

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Херсонський державний університет



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа"
 підготовки бакалавра,
 спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
 галузі знань 24 Сфера обслуговування,
 форма навчання денна

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

Професійна кваліфікація не надається

на основі повної загальної середньої освіти

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень										
	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			
	31	7	14	#	28	5	12	19	#	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26			
	4	11	18	#	2	9	16	23	#	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30			
	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б			
I				#														С	С	К	К	К	С																												
II				#														С	С	К	К	К	С																												
III				#														С	С	К	К	К	С																												
IV				#														С	С	К	К	К	С																												

ПОЗНАЧЕННЯ: Теоретичне навчання; С екзаменаційна сесія (у т.ч. ліквідація академічної заборгованості); К канікули;
 атестація здобувачів вищої освіти; П практика: в виробничій практиці, Пн навчальна практика, Ап практика; П Переддипломна

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Разом
I	34	6	3		12	55
II	32	6	3		12	53
III	32	6	3		12	53
IV	24	4	9	3	3	43
Разом	122	22	18	3	39	204

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	3
Виробнича	4	3
Виробнича	6	3
Виробнича	8	6
Переддипломна практика	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва компонент	Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота	захист	8
Комплексний іспит за фахом: Технологія продукції ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства	захист	8

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА КОМПОНЕНТИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами																	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс					
							Всього	у тому числі:				семестри																	
		лекції	лабораторні	практичні / семінарські		1		2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7
														кількість тижнів в семестрі															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	16	15	16	15	16	15	16	8		
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																													
Цикл загальної підготовки																													
ОК 1	Практична філософія	4			5	150	50	32		18	100				3														
ОК 2	Історія України та української культури		1д		3	90	40	20		20	50	3																	
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1д		3	90	30	4		26	60	2																	
ОК 4	Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека		2д		3	90	30	24		6	60		2																
ОК 5	Фізичне виховання		2д		3	90	32			32	58	1	1																
Усього					17	510	182	80	0	102	328	5,5	3	0	3	0	0	0	0										
Цикл професійної підготовки																													

ОК 6	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності		2д		3	90	30	8		22	60		2,0						
ОК 7	Академічна доброчесність		3д		3	90	30	16		14	60		2,0						
ОК 8	Теоретична економіка	1			4	120	52	26		26	68	3,0							
ОК 9	Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах		1д		4	120	60	30		30	60	3,5							
ОК 10	Менеджмент	2			3,5	105	34	18		16	71		2,5						
ОК 11	Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування)		2д		3	90	34	18		16	56		2,0						
ОК 12	Маркетинг	3			3	90	36	18		18	54		2,0						
ОК 13	Економіка підприємства	3			5	150	74	38		36	76		4,5						
ОК 14	Культура готельно-ресторанної справи	1			3	90	38	20		18	52	2,0							
ОК 15	Основи кулінарної майстерності	4	1д,2д,3д	4	13,5	405	152	52		100	253	2,0	4	2,0	2,0				
ОК 16	Іноземна мова	3			9	270	108			108	162	2,5	2,5	2,0					
ОК 17	Світовий туризм та готельне господарство	2	1д		6,5	195	78	40		38	117	2,5	2,5						
ОК 18	Гігієна і санітарія в галузі	2			3	90	44	22		22	46		3,0						
ОК 19	Товарознавство та контроль якості продуктів харчування		3д		3	90	34	18		16	56		2,0						
ОК 20	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	4			3	90	48	24		24	42				3,0				
ОК 21	Стандартизація, сертифікація, метрологія		4д		3	90	48	24		24	42				3,0				
ОК 22	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		4д		3	90	48	24		24	42				3,0				
ОК 23	Ділова іноземна мова	5,7	4д,6д		14	420	204			204	216				3,0	3,5	2,5	3,5	
ОК 24	Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності	5			3	90	44	22		22	46				2,5				
ОК 25	Організація готельного господарства	5			6	180	68	34		34	112				4,0				
ОК 26	Організація ресторанного господарства	6			6	180	88	44		44	92					5,5			
ОК 27	Технологія продукції ресторанного господарства	7	5д,6д	6	9	270	120	40		80	150				2,0	3,0	2,5		
ОК 28	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	6			3	90	48	24		24	42				3,0				
ОК 29	Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності	7			4	120	60	30		30	60								3,5
ОК 30	Барна справа		7д		3	90	46	12		34	44								2,5
ОК 31	Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу	8			5	150	66	34		32	84								8,0
ОК 32	Курсові роботи з фахових дисциплін		4д, 6д		3	90	0				90								
ОК 3	Навчальна практика		2д		4,5	135	0				135		135						
ОК 34	Виробнича практика		4д,6д,8д		18	540	0				540				135		135		270

ОК 35	Переддипломна практика		8д		4,5	135	0				135							135	
ОК 36	Атестація здобувачів вищої освіти				4,5	135	0				135							135	
Усього					163	4890	1692	636	0	1056	3198	15,5	18,0	14,5	14,0	12,0	14,0	12,0	8,0
Загальний обсяг:					180	5400	1874	716	0	1158	3526	21,0	21,0	14,5	17,0	12,0	14,0	12,0	8,0
2. Вибіркові компоненти освітньої програми																			
Цикл загальної підготовки																			
ВК 1	Дисципліна вільного вибору студента***1		3д		4	120	40	22		18	80			3					
ВК 2	Дисципліна вільного вибору студента***2		5д		3	90	30	16		14	60					2			
ВК 3	Дисципліна вільного вибору студента***3		7д		3	90	30	16		14	60							2	
Усього					10	300	100	54	0	46	200	0	0	2,5	0	2	0	2	0
Цикл професійної підготовки																			
ВК 4	Дисципліна вільного вибору студента		3д		5	150	50	26		24	100			3					
ВК 5	Дисципліна вільного вибору студента		4д		5	150	50	26		24	100				3				
ВК 6	Дисципліна вільного вибору студента		5д		5	150	50	26		24	100					3			
ВК 7	Дисципліна вільного вибору студента		5д		5	150	50	26		24	100					3			
ВК 8	Дисципліна вільного вибору студента		6д		5	150	50	26		24	100						3		
ВК 9	Дисципліна вільного вибору студента		6д		5	150	50	26		24	100						3		
ВК 10	Дисципліна вільного вибору студента		7д		5	150	50	26		24	100							3	
ВК 11	Дисципліна вільного вибору студента		7д		5	150	50	26		24	100								3
ВК 12	Дисципліна вільного вибору студента		8д		5	150	50	26		24	100								6
ВК 13	Дисципліна вільного вибору студента		8д		5	150	50	26		24	100								6
Усього					50	1500	500	260	0	240	1000	0	0	3	3	6	6	6	12
Загальний обсяг:					60	1800	600	314	0	286	1200	0	0	5,5	3	8	6	8	12
Усього					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Загальна кількість					240	7200	2474	1030	0	1444	4726	21,0	21,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Загальна кількість					240	7200	2474				4726	336	378	320	320	320	320	320	160
Кількість годин на тиждень												21	21	21	21	20	20	20	20
Кількість екзаменів												2	3	3	3	3	2	2	1
Кількість заліків												6	5	5	4	4	4	5	2
Кількість курсових робіт															1		1		

Дисципліни вільного вибору

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
		Дисципліна вільного вибору студента 1: Основи власного бізнесу Соціологія праці	Дисципліна вільного вибору студента 5: Сервісологія Планування заходів та

		Соціологія особистості Психологія ділового спілкування Політичні студії Україна в Європі і світі Історія світової культури Економіка природокористування Європейські стандарти захисту прав людини Правописна компетентність сучасного фахівця Дисципліна вільного вибору студента 4: Основи курортної справи Етика бізнесу Курортологія	Інженерна графіка та обладнання громадських будівель
5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Дисципліна вільного вибору студента 2: за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ	Дисципліна вільного вибору студента 8: Статистика міжнародного туризму Інфраструктура індустрії Особливості зарубіжного сервісу в індустрії гостинності	Дисципліна вільного вибору студента 3: за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ	Дисципліна вільного вибору студента 12: Іноземна мова в індустрії гостинності Маркетинг в індустрії
Дисципліна вільного вибору студента 6: Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства Методологія ліцензування послуг гостинності	Дисципліна вільного вибору студента 9: Кулінарні тренди в гастрономії Молекулярна кухня Нутриціологія та дієтологія	Дисципліна вільного вибору студента 10: Мерчандайзинг в ресторанному господарстві Організація обслуговування напоїв Міксологія напоїв	Дисципліна вільного вибору студента 13: Івентивний туризм PR - технології гостинності Бренд-менеджмент Digital - технології в індустрії гостинності
Дисципліна вільного вибору студента 7: Кулінарна етнологія Етнічні кухні Організація дозвілля		Дисципліна вільного вибору студента 11: Винно-гастрономічний туризм Фінансові ризики підприємств Організація інтер'єру у закладах гостинності	