Ф-19.09-04.02/241.00.1/Б/Д-2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖЕНО
рішенням Вченої ради (протокол №7 від 17 червня 2022 р.

Ректор _____ Віктор ЄВДОКИМОВ
17 червня 2022 р.

Н а в ч а л ь н и й п л а н

підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація: –
Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Термін навчання: 3 роки 10 місяців
на базі повної загальної середньої освіти
Форма навчання: денна

І. Графік освітнього процесу

Курс	вересень				жовтень				листопад					грудень				січень				лютий				березень					квітень				травень					червень				липень					серпень				
	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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1			Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	С	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	П	П	П	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	П	П	П	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	П	П	П	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	Д	Д	Д	Д	Д	Д								

Умовні позначення:

Т	теоретичне навчання	С	екзаменаційна сесія	П	практика	К	канікули	Д	підготовка кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація

ІІ. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація	Канікули	Разом
1	32	4	3		11	50
2	32	4	3		13	52
3	32	4	3		13	52
4	28	4	3	6	2	43
Разом	124	16	12	6	39	197

ІІІ. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Навчальна практика	2	4
Виробнича практика	4	4
Виробнича практика	6	4
Переддипломна практика	8	4

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	Семестр
кваліфікаційна робота та атестаційний екзамен	8

V. План освітнього процесу

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами: Екзамени	Розподіл за семестрами: Заліки	Розподіл за семестрами: Курсові: проекти	Розподіл за семестрами: Курсові: роботи	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин: Загальний обсяг	Кількість годин: Аудиторних: Всього	Кількість годин: Аудиторних: у тому числі: лекції	Кількість годин: Аудиторних: у тому числі: практичні	Кількість годин: Аудиторних: у тому числі: лабораторні	Кількість годин: Самостійна робота		Розподіл годин на семестр: 1 курс, Семестри 1	1 курс, 2	2 курс, 3	2 курс, 4	3 курс, 5	3 курс, 6	4 курс, 7	4 курс, 8
														Кількість тижнів в семестрі	16	16	16	16	16	16	12
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
1.1. Нормативна частина																					
ОК1	Іноземна мова	6	1,2,3,4,5			18	540	256			256	284	53%	3	3	3	3	3	3		
ОК2	Українська мова та академічне письмо	1				3	90	48		48		42	47%	2							
ОК3	Філософія	3				3	90	48	16	32		42	47%			3					
ОК4	Розвиток комунікативних навичок		2			3	90	32	16	16		58	64%		2						
ОК5	Психологія		4			3	90	48	16	32		42	47%				3				
ОК6	Економіко-математичні методи і моделі		4			3	90	48	16	32		42	47%				3				
ОК7	Економічна історія та культура України		2			3	90	32	16	16		58	64%		2						
ОК8	Бухгалтерський облік в готельно-ресторанній справі	2				3	90	48	32	16		42	47%		3						
ОК9	Господарське право/Корпоративне та підприємницьке право	1				3	90	48	32	16		42	47%	3							
ОК10	Організація роботи з документами		1			4	120	64	16	48		56	47%	3							
ОК 11	Харчова хімія	2				5	150	96	48		48	54	36%		6						
ОК12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		8			3	90	36	12	24		54	60%								3
ОК13	Фізичне виховання		1			3	90	32		32		58	64%	2							
ОК14	Цифровізація документообороту та електронний офіс		1			4	150	64	16	48		86	57%	4							
	Всього:					**61**	**1530**	**864**	**240**	**320**	**304**	**666**	44%	**17**	**16**	**6**	**9**	**3**	**3**	**0**	**3**
1.2. Варіативна частина																					
Студент має вибрати 9 кредитів з врахуванням тижневого навантаження, допускається заміна на навчальні дисципліни інших спеціальностей																					
ВК1.Х	Дисципліна №1		5			3	90	32	16		16	58	64%					2			
ВК1.Х	Дисципліна №2		5			4	120	64	32		32	56	47%					4			
ВК1.Х	Дисципліна №3		6			3	90	32	16		16	58	64%						2		
	Всього:					**10**	**300**	**128**	**64**		**64**	**172**	57%	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**2**	**0**	**0**
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ:					**71**	**1800**	**960**	**288**	**320**	**352**	**840**	47%	**17**	**16**	**6**	**9**	**9**	**5**	**0**	**3**
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
2.1. Нормативна частина																					
ОК15	Підприємництво та основи бізнесу	2				3	90	48	32	16		48	47%		3						
ОК16	Основи туризмознавства		1			4	120	64	32	32		48	47%	4							
ОК17	Гігієнга та санітарія в галузі		2			4	120	64	32	32		64	47%		4						
ОК18	Економіка готелів і ресторанів	6				3	90	48	16	32		42	47%						3		
ОК19	Вступ до гостинності		3			4	120	64	32	32		56	47%			4					
ОК20	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	6				3	90	48	32	16		42	47%						3		
ОК21	Іміджологія та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	7				5	150	80	32	48		70	47%							5	
ОК22	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	5				3	90	48	32	16		42	47%					3			
ОК23	Організація готельної справи	4	3		4	8	240	160	80	80		80	33%			5	5				
ОК24	Організація ресторанної справи	3	2			7	210	112	64	48		98	47%		4	3					
ОК25	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	4	3			6	180	96	48		48	84	47%			3	3				
ОК26	Проектування підприємств галузі		6			3	90	48	16	32		42	47%						3		
ОК27	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	7				4	120	64	32	32		56	47%							4	
ОК28	Логістика	8				4	120	60	36	24		60	50%								5
ОК29	Друга іноземна мова	8	7			6	180	72			72	108	60%							3	2

ОК30	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері		6			3	90	48	32	16		42	47%						3		
ОК31	Сервіс у ресторанній сфері	5				3	90	64	32	32		26	29%					3			
ОК32	Кулінарне мистецтво та етнічні кухні		5			5	150	96	48	48		54	36%					6			
ОК33	Інформаційні системи та технології за фаховим спрямуванням		8			3	90	48	16		32	42	47%								3
ОК34	Товарознавство	1				4	120	80	32	48		40	33%	5							
ОК35	Івентний менеджмент		8			4	120	48	24	24		72	60%								4
ОК36	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	8				3	90	48	12	24		42	47%								3
ОК37	Психологія спілкування у сфері обслуговування	8				3	90	36	12	24		54	60%								3
ОК38	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності		7			4	120	64	32	32		56	47%							4	
Практична підготовка																					
ОК39	Навчальна практика		2 диф			4	120														
ОК40	Виробнича практика		4,6 диф			8	240														
ОК41	Переддипломна практика		8 диф			4	120														
ОК42	Кваліфікаційна робота	8				3	90														
ОК43	Атестаційний екзамен	8				1	30														
	Всього:					119	3540	1608	756	688		1932	55%	9	11	15	8	12	12	16	20
2.2. Варіативна частина																					
Студент має вибрати 57 кредит з врахуванням тижневого навантаження																					
ВК2.1	Дисципліна професійної підготовки №1		3			5	150	64	32	32		86	57%			4					
ВК2.2	Дисципліна професійної підготовки №2		3			5	150	64	32	32		86	57%			4					
ВК2.3	Дисципліна професійної підготовки №3		4			5	150	64	32	32		86	57%				4				
ВК2.4	Дисципліна професійної підготовки №4		4			5	150	64	32	32		86	57%				4				
ВК2.5	Дисципліна професійної підготовки №5		5			5	150	64	32	32		86	57%					4			
ВК2.6	Дисципліна професійної підготовки №6		5			5	150	64	32	32		86	57%					4			
ВК2.7	Дисципліна професійної підготовки №7		6			5	150	64	32	32		86	57%						4		
ВК2.8	Дисципліна професійної підготовки №8		6			5	150	64	32	32		86	57%						4		
ВК2.9	Дисципліна професійної підготовки №9		7			5	150	64	32	32		86	57%							4	
ВК2.10	Дисципліна професійної підготовки №10		7			5	150	64	32	32		86	57%							4	
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:					50	1500	640	320	320		860	57%	9	11	15	8	12	12	16	20
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:					**240**	**7080**	**3196**	**1252**	**1432**	**352**	**3884**	**55%**								
	Фізичне виховання*		2,3,4												2/2*	2/2*	2/2*				
	Кількість годин на тиждень													26	27	29	25	29	25	24	23
	Кількість екзаменів												21	3	3	2	2	2	3	2	4
	Кількість заліків												39	5	5	6	5	6	5	4	3
	Кількість курсових проектів												1				1				
	Кількість курсових робіт												0								

*** - за рахунок вільного часу студента (секцій)**

Гарант освітньої програми _____ Альона КЛИМЧУК

ВІЗИ:

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ Андрій МОРОЗОВ
17.06.2022р.

Начальник навчально-методичного відділу _____ Ірина ЦАРУК
17.06.2022р.

Декан ФБСО _____ Галина ТАРАСЮК
17.06.2022р.

Завідувач кафедри ТГРС _____ Галина ТАРАСЮК
17.06.2022р.