

Міністерство освіти і науки України
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

"ЗАТВЕРДЖЕНО"

НА ЗАСІДАННІ ВЧЕНОЇ РАДИ

(протокол № 2 від "18" 05 2024 р.)

Голова Вченої ради

(Олександр БЕЗЛОДІННИЙ)

підготовки

факультету

спеціальності

освітньо-професійної

програми

бакалавра

24 Сфера обслуговування

241 Готельно-ресторанна справа

Готельно-ресторанна справа

Форма навчання: денна

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

На базі: повної загальної середньої освіти

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

к	Пересінь	Жовтень	Листопад	Грудень	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Листоень	Серпень
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Т Теоретичне навчання
С Експериментальна сесія
А Атестація
К Канікули

О Ознайомлювальна практика
Н Навчальна практика
В Виробнича практика
Р Підготовка кваліфікаційної роботи

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кількість кредитів ECTS
Ознайомлювальна практика	2	4	6
Навчальна практика	4	4	6
Виробнича практика	6	4	6
Виробнича практика	7	6	9

II. Бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теоретичне навчання	Експериментальна сесія	Практика	Виробнича практика	Атестація	Канікули	Усього
Рішок	116	24	18	2	2	38	200
I	30	6	4			12	52
II	30	6	4			12	52
III	30	6	4			12	52
IV	26	6	6	2	2	2	44

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Атестаційний екзамен	8
Кваліфікаційна робота	8

V. План освітнього процесу

Назва компоненту освітньо-професійної програми		Розподіл по семестрах			Кредити ECTS	Кількість годин								Розподіл по курсах і семестрах (годин на тиждень)							
						екзамени	заліки	курсів роботи	Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс		
		Всього	у тому числі							семестр											
			Лекції	Практичні						Семінари	Лабораторні	кількість навчальних тижнів									
												1	2	3		4	5	6	7	8	
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
I.	ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ				147	4530	2248	950	1074			224	2282	30	28	18	24	15	20	12	14
OK 01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	60	24	36				60	4							
OK 02	Історія та культура України	1			4	120	60	30	30				60	4							
OK 03	Іноземна мова	4			8	240	160		160				80	2	2	2	3				
OK 04	Економічна соціологія		2		3	90	44	20	24				46		3						
OK 05	Основи наукових досліджень		1		4	120	60	30	30				60	4							
OK 06	Комунікативний менеджмент	3			3	90	44	20	24				46			3					
OK 07	Економічна психологія	2			3	90	44	20	24				46		3						
OK 08	Організація кейтерингового обслуговування	5			3	90	44	20	24				46				3				
OK 09	Економічна інформатика	2			6	180	88	44	44				92	2	3						
OK 10	Автоматизація економічних процесів	5			3	90	44	4	40				46				3				
OK 11	Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві		1		4	120	60	30	30				60	4							
OK 12	Економікс	3			6	180	88	44	44				92		4	3					
OK 13	Самоменеджмент		2		4	120	60	30	30				60		5						
OK 14	Економічна етика та діловий етикет	1			4	120	60	30	30				60	4							
OK 15	Інженерна графіка	3			3	90	44	20	24				46			3					
OK 16	Організація туризму	3			4	120	60	30	30				60			4					
OK 17	Світловий ринок готельно-ресторанних послуг	3			3	90	44	20	24				46			3					
OK 18	Готельно-ресторанний бізнес регіону	4			4	120	60	30	30				60				5				
OK 19	Безпека праці і життєдіяльності	4			4	120	60	30	30				60				5				
OK 20	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	7			4	120	60	30	30				60							5	
OK 21	Організація ресторанного господарства	6			8	240	120	60				60	120					2	6		
OK 22	Організація готельного господарства	6			8	240	120	60				60	120					2	6		
OK 23	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	8			5	150	72	36	36				78								5
OK 24	Технологія продукції ресторанного господарства	8	6		8	240	120	40				80	120					2	3	3	4
OK 25	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5			3	90	44	20	24				46				3				
OK 26	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	8			5	150	72	36	36				78								5
OK 27	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4			4	120	60	30	30				60				5				
OK 28	Економіка готельного і ресторанного господарства	4			5	150	72	36	36				78				6				
OK 29	Інформаційні системи і технології готельно-ресторанного господарства	7			3	90	44	20	24				46								4
OK 30	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6			4	120	60	30	30				60						5		
OK 31	Основи гостинності	1			5	150	72	36	36				78	4							
OK 32	Сервісна діяльність в індустрії гостинності	2			3	90	44	20	24				46		3						
OK 33	Харчова хімія і нутриціологія	2			3	90	44	20				24	46		3						
OK 34	Курсова робота з дисципліни "Готельно-ресторанний бізнес регіону"			4*	1	30							30								
OK 35	Курсова робота за фахом			6*	1	30							30								
OK 36	Фізичне виховання		2			120	60		60				60	2	2						

II.	ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ				60	1800	900	450	450			900		12	5	12	10	15	12		
BK.01	Дисципліна вільного вибору студента 1		3		4	120	60					60		4							
BK.02	Дисципліна вільного вибору студента 2		3		4	120	60					60		4							
BK.03	Дисципліна вільного вибору студента 3		3		4	120	60					60		4							
BK.04	Дисципліна вільного вибору студента 4		4		4	120	60					60			5						
BK.05	Дисципліна вільного вибору студента 5		5		4	120	60					60				4					
BK.06	Дисципліна вільного вибору студента 6		5		4	120	60					60				4					
BK.07	Дисципліна вільного вибору студента 7		5		4	120	60					60				4					
BK.08	Дисципліна вільного вибору студента 8		6		4	120	60					60					5				
BK.09	Дисципліна вільного вибору студента 9		6		4	120	60					60					5				
BK.10	Дисципліна вільного вибору студента 10		7		4	120	60					60						5			
BK.11	Дисципліна вільного вибору студента 11		7		4	120	60					60						5			
BK.12	Дисципліна вільного вибору студента 12		7		4	120	60					60						5			
BK.13	Дисципліна вільного вибору студента 13		8		4	120	60					60							4		
BK.14	Дисципліна вільного вибору студента 14		8		4	120	60					60							4		
BK.15	Дисципліна вільного вибору студента 15		8		4	120	60					60							4		
III.	Практична підготовка				27	810						810									
OK.37	Ознайомлювальна практика		2 ^а		6	180						180									
OK.38	Навчальна практика		4 ^а		6	180						180									
OK.39	Виробнича практика	6			6	180						180									
OK.40	Виробнича практика	7			9	270						270									
IV.	Атестація				6	180						180									
	Атестаційний екзамєн	8			3	90						90									
	Підготовка кваліфікаційної роботи	8			3	90						90									
Всього кредитів / годин:						240	7320	3148	1400	1524		224	4172	30	28	30	29	27	30	27	26
Кількість екзаменів:					31									4	4	5	5	3	4	3	3
Кількість заліків:					23									2	4	3	2	3	3	3	3
Кількість курсових робіт						2										1		1			

* диференційований залік

Навчальний план складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра та стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(назва стандарту за наявності чи назва освітньо-професійної програми)

Затверджено на засідання вченої ради Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти. Протокол № 41 від "13" 05 2024 р.

Гарант освітньої програми _____ (Інна ПОВОРОЗНЮК)

Завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи _____ (Інна ПОВОРОЗНЮК)

Директор Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти _____ (Максім СЛАТВИНСЬКИЙ)

Начальник навчально-методичного відділу _____ (Ірина ДЕНИСЮК)

Відповідальний за стажування студентів та керівник практик по університету _____ (Світлана РОЄНКО)

"ПОГОДЖЕНО"

Голова навчально-методичної ради університету

Валентина РОЗГОН

"ПОГОДЖЕНО"

Перший проректор університету

Андрій ГЕДЗИК