

Міністерство освіти і науки України
ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»

ПОГОДЖЕНО
 Методичною радою коледжу
 Протокол № 1 від 31.08.2021 р.
 Голова методичної ради
 Гетяна КОГУТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор коледжу
 Людмила КРУКЕВИЧ
 31 серпня 2021 року
 М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

| | | | |
|----------------|---|-----------------------------|--|
| підготовки | фахового молодшого бакалавра (назва освітньо-кваліфікаційного ступення) | Освітня кваліфікація | Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| галузь знань | 24 Сфера обслуговування (шифр і назва галузі) | Строк навчання | 3 роки (роки і місяці) |
| спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа (шифр і назва спеціальності) | На основі | базової загальної середньої освіти (загальноосвітній рівень) |
| Форма навчання | денна (день, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат) | | |

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 | | | | | | | | |
| I | 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 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | | |
| II | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | К | К | Т | Т | Н | Н | Н | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | К | К | К | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | |
| III | Т | Т | Т | Н | Н | Н | Н | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | К | К | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | ВП | ВП | ВП | ВП | ВП | ВП | ВП | ВП | ВП | ДА | | | | | | | | | |

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; Н – навчальна практика; ВП – виробнича практика; К – канікули; ДА – державна атестація.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

| Курс | Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Практика | | Державна атестація | Канікули | Усього |
|-------|---------------------|---------------------|-----------|-----------|--------------------|----------|--------|
| | | | навчальна | виробнича | | | |
| I | 40 | - | - | - | - | 12 | 52 |
| II | 35 | 2 | 3 | | | 12 | 52 |
| III | 26 | 2 | 4 | 7 | 1 | 2 | 42 |
| Разом | 101 | 4 | 7 | 7 | 1 | 26 | 146 |

III. ПРАКТИКА

| Назва практики | Семестр | Тижні |
|----------------|---------|-------|
| Навчальна | 5 | 3 |
| Виробнича | 6 | 4 |
| | 6 | 7 |

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

| Назва навчальної дисципліни | Форма державної атестації | Семестр |
|--|--|-----------|
| Організація обслуговування | Державний кваліфікаційний іспит | VI |
| Організація та технологія обслуговування в готелях | | |
| Основи менеджменту | | |
| Гігієна і санітарія | | |
| Основи охорони праці | | |

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

| № | НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ | Розподіл за семестрами | | | | Кількість кредитів ЄКТС | Кількість годин | | | | | | | Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами | | | | | | |
|--|---|------------------------|--------|---------|--------|-------------------------|-----------------|------------|---------------|-------------|------------|-------------------|-----------------------------|---|-----------|-----------|-----------|-------------|----------|----------|
| | | екзамен | заліки | Курсові | | | Загальний обсяг | аудиторних | | | | Самостійна робота | I курс | | II курс | | III курс | | | |
| | | | | проекти | роботи | | | Всього | у тому числі: | | | | кількість тижнів в семестрі | | | | | | | |
| | | | | | | | | | лекції | лабораторні | практичні | | семінари | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | | | | | | | | | | | | | | 17 | 23 | 17 | 18 | 13 | 13 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
| 1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Предмети профільної середньої освіти | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Базові предмети | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Українська мова | 4 | | | | 140 | 140 | | | 140 | | | | | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | | |
| 1.2 | Українська література | | | | | 140 | 140 | 64 | | 56 | 20 | | | | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | | |
| 1.3 | Іноземна мова | | | | | 140 | 140 | | | 140 | | | | | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 | | |
| 1.4 | Зарубіжна література | | | | | 70 | 70 | 10 | | 46 | 14 | | | | 2 | 1,5 | | | | |
| 1.5 | Історія України | 4 | | | | 105 | 105 | 52 | | | 53 | | | | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | | |
| 1.6 | Всесвітня історія | | | | | 70 | 70 | 44 | | | 26 | | | | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | | |
| 1.7 | Громадянська освіта | | | | | 70 | 70 | 44 | | 26 | | | | | 2 | 1,5 | | | | |
| 1.8 | Математика | 4 | | | | 210 | 210 | 96 | | 114 | | | | | 2 | 3 | 1,5 | 2 | | |
| 1.9 | Фізика і астрономія | | | | | 245 | 245 | 112 | 32 | 88 | 13 | | | | 3 | 4 | 1,5 | 2 | | |
| 1.10 | Біологія і екологія | | | | | 140 | 140 | 92 | 8 | 12 | 28 | | | | 3 | 3 | | | | |
| 1.11 | Географія | | | | | 88 | 88 | 59 | | 17 | 12 | | | | 2 | 2 | | | | |
| 1.12 | Хімія | | | | | 122 | 122 | 106 | | 6 | 10 | | | | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2 | | |
| 1.13 | Інформатика | | | | | 105 | 105 | 42 | | 63 | | | | | 1,5 | 1,5 | 1,5 | | | |
| 1.14 | Фізична культура | | | | | 210 | 210 | 4 | | 206 | | | | | 2 | 2,5 | 3 | 3 | | |
| 1.15 | Технології | | | | | 105 | 105 | 52 | | 34 | 19 | | | | 2 | 3 | | | | |
| 1.16 | Захист України | | | | | 105 | 105 | 47 | | 48 | 10 | | | | 2 | 1,5 | 1,5 | | | |
| | УСЬОГО | 3 | | | | 2065 | 2065 | 824 | 40 | 996 | 205 | | | | 32 | 33 | 18 | 17,5 | | |
| 2. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.1.1.1 | Основи філософських знань | 3 | | | | 1,5 | 45 | 24 | 12 | | 12 | 21 | | | | | 1,5 | | | |
| 2.1.1.2 | Культурологія*** | | 3 | | | 1,5 | 45 | 26 | 14 | | 12 | 19 | | | | | | | | |
| 2.1.1.3 | Фізичне виховання | | 5 | | | 5 | 150 | 76 | 4 | 72 | | 74 | | | | | | | 5 | |
| 2.1.1.4 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | | 3 | | | 1,5 | 45 | 24 | 2 | 22 | | 21 | | | | | 1,5 | | | |
| 2.1.1.5 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 6 | | | | 5 | 150 | 98 | | 98 | | 52 | | | | | | | 3 | 4,5 |
| 2.1.1.6 | Історія України | 4 | | | | 1,5 | 45 | 26 | 18 | | 8 | 19 | | | | | | 1,5 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|----------|---|------------|-------------|------------|------------|-----------|------------|------------|------------|--|--|-------------|-------------|-----------|-------------|--|
| 2.1.1.7 | Соціологія | | 3 | | 1,5 | 45 | 24 | 14 | | | 10 | 21 | | | 1,5 | | | | |
| 2.1.1.8 | Економічна теорія | | 3 | | 1,5 | 45 | 24 | 14 | | | 10 | 21 | | | 1,5 | | | | |
| Усього за циклом | | 3 | 5 | | 19 | 570 | 322 | 78 | | 192 | 52 | 248 | | | 6 | 1,5 | 8 | 4,5 | |
| 2.1.2 Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2.1 | Інформатика і комп'ютерна техніка *** | 4 | | | 2,5 | 75 | 56 | 22 | | | 34 | 19 | | | | | | | |
| 2.1.2.2 | Безпека життєдіяльності *** | | 3 | | 1,5 | 45 | 26 | 14 | | 4 | 8 | 19 | | | | | | | |
| 2.1.2.3 | Основи охорони праці | 3 | | | 1,5 | 45 | 24 | 12 | | 6 | 6 | 21 | | | 1,5 | | | | |
| Усього за циклом | | 2 | 1 | | 5,5 | 165 | 106 | 48 | | 10 | 48 | 59 | | | 1,5 | | | | |
| 2.2. ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 Цикл професійної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.1 | Технологія приготування їжі | 4 | | | 4 | 120 | 68 | 22 | 34 | 8 | 4 | 52 | | | 1,5 | 2 | | | |
| 2.2.1.2 | Організація обслуговування | 6 | | 5 | 9 | 270 | 152 | 88 | | 36 | 28 | 118 | | | | 3 | 3,5 | 3 | |
| 2.2.1.3 | Організація виробництва | 3 | | | 3 | 90 | 46 | 24 | | 18 | 4 | 44 | | | 2,5 | | | | |
| 2.2.1.4 | Устаткування | 3 | | | 2,5 | 75 | 39 | 23 | | 8 | 8 | 36 | | | 2 | | | | |
| 2.2.1.5 | Гігієна і санітарія | 5 | | | 3 | 90 | 58 | 32 | | 10 | 16 | 32 | | | | | 4 | | |
| 2.2.1.6 | Основи менеджменту | 6 | | | 2 | 60 | 46 | 26 | | 8 | 12 | 14 | | | | | 1,5 | 2 | |
| 2.2.1.7 | Барна справа | | 6 | | 3 | 90 | 60 | 40 | | 10 | 10 | 30 | | | | | 1,5 | 3 | |
| 2.2.1.8 | Управління якістю продукції та послуг | | 6 | | 2,5 | 75 | 46 | 28 | | 10 | 8 | 29 | | | | | 1,5 | 2 | |
| 2.2.1.9 | Друга іноземна мова | | 5 | | 3 | 90 | 60 | | | 60 | | 30 | | | | 1,5 | 2 | | |
| 2.2.1.10 | Ресторанний сервіс | | 4 | | 2 | 60 | 34 | 24 | | 4 | 6 | 26 | | | | 2 | | | |
| 2.2.1.11 | Організація та технологія обслуговування в готелях | | 4 | | 3 | 90 | 46 | 30 | | 8 | 8 | 44 | | | | 2,5 | | | |
| Усього за циклом | | 6 | 5 | | 37 | 1110 | 655 | 337 | 34 | 180 | 104 | 455 | | | 6 | 11 | 14 | 10 | |
| 2.2.2 Цикл практичної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2.1 | Навчальна практика | | | | 10,5 | 315 | 210 | | | 210 | | 105 | | | | | | | |
| 2.2.2.2 | Виробнича практика | | | | 10,5 | 315 | 210 | | | 210 | | 105 | | | | | | | |
| Усього за циклом | | | | | 21 | 630 | 420 | | | 420 | | 210 | | | | | | | |
| Усього за нормативною частиною | | | | | | | | | | | | | | | 13,5 | 12,5 | 22 | 14,5 | |
| 3. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1. Дисципліни самостійного вибору закладу освіти | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Ціноутворення | | 6 | | 2 | 60 | 44 | 20 | | 6 | 18 | 16 | | | | | | 3 | |
| 3.1.2 | Захист прав споживачів | | 4 | | 2 | 60 | 30 | 16 | | 8 | 6 | 30 | | | 1,5 | | | | |
| 3.1.3 | Основи наукових досліджень | | 6 | | 2,5 | 75 | 44 | 26 | | | 18 | 31 | | | | | | 3 | |
| 3.1.4 | Вища математика | | 3 | | 2,5 | 75 | 38 | 14 | | 24 | | 37 | | | 2 | | | | |
| 3.1.5 | Економіка підприємства | 5 | | | 2 | 60 | 30 | 16 | | 10 | 4 | 30 | | | | | 1,5 | | |
| 3.1.6 | Бухгалтерський облік | 6 | | | 2,5 | 75 | 48 | 18 | | 26 | 4 | 27 | | | | | 1,5 | 2 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|-----------|--|------------|-------------|-------------|------------|-----------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|-------------|-------------|-------------|-----------|--|
| 3.1.7 | Основи маркетингу | | 5 | | 2,5 | 75 | 38 | 20 | | 8 | 10 | 37 | | | | 2,5 | | | |
| 3.1.8 | Діловодство | | 6 | | 2 | 60 | 44 | 20 | | 14 | 10 | 16 | | | | | | 3 | |
| Разом | | 2 | 6 | | 18 | 540 | 316 | 150 | | 96 | 70 | 224 | | 2 | 1,5 | 5,5 | 11 | | |
| 3.2. Дисципліни за вибором здобувачів освіти | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | Правознавство *** | | 3 | | 2 | 60 | 30 | 20 | | | 10 | 30 | | | | | | | |
| | Основи психології | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 | Екологія *** | | 4 | | 2 | 60 | 38 | 20 | | 8 | 10 | 22 | | | | | | | |
| | Мікробіологія | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.3 | Кулінарне мистецтво | | 4 | | 2,5 | 75 | 38 | 14 | 18 | 2 | 4 | 37 | | | 2 | | | | |
| | Кулінарна етнологія | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.4 | Географія туризму | | 6 | | 1,5 | 45 | 24 | 14 | | 4 | 6 | 21 | | | | | | 2 | |
| | Основи туристичної діяльності | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.5 | Етнічні кухні | | 5 | | 2,5 | 75 | 38 | 14 | 16 | 4 | 4 | 37 | | | | 2,5 | | | |
| | Основи товарознавства | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.6 | Етика ділового спілкування | | 6 | | 1,5 | 45 | 32 | 18 | | 10 | 4 | 13 | | | | | | 2,5 | |
| | Етика й естетика | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Разом | | | 6 | | 12 | 360 | 200 | 100 | 34 | 28 | 38 | 160 | | | 2 | 2,5 | 4,5 | | |
| Усього за вибірковою частиною | | | | | | | | | | | | | | 2 | 3,5 | 8 | 15,5 | | |
| Семестровий контроль | | | | | 6 | 180 | 180 | | | | | | | | | | | | |
| Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | | | | | 1,5 | 45 | 45 | | | | | | | | | | | | |
| Загальна кількість годин | | | | | 120 | 3600 | 2244 | 713 | 68 | 926 | 312 | 1356 | 32 | 33 | 33,5 | 33,5 | 30 | 30 | |
| Кількість годин на тиждень | | | | | | | | | | | | | 32 | 33 | 33,5 | 33,5 | 30 | 30 | |
| Семестровий контроль (кількість екзаменів) | | 16 | 23 | | | | | | | | | | | 3 | 4 | 3 | 2 | 4 | |
| Семестровий контроль (кількість заліків) | | | | | | | | | | | | | | 7 | 5 | 4 | 7 | | |
| Кількість курсових проєктів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кількість курсових робіт | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | |

Розглянуто і затверджено на засіданні Педагогічної ради
ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»
Протокол № 1 від 31 серпня 2021 року