



денна

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський торговельно-
економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного
університету»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Спеціальність: «Харчові технології»
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма: «Технологія і організація ресторанного бізнесу»
Термін навчання 3 роки 5 місяців
на основі базової загальної середньої освіти

Технологія і організація ресторанного та туристичного бізнесу
18 Виробництво та технології
181 Харчові технології

ЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційний семістр; П – практика; К – канікули; КІ – складання кваліфікаційного іспиту за спеціальністю; А – складання державної підсумкової атестації

4. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва предмета	Форма атестації	Семестр
Українська мова	ЗНО	4
Математика	ЗНО	4
Предмети за вибором студента	ЗНО	4

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
-----------------------------	-----------------	---------	-----------------

[illegible]

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Екзамени	Заліски	Курсові роботи (проекти)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	Лабораторії	Практичні/семинари	Самостійна робота	17 тижнів		23 тижнів		15 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		16 тижнів	
												Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години
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
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																									
За програмою профільної середньої освіти																									
Базові предмети																									
1	Українська мова	(4, /IA)	2,4			140	140	100		40		2	34	2	46	1	16	2,5	44						
2	Українська література		2,4			140	140	100		40		2	34	2	46	2	32	1,5	28						
3	Зарубіжна література		2			70	70	50		20		2	34	1,5	36										
4	Іноземна мова		2,4			140	140			140		1	17	2,5	58	1	15	3,0	50						
5	Історія України*		3			106	106	76		30				2	46	4	60								
6	Незалежна історія		3			70	70	50		20		2	34	1,5	36										
7	Громадянська освіта					70	70																		
7.1	Основи економічної теорії*		1			36	36	24		12		2	36												
7.2	Основи правознавства*		1			34	34	24		10		2	34												
8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	(4, /IA)	2,4			210	210	70		140		2	34	4,0	92	1	16	4,0	68						
9	Природничі науки					280	0																		
9.1	Фізика і астрономія		2				80	56	14	10		2	34	2,0	46										
9.2	Хімія		2				97	69	20	8		3	51	2,0	46										
9.3	Біологія, екологія		2				69	49	4	16		2	34	1,5	35										
9.4	Географія		2				34	26		8				1,5	34										
10	Фізична культура*		2,3			210	210	10		200		4	66	4,0	92	4	52								
11	Захист України		2			104	104	74		30		2	34	3	70										
Всього базові предмети		2 ¹	20			1540	1540	778	38	724		28	476	29,5	683,0	13,0	191,0	11,0	190,0						
Профільні предмети і спеціальні курси																									
12	Історія України*		4			32	32	20		12							2	32							
13	Основи філософських знань*		1			30	30	20		10						2	30								
14	Гігієна і санітарія*	3				38	38	22		16						2,5	38								
15	Вступ до спеціальності*		1			34	34	20		14		2	34												
16	Основи екології*		3			30	30	20		10						2	30								
17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		4			24	24	16		8							1,5	24							
18	Історія світової та української культури*		3			30	30	20		10						2	30								
19	Неорганічна хімія*	3				18	38	22	8	8						2,5	38								
20	Органічна хімія*	4				40	40	20	12	8							2,5	40							
21	Товарознавство харчових продуктів*	4				40	40	24		16							2,5	40							
22	Мікробіологія та фізіологія*		3			38	38	22	8	8						2,5	38								
Всього		4	7			374	374	226	28	120		2	34	0	0	13,5	204	8,5	136						
23	Технології																								
23.1	Кулінарія (Технологія виробництва кулінарної продукції*)		3			26	26	14	8	4						1,5	26								
23.2	Краса і здоров'я		1			34	34	22		12		2	34												
23.3	Креслення (Технічне креслення*)		4			46	46	20		26							3	46							
24	Інформатика		2,4			104	104	30		74				2,5	58	2	30	1	16						
Вибірково-обов'язкові предмети			5			210	210	86	8	116		2,0	34,0	2,5	58,0	3,5	56,0	4,0	62,0						
Підсумові години						262	262																		
Консультації, заліски, екзамени						284	284																		
Всього профільної середньої освіти		6	32			2670	2670	1090	74	960		32,0	544,0	32,0	741,0	30,0	451,0	23,5	388,0						
Тижневе навантаження												32		32		30		23,5							

За освітньо-професійною програмою																								
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																								
України*	(4)	3	90	32	20	12	58																	
Основи економічної теорії*	(1)	3	90	36	24	12	54																	
Основи філософських знань*	(3)	3	90	30	20	10	60																	
Основи світової та української культури*	(3)	3	90	30	20	10	60																	
Рідна мова (за професійним спрямуванням)*	6	3	90	76		76	14										3	48	2	28				
Основи права*	(1)	3	90	34	24	10	56																	
Іншомовна мова (за професійним спрямуванням)	3	3	90	32	20	12	58					2,0	32											
Органічна хімія*	(3)	3	90	38	22	8	18	52																
Неорганічна хімія*	(4)	3	90	40	20	12	8	50																
Фізична хімія	6	4,5	135	63	15	40	8	72											4,5	63				
Основи екології*	(3)	3	90	30	20	10	60																	
Біологія та фізіологія*	(3)	3	90	38	22	8	8	52																
Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист	7	4,5	135	64	36		28	71														4	64	
Психологічне виховання**	4,5	9	270	236	16		220	34					4	64	4	64	4	64	4	56				
Інше	2	13	51,0	1530	779	279	68	442	751	0	0	0	2	32	4	64	7,0	112	10,5	147	4	64		
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
Організаційні системи та технології в ресторанному бізнесі	6	5	3	90	48	18	30	42									3	48						
Технології виробництва кулінарної продукції	6	4	9	270	247	129	78	40	23				2,0	30	8,0	128	4,5	63						
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*	6	4,7	7	7,5	225	174	104	70	51								4,5	72	4	56	2	30		
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7		3	90	64	40		24	26												4	64		
Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	7		3	90	58	28	18	12	32												3,5	58		
Обслуговування закладів ресторанного господарства	5		3	90	64	40		24	26								4	64						
Технічні апарати харчових виробництв	6		3	90	56	36		20	34										4,0	56				
Підприємство до спеціальності*	(1)	3	90	32	20		12	58																
Кваліфікаційна звітність	6		3	90	49	20		29	41										3,5	49				
Технічне креслення*	(4)	3	90	46	20		26	44																
Визнання харчових продуктів*	(4)	3	90	32	20		12	58																
Техніка підприємства	7		3	90	56	30		26	34												3,5	56		
Сервіс	7		4,5	135	64	38		26	71												4	64		
Гігієна та санітарія	(3)		3	90	38	22		16	52															
Спеціальні харчові технології	4		3	90	40	26		14	50				2,5	40										
Інше	8	10	57,0	1710	1068	591	96	381	642				4,5	70	19,5	312	16,0	224	17	352				
Практична підготовка																								
Навчальна практика		4		9	270	180		180	90															
Методологічна практика		6		10,5	315	210		210	105															
Облікова практика		7		4,5	135	90		90	45															
Інше		3		24	720	480	0	0	480	240														
Підготовка здобувачів фахової передвищої освіти																								
Підготовка до кваліфікаційного іспиту за спеціальністю та атестація	7		3	90				90																
Обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної				135	4050	2327	870	164	1303	1723				8,5	134	26,5	424	26,5	371	21	416			
Нові навантаження																								
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																								
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																								
Освітня дисципліна		5		3	90	48	30	8	10	42							3	48						
Освітня дисципліна																								
Освітня дисципліна		6		3	90	77	31	36	10	13									5,5	77				
Освітня дисципліна		7		3	90	80	38	32	10	10											5	80		
Освітня дисципліна		7		3	90	64	40		24	26											4	64		
Освітня дисципліна																								
Освітня дисципліна		5		3	90	40	24	12	4	58							2,5	40						
Освітня дисципліна																								
Освітня дисципліна за вибором здобувача		6		1,6	480	300	1,63	80	80	1,10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0								

