Міністерство освіти і науки України
Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу

_____ Галина БАЛУШАК

«27» серпня 2024 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра
Галузь знань **24 «Сфера обслуговування»**
Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Форма навчання – **денна**

Ступінь – фаховий молодший бакалавр
Кваліфікація – **фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи**
Термін навчання: **1 рік 10 міс.**
на основі **повної загальної середньої освіти** та **ОКР «Кваліфікований робітник»**

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

| СТУПІНЬ | КУРС | ВЕРЕСЕНЬ | | | | 29.09-05.10 | ЖОВТЕНЬ | | | | 27.10-02.11 | ЛИСТОПАД | | | | ГРУДЕНЬ | | | | | 29.12-04.01 | СІЧЕНЬ | | | | 26.01-01.02 | ЛЮТИЙ | | | | 23.02-01.03 | БЕРЕЗЕНЬ | | | | 30.03-05.04 | КВІТЕНЬ | | | | 27.04-03.05 | ТРАВЕНЬ | | | | ЧЕРВЕНЬ | | | | 29.06-05.07 | ЛИПЕНЬ | | | | 27.07-02.08 | СЕРПЕНЬ | | | | Т | Е | К | Н | ТП | НП | А | Всього |
|---|---|---

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
I	**31**	**2**	**8**	**-**	**-**	**11**	**52**
II	**30**	**2**	**7**	**2**	**-**	**2**	**43**
Разом	**61**	**4**	**15**	**2**	**-**	**13**	**95**

III. ПРАКТИКА IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика Вступ до професійного розвитку з готельно-ресторанної справи	1	1
Навчальна практика з готельно-ресторанної справи	2	2
Технологічна практика	2	5
Виробнича практика	4	7
Разом:		**15**

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
Кваліфікаційний екзамен: - Організація обслуговування в готелях; - Менеджмент готельно-ресторанного господарства; - Барна справа і організація роботи сомельє; - Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві		**4**

VI. Перелік необхідних лабораторій і кабінетів

№ з/п	Найменування	№ з/п	Найменування
	Лабораторії		***Кабінети***
1.	Інформатики і комп'ютерної техніки	1.	Математики
2.	Навчально-практичний центр готелю «Діамант»	2.	Історії України
3.	Інформатики	3.	Соціально-гуманітарних дисциплін
4.	Навчальні ресторани	4.	Іноземних мов
5.	Барної справи та технології напоїв	1.	Іноземних мов за професійним спрямуванням
		2.	Безпеки життєдіяльності і охорони праці
		3.	Української мови та літератури
		4.	Географії
		5.	Економічних дисциплін
		6.	Комерційної діяльності та товарознавства
		7.	Будівель і обладнання готелів
		8.	Організації обслуговування в готелях
		9.	Туристської справи
		10.	Готельної справи
		11.	Охорони праці
		12.	Обслуговування в ЗРГ
		13.	Методичний кабінет
		14.	Спортивний зал

№ з/п	Назва предметів	Розподіл за семестрами			Кількість годин							Розподіл за курсами та семестрами							
												1 курс				2 курс			
												перший семестр 15 тижнів		другий семестр 16 тижні		третій семестр 16 тижнів		четвертий семестр 14 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи, проекти	Кількість кредитів ECTS (1 кредит=30 год)	Загальний обсяг годин	Всього аудиторних годин	Лекції	Лабораторні	Практичні, семінарські	Самостійна робота	год. на тиж	год. на сем	год. на тиж	год. на сем	год. на тиж	год. на сем	год. на тиж	год. на сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.Нормативна частина																			
Цикл загальної підготовки																			
1.1	Іноземна мова (за проф спрямуванням)	2	1		4	120	84			84	36	2	30	3	54				
1.2	Історія державності і культури України	1			3	90	46	30		16	44	3	46						
1.3	Фізичне виховання		1,2		3	90	60			60	30	2	30	2	30				
1.4	Основи правознавства		2		3	90	36	20		16	54			2	36				
1.5	Основи фінансової грамотності		1		3	90	34	20		14	56	2	34						
1.6	Інформатика і комп'ютерна техніка		2		3	90	60	10		50	30			4	60				
1.7	Безпека життєдіяльності і охорона праці		1		3	90	40	30		10	50	3	40						
1.8	Друга іноземна мова		3		3	90	64			64	26					4	64		
1.9	Вища математика		4		3	90	56	28		28	34							4	56
1.10	Українська мова за професійним спрямуванням		1		3	90	60	20		40	30	4	60						
	Всього				**31**	**930**	**540**	**158**	**0**	**382**	**390**	**16**	**240**	**11**	**180**	**4**	**64**	**4**	**56**
Цикл професійної підготовки																			
1.11	Організація обслуговування в готелях	3	1,2		7	210	146	100		46	64	4	60	3	40	3	46		
1.12	Вступ до професійного розвитку з готельно-ресторанної справи		1		3	90	60	40		20	30	4	60						
1.13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3			3	90	64	40		24	26					4	64		
1.14	Економіка готельно-ресторанного бізнесу		3		3	90	64	40		24	26					4	64		
1.15	Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу		4		4	120	82	60		24	38							6	84
1.16	Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу		3		3	90	62	42		20	28					4	62		
1.17	Інформаційні технології та програмні продукти в готельно-ресторанному бізнесі		4		3	90	56	16	40	0	34							4	56
1.18	Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування		4		3	90	70	44		26	20							5	70
1.19	Організація дозвілля та відпочинку у закладах готельно-ресторанного господарства		2		3	90	64	40		24	26			4	64				
1.20	Іміджеологія та PR-технології готельно-ресторанного бізнесу		3		3	90	62	40		22	28					4	62		
1.21	Менеджмент готельно-ресторанного господарства		2		3	90	64	38		26	26			4	64				
1.22	Основи гостинності та сервісології	1			4	120	90	50		40	30	6	90						
1.23	Барна справа і організація роботи сомельє	2			4	120	84	26		58	36			5	84				
1.24	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4			4	120	78	60		24	42							6	84
	Всього				**50**	**1500**	**1046**	**636**	**40**	**378**	**454**	**14**	**210**	**16**	**252**	**19**	**298**	**21**	**294**

№ з/п	Назва предметів	Розподіл за семестрами			Кількість годин							Розподіл за курсами та семестрами							
												1 курс				2 курс			
												перший семестр 15 тижнів		другий семестр 16 тижні		третій семестр 16 тижнів		четвертий семестр 14 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи, проєкти	Кількість кредитів ECTS (1 кредит=30 год)	Загальний обсяг годин	Всього аудиторних годин	Лекції	Лабораторні	Практичні, семінарські	Самостійна робота	год. на тиж	год. на сем	год. на тиж	год. на сем	год. на тиж	год. на сем	год. на тиж	год. на сем
	Практична підготовка																		
1.25	Навчальна практика зі вступу до професійного розвитку з готельно-ресторанної справи		1		1,5	45	18			18	27								
1.26	Навчальна практика з готельно-ресторанної справи		2		3	90	36			36	54								
1.27	Технологічна практика		2		7,5	225	150			150	75								
1.28	Виробнича практика		4		10,5	315	210			210	105								
	Всього практичної підготовки				**22,5**	**675**	**414**			**414**	**261**								
1.29	КР з Організація обслуговування в готелях			3	3	90	90			90									
	Всього нормативної частини				**106,5**	**3195**	**2090**	**794**	**40**	**1264**	**1105**	**30**	**450**	**27**	**432**	**23**	**362**	**25**	**350**
	2.Вибіркова частина																		
2.1	Психологія та етика ділових відносин Соціологія Основи релігієзнавства Основи філософських знань		2		3	90	48	28		20	42			3	48				
2.2	Світова індустрія гостинності Географія туризму Основи туроперейтингу		4		3	90	62	40		22	28							5	62
2.3	Основи технології продукції ресторанного господарства Кулінарні тренди та гастрономічний туризм Ресторанна справа		3		3	90	52	40		12	38					3	52		
2.4	Туристичні комплекси Івент-технології Інноваційні технології у готельному та ресторанному господарстві		3		3	90	60	40		20	30					4	60		
	Всього вибіркової частини				**12,0**	**360**	**222**	**148**	**0**	**74**	**138**	**0**	**0**	**3**	**48**	**7**	**112**	**5**	**62**
	Кваліфікаційний іспит				1,5	45	45			45									
	Всього за ОПП				**120**	**3600**	**2357**	**942**	**40**	**1383**	**1243**								
	Тижневе навантаження											**30**		**30**		**30**		**30**	
	Предмети:											9		9		8		6	
	Кількість екзаменів											2		2		2		1	
	Кількість заліків											7		7		6		5	
	Кількість курсових проєктів, робіт																	1	

VI. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1.Навчальний план розроблено відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту»; наказу МОНУ № 570 від 05.06.2018; Ліцензійних умов впровадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених Постановою КМУ від 30.12.2015 № 1187 та Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ МОН від 13.07.2021 № 803); наказу МОН «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти» від 18.06.2021 № 686; наказу МОН «Про внесення змін до Норм часу для планування і обліку навчальної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти» від 24.05.2022 № 472.

2.Навчальний заклад розробляє робочий навчальний план та графік навчального процесу при обов'язковому дотриманні загальної тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, канікул та завершальних форм навчання.

3.Графік та Навчальний план складений на п'ятиденний робочий тиждень, при необхідності шестиденний.

4.Навчальна практика вважається продовженням навчального процесу. В залежності від конкретних умов, календарні строки можуть змінюватись в межах навчального року. Навчальну практику можна проводити концентровано або роззосереджено (почергово з теоретичними заняттями), при обов'язковому збереженні протягом навчального року обсягу годин, встановленого як на теоретичні заняття, так і на навчальну практику. Допускається поділ академічної групи на дві підгрупу з чисельністю на групи менше 12 осіб у разі, якщо чисельність здобувачів освіти при проведенні навчальної практики з окремих навчальних дисциплін регламентується з огляду на особливості вивчення таких дисциплін. Заліки з практики проводяться за рахунок часу, відведеного на проведення практики.

5.Дисципліна «Фізичне виховання» планується відповідно до пункту 3 рекомендацій щодо організації фізичного виховання у ВНЗ (додаток до листа МОН від 25.09.2015 № 1/9-454) з метою збереження фізичного виховання в якості обов'язкової дисципліни з нарахуванням за неї кредитів, виставленням заліків та включенням до розкладу занять з наданням студентам можливості як відвідувати заняття з групою, так і займатись індивідуально в спортивних секціях та оздоровчих гуртках, клубах, програмах тощо на їх вибір.

В. о. директора **Ганна БАЛУЩАК**

Заступник директора з навчально-виховної роботи **Роксолана КАЧУР**

Завідувач відділення **Марія СКОРОБОГАТА**

Гарант освітньо-професійної програми **Максим ПРИПУТЕНЬ**