

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	3	4,5
	5	4	6
Виробнича	6	4	6
Переддипломна	-	-	-

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

* Предмети згідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	6	1,5

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	аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				
							в тому числі:					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		
							Всього	лекції	лабораторні	практичні		семінари					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
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						

OK 6	Соціологія		3		3	90	38	24		14	52					2	3						
OK 7	Основи правознавства		3		3	90	38	26		12	52					2	3						
OK 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
	Разом	1	13		40	1200	646	252	282	112	554					19,5	21	6	6	9	8,5	6	4,5
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
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	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	4			3	90	60	38	8	14	30							3	3				

	ресторанного господарства																							
OK 20	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства	6			4	120	80	48		14	18	40										4,5	4	
OK 21	Стандартизація та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі		5		3	90	44	18		18	8	46								3,5	3			
OK 22	Гігієна і санітарія в галузі		3		3	90	40	20		10	10	50					2,5	3						
OK 23	Бухгалтерський облік		6		3	90	60	26		30	4	30										3,5	3	
OK 24	Основи наукових досліджень		5		3	90	56	30		16	10	34								5	3			
OK 25	Барна справа		6		3	90	60	40		10	10	30										3,5	3	
	Разом	7	10	2	50	1500	944	488	16	280	160	556					6,5	6	18	16,5	18	12,5	17,5	15
	Практична підготовка																							
OK 26	Навчальна практика		4, 5		10,5	315	210			210		105							4,5		6			
OK 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																							
OK 28	Кваліфікаційний іспит	6			1,5	45	30			30		15												1,5
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	9	26	2	108	3240	1950	740	16	922	272	1290					26	27	24	27	27	27	23,5	27
Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																								
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																							
БК 1	Вибірковий компонент 1 Вибірковий компонент 1		3		3	90	60	34		12	14	30					4	3						
БК 2	Вибірковий компонент 2 Вибірковий компонент 2		4		3	90	60	30		20	10	30							3	3				
БК 3	Вибірковий компонент 3		5		3	90	40			40		50									3	3		

	Вибірковий компонент 3																							
БК 4	Вибірковий компонент 4		6		3	90	60	20		30	10	30											3,5	3
	Вибірковий компонент 4																							
	Разом за вибором здобувача освіти		4		12	360	220	84		102	34	140					4	3	3	3	3	3	3,5	3
	Всього за навчальним планом	9	30	2	120	3600	2170	824	16	1024	306	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 та охорони праці
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 30.06.2025 р. № 9) та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ від 30.06.2025 р. № 73-О).

Навчальний план затверджено Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 30.06.2025 р. № 9)

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 27.06.2025 р. № 12)

Заступник директора з навчальної роботи _____

(підпис)

Тетяна КОГУТ

(ім'я, прізвище)

