



Навчальна	4	3	4,5
Виробнича	5	4	6
Переддипломна	6	4	6
Переддипломна	-	-	-


Кваліфікаційний іспит	6	ЄКТС 1,5

\* Предмети згідно до законодавства

ПОЗНАЧЕННЯ:

**т**  
Теоретичне навчання

**Вп**  
Виробнича практика

**А**  
Атестація здобувачів

**Нп**  
Навчальна практика

**С**  
Семестровий контроль

**К**  
Канікули

### 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	
		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			
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

### Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																								
ОК 1	Культурологія		5	3	90	38	20			18	52										3	3		
ОК 2	Історія України	3		3	90	52	30			22	38			3,5	3									
ОК 3	Екологія		3	3	90	44	22		10	12	46			3	3									
ОК 4	Основи військової підготовки і цивільного захисту		4	3	90	60	34		26		30						3	3						
ОК 5	Основи безпеки життєдіяльності і охорони праці		3	3	90	60	38		10	12	30			4	3									
ОК 6	Соціологія		3	3	90	38	24			14	52						2	3						
ОК 7	Основи правознавства		3	3	90	38	26			12	52						2	3						
ОК 8	Економічна теорія		3	3	90	38	22			16	52						2	3						

OK 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		3	90	60	2		58		30						3	3						
OK 10	Основи психології		3		3	90	50	32		12	6	40						3	3						
OK 11	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ. / нім. мова/ за вибором закладу освіти)		5, 6		7	210	100			100		110								3,5	4	3,5	3		
OK 12	Фізичне виховання		5, 6		3	90	68	2		66		22								2,5	1,5	2,5	1,5		
	<b>Разом</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		<b>40</b>	<b>1200</b>	<b>646</b>	<b>252</b>		<b>282</b>	<b>112</b>	<b>554</b>						<b>19,5</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>8,5</b>	<b>6</b>	<b>4,5</b>
	<b>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																								
OK 13	Організація та технологія обслуговування в готелях	6	4, 5	6	8	240	158	80		44	34	82								4,5	4	3	2	2,5	2
OK 14	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3, 5	4	5	8	240	160	92		40	28	80						4	3	4	3,5	2,5	1,5		
OK 15	Технології продукції ресторанного господарства	4			3	90	60	28	16	8	8	30								3,5	3				
OK 16	Інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві		4		3	90	60	14		38	8	30								3	3				
OK 17	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	5			3	90	46	22		16	8	44										4	3		
OK 18	Правове регулювання підприємств готельно-ресторанного господарства		6		3	90	60	32		28		30											3,5	3	
OK 19	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	4			3	90	60	38		8	14	30								3	3				
OK 20	Менеджмент та	6			4	120	80	48		14	18	40											4,5	4	



Разом за вибором здобувача освіти		4		12	360	220	96	22	64	38	140					4	3	3	3	3	3	3,5	3	
Всього за навчальним планом	9	30	2	120	3600	2170	836	38	986	310	1430					30	30	27	30	30	30	27	30	
Разом (тижневе навантаження)																30		27		30		27		
Всього освітніх компонентів, що вивчаються за семестр																9		8		8		8		
Всього освітніх компонентів, що вивчаються за рік																17						16		
Всього курсових робіт (проектів)																					1		1	
Всього екзаменів																2		2		2		3		
Всього заліків																8		8		8		7		

#### 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
<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 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)