ЗАТВЕРДЖЕНО
Ректор О.О. Нестуля
25.05.2022 р.

Бакалавр

бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація

3 роки 10 місяців
Термін навчання

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				Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Навчальні практики	Виробничі практики	Дипломна робота/проект	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	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	O	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	32	4	1	6				9	52
2	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		4				12	52
3	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		7				9	52
4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	@	@	@	*	*									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, 2)	II (3, 4)	III (5, 6)	IV (7, 8)	V (9, 10)	VI (11, 12)	Рекомендована к-сть тижнів у семестрі	Примітка
1. Обов'язкові освітні компоненти											150	4500	534	72	1118	76		2700								
		1. Цикл загальної підготовки									32	960	54		294	36		576								
1	ДІНМОВ	Ділова іноземна мова	8,9	7,8				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	ННЛ	Особистий розвиток та лідерство (тренінговий курс)		2				2			3	90				36		54		3						
6	ПРАВ	Підприємницьке право	4					2			3	90	16		20			54			3					
7	ПСН	Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі		3				2			3	90	16		20			54		3						
8	КНП	Прикладна математика	2					2			3	90	16		20			54		3						
9	ФЗНИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			3	90			36			54	1	1						
		2. Цикл професійної підготовки									118	3540	480	72	824	40		2124								
10	ГРКС	Барна справа і організація роботи сомельє	5					2			4	120	16		32			72			3					
11	ГРКС	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	1					1			4	120	16		32			72	3							
12	ПТБД	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		8				2			3	90	16			20		54					3			
13	ГРКС	Внутрішній аудит та контроль в готелі		7				2			3	90	16		20			54				3				
14	МАРК	Дослідження поведінки споживачів готельних та ресторанних послуг	8					2			3	90	16		20			54					3			
15	ТУР	Економіка в готелях і ресторанах		3				2			3	90	16		20			54		3						
16	ГРКС	Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	7					2			3	90	16		20			54				3				
17	ТХВ	Енологія та наука про напої		4				2			4	120	16	32				72			3					
18	ГРКС	Інновації в готелях і ресторанах	8					1			3	90	16		20			54					3			
19	ГРКС	Обладнання в готелях та ресторанах	3					2			3	90	16		20			54		3						
20	ГРКС	Організація роботи готелів	6					2			6	180	18		54			108				5				
21	ГРКС	Організація роботи номерного фонду готелю	4					2			5	150	20		40			90			4					
22	ГРКС	Організація роботи ресторанів	6					2			6	180	18		54			108				5				
23	ГРКС	Основи барної справи	2					2			4	120	16		32			72		3						
24	ГРКС	Основи готельної індустрії	1					2			4	120	16		32			72	3							
25	ТХВ	Основи класичної кулінарії	1					2			5	150	20	40				90	4							
26	ГРКС	Основи культури гостинності і споживання їжі	1					2			4	120	16		32			72	3							
27	ГРКС	Основи наукових досліджень		6				1			3	90	16		20			54				3				
28	ТУР	Основи туризмознавства		1				2			4	120	16		32			72	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	Години: 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)	Примітки
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі						
																			16	16	16	16	16	16	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*