

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



ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор коледжу
Людмила КРУКЕВИЧ
 17 вересня 2021 року
 М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки	<u>фахового молодшого бакалавра</u> (назва освітньо-кваліфікаційного ступеня)	Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і назва галузі)	Строк навчання	<u>2 роки</u> (роки і місяці)
спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	На основі	<u>повної загальної середньої освіти</u> (загальноосвітній рівень)
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u> (назва програми)		
Форма навчання	<u>денна</u> (денна, вечірня, заочна (дистанційно), 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	1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26							
II	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										
III	T	T	T	N	N	N	N	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										

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			
II	35	2	3			12	52

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	
	Семестр	Тижні
Навчальна	4	3
	5	4

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
Організація та технологія		

III	26	2	4	7	1	2	42
Разом	61	4	7	7	1	14	94

Виробнича	6	7
-----------	---	---

обслуговування в готелях	ний іспит
Основи менеджменту	
Гігієна і санітарія	
Основи охорони праці	

IV. 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	II курс		III курс						
				проекти	роботи			у тому числі:					семестри								
								лекції	лабораторні	практичні	семінари		3	4	5	6					
													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		3, 4, 5			4,5	135	82	6		76		53	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	3,4,5			5,5	165	106			106		59	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	10			19	570	344	84		206	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	3			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	2			5,5	165	108	50		10	48	57	5	1,5						
1.2 ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ																					

1.2.1 Цикл професійної та практичної підготовки

1.2.1.1	Технологія приготування їжі	4	3		4	120	86	36	34	8	8	34	2	3					
1.2.2.2	Організація обслуговування	6	4,5	5	9	270	194	116		42	36	76		5,5	3	4			
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	6	5		3	90	66	36		12	18	24			1,5	3,5			
1.2.1.6	Основи менеджменту	6			2	60	44	26		6	12	16			3,5				
1.2.1.7	Барна справа		5,6		3	90	60	40		10	10	30			3	2			
1.2.1.8	Управління якістю продукції та послуг		5		2,5	75	46	28		10	8	29			3,5				
1.2.1.9	Друга іноземна мова		4,5		3	90	54			54		36		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					
1.2.1.12	Навчальна практика		4,5		10,5	315	210			210		105							
1.2.1.13	Виробнича практика		6		10,5	315	210			210		105							
	Усього за циклом	7	13	1	58	1740	1164	400	34	606	124	576	7,5	16,5	17	9,5			
	Усього за нормативною частиною	12	25	1	82,5	2475	1616	534	34	822	226	859	25,5	22,5	20,5	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	44	26		10	8	31				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	5		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	7		18	540	336	156		112	68	204	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						
2.2.2	Екологія		4		2	60	38	20		8	10	22		2					
2.2.3	Кулінарне мистецтво		4		2,5	75	56	20	26	6	4	19		3					
2.2.4	Географія туризму		6		1,5	45	32	18		6	8	13				2			
2.2.5	Етнічні кухні		5		2,5	75	38	14	16	4	4	37			3				

2.2.6	Етика ділового спілкування		5		1,5	45	24	10		10	4	21			2				
	Разом		6		12	360	218	102	42	34	40	142	2	5	5	2			
	Усього за вибірковою частиною	2	13		30	900	554	258	42	146	108	346	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	2395	792	76	968	334	1205	30	30	30	28			
	Кількість годин на тиждень												30	30	30	28			
	Семестровий контроль (кількість екзаменів)	14	38										4	4	2	4			
	Семестровий контроль (кількість заліків)												11	9	12	6			
	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