

Навчальна	4 5	3 4	4,5 6
Технологічна	-	-	-
Переддипломна	6	7	10,5

ЗНО		

Кваліфікаційний іспит	6	1,5

* 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	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	II курс				III курс			
								в тому числі:					3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
								лекції	лабораторні	практичні	семінари		17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		23 тижні	
		Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																				
1.1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки																				
1.1.1	Основи філософських знань	3			1,5	45	26	14			12	19	1,5	1,5						
1.1.2	Культурологія		3		1,5	45	26	14			12	19	1,5	1,5						
1.1.3	Фізичне виховання		3,4,5		4,5	135	82	4		78		53	3	2	1,5	1	1,5	1,5		
1.1.4	Українська мова за професійним спрямуванням		3		1,5	45	26	2		24		19	1,5	1,5						
1.1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	3,4,5		5,5	165	106			106		59	2,5	2,5	1,5	1	2	1	2	1
1.1.6	Історія України	4			1,5	45	26	18			8	19			1,5	1,5				
1.1.7	Соціологія		3		1,5	45	26	16			10	19	1,5	1,5						
1.1.8	Економічна теорія		3		1,5	45	26	14			12	19	1,5	1,5						
Всього за циклом		3	10		19	570	344	82		208	54	226	13	12	4,5	3,5	3,5	2,5	2	1
1.2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки																				
1.2.1	Інформатика і	4	3		2,5	75	56	22		34		19	2	1,5	1,5	1				

	комп'ютерна техніка																			
1.2.2	Безпека життєдіяльності		3		1,5	45	26	14		4	8	19	1,5	1,5						
1.2.3	Основи охорони праці	3			1,5	45	26	14		6	6	19	1,5	1,5						
Всього за циклом		2	2		5,5	165	108	50		44	14	57	5	4,5	1,5	1				
1.3. Цикл професійної та практичної підготовки																				
1.3.1	Технологія приготування їжі	4	3		4	120	86	36	34	8	8	34	2	2	3	2				
1.3.2	Організація обслуговування, курсова робота	6	4,5	5	9	270	194	116		42	36	76			5,5	4,5	2,5	2	5	2,5
1.3.3	Організація виробництва	3			3	90	46	24		18	4	44	3	3						
1.3.4	Устаткування	3			2,5	75	38	22		8	8	37	2,5	2,5						
1.3.5	Гігієна і санітарія		5,6		3	90	66	40		14	12	24				1,5	1	3,5	2	
1.3.6	Основи менеджменту	5			2	60	44	26		6	12	16				3	2			
1.3.7	Барна справа		5,6		3	90	60	40		10	10	30				1,5	1,5	3	1,5	
1.3.8	Управління якістю продукції та послуг		5		2,5	75	46	28		10	8	29						3,5	2,5	
1.3.9	Друга іноземна мова		4,5		3	90	54			54		36			2	1,5	2	1,5		
1.3.10	Ресторанний сервіс	4			2	60	44	28		8	8	16			2,5	2				
1.3.11	Організація та технологія обслуговування в готелях		4		3	90	66	44		10	12	24			3	3				
1.3.12	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	
Всього за циклом		6	14	1	58	1740	1164	404	34	608	118	576	7,5	7,5	16	17,5	10,5	14	15	19
Загальний обсяг обов'язкових компонент		11	26	1	82,5	2475	1616	536	34	860	186	859	25,5	24	22	22	14	16,5	17	20
2. Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																				
2.1. Компоненти самостійного вибору закладу освіти																				
2.1.1	Ціноутворення		6		2	60	44	20		6	18	16						3,5	2	
2.1.2	Захист прав споживачів		4		2	60	44	20		10	14	16			2,5	2				
2.1.3	Основи наукових досліджень		6		2,5	75	56	30		16	10	19					4	2,5		
2.1.4	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі		3		2,5	75	38	12		20	6	37	2,5	2,5						
2.1.5	Економіка підприємства	5			2	60	30	16		10	4	30				2,5	2			
2.1.6	Бухгалтерський облік	6	5		2,5	75	54	20		30	4	21				2	1	2,5	1,5	
2.1.7	Основи маркетингу		5		2,5	75	38	20		8	10	37				3	2,5			

2.1.8	Діловодство		6		2	60	44	20		14	10	16						3	2	
	Разом	2	7		18	540	348	158		114	76	192	2,5	2,5	2,5	2	11,5	8	9	5,5
2.2. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти																				
2.2.1	Правознавство		3		2	60	30	20			10	30	2	2						
	Основи психології																			
2.2.2	Екологія		4		2	60	38	20		8	10	22			2,5	2				
	Мікробіологія																			
2.2.3	Кулінарне мистецтво		4		2,5	75	56	20	26	6	4	19			3	2,5				
	Кулінарна етнологія																			
2.2.4	Географія туризму																			
	Основи туристичної діяльності		6		1,5	45	32	18		6	8	13						2	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																	1,5	1,5	
	Етика й естетика		5		1,5	45	24	10		10	4	21								
	Разом		6		12	360	218	102	42	34	40	142	2	2	5,5	4,5	4,5	4	2	1,5
	Усього за вибірковою частиною	2	13		30	900	566	260	42	148	116	334	4,5	4,5	8	6,5	16	12	11	7
	Семестровий контроль				6	180	120					60		1,5		1,5		1,5		1,5
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти				1,5	45	30					15								1,5
	Загальна кількість	13	39	1	120	3600	2332	796	76	1008	302	1268	30	30	30	30	30	30	28	30
	Кількість годин на тиждень												30		30		30		28	
	Семестровий контроль (кількість екзаменів)												4		4		2		3	
	Семестровий контроль (кількість заліків)												11		9		12		7	
	Кількість курсових проєктів																			
	Кількість курсових робіт																1			

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 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
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 31.08.2022 р. № 1) та введеної в дію з 01.09.2022 р. (наказ від 31.08.2022 р. № 94-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 _____


(п.п.ис)

Тетяна КОГУТ
(ім'я, прізвище)