

Міністерство освіти і науки України

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника



“Затверджено”  
Ректор  
Ігор ЦЕПЕНДА  
(підпис) (прізвище та ініціали)  
"06" 06 2023 року  
Затверджено Вченою радою університету, протокол № 05/23 від "06 06 2023 року

Кваліфікація фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Строк навчання 2 роки 10 місяців

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки фахового молодшого бакалавра з галузі знань 24 Сфера обслуговування

на основі повна загальна середня освіта

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

спеціалізацією

Форма навчання денна

### I. Графік навчального 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	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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
2	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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ВП	ВП	ВП	ВП	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

### ПОЗНАЧЕННЯ:

T - Теоретичне навчання; К - Канікули; С - Екзаменаційна сесія; ВП - Виробнича практика; НП - Навчальна практика; Пз - Польові збори; А - Атестація;

### II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Канікули	Екзаменаційна сесія	Виробнича практика	Навчальна практика	Польові збори	Атестація	Всього
1	38	13				1		52
2	34	12	2		2		2	52
3	20	5	3	14			1	43
Разом	92	30	5	14	2	1	3	147

### III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна		2
Навчальна практика	4	2
Виробнича		14
Виробнича практика	5	6
Виробнича практика	6	8

### IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Комплексний кваліфікаційний іспит	екзамен	6

### V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Самостійна робота	Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і								
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних						I курс	II курс	III курс	Семестри					
				проекти	роботи			у тому числі									1	2	3	4	5	6
		Всього	Лекції					Практичні	Семінарські	Лабораторні	Індивідуальні	Кількість тижнів в семестрі										
								17	20	17	17	10		10								
<b>1. Цикл загальноосвітніх дисциплін</b>																						
<b>1.1. Базові предмети</b>																						
1	Українська мова (Українська мова (за професійним спрямуванням))*					227	227		227					3	2	4	4					
2	Українська література					142	142		142					2	2	2	2					
3	Зарубіжна література					74	74		74					2	2							
4	Іноземна мова					142	142		142					2	2	2	2					
5	Історія: Україна і світ (Історія України)*					210	210			210				2	2	4	4					
6	Громадянська освіта (О-ви прав. та прав. рег. гот.-рест.біз.екон.та п*)					74	74			74				2	2							
7	Математика					216	216		216					4	4	2	2					
8	Природничі науки																					
9	Фізика і астрономія					125	125		125					2	2	3						
10	Хімія					74	74		74					2	2							
11	Біологія і екологія					74	74		74						2	2						
12	Географія					34	34		34					2								
13	Фізична культура					213	213		213					3	3	3	3					
14	Захист України					75	75		75					2	2							
15	Захист України (польові збори)					30	30				30				2							
<b>Всього по п. 1.1:</b>						<b>1467</b>	<b>1467</b>		<b>1183</b>	<b>284</b>				<b>25</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>14</b>					
<b>1.2. Вибірково-обов'язкові предмети</b>																						
16	Мистецтво (Історія української культури)*					90	90			90				3	2							
17	Інформатика (інфор.та комп.техніка,інфор.с-ми і технол.сфери пос.)*					120	120		120					2	2	3						
<b>Всього по п. 1.2:</b>						<b>210</b>	<b>210</b>		<b>120</b>	<b>90</b>				<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>						
<b>1.3. Спеціальні курси</b>																						
18	Світове готельне господарство*					70	70	36		34						2	2					

19	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного госпо					100	100	50		50						2	4		
20	Естетичне оформлення готелів та ресторанів*					68	68	34		34							4		
21	Екологія*					35	35			35							2		
22	Організація та технологія обслуговування в готелях*					100	100	50		50						3	3		
23	Польська мова*					70	70			70					2	2			
<b>Всього по п. 1.3:</b>						<b>443</b>	<b>443</b>	<b>170</b>		<b>273</b>					<b>2</b>	<b>9</b>	<b>15</b>		
<b>Разом за розділом (п. 1):</b>						<b>2120</b>	<b>2120</b>	<b>170</b>	<b>1303</b>	<b>647</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>29</b>		

## 2. Нормативні навчальні дисципліни

### 2.1. Цикл загальної підготовки

24	Історія України**		4			3	90												90					
25	Історія української культури**		4			3	90													90				
26	Інформатика та компютерна техніка, інформац. с-ми і тех.сфер.посл.**		3			3	90													90				
27	Основи правознавства та правове регулювання готел.-рест.бізнесу **		3			3	90													90				
28	Екологія**		3			3	90													90				
29	Охорона праці і безпека життєдіяльності	6				3	90	30	14											60				3
<b>Всього по п. 2.1:</b>		<b>1</b>	<b>5</b>			<b>18</b>	<b>540</b>	<b>30</b>	<b>14</b>											<b>510</b>				<b>3</b>

### 2.2. Цикл професійної підготовки

#### 2.2.1. Теоретична підготовка

30	Економічна теорія та економіка підприємства**		4			3	90													90				
31	Українська мова за професійним спрямуванням**		4			3	90													90				
32	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ.)**	6				6	180	60												120			3	3
33	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням (нім.))	6				6	180	60												120			4	2
34	Польська мова**		2			3	90													90				
35	Основи психології		5			3	90	30	14											60				3
36	Естетичне оформлення готелів та ресторанів **	4				3	90													90				
37	Світове готельне господарство**	3				6	180													180				
38	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного госп.	3				6	180													180				
39	Організація та технологія обслуговування в готелях**	3				6	180													180				
40	Стандартизація в готелях і ресторанах				5	3	90	40	20											50				4

41	Основи менеджменту			6		3	90	40	20		20			50					4	
42	Основи маркетингу		6			3	90	40	20		20			50					4	
43	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	5				3	90	40	20		20			50				4		
<b>Всього по дисциплінам п.2.2.1:</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>57</b>	<b>1710</b>	<b>310</b>	<b>94</b>		<b>216</b>			<b>1400</b>				<b>18</b>	<b>13</b>	
<b>2.2.2. Практична підготовка</b>																				
44	Навчальна практика		4			3	90							90						
45	Виробнича практика		5,6			21	630							630						
<b>Всього по дисциплінам п.2.2.2:</b>		<b>3</b>				<b>24</b>	<b>720</b>							<b>720</b>						
<b>Всього по п. 2.2:</b>		<b>6</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>81</b>	<b>2430</b>	<b>310</b>	<b>94</b>		<b>216</b>			<b>2120</b>				<b>18</b>	<b>13</b>	
<b>Разом за розділом (п. 2):</b>		<b>7</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>99</b>	<b>2970</b>	<b>340</b>	<b>108</b>		<b>232</b>			<b>2630</b>				<b>18</b>	<b>16</b>	
<b>3. Вибіркові навчальні дисципліни</b>																				
46	Варіативна компонента ОПП 1		5			3	90	30	10		20			60				3		
47	Варіативна компонента ОПП 2		5			3	90	30	10		20			60				3		
48	Варіативна компонента ОПП 3		5			3	90	30	10		20			60					3	
49	Варіативна компонента ОПП 4		6			3	90	30	10		20			60					3	
50	Варіативна компонента ОПП 5		6			3	90	30	10		20			60					3	
51	Варіативна компонента ОПП 6		5			3	90	30	10		20			60				3		
<b>Разом за розділом (п. 3):</b>		<b>6</b>				<b>18</b>	<b>540</b>	<b>180</b>	<b>60</b>		<b>120</b>			<b>360</b>				<b>9</b>	<b>9</b>	
<b>4. Атестація</b>																				
52	Комплексний кваліфікаційний іспит	6				3	90							90						
<b>Разом за розділом (п. 4):</b>						<b>3</b>	<b>90</b>							<b>90</b>						
<b>Загальна кількість</b>						<b>120</b>	<b>5720</b>	<b>2640</b>	<b>338</b>	<b>1303</b>	<b>999</b>			<b>3080</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	<b>25</b>
<b>Кількість годин на тиждень</b>														<b>63</b>						
<b>Кількість екзаменів</b>														<b>7</b>			<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Кількість заліків</b>														<b>20</b>		<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
<b>Кількість курсових проектів</b>														<b>1</b>						<b>1</b>
<b>Кількість курсових робіт</b>														<b>1</b>					<b>1</b>	

Директор коледжу \_\_\_\_\_ Москаленко Ю.М.

Навчальний план затверджено вченою радою Івано-Франківського фахового коледжу (протокол № 3 від " 06 " 04 2023 року)

Погоджено: навчально-методичний відділ  
" 06 " 06 2023 р.

(підпис, прізвище та ініціали)

Голова циклової комісії

Гарант ОП

(підпис, прізвище та ініціали)

Максимчук Я.М.