

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

"ЗАТВЕРДЖЕНО"
НА ЗАСІДАННІ ВЧЕНОЇ РАДИ

(протокол № 20 від "11" грудня 2024 р.)

Голова Вченої ради
(Олександр БІЗУЛЮДНИЙ)

підготовки бакалавра
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Форма навчання: заочна
Ступінь вищої освіти: бакалавр
Термін навчання: 3 роки 10 місяців

На базі: повної загальної середньої освіти

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Листопад	Січень
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
II	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
III	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
IV	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48

н/с Настанова сесія
С Екзаменаційна сесія
А Атестація
К Калікули
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	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка кваліфікаційної роботи	Атестація	Калікули	Усього
Разом	21	18	2	2			43
I	5	4					9
II	4	4					8
III	6	4					10
IV	6	6	2	2			16

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Атестаційний екзамен	8
Кваліфікаційна робота	8

V. План освітнього процесу

Назва компонента освітньо-професійної програми	Розподіл по семестрах	Кредити ECTS	Кількість годин										Розподіл по курсах і семестрах (годин на тиждень)																	
			екзамени	залишки	курсові роботи	Загальний обсяг	аудиторних у тому числі					Самостійна робота	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	семестр													
							Всього	Лекції	Практичні	Семінари	Лабораторні		1	2	3	4	5	6	7	8	кількість навчальних тижнів									
													3	2	2	2	3	3	3	3										
													1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
I.	ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ				147	4410	660	280	262		118	3750																		
OK.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	16	8	8			104	5																	
OK.02	Історія та культура України	1			4	120	16	8	8			104	5																	
OK.03	Іноземна мова	4			8	240	40		40			200	3	5	5	5														
OK.04	Економічна соціологія		2		3	90	12	6	6			78		6																
OK.05	Основи наукових досліджень		1		4	120	16	8	8			104	5																	
OK.06	Комунікативний менеджмент	3			3	90	12	6	6			78			6															
OK.07	Економічна психологія	2			3	90	12	6	6			78		6																
OK.08	Організація кейтерингового обслуговування	5			3	90	12	6	6			78						4												
OK.09	Економічна інформатика	2			6	180	24	12	12			156	4	6																
OK.10	Автоматизація економічних процесів	5			3	90	12	4	8			78						4												
OK.11	Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві		1		4	120	16	8	8			104	5																	
OK.12	Економіка	3			6	180	24	12	12			156		6	6															
OK.13	Самоменеджмент		2		4	120	16	8	8			104		8																
OK.14	Економічна етика та діловий етикет	1			4	120	16	8	8			104	5																	
OK.15	Інженерна графіка	3			3	90	12	6	6			78			6															
OK.16	Організація туризму	3			4	120	16	8	8			104			8															
OK.17	Світовий ринок готельно-ресторанних послуг	3			3	90	12	6	6			78			6															
OK.18	Готельно-ресторанний бізнес регіону	4			4	120	16	8	8			104					8													
OK.19	Безпека праці і життєдіяльності	4			4	120	16	8	8			104					8													
OK.20	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	7			4	120	16	8	8			104															5			
OK.21	Організація ресторанного господарства	6			8	240	32	16			16	208						6	6											
OK.22	Організація готельного господарства	6			8	240	32	16			16	208						6	6											
OK.23	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	8			5	150	20	10	10			130																7		
OK.24	Технологія продукції ресторанного господарства	8	6		8	240	104	24			80	136						8	8	8	8									
OK.25	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5			3	90	12	6	6			78					4													
OK.26	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	8			5	150	20	10	10			130																	7	
OK.27	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4			4	120	16	8	8			104					8													
OK.28	Економіка готельного і ресторанного господарства	4			5	150	20	10	10			130					10													
OK.29	Інформаційні системи і технології готельно-ресторанного господарства	7			3	90	12	6	6			78															4			
OK.30	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6			4	120	16	8	8			104								5										
OK.31	Основи гостинності	1			5	150	20	10	10			130	7																	
OK.32	Сервісна діяльність в індустрії гостинності	2			3	90	12	6	6			78		6																
OK.33	Харчова хімія і нутриціологія	2			3	90	12	6			6	78		6																
OK.34	Курсова робота з дисципліни "Готельно-ресторанний бізнес регіону"			4*	1	30						30																		
OK.35	Курсова робота за фахом			6*	1	30						30																		

II.	ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			60	1800	240	120	120		1560							
ВК.01	Дисципліна вільного вибору студента 1		3	4	120	16				104			8				
ВК.02	Дисципліна вільного вибору студента 2		3	4	120	16				104			8				
ВК.03	Дисципліна вільного вибору студента 3		3	4	120	16				104			8				
ВК.04	Дисципліна вільного вибору студента 4		4	4	120	16				104			8				
ВК.05	Дисципліна вільного вибору студента 5		5	4	120	16				104				5			
ВК.06	Дисципліна вільного вибору студента 6		5	4	120	16				104				5			
ВК.07	Дисципліна вільного вибору студента 7		5	4	120	16				104				5			
ВК.08	Дисципліна вільного вибору студента 8		6	4	120	16				104					5		
ВК.09	Дисципліна вільного вибору студента 9		6	4	120	16				104					5		
ВК.10	Дисципліна вільного вибору студента 10		7	4	120	16				104						5	
ВК.11	Дисципліна вільного вибору студента 11		7	4	120	16				104						5	
ВК.12	Дисципліна вільного вибору студента 12		7	4	120	16				104						5	
ВК.13	Дисципліна вільного вибору студента 13		8	4	120	16				104							5
ВК.14	Дисципліна вільного вибору студента 14		8	4	120	16				104							5
ВК.15	Дисципліна вільного вибору студента 15		8	4	120	16				104							5
III.	Практична підготовка			27	810					810							
ОК.36	Ознайомлювальна практика		2*	6	180					180							
ОК.37	Навчальна практика		4*	6	180					180							
ОК.38	Виробнича практика	6		6	180					180							
ОК.39	Виробнича практика	7		9	270					270							
	Атестація			6	180					180							
IV.	Атестаційний екзамен	8		3	90					90							
	Підготовка кваліфікаційної роботи	8		3	90					90							
	Всього кредитів / годин:			240	7200	900	400	382		118	6300						
	Кількість екзаменів:	31										4	4	5	5	3	4
	Кількість заліків:		22									2	3	3	2	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 № 11 від "13" "05" 2024 р.

Гарант освітньої програми _____ (Інна ПОВОРОЗНИЮК)

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

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

Начальник навчально-методичного відділу _____ (Ірина ДЕНИСЮК)

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



"ПОГОДЖЕНО"
Голова навчально-методичної ради університету

Валентина РОЗГОН



"ПОГОДЖЕНО"
Перший проректор університету

Андрій ГЕДЗИК