	36	26		10						2,5(36)			
21.3	Краса і здоров'я		3				24	24	14		10						1,5(24)			
22	Інформатика		1,2				104	104	30		74		3(50)	2,5(54)						
	Всього		5				210	210		12	100		3	2,5	4		2,5			
1.4. Додаткові години:																				
	Підгрупові години						300	300												
	Екзамени, заліки, консультації						129	129												
	Всього						429	429												
Загальна кількість за загальноосвітньою підготовкою		6	48				2660	2660	1178	50	1020		32/2	30/2	32/2	23				

2.1. Цикл загальної підготовки

2.2. Цикл професійної підготовки

3. ВИБІРКОВІ ДИСЦИПЛІНИ

3.1. Цикл загальної підготовки

3.2. Цикл професійної підготовки

[illegible]

49.2	Основи туристичної діяльності	4			4,5	135	76	54		22	59				4,5(76)		
50.1	Технологія страв національних кухонь		6		4,5	135	51	17	28	6	84				4,5(76)		
50.2	Сучасна українська кухня		6		4,5	135	51	17	28	6	84					3(51)	
51.1	Психологія та етика ділових відносин		6		3	90	51	33		18	39					3(51)	
51.2	Діловий етикет та протокол в готельно-ресторанному бізнесі		6		3	90	51	33		18	39					3(51)	
52.1	Діловодство		6		3	90	51	31		20	39						3(51)
52.2	Документування господарської діяльності		6		3	90	51	31		20	39						3(51)
	Всього за циклом 3.2.	1	5		19,5	585	297	173	28	96	288						3(51)
	Всього за вибірковою частиною	1	8		30	900	531	219	28	284	369		2		4,5		13
4. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																	
53	Навчальна практика	4			6	180	120			120	60						
54	Виробнича (технологічна) практика	5			4,5	135	90			90	45						
55	Виробнича (професійна) практика		6		4,5	135	90			90	45						
	Всього	2	1		15	450	300			300	150						
5. АТЕСТАЦІЯ																	
56	Кваліфікаційний іспит	6			3	90											
	Всього	1			3	90											
Загальна кількість годин за фаховим молодшим бакалавром		10	15		120,0	3600	2089	915	72	1102	1421	544/34	736/46	512/32	544/34	390/26	510
Кількість годин на тиждень																	
Кількість екзаменів		16										32/2	32/2	32/2	32/2	30/2	30
Кількість заліків			63											2	7	3	4
Кількість курсових робіт					1							15	14	12	9	6	7
																	1

Пояснення до навчального плану

- Вивчення навчальних дисциплін освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра позначених "*" інтегрується з відповідними предметами загальноосвітньої підготовки
- Оцінки з предметів позначених *, які вивчаються за програмою профільної середньої освіти, зараховуються як оцінки з відповідних навчальних дисциплін освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра. Перезарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою:
12-10 балів - 5; 9-7 балів - 4; 6-4 бали - 3; 3-1 бали - 2.
- Форма контролю, у вигляді ДПА що позначена цифрою 1 здійснюється за вибором студента та може змінюватись.

Директор ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"

Завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу

Голова випускової циклової комісії



Г.Л. Губарєв

А.В. Лех-Ємець

С.Л. Піонтківська