Бакалавр

бакалавр з готельно-ресторанної справи

Кваліфікація

3 роки 10 місяців

Термін навчання

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор О.О. Нестуля

«24» 06 2022 р.

Міністерство освіти і науки України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Набір 2022-го року

Спеціальність: 241 "Готельно-ресторанна справа"
Освітня програма "Готельно-ресторанна справа"

Форма навчання: денна

I. Графік навчального 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	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	O	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=
2	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	@	@	@	*	*								

II. Зведені дані по бюджету часу

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Навчальні практики	Виробничі практики	Дипломна робота /проект	Атестація	Стажування	Канікули	Разом
1	32	4	1	6				9	52
2	32	4		4				12	52
3	32	4		7				9	52
4	32	3		3	3	2		1	44
	128	15	1	20	3	2		31	200

III. План навчального процесу

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (залік)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредити	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамен	Розподіл по курсах та семестрах: I 1	I 2	II 3	II 4	III 5	III 6	IV 7	IV 8	V 9	V 10	VI 11	VI 12	Примітка
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			16	16	16	16	16	16	16	16					
1. Обов'язкові освітні компоненти											150	4500	534	72	1118	76		2700													
		1. Цикл загальної підготовки									29	870	38		274	36		522													
1	ДІНМОВ	Ділова іноземна мова	4,8	3,7				1;1;1;1			6	180			72			108			1	1			1	1					
2	ПСН	Ділова українська мова		3				2			3	90	6		30			54			3										
3	ДІНМОВ	Іноземна мова	2	1				1;1			5	150			60			90	3	2											
4	ДІНМОВ	Іноземна мова в готельно-ресторанній справі	6	5				1;1			3	90			36			54					1	1							
5	ПНЛЛ	Особистий розвиток та лідерство (тренінговий курс)		2				2			3	90				36		54		3											
6	ПСН	Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі		3				2			3	90	16		20			54			3										
7	КПТ	Прикладна математика	2					2			3	90	16		20			54		3											
8	ФІЗВИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			3	90			36			54	1	1											
		2. Цикл професійної підготовки									121	3630	496	72	844	40		2178													
9	ГРКС	Барна справа і організація роботи сомельє	5					2			4	120	16		32			72					3								
10	ГРКС	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	1					1			4	120	16		32			72	3												
11	ПТБД	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		8				2			3	90	16			20		54								3					
12	ГРКС	Внутрішній аудит та контроль в готелі		7				2			3	90	16		20			54							3						
13	МАРК	Дослідження поведінки споживачів готельних та ресторанних послуг	8					2			3	90	16		20			54								3					
14	ТУР	Економіка в готелях і ресторанах		3				2			3	90	16		20			54			3										
15	ГРКС	Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	7					2			3	90	16		20			54							3						
16	ТХВ	Енологія та наука про напої		4				2			4	120	16	32				72				3									
17	ГРКС	Інновації в готелях і ресторанах	8					1			3	90	16		20			54								3					
18	ГРКС	Обладнання в готелях та ресторанах	3					2			3	90	16		20			54			3										
19	ГРКС	Організація роботи готелів	6					2			6	180	18		54			108						5							
20	ГРКС	Організація роботи номерного фонду готелю	4					2			5	150	20		40			90				4									
21	ГРКС	Організація роботи ресторанів	6					2			6	180	18		54			108						5							
22	ГРКС	Основи барної справи	2					2			4	120	16		32			72		3											
23	ГРКС	Основи готельної індустрії	1					2			4	120	16		32			72	3												
24	ТХВ	Основи класичної кулінарії	1					2			5	150	20	40				90	4												
25	ГРКС	Основи культури гостинності і споживання їжі	1					2			4	120	16		32			72	3												
26	ГРКС	Основи наукових досліджень		6				1			3	90	16		20			54						3							
27	ТУР	Основи туризмознавства		1				2			4	120	16		32			72	3												
28	ПРАВ	Підприємницьке право	4					2			3	90	16		20			54				3									
29	ГРКС	Практикум з ресторанного бізнесу		5,6				1;1			3	90			36			54					1	1							
30	ГРКС	Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	7					2			4	120	16		32			72							3						
31	ГРКС	Проектування готельного підприємства	5					2			4	120	16		32			72					3								
32	ГРКС	Проєктне навчання зі спеціальності		6,7				1;1			3	90			36			54						2	1						
33	ГРКС	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	7					1			3	90	16		20			54							3						
34	ГРКС	Ресторани в готельній індустрії	2					2			4	120	16		32			72		3											
35	ГРКС	Ресторанний кейтеринг	4					2			4	120	16		32			72				3									
36	ГРКС	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	2					2			4	120	16		32			72		3											
37	МЕН	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі		7				1			3	90	16			20		54							3						
38	ТХВ	Сучасні кулінарні тренди	2					2			4	120	16		32			72		3											
39	ГРКС	Фронт-офіс	3					2			5	150	20		40			90			4										
40	ГРКС	Якість обслуговування в готелях і ресторанах		5				2			3	90	16		20			54					3								

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредитів	Годин: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамен	Розподіл по курсах та семестрах: I (1, 2)	II (3, 4)	III (5, 6)	IV (7, 8)	V (9, 10)	VI (11, 12)	Примітка
																			Рекомендовані к-сть тижнів у семестрі						
																			16	16	16	16	16	16	
2. Вибіркові освітні компоненти											60	1800	240		480			1080							
		1. Цикл загальної підготовки									30	900	120		240			540							
41	ВУОД	Вибіркова дисципліна 1		3				2			5	150	20		40			90		4					
42	ВУОД	Вибіркова дисципліна 2		4				2			5	150	20		40			90			4				
43	ВУОД	Вибіркова дисципліна 3		5				2			5	150	20		40			90				4			
44	ВУОД	Вибіркова дисципліна 4		6				2			5	150	20		40			90					4		
45	ВУОД	Вибіркова дисципліна 5		7				2			5	150	20		40			90						4	
46	ВУОД	Вибіркова дисципліна 6		8				2			5	150	20		40			90						4	
		2. Цикл професійної підготовки									30	900	120		240			540							
47	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 1		3				2			5	150	20		40			90		4					
48	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 2		4				2			5	150	20		40			90			4				
49	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 3		5				2			5	150	20		40			90				4			
50	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 4		6				2			5	150	20		40			90					4		
51	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 5		7				2			5	150	20		40			90						4	
52	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 6		8				1			5	150	20		40			90						4	
3. Практика											23	690						690							
		2. Цикл професійної підготовки									23	690						690							
53	ГРКС	Виробнича комплексна практика		8							4	120						120							
54	ГРКС	Виробнича практика		4,2							12	360						360							
55	ГРКС	Навчальна практика		2							1	30						30							
56	ГРКС	Організаційна (міжнародна) практика		6							6	180						180							
4. Атестація											7	210						210							
		3. Атестація									7	210						210							
57	ГРКС	Атестаційний екзамен									1	30						30							
58	ГРКС	Захист кваліфікаційної роботи									1	30						30							
59	ГРКС	Кваліфікаційна робота									5	150						150							
		Кількість годин навчальних занять									**240**	**7200**	**774**	**72**	**1598**	**76**		**4680**	**20**	**21**	**25**	**22**	**19**	**25**	**25**	**18**
		Кількість рефератів																							
		Кількість підсумкових модульних робіт										**100**							**11**	**14**	**15**	**13**	**12**	**12**	**14**	**9**
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																							
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)																							
		Кількість курсових проектів																							
		Кількість курсових робіт																							
		Кількість екзаменів										**27**							4	6	2	4	2	3	3	3
		Кількість ПМК (заліків)										**38**							3	4	6	4	5	6	6	4

Навчальна практика		
Назва практики	семестр	тижнів
Навчальна практика	1	1

Виробнича практика		
Назва практики	семестр	тижнів
Виробнича практика	2,4	10
Організаційна (міжнародна)	6	7
Виробнича комплексна практика	8	3

Атестація
Захист кваліфікаційної роботи
Атестаційний екзамен

Кваліфікаційна робота
Кваліфікаційна робота

. - навчальний процес
- екзаменаційна сесія
O - навчальна практика
X - виробнича практика
@ - дипломний проект (робота)
* - державний екзамен
± - виробниче стажування
= - канікули
= – канікули

Перший проректор *Наталія ПЕДЧЕНКО*

Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти *Олена ГАСІЙ*

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи *Тетяна КАПЛІНА*

Гарант освітньої програми *Тетяна КАПЛІНА*