

IV. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин							Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами					
		екзамени	заліки	Курсові			Загальний обсяг	аудиторних				Самостійна робота	II курс		III курс		семестри		
				проекти	роботи			у тому числі:					3	4	5	6			
								Всього	лекції	лабораторні	практичні						семінари		
																		кількість тижнів в семестрі	
17	18	13	13																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																			
1.1. ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ																			
1.1.1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки																			
1.1.1.1	Основи філософських знань	3				1,5	45	26	14			12	19	1,5					
1.1.1.2	Культурологія		3			1,5	45	26	14			12	19	1,5					
1.1.1.3	Фізичне виховання		5			5	150	82	4		78	68	3	1,5	1,5				
1.1.1.4	Українська мова (за професійним спрямуванням)		3			1,5	45	26	2		24	19	1,5						
1.1.1.5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6				5	150	106			106	44	2,5	1,5	2	2			
1.1.1.6	Історія України	4				1,5	45	26	18		8	19		1,5					
1.1.1.7	Соціологія		3			1,5	45	26	16		10	19	1,5						
1.1.1.8	Економічна теорія		3			1,5	45	26	14		12	19	1,5						
	Усього за циклом	3	5			19	570	344	82		208	54	226	13	4,5	3,5	2		
1.1.2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки																			
1.1.2.1	Інформатика і комп'ютерна техніка	4				2,5	75	56	22			34	19	2	1,5				
1.1.2.2	Безпека життєдіяльності		3			1,5	45	26	14		4	8	19	1,5					
1.1.2.3	Основи охорони праці	3				1,5	45	26	14		6	6	19	1,5					
	Усього за циклом	2	1			5,5	165	108	50		10	48	57	5	1,5				
1.2 ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ																			
1.2.1 Цикл професійної підготовки																			
1.2.1.1	Технологія приготування їжі	4				4	120	86	36	34	8	8	34	2	3				
1.2.2.2	Організація	6			5	9	270	194	116		42	36	76		5,5	3	4		

	обслуговування																		
1.2.1.3	Організація виробництва	3			3	90	46	24		18	4	44	3						
1.2.1.4	Устаткування	3			2,5	75	38	22		8	8	37	2,5						
1.2.1.5	Гігієна і санітарія	5			3	90	52	26		10	16	38			4,5				
1.2.1.6	Основи менеджменту	6			2	60	44	26		6	12	16			1,5	2			
1.2.1.7	Барна справа		6		3	90	60	40		10	10	30			3	2			
1.2.1.8	Управління якістю продукції та послуг		6		2,5	75	46	28		10	8	29			1,5	2			
1.2.1.9	Друга іноземна мова		5		3	90	66			66		24		2	2,5				
1.2.1.10	Ресторанний сервіс		4		2	60	44	28		8	8	16		2,5					
1.2.1.11	Організація та технологія обслуговування в готелях		4		3	90	66	44		10	12	24		3,5					
	Усього за циклом	6	5		37	1110	742	390	34	196	122	368	7,5	16,5	16	10			
1.2.2. Цикл практичної підготовки																			
1.2.2.1	Навчальна практика				10,5	315	210			210		105							
1.2.2.2	Виробнича практика				10,5	315	210			210		105							
	Усього за циклом				21	630	420			420		210							
	Усього за нормативною частиною												25,5	22,5	19,5	12			
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																			
2.1. Дисципліни самостійного вибору закладу освіти																			
2.1.1	Ціноутворення		6		2	60	44	20		6	18	16				3			
2.1.2	Захист прав споживачів		4		2	60	44	20		10	14	16	2,5						
2.1.3	Основи наукових досліджень		6		2,5	75	52	30			22	23				4			
2.1.4	Вища математика		3		2,5	75	38	14		24		37	2,5						
2.1.5	Економіка підприємства	5			2	60	30	16		10	4	30			2,5				
2.1.6	Бухгалтерський облік	6			2,5	75	54	20		30	4	21			2	2			
2.1.7	Основи маркетингу		5		2,5	75	38	20		8	10	37			3				
2.1.8	Діловодство		6		2	60	44	20		14	10	16				3			
	Разом	2	6		18	540	344	160		102	82	196	2,5	2,5	7,5	12			
2.2. Дисципліни за вибором здобувачів освіти																			
2.2.1	Правознавство		3		2	60	30	20			10	30	2						
	Основи психології																		
2.2.2	Екологія		4		2	60	38	20		8	10	22		2					
	Мікробіологія																		
2.2.3	Кулінарне мистецтво		4		2,5	75	56	20	26	6	4	19		3					
	Кулінарна етнологія																		
2.2.4	Географія туризму		6		1,5	45	24	14		4	6	21				2			

	Основи туристичної діяльності																		
2.2.5	Етнічні кухні	5		2,5	75	38	14	16	4	4	37			3					
	Основи товарознавства																		
2.2.6	Етика ділового спілкування	6		1,5	45	32	18		10	4	13								2
	Етика й естетика																		
Разом		6		12	360	218	106	42	32	38	142	2	5	3	4				
Усього за вибірковою частиною												4,5	7,5	10,5	16				
Семестровий контроль				6	180	180													
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти				1,5	45	45													
Загальна кількість годин				120	3600	2401	788	76	968	344	1199	30	30	30	28				
Кількість годин на тиждень												30	30	30	28				
Семестровий контроль (кількість екзаменів)		13	23									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
Тернопільського фахового коледжу
харчових технологій і торгівлі
Протокол № 2 від 16 вересня 2021 року