"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Директор технікуму
_____ Володимир 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:
3 роки *на базі базової загальної середньої освіти*

II. Зведені дані за бюджетом часу.

I. Графік навчального процесу

| 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 |
|---|---|---

	1.2. Вибірково-обов'язкові предмети					**210**			**210**														
1.	**Інформатика* (Інформатика і КТ)**					**174**			**174**								**2**	**3**	**2**	**2**				
2.	**Мистецтво* (Культурологія)**					**36**			**36**										**2**					
	1.3. Спеціальні курси					**500**			**500**															
1.	**Українська мова (за професійним спрямуванням)**					**32**			**32**										**2**					
2.	**Іноземна мова (за професійним спрямуванням)**					**100**			**100**										**4**	**2**				
3.	**Вища математика**					**64**			**64**										**2**	**2**				
4.	**Безпека життєдіяльності**					**32**			**32**										**2**					
5.	**Екологія**					**32**			**32**										**2**					
6.	**Устаткування закладів ресторанного господарства**					**64**			**64**											**4**				
7.	**Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві**					**32**			**32**										**2**					
8.	**Навчальна практика**					**144**			**144**															
	1.4. Додаткові години					**305**			**305**															
1.	**Консультації до ДПА (по 20год)**					**60**			**60**											60*				
2.	**Поділ на підгрупи**																							
	Українська мова					**140**			**140**								2*	2*	1*	2*				
	Інформатика					**105**			**105**								2*	3*						
	Всього загальноосвітньої підготовки:					**2660**			**2660**								**30/2**	**30/2**	**26/2**	**19/2**				
	Нормативні навчальні дисципліни																							
	Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																							
1.	**Основи філософських знань**	**3**				**45**	**1**	**1,5**	**32**	**22**		**10**				**13**			**2**					
2.	***Культурологія**		**4**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**22**		**10**				**13**								
3.	***Фізичне виховання**					**180**	**4**	**6**	**90/90**	**10**	**80/90**										**2/ 2**			
4.	***Українська мова (за професійним спрямуванням)**	**3**			**1**	**45**	**1**	**1,5**	**32**	**2**	**29**			**1**		**13**								
5.	***Іноземна мова (за професійним спрямуванням)**	**5**	**4**		**1**	**180**	**4**	**6**	**135**	**4**	**122**	**8**		**1**		**45**					**3**			
6.	***Основи правознавства**		**3**		**1**	**45**	**1**	**1,5**	**32**	**21**	**8**	**2**		**1**		**13**								
7.	***Історія України**					**45**	**1**	**1,5**	**32**	**22**		**10**				**13**								
8.	**Соціологія**		**5**			**45**	**1**	**1,5**	**27**	**19**		**8**				**18**					**2**			
9.	***Економічна теорія**					**45**	**1**	**1,5**	**32**	**18**		**14**				**13**								
	Разом:	**3**	**4**		**3**	**675**	**15**	**22,5**	**534**	**140**	**159**	**62**	**0**	**3**	**0**	**141**			**2**		**7/ 2**			
	Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																							
10.	***Вища математика**	**4**	**3**		**1**	**90**	**2**	**3**	**64**	**31**	**32**			**1**		**26**								
11.	***Інформатика та комп'ютерна техніка**	**4**			**2**	**180**	**4**	**6**	**122**	**50**	**70**			**2**		**58**				**2**	**2**			
12.	***Безпека життєдіяльності**		**3**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**24**	**8**					**13**								
13.	***Екологія**		**3**			**45**	**1**	**1,5**	**32**	**26**	**6**					**13**								
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**		**3**	**450**	**10**	**15**	**304**	**168**	**132**	**0**	**0**	**3**	**0**	**146**				**2**	**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								
19.	*Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві	3				45	1	1,5	32	24	8					13								
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			4	9	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		*6*		*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	315					315										
	Всього підготовка фахового молодшого бакалавра:	13	22	1	12	3600	80	120	2682	931	1121	88	45	326	10	908			34/2	32/2	30/2	30		
	Всього разом із загальноосвітньою підготовкою:	13	22	1	26	6260			5342				45		10	908	30/2	30/2	34/2	32/2	30/2	30		
	Гранично допустиме навантаження студента																30	30	30	30	30	30		
	Всього:																32	32	36	34	32	30		
	Консультацій на академічну групу на весь період навчання: 379 години	**Всього:**							**Дисциплін, що вивчаються**								11	11	16	14	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. Державна підсумкова атестація

Атестація проводиться з навчальних предметів, перелік яких щороку визначається і затверджується Міністерством освіти і науки України

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

VI. Перелік лабораторій, кабінетів і майстерень

№ п/п	Найменування
	Лабораторії
1.	Хімії
2.	Фізики
3.	Інформатики і основ комп' ютеризації
4.	Навчальний ресторан
5.	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.	Захисту Вітчизни
16.	Спортивна зала
17.	Методичний

VII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ.

1)	Групи студентів, прийнятих на навчання на основі базової загальної середньої освіти, приступають до навчання з І-го курсу.
2)	Початок навчання планується з 1 вересня, випуск фахівців відповідно через 3 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 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 комплексний державний екзамен.

Розглянуто та схвалено на засіданні
методичної ради технікуму
Протокол № 6 від 23 червня 2022 року
Голова ради _____ Л.Петрова