



Технологічна	-	-	-
Переддипломна	6	7	10,5

	Математика	IV
	Історія України	IV


\* Предмети згідно до законодавства

ПОЗНАЧЕННЯ:

Теоретичне навчання

Т

Технологічна практика

А

Атестація здобувачів

8

Навчальна практика

С

Семестровий контроль

К

Канікули

Пп

Переддипломна практика

### 5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти навчального предмету	Розподіл за семестрами		Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями										
		екзамени	заліки	Курсові проєкти (роботи)	Кількість кредитів ЄКТС	Годин	Всього	аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс				III курс			
								в тому числі:					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр				
		лекції	лабораторні	практичні	семінари	17 тижнів		23 тижні	16 тижнів	19 тижнів	12 тижнів		14 тижнів									
		Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити					
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

### 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		2					
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		2		3,5					
1.9	Фізика і астрономія					245	245	112	32	88	13			3		4		1,5		3,5					
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		2,5					
1.13	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка*)					105	105	42			63			1,5		1,5		2							
1.14	Фізична культура					210	210	4			206			2		2,5		3,5***		3***					







2.3.3	Організація виробництва	3		3	90	46	24	18	4	44					3	3						
2.3.4	Устаткування	3		2,5	75	39	23	8	8	36					2,5	2,5						
2.3.5	Гігієна і санітарія		5, 6	3	90	66	40	14	12	24							1,5	1	3,5	2		
2.3.6	Основи менеджменту	5		2	60	40	26	6	8	20							3	2				
2.3.7	Барна справа		5, 6	3	90	66	46	10	10	24							1,5	1,5	3,5	1,5		
2.3.8	Управління якістю продукції та послуг		5	2,5	75	42	26	8	8	33									3	2,5		
2.3.9	Друга іноземна мова		4, 5	3	90	46		46		44							1,5	1,5	1,5	1,5		
2.3.10	Ресторанний сервіс	4		2	60	34	24	4	6	26							2	2				
2.3.11	Організація та технологія обслуговування в готелях		4	3	90	46	30	8	8	44							2,5	3				
2.3.12	Навчальна практика		4, 5	10,5	315	210		210		105							4,5		6			
1.3.13	Переддипломна практика		6	10,5	315	210		210		105												10,5
<b>Всього за циклом</b>		<b>6</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>58</b>	<b>1740</b>	<b>1065</b>	<b>349</b>	<b>34</b>	<b>586</b>	<b>96</b>	<b>675</b>			<b>7</b>	<b>7,5</b>	<b>11</b>	<b>17,5</b>	<b>11,5</b>	<b>14,5</b>	<b>14</b>	<b>18,5</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>10</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>77</b>	<b>2310</b>	<b>1369</b>	<b>421</b>	<b>34</b>	<b>770</b>	<b>144</b>	<b>941</b>			<b>14,5</b>	<b>15</b>	<b>12,5</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>22</b>

### 3. Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою

#### 3.1. Компоненти самостійного вибору закладу освіти

3.1.1	Ціноутворення		6	2	60	44	20	6	18	16											3	2
3.1.2	Захист прав споживачів		4	2	60	30	16	8	6	30							1,5	2				
3.1.3	Основи наукових досліджень		6	2,5	75	56	30	16	10	19									5	2,5		
3.1.4	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі		3	2,5	75	38	12	20	6	37				2,5	2,5							
3.1.5	Економіка підприємства	5		2	60	30	16	10	4	30									2,5	2		
3.1.6	Бухгалтерський облік	6	5	2,5	75	54	20	30	4	21									1,5	1	2,5	1,5
3.1.7	Основи маркетингу		5	2,5	75	38	20	8	10	37									3	2,5		
3.1.8	Діловодство		6	2	60	44	20	14	10	16											3	2
<b>Разом</b>		<b>2</b>	<b>7</b>		<b>18</b>	<b>540</b>	<b>334</b>	<b>154</b>	<b>112</b>	<b>68</b>	<b>206</b>				<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>8,5</b>	<b>5,5</b>

#### 3.2. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти

3.2.1	Правознавство* (Громадянська освіта)				2*	60*	30*	20*		10*	30*											
	Основи психології																					
3.2.2	Екологія* (Біологія і екологія)				2*	60*	38*	20*		8*	10*	22*										
	Мікробіологія* (Біологія і екологія)																					
3.2.3	Кулінарне мистецтво		4		2,5	75	38	14	18	2	4	37							2	2,5		



	Кулінарна етнологія																					
2.2.4	Географія туризму																					
	Основи туристичної діяльності	6		1,5	45	32	18		6	8	13										2,5	1,5
2.2.5	Етнічні кухні																					
	Основи товарознавства	5		2,5	75	38	14	16	4	4	37								3	2,5		
2.2.6	Етика ділового спілкування																					
	Етика й естетика	5		1,5	45	24	10		10	4	21								2	1,5		
<b>Разом</b>		<b>4</b>		<b>8</b>	<b>240</b>	<b>132</b>	<b>56</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>108</b>						<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>2,5</b>	<b>1,5</b>
<b>Усього за вибірковою частиною</b>		<b>2</b>	<b>11</b>		<b>26</b>	<b>780</b>	<b>466</b>	<b>210</b>	<b>34</b>	<b>134</b>	<b>88</b>	<b>314</b>			<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>7</b>
Семестровий контроль					<b>6</b>	<b>180</b>	<b>120</b>					<b>60</b>			<b>1,5</b>		<b>1,5</b>			<b>1,5</b>		<b>1,5</b>
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти					<b>1,5</b>	<b>45</b>	<b>30</b>					<b>15</b>										<b>1,5</b>
<b>Загальна кількість</b>		<b>12</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>110,5</b>	<b>3315</b>	<b>1985</b>	<b>631</b>	<b>68</b>	<b>904</b>	<b>232</b>	<b>1330</b>			<b>17</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>34,5</b>	<b>30</b>	<b>32</b>
<b>Кількість годин на тиждень</b>															<b>33,5</b>		<b>34,5</b>		<b>30</b>		<b>30</b>	
<b>Семестровий контроль (кількість екзаменів)</b>															<b>4</b>		<b>3</b>		<b>2</b>		<b>3</b>	
<b>Семестровий контроль (кількість заліків)</b>															<b>5</b>		<b>6</b>		<b>12</b>		<b>7</b>	
<b>Кількість курсових проєктів</b>																						
<b>Кількість курсових робіт</b>																				<b>1</b>		
* освітній компонент освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.																						
** освітній компонент освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, що інтегрується з іншим освітнім компонентом цієї програми. Аудиторні години визначені за одним освітнім компонентом.																						
*** обов'язкові години з дисципліни «Фізична культура» та освітнього компонента «Фізичне виховання», які не входять до гранично-допустимого тижневого навантаження																						

<b>6. Перелік необхідних кабінетів і лабораторій</b>	
<b>Кабінети</b>	
1	Кабінет іноземних мов
2	Кабінет історії, географії і правознавства
3	Кабінет української мови та літератури
4	Кабінет соціально-економічних дисциплін
5	Кабінет математики
6	Кабінет бухгалтерського обліку, економіки та фінансів

7	Кабінет безпеки життєдіяльності
8	Кабінет організації та технології обслуговування в готелях
9	Кабінет організації виробництва в закладах ресторанного господарства
10	Кабінет біології, екології, мікробіології, санітарії та гігієни
11	Кабінет фізичного виховання
12	Кабінет основ стандартизації, метрології та управління якістю
13	Кабінет комерційної діяльності та менеджменту
14	Кабінет маркетингу
15	Кабінет технології виробництва харчової і хлібопекарної продукції
16	Кабінет торгівельно-технологічного обладнання
<b>Лабораторії</b>	
1	Лабораторія організації обслуговування в закладах ресторанного господарства
2	Лабораторія організації та технології обслуговування в готелях
3	Лабораторія комп'ютерних та інформаційних технологій
4	Лабораторія виробництва харчової продукції

#### 7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**, затвердженої Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 31.08.2022 р. № 1) та введеної в дію з 01.09.2022 р. (наказ від 31.08.2022 р. № 94<sup>З</sup>О)

Навчальний план затверджено Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 31.08.2022 р. № 1)

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 31.08.2022 р. № 1)

Заступник директора з навчальної роботи \_\_\_\_\_



Тетяна КОГУТ  
(ім'я, прізвище)