



**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ БЮДЖЕТУ ЧАСУ, тижні**

Курс	Теоретичне навчання	Практика		Екзаменаційна сесія	Державна атестація	Канікули	Разом
		Навчальна	Виробнича				
I	31	6		4		11	52
II	31		6	4	1	3	45
Разом	62	6	6	8	1	14	97

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	6
Виробнича практика	4	6

**IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ**

Форма здобувачів освіти	Семестр
Кваліфікаційний іспит	4

### III. План навчального процесу

№ п/п	Дисципліни (предмети)	Розподіл за семестрами				Кількість годин						Курс I		Курс II	
		Екзаменів	Заліки, семестр	Курсові проекти	Кредити ECTS	Загальний обсяг	Всього аудиторних	З них			Курсовий проект (семестр)	I	II	III	IV
								Лекції	Практичні, лабораторні роботи	Самостійна робота		Семестр	Семестр	Семестр	Семестр
												15	16	15	16
тижнів	тижнів	тижнів	тижнів												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>1. Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>															
I	Нормативні навчальні дисципліни														
OK1	Історія України	1			1,5	45	30	26	4	15		2			
OK2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1д		1,5	45	30	14	16	15		2			
OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4			5	150	124	32	92	26		2	2	2	2
OK4	Фізичне виховання*		4д		6	180	124	12	112	56		2	2	2	2
OK5	Культурологія		1		1,5	45	30	20	10	15		2			
OK6	Основи екології і БЖД		2		3	90	46	30	16	44		2	1		
OK7	Основи правознавства		2д		1,5	45	32	26	6	13			2		
OK8	Інформаційні технології		1д		2	60	30	16	14	30		2			
	<b>Всього по циклу</b>	<b>2</b>	<b>6</b>		<b>22</b>	<b>660</b>	<b>446</b>	<b>176</b>	<b>270</b>	<b>214</b>		<b>14</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>2. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності</b>															
OK9	Технологія галузі		1д		3	90	45	35	10	45		3			
OK10	Бухгалтерський облік		3д		3	90	45	25	20	45				3	
OK11	Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи	4			4	120	62	62		58				2	2
OK12	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	3			4	120	60	50	10	60				4	

OK13	Організація ресторанного господарства	4		4	4	120	93	63	30	27	4			3	3
OK14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2			5	150	93	63	30	57		3	3		
OK15	Організація готельного господарства	4		4	5	150	110	86	24	40	4			2	5
OK16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4			3	90	62	42	20	28				2	2
OK17	Технологія продукції ресторанного господарства	2			4	120	62	44	18	58		2	2		
OK18	Основи охорони праці	2			2	60	32	26	6	28			2		
	<b>Всього</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>37</b>	<b>1110</b>	<b>664</b>	<b>496</b>	<b>168</b>	<b>446</b>		<b>8</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>12</b>

### 3. Практична підготовка

OK19	Організація готельного господарства (практикум)		4д		5	150	125		125	25				3	5
OK20	Організація ресторанного господарства (практикум)		4д		5	150	124		124	26				4	4
OK21	Навчальна практика		2д		6	180	180		180						
OK22	Виробнича практика		4д		6	180	180		180						
	<b>Всього</b>		<b>4</b>		<b>22</b>	<b>660</b>	<b>609</b>		<b>609</b>	<b>51</b>			<b>0</b>	<b>7</b>	<b>9</b>
	<b>ВСЬОГО ЗА ЦИКЛАМИ</b>														

### 4. За вибором закладу освіти

II	Вибіркові навчальні дисципліни														
OK23	Основи гастрономії різних країн світу	2			5	150	78	62	16	72		2	3		
OK24	Товарознавство продуктів харчування	2			5	150	94	60	34	56		2	4		
OK25	Харчова хімія		1д		3	90	30	24	6	60		2			
OK26	Психологія		2д		1,5	45	32	26	6	13			2		
OK27	Соціологія		2д		1,5	45	32	24	8	13			2		
OK28	Основи вищої математики	2			3	90	62	50	12	28		2	2		
OK29	Санітарія та гігієна в галузі		2д		3	90	32	24	8	58			2		
	<b>Всього</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		<b>22</b>	<b>660</b>	<b>360</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>300</b>		<b>8</b>	<b>15</b>		

**5. За вибором здобувача освіти**

ВБ1	Будівлі і обладнання готелів\ Зелене будівництво та господарство\Енергозберігаючі технології		3д		3	90	45	39	6	45				3		
ВБ2	Економіка підприємства\ Основи ПД\Планування та ОДП		4д		3	90	48	30	18	42					3	
ВБ3	Етика та естетика\ Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова\Політологія		3д		2	60	30	2	28	30				2		
ВБ4	Зарубіжна кухня\Регіональні страви та випічка\Кейптеринг		4д		2	60	32	12	20	28					2	
ВБ5	Барна справа/Міжнародні стандарти індустрії гостинності/Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу		2д		1,5	45	32	26	6	13			2			
ВБ6	/Основи здорового харчування/Нутріціологія (основни харчування)/Основи дієтичного харчування		4д		1,5	45	32	28	4	13					2	
	Всього		6		13	390	219	137	82	171			2	5	7	
	Всього за циклами (вибіркова частина)				35							8	17	5	7	
ОК30	Кваліфікаційний іспит (атестація здобувачів освіти)				4	120									4	
	Всього годин теоретичного навчання та кредитів				120	3600										
	Тижневе навантаження											30	31	32	32	
												14	14	12	11	
															2	
												1	6	1	5	
												5	7	3	7	
												<b>Всього</b>	6	14	4	14

Навчальний план складено відповідно до ОПП "Готельно-ресторанна справа". Примітка\* фізичне виховання - 2 години, проводиться поза сіткою

Заступник директора з НР

**6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень.**

№ п/п	Назва	
	Лабораторії (майстерні)	Кабінети
1	Інформатики та комп'ютерних технологій	Історії, філософії та гуманітарних дисциплін
2	Хімії та фізики	Української мови та літератури
3	Лабораторія приготування їжі	Іноземної мови
4	Лабораторія виробництва кондитерської продукції	Економіки та економічного аналізу
5	Дигустаційна зала	Математики
6	Готельний комплекс	Охорони праці, БЖД
7		Технології приготування їжі
8		Устаткування підприємств харчування
9		Ресторанної справи
10		Організація виробництва
11		Бухгалтерського та фінансового обліку
12		Спортивна зала
13		

## 7. 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 30-32 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 29.12.2021р № 5). Введена в дію наказом ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» від 30.12.2021р. № 508.

Голова ЦК  
Заступник директора з НР



Тетяна КРАВЧЕНКО  
Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА