

Міністерство освіти і науки України
ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»

ПОГОДЖЕНО

Методичною радою коледжу
Протокол № 1 від 31.08.2021 р.
Голова методичної ради
Гетяна КОГУТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
Юдмила КРУКЕВИЧ
31 серпня 2021 року
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки	<u>фахового молодшого бакалавра</u> (назва освітньо-кваліфікаційного ступення)	Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і назва галузі)	Строк навчання	<u>2 роки</u> (роки і місяці)
спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	На основі	<u>повної загальної середньої освіти</u> (загальноосвітній рівень)
Форма навчання	<u>денна</u> (денна, вечірня, заочна (дистанційно), екстернат)		

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					Серпень														
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																		
І	1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К															
III	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ДА																							

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; Н – навчальна практика; ВП – виробнича практика; К – канікули; ДА – державна атестація.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика		Державна атестація	Канікули	Усього
			навчальна	виробнича			
II	35	2	3			12	52
III	26	2	4	7	1	2	42
Разом	61	4	7	7	1	14	94

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	5	3
Виробнича	6	4

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
Організація обслуговування	Державний кваліфікаційний іспит	VI
Організація та технологія обслуговування в готелях		
Основи менеджменту		
Гігієна і санітарія		

IV. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
		екзамен	заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	аудиторних у тому числі:				Самостійна робота	II курс		III курс					
				проекти	роботи				лекції	лабораторні	практичні	семінари		3	4	5	6	семестри			
																		кількість тижнів в семестрі			
																		17	18	13	13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18				
1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																					
1.1. ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ																					
1.1.1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки																					
1.1.1.1	Основи філософських знань	3				1,5	45	26	14			12	19	1,5							
1.1.1.2	Культурологія		3			1,5	45	26	14			12	19	1,5							
1.1.1.3	Фізичне виховання		5			5	150	82	4		78	68	3	1,5	1,5						
1.1.1.4	Українська мова (за професійним спрямуванням)		3			1,5	45	26	2		24	19	1,5								
1.1.1.5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6				5	150	106			106	44	2,5	1,5	2	2					
1.1.1.6	Історія України	4				1,5	45	26	18			8	19		1,5						
1.1.1.7	Соціологія		3			1,5	45	26	16			10	19	1,5							
1.1.1.8	Економічна теорія		3			1,5	45	26	14			12	19	1,5							
	Усього за циклом	3	5			19	570	344	82		208	54	226	13	4,5	3,5	2				
1.1.2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки																					
1.1.2.1	Інформатика і комп'ютерна техніка	4				2,5	75	56	22			34	19	2	1,5						
1.1.2.2	Безпека життєдіяльності		3			1,5	45	26	14		4	8	19	1,5							
1.1.2.3	Основи охорони праці	3				1,5	45	26	14		6	6	19	1,5							
	Усього за циклом	2	1			5,5	165	108	50		10	48	57	5	1,5						
1.2 ДИСЦИПЛІНИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ																					
1.2.1 Цикл професійної підготовки																					
1.2.1.1	Технологія приготування їжі	4				4	120	86	36	34	8	8	34	2	3						
1.2.2.2	Організація	6			5	9	270	194	116		42	36	76		5,5	3	4				

	обслуговування																		
1.2.1.3	Організація виробництва	3			3	90	46	24		18	4	44	3						
1.2.1.4	Устаткування	3			2,5	75	38	22		8	8	37	2,5						
1.2.1.5	Гігієна і санітарія	5			3	90	52	26		10	16	38			4,5				
1.2.1.6	Основи менеджменту	6			2	60	44	26		6	12	16			1,5	2			
1.2.1.7	Барна справа		6		3	90	60	40		10	10	30			3	2			
1.2.1.8	Управління якістю продукції та послуг		6		2,5	75	46	28		10	8	29			1,5	2			
1.2.1.9	Друга іноземна мова		5		3	90	66			66		24		2	2,5				
1.2.1.10	Ресторанний сервіс		4		2	60	44	28		8	8	16		2,5					
1.2.1.11	Організація та технологія обслуговування в готелях		4		3	90	66	44		10	12	24		3,5					
	Усього за циклом	6	5		37	1110	742	390	34	196	122	368	7,5	16,5	16	10			
1.2.2. Цикл практичної підготовки																			
1.2.2.1	Навчальна практика				10,5	315	210			210		105							
1.2.2.2	Виробнича практика				10,5	315	210			210		105							
	Усього за циклом				21	630	420			420		210							
	Усього за нормативною частиною												25,5	22,5	19,5	12			
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																			
2.1. Дисципліни самостійного вибору закладу освіти																			
2.1.1	Ціноутворення		6		2	60	44	20		6	18	16							3
2.1.2	Захист прав споживачів		4		2	60	44	20		10	14	16		2,5					
2.1.3	Основи наукових досліджень		6		2,5	75	52	30			22	23							4
2.1.4	Вища математика		3		2,5	75	38	14		24		37	2,5						
2.1.5	Економіка підприємства	5			2	60	30	16		10	4	30			2,5				
2.1.6	Бухгалтерський облік	6			2,5	75	54	20		30	4	21			2	2			
2.1.7	Основи маркетингу		5		2,5	75	38	20		8	10	37			3				
2.1.8	Діловодство		6		2	60	44	20		14	10	16							3
	Разом	2	6		18	540	344	160		102	82	196	2,5	2,5	7,5	12			
2.2. Дисципліни за вибором здобувачів освіти																			
2.2.1	Правознавство		3		2	60	30	20			10	30	2						
	Основи психології																		
2.2.2	Екологія		4		2	60	38	20		8	10	22		2					
	Мікробіологія																		
2.2.3	Кулінарне мистецтво		4		2,5	75	56	20	26	6	4	19		3					
	Кулінарна етнологія																		
2.2.4	Географія туризму		6		1,5	45	24	14		4	6	21							2

	Основи туристичної діяльності																			
2.2.5	Етнічні кухні		5		2,5	75	38	14	16	4	4	37			3					
	Основи товарознавства																			
2.2.6	Етика ділового спілкування		6		1,5	45	32	18		10	4	13								2
	Етика й естетика																			
	Разом		6		12	360	218	106	42	32	38	142	2	5	3	4				
	Усього за вибірковою частиною												4,5	7,5	10,5	16				
	Семестровий контроль				6	180	180													
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти				1,5	45	45													
	Загальна кількість годин				120	3600	2401	788	76	968	344	1199	30	30	30	28				
	Кількість годин на тиждень												30	30	30	28				
	Семестровий контроль (кількість екзаменів)	13	23										4	3	2	4				
	Семестровий контроль (кількість заліків)												7	5	4	7				
	Кількість курсових проєктів																			
	Кількість курсових робіт															1				

Розглянуто і затверджено на засіданні Педагогічної ради
ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»
Протокол № 1 від 31 серпня 2021 року