

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
 Тетяна КОГУТ



Людмила КРУКЕВИЧ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки	<u>фахового молодшого бакалавра</u> <small>(назва освітньо-кваліфікаційного ступеня)</small>	Освітня кваліфікація	<u>Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи</u>
галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u> <small>(шифр і назва галузі)</small>	Строк навчання	<u>3 роки</u> <small>(роки і місяці)</small>
спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> <small>(шифр і назва спеціальності)</small>	На основі	<u>базової загальної середньої освіти</u> <small>(загальноосвітній рівень)</small>
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u> <small>(назва програми)</small>		
Форма навчання	<u>денна</u> <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	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К										
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	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	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

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	
	Тижні	
Навчальна	4	3
Виробнича	5	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		

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					
		екзамени	заліки	Курсові			Загальний обсяг	аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		
				проскти	роботи			Всього	у тому числі:				семестри						
									лекції	лабораторні	практичні		семінари	1	2	3	4	5	6
														кількість тижнів в семестрі					
17	23	16	19	13	13	15	16	17	18	12	14								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	12	14
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***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*** Еологія						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			
	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*** 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					
Усього за циклом		3	5		17,5	525	280	60		178	42	245		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 *** 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					
Усього за циклом		1			1,5	45	24	12		6	6	21		1,5					
2.2. ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ																			
2.2.1 Цикл професійної та практичної підготовки підготовки																			
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							
Усього за циклом		6	8		1	58	1740	1051	331	34	590	96	689		6	11	14	9	
Усього за нормативною частиною						77	2310	1355	403	34	774	144	955		13,5	12,5	22	13,5	

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		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	2,5
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
Разом		2	7		18	540	322	152		110	60	218		2	1,5	5,5	11,5	
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
Разом			4		8	240	134	58	34	22	20	106			2	2,5	5	
Усього за вибірковою частиною					26	780	456	210	34	132	80	324		2	3,5	8	16,5	
Семестровий контроль					6	180	180											
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти					1,5	45	45											
Загальна кількість годин					110,5	3315	2036	613	68	906	224	1279	32	33	33,5	33,5	30	30
Кількість годин на тиждень													32	33	33,5	33,5	30	30
Семестровий контроль (кількість екзаменів)		12													4	2	2	4
Семестровий контроль (кількість заліків)			27												5	6	8	8
Кількість курсових проєктів																		
Кількість курсових робіт					1												1	

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