

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

Методичною радою коледжу
Протокол № 12 від 29.06.2023 р.
Голова методичної ради
Тетяна КОГУТ

Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Людмила КРУКЕВИЧ
30 червня 2023 року
Наказ № 71/1-О від 30 червня 2023 р.
М.П. 01566324

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма <u>Готельно-ресторанна справа</u>	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u>	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	Термін навчання <u>1 рік і 10 місяців</u> на базі кваліфікованого робітника
Форми здобуття фахової передвищої освіти - <u>(очна (денна))</u>	
Рік вступу 2023 р.	

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Зведені дані за бюджетом часу

[illegible]

2. Практична підготовка

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС

3. Державна підсумкова атестація

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити

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

Кваліфікаційний іспит	6	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	16 тижнів		19 тижнів		12 тижнів		17 тижнів	
																	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																								
OK 1	Культурологія		5		3	90	38	20			18	52									3	3			
OK 2	Історія України	3			3	90	52	30			22	38			3,5	3									
OK 3	Екологія		3		3	90	44	22		10	12	46			3	3									
OK 4	Основи військової підготовки і цивільного захисту		4		3	90	60	34		26		30					3	3							
OK 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									

ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		3	90	60	2		58		30												
ОК 10	Основи психології		3		3	90	50	32		12	6	40				3	3							
ОК 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		
ОК 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																							
ОК 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	
ОК 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			
ОК 15	Технології продукції ресторанного господарства	4			3	90	60	28	16	8	8	30						3,5	3					
ОК 16	Інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві		4		3	90	60	14		38	8	30						3	3					
ОК 17	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	5			3	90	46	22		16	8	44								4	3			
ОК 18	Правове регулювання підприємств готельно-ресторанного господарства		6		3	90	60	32		28		30										3,5	3	
ОК 19	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	4			3	90	60	38		8	14	30						3	3					
ОК 20	Менеджмент та	6			4	120	80	48		14	18	40										4,5	4	

	маркетинг готельно-ресторанного господарства																							
ОК 21	Стандартизація та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі	5			3	90	44	18		18	8	46								3,5	3			
ОК 22	Гігієна і санітарія в галузі	3			3	90	40	20		10	10	50				2,5	3							
ОК 23	Бухгалтерський облік	6			3	90	60	26		30	4	30										3,5	3	
ОК 24	Основи наукових досліджень	5			3	90	56	30		16	10	34								5	3			
ОК 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																							
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	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

[illegible]

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
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)