

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

НА ЗАСІДАННІ ВЧЕНОЇ РАДИ

(протокол № 17 від "17" 05 2025 р.

Голова Вченої ради

(Олександр БЕЗЛЮДНИЙ)

ПІДГОТОВКИ
Галузь знань

спеціальність

освітньо-
професійна
програма

бакалавра

Ј Транспорт та послуги

Ж2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

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 та кейтерингу

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

Курс	Теоретичне навчання	Експериментальна сесія	Практика	Підготовка кваліфікованих робіт	Атестація	Контроль
Разом	21	18	2	2		4
I	5	4				0
II	4	4				1
III	6	4				1
IV	6	6	2	2		1

☐ Т	Теоретичне навчання	☐ К	Канікули	☐ О	Навчальна (ознайомлювальна) практика
☐ С	Екзаменаційна сесія	☐ АЕ	Атестаційний екзамен		
☐ В	Виробнича практика	☐ Р	Виконання кваліфікаційної роботи		
☐ Н	Навчальна практика	☐ З	Захист кваліфікаційної роботи		

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кількість кредитів ECTS
Навчальна (ознайомлювальна) практика	2	4	6
Навчальна практика	4	4	6
Виробнича практика	6	4	6
Виробнича практика	7	6	9

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	зачки	курсові роботи		Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс					
							у тому числі						семестр								
							Лекції	Практичні	Семінари	Лаб. роботи	1		2	3	4	5	6	7	8		
											кількість навчальних тижнів										
3	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
I.	ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ				147	4410	588	262	264		62	3822									
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		3	90	12	6	6			78	4								
OK.12	Економіка	3			6	180	24	12	12			156		6	6						
OK.13	Самоменеджмент		2		3	90	12	6	6			78		6							
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			3	90	12	6	6			78								4	
OK.21	Організація ресторанного господарства	6			8	240	32	16			16	208						5	5		
OK.22	Організація готельного господарства	6			8	240	32	16			16	208						5	5		
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	32	8			24	208						3	3	3	3
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			4	120	16	8	8			104								5	
OK.30	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6			4	120	16	8	8			104							5		
OK.31	Основи гостинності	1			4	120	16	8	8			104	5								
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	Фізичне виховання та основи здоров'я		2		3	90	12	4	8			78	2	3							
OK.35	Курсова робота з дисципліни "Готельно-ресторанний бізнес регіону"			4	1	30						30									
OK.36	Курсова робота за фахом			6	1	30						30									

II.	ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			60	1800	240	120	120			1560								
BK.01	Дисципліна вільного вибору студента 1		3	4	120	16					104			8					
BK.02	Дисципліна вільного вибору студента 2		3	4	120	16					104			8					
BK.03	Дисципліна вільного вибору студента 3		3	4	120	16					104			8					
BK.04	Дисципліна вільного вибору студента 4		4	4	120	16					104			8					
BK.05	Дисципліна вільного вибору студента 5		5	4	120	16					104				5				
BK.06	Дисципліна вільного вибору студента 6		5	4	120	16					104				5				
BK.07	Дисципліна вільного вибору студента 7		5	4	120	16					104				5				
BK.08	Дисципліна вільного вибору студента 8		6	4	120	16					104					5			
BK.09	Дисципліна вільного вибору студента 9		6	4	120	16					104				5				
BK.10	Дисципліна вільного вибору студента 10		7	4	120	16					104						5		
BK.11	Дисципліна вільного вибору студента 11		7	4	120	16					104						5		
BK.12	Дисципліна вільного вибору студента 12		7	4	120	16					104						5		
BK.13	Дисципліна вільного вибору студента 13		8	4	120	16					104							5	
BK.14	Дисципліна вільного вибору студента 14		8	4	120	16					104							5	
BK.15	Дисципліна вільного вибору студента 15		8	4	120	16					104							5	
III.	Практична підготовка			27	810						810								
OK.37	Навчальна (ознайомлювальна) практика		2	6	180						180								
OK.38	Навчальна практика		4	6	180						180								
OK.39	Виробнича практика	6		6	180						180								
OK.40	Виробнича практика	7		9	270						270								
IV.	Атестація			6	180						180								
OK.41	Атестаційний екзамєн	8		1,5	45						45								
OK.42	Кваліфікаційна робота (виконання і захист)	8		4,5	135						135								
	Всього кредитів / годин:			240	7200	828	382	384		62	6372								
	Кількість екзамєнів:	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 12 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (існую стандарту за наявності чи назва освітньо-професійної програми)

Затверджено на засідання вченої ради Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти. Протокол № 12 від "30" "04" 2025 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 _____ (Максим СЛАТВИНСЬКИЙ)

Начальник навчально-методичного відділу _____ (Орися ДЕНИСЮК)

Керівник практик по університету _____ (Світлана РОЄНКО)

Голова навчально-методичної ради університету
"ПОГОДЖЕНО"
Валентина РОЗГОН

Перший проректор університету
"ПОГОДЖЕНО"
Андрій ГЕДЗИК