

	5	4	6
Виробнича	6	4	6
Переддипломна	-	-	-

	Математика	IV
	Історія України	IV

іспит		

ПОЗНАЧЕННЯ:

т
Теоретичне навчання

Вп
Виробнича практика

А
Атестація здобувачів

Нп
Навчальна практика

С
Семестровий контроль

К
Канікули

* Предмети згідно до законодавства

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 проекти (роботи)	Кількість кредитів ЄКТС	Годин	Всього	аудиторних в тому числі:				Самостійна робота	I курс		II курс				III курс					
								лекції	лабораторні	практичні	семінари		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр						
		17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	19 тижнів	12 тижнів							17 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	2																							

1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

За програмою 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 (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*, Соціологія*)					70	70	44		26			2	1,5										
1.8	Математика	4				210	210	96		114			2	3		2		4						
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						
1.13	Інформатика					105	105	42		63			1,5	1,5		2								

1.14	Фізична культура					210	210	4		206			2		2,5		3,5		2,5					
1.15	Технології					105	105	52		34	19		2		3									
1.16	Захист України					105	105	47		48	10		2		1,5		2							
	Всього профільної середньої освіти	3				2065	2065	824	40	996	205		32		33		20		21					
	Тижневе навантаження												32		33		20		21					
За освітньо-професійною програмою																								
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
OK 1	Культурологія		5		3	90	38	20			18	52									3	3		
OK 2	Історія України* (Історія України)				3*	90*	52*	30*			22*	38*												
OK 3	Екологія * (Біологія і екологія)				3*	90*	44*	22*			10*	12*	46*											
OK 4	Основи військової підготовки і цивільного захисту		4		3	90	30	18			12	60							2	3				
OK 5	Основи безпеки життєдіяльності і охорони праці		3		3	90	30	18			4	8	60				2	3						
OK 6	Соціологія * (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	24*			14*	52*												
OK 7	Основи правознавства* (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	26*			12*	52*												
OK 8	Економічна теорія** (Економіка закладів готельно-ресторанного господарства)				3**	90**	38**	22**			16**	52**												
OK 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		3	90	30	2			28	60							1,5	3				
OK 10	Основи психології		3		3	90	40	22			12	6	50				2,5	3						
OK 11	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ. / нім. мова/ за вибором закладу)		5, 6		7	210	100				100	110									3,5	4	3,5	3

К 23	Бухгалтерський облік		6		3	90	60	26		30	4	30									3,5	3		
К 24	Основи наукових досліджень		5		3	90	56	30		16	10	34							5	3				
К 25	Барна справа		6		3	90	60	40		10	10	30									3,5	3		
	Разом	7	10	2	50	1500	800	412	16	238	134	700					6,5	6	9,5	16,5	18	12,5	17,5	15
	Практична підготовка																							
ОК 26	Навчальна практика		4,5		10,5	315	210			210		105							4,5		6			
ОК 27	Виробнича практика		6		6	180	120			120		60											6	
	Разом		3		16,5	495	330			330		165							4,5		6		6	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																							
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	6			1,5	45	30			30		15											1,5	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	8	22	2	93	2790	1496	494	16	820	166	1294					11	12	13	27	27	27	23,5	27

Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою

	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																							
ВК 1	Вибірковий компонент 1		3		3	90	60	34		12	14	30					3	3						
ВК 2	Вибірковий компонент 2		4		3	90	30	14		10	6	60							2	3				
ВК 3	Вибірковий компонент 3		5		3	90	40	12	22	2	4	50									3	3		
ВК 4	Вибірковий компонент 4		6		3	90	60	20		30	10	30											3,5	3
	Разом за вибором здобувача освіти		4		12	360	190	80	22	54	34	170					3	3	2	3	3	3	3,5	3
	Всього за навчальним планом	8	26	2	105	3150	1686	574	38	874	200	1464					34	15	36	30	30	30	27	30
	Разом (тижневе навантаження)																34		36		30		27	

Всього дисциплін та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр											16	16	16	16	8	8
Всього дисциплін, що вивчаються за рік											32	32	32	32	16	16
Всього курсових робіт (проектів)															1	1
Всього екзаменів													1	2	2	3
Всього заліків													4	7	8	7

* 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.

6. Перелік необхідних кабінетів і лабораторій	
Кабінети	
1	Кабінет іноземних мов
2	Кабінет історії, географії і правознавства
3	Кабінет української мови та літератури
4	Кабінет соціально-економічних дисциплін
5	Кабінет фізики
6	Кабінет математики
7	Кабінет бухгалтерського обліку, економіки та фінансів
8	Кабінет безпеки життєдіяльності
9	Кабінет організації та технології обслуговування в готелях
10	Кабінет організації виробництва в закладах ресторанного господарства
11	Кабінет біології, екології, мікробіології, санітарії та гігієни
12	Кабінет хімії
13	Кабінет фізичного виховання
14	Кабінет основ стандартизації, метрології та управління якістю
15	Кабінет комерційної діяльності та менеджменту
16	Кабінет маркетингу
17	Кабінет технології виробництва харчової і хлібопекарної продукції
18	Кабінет торгівельно-технологічного обладнання

Лабораторії	
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 30.06.2023 р. № 8) та введеної в дію з 01.09.2023 р. (наказ від 31.08.2023 р. № 88-О)

Навчальний план затверджено Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 30.06.2023 р. № 8)

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 29.06.2023 р. № 12)

Заступник директора з навчальної роботи _____

(підпис)

Тетяна КОГУТ

(ім'я, прізвище)