



Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

освітньо-професійна програма
галузь знань
спеціальність
форма навчання здобуття фахової
перевищої освіти

Готельно-ресторанна справа
24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
денна

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»
Термін навчання 2 роки 10 місяців
на основі базової загальної середньої освіти

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

І. ТРАФІК 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	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	К	К	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г		
2	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	С	К	К	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	
3	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	П	П	П	С	К	К	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	С	С	П	П	П	К	К								

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; КІ – складання кваліфікаційного іспиту; А – складання державної підсумкової атестації

2. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика	Атестація	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
1	40				12	52
2	33	2	4	2	11	52
3	30	3	6	2	2	43
Разом	103	5	10	4	25	147

3 ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	4	6
Виробнича (технологічна)	5	3	4,5
Виробнича (професійна)	6	3	4,5
Разом		10	15

4. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва предмета	Форма атестації	Семестр
Українська мова	ЗНО	4
Математика	ЗНО	4
Предмети за вибором студента	ЗНО	4

5. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	семестр	Кредити ЄКТС
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Основи менеджменту, Гігієна та санітарія, Барна справа, Технологія і організація готельного обслуговування	Кваліфікаційний іспит	6	3

6. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																							
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за			Загальний		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних											
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи (проекти)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс				III курс			
								в тому числі:	1 семестр			2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр			
									Лекції	Лабораторні		Практичні/семінари	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																							
За програмою профільної середньої освіти																							
Базові предмети																							
1	Українська мова	(4Д)	2,4			140	140	100		40		2	34	2	46	1	16	2,5	44				
2	Українська література		2,4			140	140	100		40		2	34	2	46	2	32	1,5	28				
3	Зарубіжна література		2			70	70	50		20		2	34	1,5	36								
4	Іноземна мова		2,4			140	140			140		2	34	2,5	58	1	16	2,0	32				
5	Історія України*		3			106	106	76		30				2	46	4	60						
6	Всесвітня історія		2			70	70	50		20		4	70										
7	Громадянська освіта:		2			70	70																
7.1	Основи економічної теорії*		2			36	36	24		12				1,5	36								
7.2	Основи правознавства*		2			34	34	24		10		2	34										
8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	(4 ДА)	2,4			210	210	70		140		2	34	4,5	104	1,5	24	3,0	48				
9	Природничі науки:					280	0																
9.1	Фізика і астрономія		2				80	56	14	10		2	34	2,0	46								
9.2	Хімія		2				97	69	20	8		3	51	2,0	46								
9.3	Біологія, екологія		2				69	49	4	16		2	34	1,5	35								
9.4	Географія		2				34	34						1,5	34								
10	Фізична культура*		2,3			210	210	10		200		4	66	4,0	92	3,5	52						
11	Захист України		2			104	104	74		30		2	34	3	70								
	Всього базові предмети	2 ¹	20			1540	1540	786	38	716		29	493	30	695	13,0	200	9,0	152				
Профільні предмети і спеціальні курси																							
12	Історія України*		4			34	34	22		12								2	34				
13	Основи філософських знань*		3			32	32	20		12						2	32						
14	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*		4			51	51			51								3	51				
15	Вступ до спеціальності*		1			34	34	20		14		2	34										
16	Екологія*		4			34	34	22		12								2	34				
17	Устакування закладів готельно-ресторанного господарства*	3				48	48	30		18						3	48						
18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*		3			48	48	28		20						3	48						
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*		4			75	75	50		25						1,5	24	3	51				
20	Гігієна і санітарія*	3				40	40	26		14						2,5	40						
	Всього	2	7			396	396	218		178		2	34	0	0	12,0	192	10	170				
21	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*		2,4			164	164	44		120		1	17	2	46	2	32	4	69				
22	Мистецтво (Історія світової та української культури*)		3			46	46	30		16						3	46						
	Вибірково-обов'язкові предмети	3				210	210	74	0	136		1	17	2	46	5	78	4	69				
	Підгрупові години					280	280																
	Консультації, заліки, екзамени					234	234																
	Всього профільної середньої освіти	4	30			2660	2660	1078	38	1030		32	544	32,0	736	30,0	480	23,0	391				
	Тижневе навантаження											32		32		30		23					

За освітньо-професійною програмою																							
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
OK1	Історія України*		(4)	3	90	34	22		12	56	*												
OK2	Основи економічної теорії*		(2)	3	90	36	24		12	54													
OK3	Основи філософських знань*		(3)	3	90	32	20		12	58													
OK4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*		(4)	3	90	51			51	39													
OK5	Основи правознавства*		(1)	3	90	34	20		14	56													
OK6	Українська мова (за професійним спрямуванням)*		5	3	90	39	18		21	51								3	39				
OK7	Екологія*		(4)	3	90	36	20		16	54													
OK8	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист		5	3	90	52	24		28	38									4	52			
OK9	Фізичне виховання		4,5	4,5	135	120	12		108	15							4	68	4	52			
OK10	Основи менеджменту		5	3	90	39	25		14	51									3	39			
OK11	Історія світової та української культури*		(3)	3	90	46	30		16	44													
OK12	Інформатика і комп'ютерна техніка*		(4)	3	90	69	19		50	21													
	Разом		13		37,5	1125	588	234	0	354	537		0	0	0	0	0	4	68	14,0	182	0	0
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
OK13	Економіка підприємства	6			3	90	68	38		30	22										4	68	
OK14	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі	6			3	90	51	16		35	39										3	51	
OK15	Технологія приготування їжі	4			3	90	51	24	22	5	39						3	51					
OK16	Технологія і організація готельного обслуговування	5			4,5	135	58	40		18	77								4,5	58			
OK17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*		(3)		3	90	48	28		20	42												
OK18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*	5	(3,4)	6	6	180	140	90		50	40								5	65			
OK19	Гігієна і санітарія*	(3)			3	90	56	38		18	34												
OK20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*	(3)			3	90	48	28		20	42												
OK21	Облік і звітність		6		3	90	51	21		30	39										3,0	51	
OK22	Барна справа		5		3	90	59	36		23	31								4,5	59			
OK23	Вступ до спеціальності*		(1)		3	90	34	20		14	56												
OK24	Основи підприємництва, управління та бізнес-планування		6		3	90	68	38		30	22										4	68	
OK25	Управління якістю продукції та послуг		6		3	90	68	36	12	20	22										4	68	
OK26	Ресторанний сервіс	6			4,5	135	76	42		34	59										4,5	76	
OK27	Готельно-туристичні комплекси		5		4,5	135	52	35		17	83								4	52			
	Разом	8	9		52,5	1575	928	530	34	364	647							3	51	18	234	22,5	382
Практична підготовка																							
OK 28	Навчальна практика		4		6	180	120			120	60												
OK 29	Виробнича практика (технологічна)		5		4,5	135	90			90	45												
OK30	Виробнича практика (професійна)		6		4,5	135	90			90	45												
	Разом		3		15	450	300	0	0	300	150												
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																							
OK 31	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	6			3	90				90													
Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми					108	3240	1816	764	34	1018	1424							7	119	32	416	23	382
Тижнське навантаження																							

