

ЗАТВЕРЖЕНО

рішенням Вченої ради (протокол №7 від 26.06.2024

Ректор
Віктор ЄВДОКИМОВ

26.06.2024

Навчальний план 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

[illegible]

Умовні позначення:

Теоретичне навчання

Секзаменаційна сесія

П	практика
---	----------

Канікули

Д підготовка кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація

II. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація	Канікули	Разом
1	32	3	3		14	52
2	32	3	3		14	52
3	32	3	3		14	52
4	28	3	3	6	2	42
Разом	124	12	12	6	44	198

III. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Навчальна практика	2	4
Виробнича практика Ч.1	4	4
Виробнича практика Ч.2	6	4
Переддипломна практика	8	4

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	8
---	---

V. План освітнього процесу

V. План освітнього процесу										Розподіл годин на семестр												
ШІФР за ОПІ	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин				Самостійна робота	Семестри											
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти		роботи	Всього	Аудиторних			лабораторні	Кількість тижнів в семестрі										
								лекції	практичні			у тому числі	1	2	3	4	5	6	7	8		
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
1.1. Нормативна частина																						
OK1	Іноземна мова	6	1,2,3,4,5		18	540	256			256	284	53%	3	3	3	3	3	3	3			
OK2	Українська мова та академічне письмо	1			3	90	48			48	42	47%	3									
OK3	Філософія	3			3	90	48	16	32		42	47%			3							
OK4	Розвиток комунікаційних навичок		2		3	90	48	16	32		42	47%			3							
OK5	Психологія		4		3	90	48	16	32		42	47%				4						
OK6	Економічна історія та культура України		2		3	90	48	32	16		42	47%			3							
OK7	Бухгалтерський облік	5			3	90	48	16	32		42	47%					3					
OK8	Господарське право/Корпоративне та підприємницьке право	1			4	120	64	32	32		56	47%	4									
OK9	Організація роботи з документами		1		4	120	64	16	48		56	47%	4									
OK10	Харчова хімія	2			4	120	64	32		32	56	47%		5								
OK 11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3			3	90	48	16	32		42	47%			3							
OK12	Фізичне виховання		1		3	90	48		32		42	47%	3									
OK13	Цифровізація документообороту та електронний офіс		1		4	120	64	16	48		56	47%	4									
OK14	Антикорупція та доброчесність		1		3	90	48	32	16		42	47%	3									
	Всього:				61	1530	864	240	320	304	666	44%	21	14	9	7	3	3	3	0	0	0
1.2. Варіативна частина*																						
Студент має вибрати 12 кредитів з врахуванням тижневого навантаження, допускається заміна на навчальні дисципліни інших спеціальностей																						
BK1.X	Дисципліна №1		2		4	120	64	32	32		56	47%		4								
BK1.X	Дисципліна №2		4		4	120	64	32	32		56	47%			4							
BK1.X	Дисципліна №3		6		4	120	64	32	32		56	47%							4			
	Всього:				12	360	192	96	96	0	168	47%	0	4	0	4	0	4	0	2	0	0
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ:				73	1800	960	288	320	352	840	47%	21	18	9	11	3	6	0	0	0	0

2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Нормативна частина

З.1. ПОРМАТИВНА ЧАСТИНА															
OK15	Підприємництво та основи бізнесу	5			3	90	48	16	32		42	47%			3
OK16	Основи туризму		1		4	120	64	32	32		56	47%	4		
OK17	Гієна та санітарія в галузі		2		4	120	64	48	16		56	47%	4		
OK18	Сільський (зелений) туризм	6			4	120	64	32	32		56	47%			4
OK19	Вступ до гостинності		2		4	120	64	32	32		56	47%	4		
OK20	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	7			3	90	48	16	32		42	47%			3
OK21	Іміджологія та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	7			4	120	64	32	32		56	47%			4
OK22	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	5			4	120	64	32	32		56	47%		4	
OK23	Організація готельної справи	4	3		8	240	160	96	64		80	33%	5	5	
OK24	Організація ресторанної справи	4	3		7	210	112	64	48		98	47%	4	3	
OK25	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	4	3		6	180	96	48		48	84	47%	3	4	
OK26	Проектування підприємств галузі		6		5	150	80	48	32		70	47%			5
OK27	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	8			3	90	36	12	24		54	60%			3
OK28	Економіка готелів і ресторанів	7			3	90	48	16	32		42	47%			3
OK29	Друга іноземна мова	8	7		6	180	84			84	96	53%			3
OK30	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері		6		3	90	48	32	16		42	47%			3
OK31	Сервіс у ресторанній сфері	5			4	120	64	32	32		56	47%			4
OK32	Кулінарне мистецтво та етнічні кухні		7		4	120	64	32	32		56	47%			4
OK33	Інформаційні системи та технології за фаховим спрямуванням		8		3	90	48	24		24	42	47%			4
OK34	Товарознавство	1			3	90	48	16	32		42	47%	3		
OK35	Івентний менеджмент		7		3	90	48	16	32		42	47%			3
OK36	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	8			3	90	48	24	24		42	47%			4
OK37	Система обліку готельної галузі (USALT)	8			3	90	48	24	24		42	47%			4
OK38	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності		8		3	90	48	24	24		42	47%			4

Практична підготовка

[illegible]

2.2. Варіативна частина*

Студент має вибрати 48 кредит з врахуванням тижневого навантаження

