

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

Методичною радою коледжу
Протокол № 12 від 27.06.2025 р.
Голова методичної ради
 Тетяна КОГУТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Тернопільського фахового
коледжу харчових технологій і
торгівлі _____ Людмила КРУКЕВИЧ
30 червня 2025 року
Наказ № 73-О від 30 червня 2025 р.
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма <u>Готельно-ресторанна справа</u>	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань <u>J Транспорт та послуги</u>	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Спеціальність <u>J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</u>	Термін навчання <u>2 роки і 10 місяців</u> на основі базової загальної середньої освіти
Форми здобуття фахової передвищої освіти - <u>очна (денна)</u>	
Рік вступу 2025	

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Зведені дані за бюджетом часу

[illegible]

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
ЗНО	Українська мова	IV
	Математика	IV
	Історія України	IV

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
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	аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				
							в тому числі:					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		
												17 тижнів		23 тижні		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

1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

За програмою профільної середньої освіти

	Базові предмети																							
1.1	Українська мова	4				140	140			140			2		1,5		1,5		2					
1.2	Українська література					140	140	64		56	20		2		1,5		1,5		2					
1.3	Іноземна мова					140	140			140			2		2		1,5		2					
1.4	Зарубіжна література					70	70	10		46	14		2		1,5									
1.5	Історія України (Історія України*)	4				105	105	52			53		1,5		1,5		1,5		1,5					
1.6	Всесвітня історія					70	70	44			26		1,5		1,5		1,5		1,5					
1.7	Громадянська освіта (Правознавство*, Соціологія*)					70	70	44		26			2		1,5									
1.8	Математика	4				210	210	96		114			2		3		2		4					
1.9	Фізика і астрономія					245	245	112	32	88	13		3		4		1,5		3,5					

1.10	Біологія і екологія (Екологія*)					140	140	92	8	12	28		3		3									
1.11	Географія					88	88	59		17	12		2		2									
1.12	Хімія					122	122	106		6	10		1,5		1,5		1,5		2					
1.13	Інформатика					105	105	42		63			1,5		1,5		2							
1.14	Фізична культура					210	210	4		206			2		2,5		3,5		2,5					
1.15	Технології					105	105	52		34	19		2		3									
1.16	Захист України					105	105	47		48	10		2		1,5		2							
	Всього профільної середньої освіти	3				2065	2065	824	40	996	205		32		33		20		21					
	Тижневе навантаження												32		33		20		21					
Профільні предмети і спеціальні курси																								
1.17	Основи безпеки життєдіяльності і охорони праці**		3		3	90	30	18		4	8	60					2	3						
1.18	Гігієна і санітарія в галузі**		3		3	90	40	20		10	10	50					2,5	3						
1.19	Основи психології**		3		3	90	40	22		12	6	50					2,5	3						
1.20	Основи військової підготовки і цивільного захисту**		4		3	90	30	18		12		60							2	3				
1.21	Українська мова (за професійним спрямуванням)**		4		3	90	30	2		28		60							1,5	3				
1.22	Організація та технологія обслуговування в готелях**	6	4, 5	6	8	240	120	54		40	26	120							2	4	3	2	2,5	2
1.23	Технології продукції ресторанного господарства**	4			3	90	36	16	16	2	2	54							2	3				
1.24	Інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві**		4		3	90	30	12		12	6	60							1,5	3				
1.25	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства **	4			3	90	36	20		8	8	54							2	3				

1.26	Основи наукових досліджень**		5		3	90	56	30		16	10	34								5	3			
1.27	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	
1.28	Стандартизація та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі**		5		3	90	47	21		18	8	43								3,5	3			
	Всього профільних предметів і спеціальних курсів	3	12	1	45	1350	595	233	16	262	84	755					7	9	11	19	15	12	6	5
	Разом:	3	12	1	45	3415	2660	1057	56	1258	289	755					27	9	32	19	15	12	6	5
	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* (Історія України)				3*	90*	52*	30*			22*	38*												
ОК 3	Екологія * (Біологія і екологія)				3*	90*	44*	22*		10*	12*	46*												
ОК 4	Основи військової підготовки і цивільного захисту**		4**		3**	90**	30**	18**		12**		60**												
ОК 5	Основи безпеки життєдіяльності і охорони праці**		3**		3**	90**	30**	18**		4**	8**	60**												
ОК 6	Соціологія * (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	24*			14*	52*												
ОК 7	Основи правознавства* (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	26*			12*	52*												
ОК 8	Економічна теорія** (Економіка закладів готельно-ресторанного господарства)				3**	90**	38**	22**			16**	52**												

ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)**		4**		3**	90**	30**	2**		28**		60**											
ОК 10	Основи психології**		3**		3**	90**	40**	22**		12**	6**	50**											
ОК 11	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ. / нім. мова/ за вибором закладу освіти)**		5, 6**		7**	210**	100**			100**		110**											
ОК 12	Фізичне виховання		5, 6		3	90	68	2		66		22								2,5	1,5	2,5	1,5
	Разом		3		6	180	106	22		66	18	74								5,5	4,5		
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
ОК 13	Організація та технологія обслуговування в готелях**	6**	4,5**	6**	8**	240**	120**	54**		40**	26**	120**											
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3, 5	4	5	8	240	132	74		34	24	108				4	3	2	3,5	2,5	1,5		
ОК 15	Технології продукції ресторанного господарства**	4**			3**	90**	36**	16**	16**	2**	2**	54**											
ОК 16	Інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві**		4**		3**	90**	30**	12**		12**	6**	60**											
ОК 17	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства (Економічна теорія**)	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	4**			3**	90**	36**	20**		8**	8**	54**											

	ресторанного господарства**																							
ОК 20	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства	6			4	120	80	48		14	18	40										4,5	4	
ОК 21	Стандартизація та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі**		5**		3**	90**	47**	21**		18**	8**	43**												
ОК 22	Гігієна і санітарія в галузі		3**		3**	90**	40**	20**		10**	10**	50**												
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**												
ОК 25	Барна справа		6		3	90	60	40		10	10	30										3,5	3	
	Разом	4	4	1	24	720	438	242		132	64	282					4	3	2	3,5	6,5	4,5	17,5	14,5
	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	5	10	1	48	1440	904	264		558	82	536					4	3	2	8	12	15	17,5	22
	Загальний обсяг обов’язкових освітніх компонентів та профільних предметів і спеціальних курсів	8	22	2	93	2790	1499	497	16	820	166	1291					11	12	13	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					3	3						
БК 2	Вибірковий компонент 2 Вибірковий компонент 2		4		3	90	30	14		10	6	60							2	3				
БК 3	Вибірковий компонент 3 Вибірковий компонент 3		5		3	90	40			40		50									3	3		
БК 4	Вибірковий компонент 4 Вибірковий компонент 4		6		3	90	60	20		30	10	30											3,5	3
	Разом за вибором здобувача освіти		4		12	360	190	68		92	30	170					3	3	2	3	3	3	3,5	3
	Всього за навчальним планом	8	26	2	105	3150	1689	565	16	912	196	1461					34	15	36	30	30	30	27	30
	Разом (тижневе навантаження)																34		36		30		27	
	Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр													16	16		16		16		8		8	
	Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за рік													32			32				16			
	Всього курсових робіт (проєктів)																				1		1	
	Всього екзаменів																1		2		2		3	
	Всього заліків																4		7		8		7	
* освітній компонент освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.																								
** освітній компонент освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, що інтегрується з іншим освітнім компонентом цієї порграми. Аудиторні години визначені за одним освітнім компонентом.																								
*ос освітній компонент освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, що входить в перелік додаткових годин на профільні предмети і спеціальні курси. Аудиторні години визначені освітнім компонентом в розділі профільні предмети і спеціальні курси.																								

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 фізики
6	Кабінет математики
7	Кабінет бухгалтерського обліку, економіки та фінансів
8	Кабінет безпеки життєдіяльності та охорони праці
9	Кабінет організації та технології обслуговування в готелях
10	Кабінет організації виробництва в закладах ресторанного господарства
11	Кабінет біології, екології, мікробіології, санітарії та гігієни
12	Кабінет хімії
13	Кабінет фізичного виховання
14	Кабінет основ стандартизації, метрології та управління якістю
15	Кабінет комерційної діяльності та менеджменту
16	Кабінет маркетингу
17	Кабінет технології виробництва харчової і хлібопекарної продукції
18	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)

