

**Міністерство освіти і науки України**  
**Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі**

**ПОГОДЖЕНО**  
Методичною радою коледжу  
Протокол № 2 від 16.09.2021 р.  
Голова методичної ради  
*Тетяна КОГУТ*



Юлія КРУКЕВИЧ

2021 року

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

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

**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	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									
III	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	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									

**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	7

**IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ**

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
Організація та технологія обслуговування в готелях		
Основи менеджменту		
Гігієна і санітарія		
Основи охорони праці		

Разом	101	4	7	7	1	26	146
-------	-----	---	---	---	---	----	-----

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			у тому числі:					семестри							
								лекції	лабораторні	практичні	семінари		1	2	3	4	5	6		
													кількість тижнів в семестрі							
17	23	16	19	13	13															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	12	14	
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>																				
Предмети профільної середньої освіти																				
<b>Базові предмети</b>																				
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***Правознавство						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*** 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*** Інформатика і комп'ютерна техніка						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				
	<b>УСЬОГО</b>	<b>3</b>					<b>2065</b>	<b>2065</b>	<b>824</b>	<b>40</b>	<b>996</b>	<b>205</b>		<b>32</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>17,5</b>			
<b>2. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>																				
<b>2.1 ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ</b>																				
<b>2.1.1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки</b>																				
2.1.1.1	Основи філософських знань	3					1,5	45	24	12			12	21	1	2	3	4	5	6

2.1.1.2	Культурологія*** Історія України																		
2.1.1.3	Фізичне виховання		5		4,5	135	68	2		66		67				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		5,5	165	90			90		75				3	4,5		
2.1.1.6	Історія України*** Культурологія	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	12		12	21			1,5					
<b>Усього за циклом</b>		<b>3</b>	<b>5</b>		<b>17,5</b>	<b>525</b>	<b>280</b>	<b>60</b>		<b>178</b>	<b>42</b>	<b>245</b>		<b>6</b>	<b>1,5</b>	<b>8</b>	<b>4,5</b>		
<b>2.1.2 Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки</b>																			
2.1.2.1	Інформатика і комп'ютерна техніка *** Інформатика																		
2.1.2.2	Безпека життєдіяльності *** Основи охорони праці																		
2.1.2.3	Основи охорони праці*** Безпека життєдіяльності	3			1,5	45	24	12		6	6	21		1,5					
<b>Усього за циклом</b>		<b>1</b>			<b>1,5</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>21</b>		<b>1,5</b>					
<b>2.2. ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ</b>																			
<b>2.2.1 Цикл професійної та практичної підготовки підготовки</b>																			
2.2.1.1	Технологія приготування їжі	4	3		4	120	68	22	34	8	4	52		1,5	2				
2.2.1.2	Організація обслуговування	6	4,5		5	9	270	152	88		36	28	118		3	3	3,5		
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	52	26		14	12	38				3,5			
2.2.1.6	Основи менеджменту	6			2	60	40	26		6	8	20				2,5			
2.2.1.7	Барна справа		6		3	90	54	34		10	10	36				1,5	3		
2.2.1.8	Управління якістю продукції та послуг		6		2,5	75	54	34		12	8	21				1,5	2,5		
2.2.1.9	Друга іноземна мова		5		3	90	46			46		44			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				
2.2.1.12	Навчальна практика		4,5		10,5	315	210			210		105							
2.2.1.13	Виробнича практика		6		10,5	315	210			210		105							
<b>Усього за циклом</b>		<b>6</b>	<b>8</b>		<b>1</b>	<b>58</b>	<b>1740</b>	<b>1051</b>	<b>331</b>	<b>34</b>	<b>590</b>	<b>96</b>	<b>689</b>		<b>6</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	
<b>Усього за нормативною частиною</b>					<b>77</b>	<b>2310</b>	<b>1355</b>	<b>403</b>	<b>34</b>	<b>774</b>	<b>144</b>	<b>955</b>		<b>13,5</b>	<b>12,5</b>	<b>22</b>	<b>13,5</b>		

### 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		10	8	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	5			2,5	75	54	20		30	4	21					1,5
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
<b>Разом</b>		<b>2</b>	<b>7</b>			<b>18</b>	<b>540</b>	<b>322</b>	<b>152</b>		<b>110</b>	<b>60</b>	<b>218</b>		<b>2</b>	<b>1,5</b>	<b>5,5</b>	<b>11,5</b>

#### 3.2. Дисципліни за вибором здобувачів освіти

3.2.1	Правознавство *** Громадянська освіта																		
3.2.2	Екологія *** Біологія і екологія																		
3.2.3	Кулінарне мистецтво		4			2,5	75	38	14	18	2	4	37		2				
3.2.4	Географія туризму		6			1,5	45	32	18		6	8	13					2,5	
3.2.5	Етнічні кухні		5			2,5	75	38	14	16	4	4	37					2,5	
3.2.6	Етика ділового спілкування		6			1,5	45	26	12		10	4	19					2,5	
<b>Разом</b>			<b>4</b>			<b>8</b>	<b>240</b>	<b>134</b>	<b>58</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>106</b>		<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>5</b>		
<b>Усього за вибірковою частиною</b>						<b>26</b>	<b>780</b>	<b>456</b>	<b>210</b>	<b>34</b>	<b>132</b>	<b>80</b>	<b>324</b>		<b>2</b>	<b>3,5</b>	<b>8</b>	<b>16,5</b>	
Семестровий контроль						<b>6</b>	<b>180</b>	<b>180</b>											
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти						<b>1,5</b>	<b>45</b>	<b>45</b>											
Загальна кількість годин						<b>110,5</b>	<b>3315</b>	<b>2036</b>	<b>613</b>	<b>68</b>	<b>906</b>	<b>224</b>	<b>1279</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>33,5</b>	<b>33,5</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
Кількість годин на тиждень														<b>32</b>	<b>33</b>	<b>33,5</b>	<b>33,5</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
Семестровий контроль (кількість екзаменів)		<b>12</b>													<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
Семестровий контроль (кількість заліків)			<b>27</b>												<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
Кількість курсових проєктів																			
Кількість курсових робіт						<b>1</b>												<b>1</b>	

Розглянуто і затверджено на засіданні Педагогічної ради Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі  
Протокол № 2 від 16 вересня 2021 року