Бакалавр

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора ПУЕТ № 40-Н
від "31" січня 2024 р.

Ректор Олексій НЕСТУЛЯ

Міністерство освіти і науки України

Полтавський університет економіки і торгівлі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради ПУЕТ
Протокол № 1
від "31" січня 2024 р.
Голова Вченої ради

Ректор Олексій НЕСТУЛЯ

Спеціальність: 241 "Готельно-ресторанна справа"
Освітня програма "Готельно-ресторанна справа"
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Форма: денна | *Набір: Вересень 2024-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	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		6				10	52
2	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	3		4				13	52
3	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		5				11	52
4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	@	@	*	*									32	4		3	2	2		1	44
																																																				128	15		18	2	2		35	200

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	Годин: 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											154	4620	550	72	1094	96		2808													
		1. Цикл загальної підготовки									35	1050	70		294	56		630													
1	ДІНМОВ	Ділова іноземна мова	8,4	7,3				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	5					2			3	90			36			54					3								
5	ПСН	Історія українського державотворення		1				2			3	90	16			20		54	3												
6	ННІЛ	Особистий розвиток та лідерство (тренінговий курс)		2				2			3	90				36		54		3											
7	ПРАВ	Підприємницьке право	4					2			3	90	16		20			54				3									
8	ПСН	Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі		3				2			3	90	16		20			54			3										
9	КНІТ	Прикладна математика	1					2			3	90	16		20			54	3												
10	ФІЗВИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			3	90			36			54	1	1											
		2. Цикл професійної підготовки									119	3570	480	72	800	40		2178													
11	ГРКС	Барна справа і організація роботи сомельє	5					2			4	120	16		32			72					3								
12	ГРКС	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	2					1			4	120	16		32			72													
13	ІПБД	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		8				2			3	90	16			20		54								3					
14	ГРКС	Внутрішній аудит та контроль в готелі		7				2			3	90	16		20			54							3						
15	МАРК	Дослідження поведінки споживачів готельних та ресторанних послуг	8					2			3	90	16		20			54								3					
16	ГРКС	Економіка в готелях і ресторанах		3				2			3	90	16		20			54			3										
17	ГРКС	Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	7					2			3	90	16		20			54							3						
18	ТХВ	Енологія та наука про напої		4				2			4	120	16	32				72				3									
19	ГРКС	Інновації в готелях і ресторанах	8					1			3	90	16		20			54								3					
20	ГРКС	Курсова робота зі спеціальності				6					3	90						90													
21	ГРКС	Обладнання в готелях та ресторанах	3					2			3	90	16		20			54			3										
22	ГРКС	Організація роботи готелів	6					2			6	180	18		54			108						5							
23	ГРКС	Організація роботи номерного фонду готелю	4					2			5	150	20		40			90				4									
24	ГРКС	Організація роботи ресторанів	6					2			6	180	18		54			108						5							
25	ГРКС	Основи барної справи	1					2			4	120	16		32			72	3												
26	ГРКС	Основи готельної індустрії	1					2			4	120	16		32			72	3												
27	ТХВ	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	2					4			9	270	36	40	32			162		7											
28	ГРКС	Основи культури гостинності і споживання їжі	1					2			4	120	16		32			72	3												
29	ГРКС	Основи наукових досліджень		6				1			3	90	16		20			54						3							
30	ТУР	Основи туризмознавства		1				2			4	120	16		32			72	3												
31	ГРКС	Практикум з ресторанного бізнесу		5,6				1;1			3	90			36			54					1	1							
32	ГРКС	Проєктування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	7					2			5	150	16		44			90							4						
33	ГРКС	Проєктування готельного підприємства	5					2			4	120	16		32			72					3								
34	ГРКС	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	7					1			3	90	16		20			54							3						
35	ГРКС	Ресторани в готельній індустрії	2					2			4	120	16		32			72		3											
36	ГРКС	Ресторанний кейтеринг	4					2			4	120	16		32			72				3									

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Кількість				Кредитів	Годин							Розподіл по курсах та семестрах												Примітка
													з них						I		II		III		IV		V		VI		
			екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати		Разом	Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамен	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			16	16	16	16	16	16	16	16					
37	ГРКС	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	2					2			4	120	16		32			72		3											
38	МЕН	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі		7				1			3	90	16			20		54							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								
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											19	570						570													
		2. Цикл професійної підготовки									19	570						570													
53	ГРКС	Виробнича комплексна практика		8							4	120						120													
54	ГРКС	Виробнича практика		4.2							10	300						300													
55	ГРКС	Організаційна (міжнародна) практика		6							5	150						150													
4. Атестація											7	210						210													
		3. Атестація									7	210						210													
56	ГРКС	Атестаційний екзамен									1	30						30													
57	ГРКС	Захист кваліфікаційної роботи									1	30						30													
58	ГРКС	Кваліфікаційна робота									5	150						150													
		Кількість годин навчальних занять									240	7200	790	72	1574	96		4668	22	19	25	22	21	22	25	18					
		Кількість рефератів																													
		Кількість підсумкових модульних робіт										100							14	13	15	13	13	10	13	9					
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																													
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)																													
		Кількість курсових проектів																													
		Кількість курсових робіт										1												1							
		Кількість екзаменів										26							4	5	2	4	3	2	3	3					
		Кількість ПМК (заліків)										35							4	3	6	4	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	10	*Кваліфікаційна робота*
Організаційна (міжнародна)	6	5	
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 центру забезпечення якості вищої освіти — *Олена ГАСІЙ*
Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи — *Тетяна КАПЛІНА*
Гарант освітньої програми — *Ольга ВОЛОДЬКО*