Бакалавр

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора ПУЕТ № 83-Н
від "29" квітня 2026 р.

В.о. ректора Наталія ПЕДЧЕНКО

Міністерство освіти і науки України

Полтавський університет економіки і торгівлі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради ПУЕТ
Протокол № 5
від "29" квітня 2026 р.
Голова Вченої ради

В.о. ректора Наталія ПЕДЧЕНКО

Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня програма "Готельно-ресторанна справа"
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Форма: денна | *Набір: вересень 2026-го року* | *Термін навчання:3 роки 10 місяців*

I. Графік навчального процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Навчальні практики	Виробничі практики	Кваліфікаційна робота	Атестація	Стажування	Канікули	Разом
	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	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		4				12	52
2	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	2		4				14	52
3	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	2		3				15	52
4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	@	@	@	@	*													30	2		3	5	1		2	43
																																																						126	10		14	5	1		43	199

II. Зведені дані по бюджету часу

III. План навчального процесу

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредитів	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індив. (дист.)	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
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі						
																			16	16	16	16	16	16	14
1. Обов'язкові освітні компоненти											152	4560	510	48	1154	40		2808							
		1. Цикл загальної підготовки									29	870	40		302			528							
1	ДІНМОВ	Ділова іноземна мова		5,6,7,8				1;1;1;1			6	180			72			108			1	1	1	1	
2	ПСН	Ділова українська мова		2				2			3	90	8		28			54	3	3					
3	ДІНМОВ	Іноземна мова		1,2				1;1			5	150			60			90	3	2					
4	ННЛІ	Особистий розвиток та лідерство (тренінговий курс)		3				2			3	90			36			54		3					
5	ПРАВ	Підприємницьке право		4				2			3	90	16		20			54			3				
6	ПСН	Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі		3				2			3	90	16		20			54		3					
7	ПСН	Тренінг: Моя громадянська позиція		1				2			3	90			30			60	2						
8	ФЗВИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			3	90			36			54	1	1					
		2. Цикл професійної підготовки									123	3690	470	48	852	40		2280							
9	ГРКС	Барна справа і організація роботи сомельє		5				2			5	150	20		40			90			4				
10	ГРКС	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	1					2			5	150	20		40			90	4						
11	ГРКС	Економіка в готелях і ресторанах		3				2			5	150	20		40			90		4					
12	ГРКС	Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	8					2			5	150	20		40			90				4			
13	ГРКС	Інновації в готелях і ресторанах	8					1			5	150	20		40			90				4			
14	ГРКС	Курсова робота зі спеціальності				6					3	90						90							
15	ГРКС	Обладнання в готелях та ресторанах	3					2			5	150	20		40			90		4					
16	ГРКС	Організація роботи готелів	6					2			5	150	20		40			90			4				
17	ГРКС	Організація роботи номерного фонду готелю	4					2			5	150	20		40			90			4				
18	ГРКС	Організація роботи ресторанів	6					2			5	150	20		40			90			4				
19	ГРКС	Основи готельної індустрії	1					2			5	150	18		32			100	3						
20	ТХВ	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	2					4			10	300	40	48	32			180		8					
21	ГРКС	Основи культури гостинності і споживання їжі	1					2			5	150	18		32			100	3						
22	ГРКС	Основи наукових досліджень		6				1			5	150	20		40			90			4				
23	ТУР	Основи туризмознавства		1				2			5	150	18		32			100	3						
24	ГРКС	Проєктування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	7					2			5	150	16		44			90				4			
25	ГРКС	Проєктування та дизайн готельного підприємства	5					2			5	150	20		40			90			4				
26	ГРКС	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії		7				1			5	150	20		40			90				4			
27	ГРКС	Ресторани в готельній індустрії	2					2			5	150	20		40			90	4						
28	ГРКС	Ресторанний кейтеринг		4				2			5	150	20		40			90		4					
29	ГРКС	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	2					2			5	150	20		40			90	4						
30	МЕН	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі		7				2			5	150	20			40		90				4			
31	ГРКС	Фронт-офіс	3					2			5	150	20		40			90		4					
32	ГРКС	Якість обслуговування в готелях і ресторанах	5					2			5	150	20		40			90			4				

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредитів	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамени	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	16	14					
2. Вибіркові освітні компоненти											60	**1800**	240		480			1080													
		1. Цикл загальної підготовки									30	**900**	120		240			540													
33	ВУОД	Вибіркова дисципліна 1		3				2			5	**150**	20		40			90			4										
34	ВУОД	Вибіркова дисципліна 2		4				2			5	**150**	20		40			90				4									
35	ВУОД	Вибіркова дисципліна 3		5				2			5	**150**	20		40			90					4								
36	ВУОД	Вибіркова дисципліна 4		6				2			5	**150**	20		40			90						4							
37	ВУОД	Вибіркова дисципліна 5		7				2			5	**150**	20		40			90							4						
38	ВУОД	Вибіркова дисципліна 6		8				2			5	**150**	20		40			90								4					
		2. Цикл професійної підготовки									30	**900**	120		240			540													
39	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 1		3				2			5	**150**	20		40			90			4										
40	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 2		4				2			5	**150**	20		40			90				4									
41	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 3		5				2			5	**150**	20		40			90					4								
42	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 4		6				2			5	**150**	20		40			90						4							
43	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 5		7				2			5	**150**	20		40			90							4						
44	ГРКС	Дисципліна професійного вибору 6		8				1			5	**150**	20		40			90								4					
3. Практика											20	**600**						600													
		2. Цикл професійної підготовки									20	**600**						600													
45	ГРКС	Виробнича комплексна практика		8							4	**120**						120													
46	ГРКС	Виробнича практика		4,2							12	**360**						360													
47	ГРКС	Організаційна (міжнародна) практика		6							4	**120**						120													
4. Атестація											8	**240**						240													
		3. Атестація									8	**240**						240													
48	ГРКС	Атестаційний екзамен									1	**30**						30													
49	ГРКС	Кваліфікаційна робота									7	**210**						210													
		Кількість годин навчальних занять									240	7200	750	48	1634	40		4728	19	22	26	19	21	21	21	17					
		Кількість рефератів																													
		Кількість підсумкових модульних робіт										86							12	12	14	10	11	10	10	7					
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																													
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)																													
		Кількість курсових проектів																													
		Кількість курсових робіт										1												1							
		Кількість екзаменів										16							3	3	2	1	2	2	1	2					
		Кількість ПМК (заліків)										36							4	4	5	5	4	5	5	4					

Навчальна практика			Атестація
Назва практики	семестр	тижнів	
			Захист кваліфікаційної роботи
			Атестаційний екзамен

Виробнича практика			Кваліфікаційна робота
Назва практики	семестр	тижнів	
Виробнича практика	2,4	8	*Кваліфікаційна робота*
Організаційна (міжнародна)	6	3	
Виробнича комплексна практика	8	3	

. - теоретичне навчання
- екзаменаційна сесія
O - навчальна практика
X - виробнича практика
@ - кваліфікаційна робота
* - атестація
± - виробниче стажування
= - канікули
% - самостійна робота

Перший проректор — *Наталія ПЕДЧЕНКО*
Директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти — *Олена ГАСІЙ*
Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи — *Наталія РОГОВА*
Гарант освітньої програми — *Людмила ПОЛОЖИШНІКОВА*