

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор

Ірина ВАХОВИЧ

Схвалено Вченою радою ЛНТУ

Протокол № 02 від 24.08 2026 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор

Анатолій ХОМИЧ

Схвалено Педагогічною радою
ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

Протокол № 1 від 26.08. 2026 р.

Кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи

Термін навчання 1 рік 10 міс

на базі повної загальної середньої освіти 1 рік 10 міс
на базі кваліфікованого робітника 1 рік 10 міс.

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»
(повне найменування навчального закладу)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовка фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Форма навчання денна

Рік вступу - 2026

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курси	вересень				29.09-05.10	жовтень			27.10-02.11	листопад				грудень				28.12-03.01	січень				лютий				березень				29.03-04.04	квітень			26.04-02.06	травень				червень				29.06-05.07	липень			27.07-02.08	серпень		
	01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	21-27		04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	01-07	08-14	15-21	22-28		05-11	12-18	19-25		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26		03-09	10-16	
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	E	H	H	H	K	K	K	K	K	K	K	K	K		
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	B	B	B	B	K	K	K	K	K	K	K	K	K			

Позначення: Е – сесія, Т – теоретичне навчання, К – канікули, НП – навчальна практика, ВП – виробнича практика, КІ – кваліфікаційний іспит

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ БЮДЖЕТУ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Практика		Екзаменаційна сесія	Кваліфікаційний іспит	Канікули	Разом
		Навчальна	Виробнича				
I	31	3		5		12	52
II	31		4	4	1	3	43
Разом	62	3	4	9	1	14	95

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні/кредити
Навчальна	2	3/4
Виробнича практика	4	4/5

IV. АТЕСТАЦІЯ

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

V. План освітнього процесу

№ п/п	Дисципліни (предмети)	Розподіл за семестрами				Кількість годин							Розподіл за курсами							
		Екзаменів	Заліки, семестр	Курсові проєкти	Кредити ECTS	Загальний обсяг	Всього аудиторних	З них				Курсо- вий проєкт (семе- стр)	Курс I				Курс II			
								Лекції	Практи- чні, лаборат орні роботи	Самостійна робота	Підготовка до , екзаменів		I	К-сть	II	К-сть	III	К-сть	IV	
													Семе- стр	кред.	Семес- тр	кред.	Семес- тр	кред.	Семе- тр	
													15 тижні в		16 тижнів		15 тижнів		16 тижнів	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	16	17	18	19	
	1. Дисципліни, що формують загальні компетентності																			
1	Нормативні навчальні дисципліни																			
OK1	Історія України та культурологія	1			4	120	60	48	12	30	30		4	4						
OK2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2д		3	90	48	18	30	42					3	3				
OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		4д		5	150	94	10	84	56							2	2	4	
OK4	Фізичне виховання*		2д		3	90	62	2	60	28			2	1	2	2				
OK6	Основи екології і БЖД		1д		3	90	45	29	16	45			3	3						
OK5	Основи правознавства		2д		3	90	48	40	8	42					3	3				
OK7	Інформаційні технології		1д		3	90	45	15	30	45			3	3						
OK8	Харчова хімія		1д		3	90	45	35	10	45			3	3						
OK9	Психологія		2д		3	90	48	40	8	42					3	3				
OK10	Соціологія		2д		3	90	48	40	8	42					3	3				
OK11	Основи вищої математики		2д		3	90	45	15	30	45			3	3						
OK12	Основи національного спротиву		3д		3	90	60	36	24	30							4	3		
	Всього по циклу	1	11		39	1170	648	328	320	492	30		18	17.	14	14	6	5	4	
	2. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності																			
OK13	Вступ до спеціальності		1д		3	90	45	35	10	45			3	3						

OK14	Бухгалтерський облік в ГРС		3д		3	90	45	25	20	45							3	3	
OK15	Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи	4			4	120	64	52	12	26	30								4
OK16	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	3			4	120	75	35	40	15	30						5	4	
OK17	Організація ресторанного господарства та кейтеринг	4		4	5	150	93	63	30	27	30	4					3	2	3
OK18	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1			4	120	75	45	30	15	30		5	4					
OK19	Організація готельного господарства	4	3		5	150	109	85	24	11	30	4					3	2	4
OK20	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві		4д		3	90	48	40	8	42									3
OK21	Технологія продукції ресторанного господарства	2			4	120	64	44	20	26	30				4	4			
OK22	Основи охорони праці		2д		3	90	48	40	8	42					3	3			
OK23	Основи гастрономії різних країн світу		2д		4	120	64	48	16	56					4	4			
OK24	Товарознавство продуктів харчування	1			4	120	60	40	20	30	30		4	4					
OK25	Санітарія та гігієна в галузі		2д		3	90	48	38	10	42					3	3			
	Всього	7	7		49	1470	838	590	248	422	210		12	11	14	14	14	11	14

3. Практична підготовка

[illegible]

4. За вибором здобувача освіти

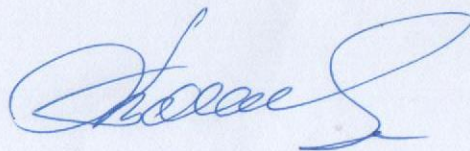
ВБ1	Етика та естетика\ Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова\Політологія		3д		3	90	45	15	30	45							3	3	
ВБ2	Економіка підприємства\ Основи ППД\Планування та ОДП ГРС		4д		3	90	48	30	18	42									3
ВБ3	Барна справа\Міжнародні стандарти індустрії гостинності\Організація анімаційних послуг у туризмі та готелях		4д		3	90	48	28	20	42									3
ВБ4	/Основи здорового харчування/Нутріціологія (основии харчування)/Основи дієтичного харчування		3д		3	90	45	41	4	45							3	3	
	Всього		4		12	360	186	114	72	174							6	6	6
ОК30	Кваліфікаційний іспит (атестація здобувачів освіти)				1	30													
	Всього годин теоретичного навчання та кредитів				120	3600													
	Тижневе навантаження/кредити												30	28	30	32	32	28	30
							Дисциплін					10		9		10		9	
							Курсових проєктів-1											1	
							Екзаменів-8					2		2		1		3	
							Заліків-30					7		10		6		7	

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 вибіркового 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 перегляді 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 27.08.2026 № 02). Введена в дію наказом ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» від 28.08. 2026р. № 328.

Голова ЦК
Заступник директора з НР



Тетяна КРАВЧЕНКО
Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА