ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор технікуму
_____ В. Степанов
" 30 " серпня 2022 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

спеціальність: 241 "Готельно-ресторанна справа"

галузь знань: 24 "Сфера обслуговування"

форма навчання: *денна*

освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
кваліфікація: *4222 адміністратор (господар) залу*

термін навчання:
2 роки *на базі повної загальної середньої освіти*

I. Графік навчального процесу

II. Зведені дані за бюджетом часу.

| курси | вересень | | | | 29.IX-5.X | жовтень | | | 27.X- 2.XI | листопад | | | | грудень | | | | 29.XII-4.I | січень | | | 26.I-1.II | лютий | | | 23.II-1.III | березень | | | | 30.III-5.IV | квітень | | | 27.IV-3.V | травень | | | | червень | | | | 29.VI-5.VIII | липень | | | 27.VII-2.VIII | серпень | | | | курси | теоретичне навчання (тижнів) | екзаменаційна сесія (тижнів) | практичне навчання (тижнів) | | | державна атестація (тижнів) | канікули (тижнів) | всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

	Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																							
10.	**Вища математика**	**4**	**3**		**1**	**90**	**2**	**3**	**64**	**31**	**32**			**1**		**26**			**2**	**2**				
11.	**Інформатика та комп'ютерна техніка**	**4**			**2**	**180**	**4**	**6**	**122**	**50**	**70**			**2**		**58**			**2**	**4**	**2**			
12.	**Безпека життєдіяльності**		**3**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**24**	**8**					**13**			**2**					
13.	**Екологія**		**3**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**26**	**6**					**13**			**2**					
14.	**Економіка підприємства**	**5**				**45**	**1**	**1,5**	**27**	**19**	**8**					**18**					**2**			
15.	**Бухгалтерський облік**		**5**		**1**	**45**	**1**	**1,5**	**27**	**18**	**8**			**1**		**18**					**2**			
	Разом:	**3**	**4**		**4**	**450**	**10**	**15**	**304**	**168**	**132**	**0**	**0**	**4**	**0**	**146**			**8**	**6**	**6**			
	Цикл професійної та практичної підготовки																							
16.	**Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства**	**4**	**3**			**202,5**	**4,5**	**6,75**	**128**	**78**	**50**					**74,5**			**4**	**4**				
17.	**Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства**	**5**		**6**	**1**	**202,5**	**4,5**	**6,75**	**129**	**78**	**40**		**10**	**1**	**10**	**63,5**				**3**	**3**	**3**		
18.	**Устаткування закладів ресторанного господарства**		**4**		**1**	**90**	**2**	**3**	**64**	**35**	**28**			**1**		**26**				**4**				
19.	**Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві**	**3**				**45**	**1**	**1,5**	**32**	**24**	**8**					**13**			**2**					
20.	**Основи маркетингу**		**5**			**67,5**	**1,5**	**2,25**	**52**	**26**	**16**	**10**				**15,5**					**4**			
21.	**Діловодство**		**5**			**45**	**1**	**1,5**	**27**	**17**	**10**					**18**					**2**			
22.	**Барна справа**		**6**			**67,5**	**1,5**	**2,25**	**54**	**34**	**20**					**13,5**					**2**	**2**		
23.	**Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві**		**4**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**22**	**10**					**13**				**2**				
24.	**Навчальна практика**					**180**	**4**	**6**	**144**		**144**					**36**								
25.	**Технологічна практика**					**315**	**7**	**10,5**	**252**		**252**					**63**								
26.	**Професійна практика**					**135**	**3**	**4,5**	**108**		**108**					**27**								
	Разом:	**3**	**6**	**1**	**2**	**1395**	**31**	**46,5**	**1022**	**314**	**686**	**10**	**10**	**2**	**10**	**363**			**6**	**13**	**11**	**5**		
	Вибіркові навчальні дисципліни																							
	Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																							
27.	**Етика ділового спілкування**		**3**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**22**	**10**					**13**			**2**					
	Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																							
28.	**Основи рекламно-інформаційної роботи**		**6**			**45**	**1**	**1,5**	**28**	**20**	**8**					**17**						**2**		
	Цикл професійної та практичної підготовки																							
29.	**Охорона праці**		**5**			**45**	**1**	**1,5**	**27**	**19**	**8**					**18**					**2**			
30.	**Трудове право**	**4**				**67,5**	**1,5**	**2,25**	**48**	**30**	**14**	**4**				**19,5**				**3**				
31.	**Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства**	**6**				**90**	**2**	**3**	**56**	**38**	**18**					**34**						**4**		
32.	**Естетика в закладах ресторанного господарства**		**6**			**45**	**1**	**1,5**	**28**	**20**	**8**					**17**						**2**		
33.	**Особливості ресторанного сервісу**		**6**		**1**	**67,5**	**1,5**	**2,25**	**42**	**29**	**12**			**1**		**25,5**						**3**		
34.	**Організація захисту прав споживачів**		**6**			**45**	**1**	**1,5**	**28**	**20**	**8**					**17**						**2**		
	Правовий захист споживача		***6***			***45***	***1***	***1,5***	***28***	***20***	***8***					***17***						***2***		
35.	**Кухні народів світу**		**6**		**1**	**112,5**	**2,5**	**3,75**	**70**	**34**			**35**	**1**		**42,5**						**5**		
	Етнічні кухні				***1***	***112,5***	***2,5***	***3,75***	***70***	***34***			***35***	***1***		***42,5***						***5***		

36.	**Основи менеджменту**	6			1	67,5	1,5	2,25	54	27	14	12		1		13,5						4		
	Управління персоналом	*6*			*1*	*67,5*	*1,5*	*2,25*	*54*	*27*	*14*	*12*		*1*		*13,5*						*4*		
37.	**Основи організації ресторанного господарства**	6	5			135	3	4,5	94	50	44					41					4	3		
	Основи ресторанного бізнесу	*6*	*5*			*135*	*3*	*4,5*	*94*	*50*	*44*					*41*					*4*	*3*		
	Разом:	**4**	**8**		**3**	**765**	**17**	**25,5**	**507**	**309**	**144**	**16**	**35**	**3**	**0**	**258**			**2**	**3**	**6**	**25**		
	Семестровий контроль					**315**	**7**	**10,5**	**378**					**378**										
	Всього підготовка фахового молодшого бакалавра	**14**	**24**	**1**	**12**	**3600**	**80**	**120**	**2745**	**931**	**1291**	**88**	**45**	**390**	**10**	**908**			**30/2**	**30/2**	**30/2**	**30**		
	Гранично допустиме навантаження студента																		**30**	**30**	**30**	**30**		
	Всього:																		**32**	**32**	**32**	**30**		
	Консультацій на академічну групу на весь період навчання: 272 години	**Всього:**							**Дисциплін, що вивчаються**										**13**	**11**	**12**	**10**		
									Курсових проектів, робіт													**1**		
									Екзаменів										**4**	**4**	**3**	**3**		

№ п/п	IV. Види практичного навчання	семестр	тижнів
1	Навчальна практика	4	4
2	Технологічна практика	5;6	7
4	Переддипломна (професійна) практика	6	3

V. Державні екзамени

Комплексний кваліфікаційний екзамен

1. Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
3. Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства
4. Основи організації ресторанного господарства
5. Основи менеджменту
6. Охорона праці
7. Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві

№ п/п	VI. Перелік лабораторій, кабінетів і майстерень Найменування
	Лабораторії
1.	Інформатики і основ комп'ютеризації
2.	Навчальний ресторан
3.	Навчальний бар
	Кабінети
1.	Історії
2.	Основ суспільних наук
3.	Мовознавства, літературознавства, культурології
4.	Математики
5.	Основ правознавства
6.	Іноземної мови
7.	Організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства
8.	Основ менеджменту
9.	Основ маркетингу
10.	Основ технології продукції в закладах ресторанного господарства
11.	Устаткування закладів ресторанного господарства та охорони праці
12.	Економіки, обліку і звітності
13.	Основ екології і безпеки життєдіяльності
14.	Технології виробництва кулінарної продукції
15.	Спортивна зала
16.	Методичний

VII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ.

1)	Групи студентів, прийнятих на навчання на основі повної загальної середньої освіти, приступають до навчання з II-го курсу.
2)	Початок навчання планується з 1 вересня, випуск фахівців відповідно через 2 роки.
3)	Графік навчального процесу носить рекомендований характер і може змінюватися в межах одного навчального року для кожної групи при обов'язковому дотриманні загальної тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також строків зимових канікул і завершальних форм навчання
4)	Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється, виходячи з міжпредметних зв'язків, враховуючи характер і складність предметів.
5)	Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення предмету.
6)	Фізичне виховання планується з розрахунку 4 години на тиждень: 2 години - за розкладом занять, ще 2 години - у спортивних секціях, групах здоров'я, тощо.
7)	Навчальна практика проводиться сконцентровано або чергується з теоретичним навчанням, в залежності від виробничих умов, з обов'язковим збереженням на

7)	протязі навчального року годин, що відведені на теоретичне навчання і на практику.
8)	Технологічна практика проводиться сконцентровано, або чергується з теоретичним навчанням.
9)	Після закінчення технологічної практики студенти проходять кваліфікаційні випробування на одержання робітничої професії: офіціант III, IV, V розряду.
10)	Переддипломна (професійна) практика проводиться, як правило, сконцентровано.
11)	Після закінчення переддипломної (професійної) практики студенти проходять кваліфікаційні випробування на одержання робітничої професії бармен III, IV, V розряду.
12)	З навчальної дисципліни "Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства" передбачається виконання курсової роботи.
13)	Форма проведення екзаменів (письмова, усна та інше) встановлюється цикловими комісіями на початку відповідного семестру і доводиться до відома студентів.
14)	Формою державної атестації зі спеціальності є комплексний державний екзамен.

Розглянуто та схвалено на засіданні
методичної ради технікуму
Протокол № 6 від 23 червня 2022 р.
Голова ради _____Л.Петрова