

OK 28		Виробнича практика				12,0	360											12,0					
Код НД	Назва дисципліни	Вид контролю				Кількість годин							Розподіл навчальних годин за курсами в годинах у кредитах										Контрольні
		Розподіл за курсами				із них							I курс					II курс					
		Екзамен	Зачисл.	Курсові роботи	Тестові завдання всього з дисципліни	Курсові СРСР	Всього	Рівном.	аудиторних	у тому числі	Екзамен	Самостійна робота	Всього	аудиторні	у тому числі	Всього	аудиторні	у тому числі					
							Обс. лекційних завтв	Лаб.практичних завтв				Лекції	Фронтальні	Обс. лекційних завтв	Лаб.практичних завтв	Тестові завдання всього з дисципліни	Лекції	Фронтальні	Обс. лекційних завтв	Лаб.практичних завтв	Тестові завдання всього з дисципліни		
2	Вибіркові компоненти		4		4	12	360	24	8	16		336	6	3,0	2	4	1	18	9	6	12	3	20
ВК 1	Основи товарознавства		1		1	3,0	90	6	2	4		84	6	3,0	2	4	1						5
ВК 2	Захист прав споживачів		2		1	3,0	90	6	2	4		84						6	3,0	2	4	1	5
ВК 3	Особливості зарубіжного сервісу		2		1	3,0	90	6	2	4		84						6	3,0	2	4	1	5
ВК 4	Організація туризму		2		1	3,0	90	6	2	4		84						6	3,0	2	4	1	5
ВК 5	Штучний інтелект для навчання та саморозвитку		2		1	3,0	90	6	2	4		84						6	3,0	2	4	1	5
ВК 6	Соціологія																						
ВК 7	Основи підприємництва																						
ВК 8	Організація власної справи																						
ВК 9	Комунікативний менеджмент																						
ВК 10	Гастрономічний туризм																						
Разом		7	27	2	31	118,5	3555	312	126	186	180	2343	154	60,0	68	86	16	158	58,5	58	100	15	165
Атестація						1,5	45																
Всього						120	3600																
Кількість дисциплін, що вивчаються		30											16					15					
Кількість екзаменів		7											4					3					
Кількість заліків		27											13					14					
Кількість курсових робіт		2																2					

III. Практика

№ з/п	Вид практики	Курс	Кількість тижнів
1.	Навчальна:		
1.1.	Вступ до фаху	1	1
1.2.	Зі спеціальності	1	6
1.3.	З вирішення ситуацій	2	1
2.	Виробнича		
2.1.	Технологічна	2	8

IV. Перелік необхідних:

Лабораторій: інформатики і комп'ютерної техніки, технології продукції закладів ресторанного господарства.
Кабинетів: історії та культури України, філософії, української мови (за професійним спрямуванням), іноземних мов (за професійним спрямуванням), основ правознавства, вищої і прикладної математики, екології, безпеки життєдіяльності та охорони праці, організації обслуговування в ресторанному господарстві, організації і технології обслуговування в готелях, менеджменту та маркетингу, товарознавства, економіки, бухгалтерського обліку, фізичного виховання зі спортивним залом, методичного.
Баз навчальної практики: навчальний бар, банкетний зал, навчальний готель

На другому курсі студенти складають кваліфікаційний іспит на отримання робітничих професій
5123 Офіціант, 5123 Бармен

V. Форма атестації

Кваліфікаційний іспит з дисциплін:

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Гігієна і санітарія, Барна справа, Технологія обслуговування в готелях, Основи менеджменту, Управління якістю продукції та послуг

VI. Пояснення до навчального плану

- Типовий навчальний план для заочної форми здобуття освіти складено на основі Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Готельно-ресторанна справа, рекомендованої НМЦ "Укоопосвіта" 19.02.2025, та Типового навчального плану для денної форми здобуття освіти, затвердженого НМЦ "Укоопосвіта" 27.02.2025.
- Графік освітнього процесу складає заклад фахової передвищої освіти з урахуванням регіональних особливостей і встановлює строки початку і закінчення навчальних занять по курсах, настановчих, практичних та лабораторних занять, практик, канікул, атестації студентів.
- Залежно від регіональних умов заклади фахової передвищої освіти можуть проводити настановчі, практичні та лабораторні заняття, екзаменаційні сесії протягом навчального року у різні періоди при збереженні їх загальної тривалості на кожному курсі. Час їх проведення слід встановлювати з урахуванням інтересів організацій, підприємств та установ, на яких працює більшість студентів.
- Студенти заочної форми здобуття освіти, які працюють за фахом, що відповідає спеціальності, за якою вони навчаються, або мають відповідний досвід практичної роботи, звільняються від проходження навчальної та виробничої практик. При цьому такі студенти оформляють відповідно до програми практики звіт і захищають його у комісії. Студенти заочної форми здобуття освіти, які не працюють за фахом, проходять практики у міжсесійний період без відриву від виробництва за індивідуальними графіками відповідно до програми практик.
- Канікули умовно фіксуються у графіку освітнього процесу тривалістю не менше 8 тижнів.
- У міжсесійний період здійснюється робота студентом над засвоєнням навчального матеріалу як самостійно, так і під керівництвом викладача. Основною формою контролю над засвоєнням навчального матеріалу є виконання ним тестових
- Курсова робота виконується після вивчення дисципліни. З 2-х курсових робіт студент на свій вибір виконує одну роботу.