

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ БЮДЖЕТУ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Практика		Екзаменаційна сесія	Кваліфікаційний іспит	Канікули	Разом
		Навчальна	Виробнича				
I	31	4		5		12	52
II	31		3	4	2	2	42
Разом	62	4	3	9	2	14	94

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні/кредити
Навчальна	2	6/6
Виробнича практика	4	4/6

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційний іспит: - організація готельного господарства; - організація ресторанного господарства; - технологія продукції ресторанного господарства; - устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4

тап освітнього процесу

Дисципліни (предмети)	Розподіл за семестрами				Кількість годин							Розподіл за курсами							
	Екзамени	Заліки, семестр	Курсові проєкти	Кредити ECTS	Загальний обсяг	Всього аудиторних	З цих			Курсовий проєкт (семестр)	Курс I				Курс II				
							Лекції	Практичні, лабораторні роботи	Самостійна робота		I	К-сть	II	К-сть	III	К-сть	IV	К-сть	
											Семестр	кред.	Семестр	кред.	Семестр	кред.	Семестр	кред.	
15		16		15		16													
тижнів		тижнів		тижнів		тижнів													
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1. Дисципліни, що формують загальні компетентності																			
Нормативні навчальні дисципліни																			
Історія України та культурологія	1			4	120	60	48	12	60		4	4							
Українська мова (за професійним спрямуванням)		2д		3	90	48	18	30	42				3	3					
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	2		4	120	94	14	80	26				2	1	2	2	2	1	
Фізичне виховання*		2,4д		6	180	124	12	112	56		2	1	2	1	2	2	2	2	
Основи екології і БЖД		1д		3	90	45	29	16	45		3	3							
Основи правознавства		2д		3	90	48	40	8	42				3	3					
Інформаційні технології		1д		3	90	45	15	30	45		3	3							
Харчова хімія		1д		3	90	45	35	10	45		3	3							
Психологія		2д		3	90	48	40	8	42				3	3					
Соціологія		2д		3	90	48	40	8	42				3	3					
Основи вищої математики		2д		3	90	45	15	30	45		3	3							
Всього по циклу	2	11		38	1140	650	306	344	490		18	17	16	14	4	4	4	3	
2. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності																			
Вступ до спеціальності		1д		3	90	45	35	10	45		3	3							
Бухгалтерський облік в ГРС		3д		3	90	45	25	20	45						3	3			

4	Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи	4		4	120	64	52	12	56							4	4	
5	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	3		4	120	75	35	40	45					5	4			
6	Організація ресторанного господарства	4	4	4	120	93	63	30	27	4				3	2	3	2	
7	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1		4	120	75	45	30	45		5	4						
8	Організація готельного господарства	4	3	4	150	109	85	24	41	4				3	2	4	3	
9	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві		4д	3	90	48	40	8	42							3	3	
0	Технологія продукції ресторанного господарства	2		4	120	64	44	20	56			4	4					
1	Основи охорони праці		2д	3	90	48	40	8	42			3	3					
2	Основи гастрономії різних країн світу		2д	4	120	64	48	16	56			4	4					
3	Товарознавство продуктів харчування	2		4	120	60	40	20	60		4	4						
4	Санітарія та гігієна в галузі		2д	3	90	48	38	10	42			3	3					
	Всього	8	2	48	1440	872	590	248	602		12	11	14	14	14	11	14	12

3. Практична підготовка

5	Організація готельного господарства (практикум)		3, 4д	6	180	93		93	87					3	4	3	2
6	Організація ресторанного господарства (практикум)		3, 4д	6	180	93		93	87					3	4	3	2
7	Навчальна практика		2д	4	120	120		120	0			4					
8	Виробнича практика		4д	4	120	90		90	30								4
	Всього		6	20	600	396		396	204			4	6	8	6	8	
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛАМИ																

4. За вибором здобувача освіти

Етика та естетика\ Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова\Політологія	3д		3	90	45	15	30	45						3	3		
Економіка підприємства\ Основи ПД\Планування та ОДП ГРС	4д		3	90	48	30	18	42								3	3
Барна справа\Міжнародні стандарти індустрії гостинності\Кейптеринг	4д		3	90	48	28	20	42								3	3
/Основи здорового харчування\Нутріціологія (основи харчування)/Основи дієтичного харчування	3д		3	90	45	41	4	45						3	3		
Всього	4		12	360	186	114	72	174						6	6	6	6
Кваліфікаційний іспит (атестація здобувачів освіти)			2	60													2
Всього годин теоретичного навчання та кредитів				3600													
Тижневє навантаження/кредити										30	28	30	32	30	29	30	31
										10		10		10		9	
																2	
										2		2		1		4	
										7		10		3		6	

VI. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень.

№ п/п	Назва	
	Лабораторії (майстерні)	Кабінети
1	Інформаційних та комп'ютерних технологій	Суспільних дисциплін
2	Хімії	Української мови та літератури
3	Лабораторія виробництва харчової продукції	Іноземної мови
4	Лабораторія виробництва кондитерської продукції	Загально-технічних дисциплін
5	Дигустаційна зала	Бухгалтерського та фінансового обліку
6	Готельний комплекс	Вищої математики, фізики, електротехніки
7		Охорони праці, БЖД та стандартизації
8		Технології приготування їжі з основами товарознавства
9		Устаткування підприємств харчування
10		Організація готельного господарства
11		Організація виробництва та обслуговування
12		Економічних дисциплін
13		Спортивна зала

VII. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на основі ОПП «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців ОПС «фаховий молодший бакалавр».
2. Навчальний план визначає перелік нормативних і вибіркових дисциплін, конкретні проведення занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми проведення підсумкового контролю.
3. Графік освітнього процесу може змінюватися в межах одного навчального року для кожної групи при обов'язковому дотриманні загальної тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також термінів проведення зимових канікул і завершальних форм навчання.
4. Контрольні роботи з навчальних дисциплін проводяться за рахунок навчальних годин, які відведені на вивчення дисциплін.
5. Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень може змінюватися залежно від дисциплін вільного вибору.
6. Передбачене навчальним планом використання дисциплін самостійного вибору здобувача освіти може корегуватися при переогляді ОПП.
7. Тижневе навантаження складає 30 години, разом з дисципліною «Фізичне виховання».
8. Атестація здобувачів освіти проводиться відповідно до Положення.

Навчальний план складено на основі ОПП «Готельно-ресторанна справа», затвердженої ЛНТУ (протокол від 04.06.2024 № 11). Введена в дію наказом ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» від 20.06. 2024р. №60 .

Голова ЦК
Заступник директора з НР



Тетяна КРАВЧЕНКО
Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА