

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ післядипломної освіти

Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«28» 08 2019 р.
(протокол № 1)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
С. Ніколасенко
«28» 08 2019 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2019 року вступу

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітньо-професійна програма
Орієнтація освітньої програми
Форма навчання
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
На основі

Освітній ступінь
Кваліфікація

Перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанний бізнес»
освітньо-професійна програма
денна
3 роки 10 місяців (240)
повної загальної середньої освіти

«Бакалавр»
бакалавр з готельно-ресторанної справи

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																					
№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(ІЄСТС 30 год)	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри							
													1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.	
													Кількість тижнів у семестрі								
											15	15	15	15	15	15	15	15	13		
											15	16	17	18	19	20	21	22			
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПІ																					
1	Економічна теорія: основи економічної теорії:	120	4	1			60	30		30	60			4							
2	Інформаційні системи і технології	150	5	2	1		120	30	90	-	30	х		4	4						
3	Історія української культури	120	4	2			60	30		30	60				4						
Всього		390	13	3	1		240	90	90	60	150	1		8	8						
Обов'язкові компоненти ОПІ за рекомендацією вченої ради університету																					
1	Історія української державності	90	3	1			60	30		30	30			4							
2	Риторика та психологія спілкування	180	6	5			30	15		15	150						2				
3	Іноземна мова (англійська)	450	15	8	1-7		412			412	38			6	4	2	4	2	2	4	4
4	Безпека праці і життєдіяльності	90	3	3			45	30		15	45					3					
5	Фізичне виховання	90	3		1-3		90			90	-			2	2	2					
Всього		900	30	4	10		637	75		562	263			12	6	7	4	4	2	4	4
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПІ																					
1.	Вступ до фаху	120	4		1		30	15		15	90	х		2							
2.	Харчова хімія	150	5	1			60	30		30	90			4							
3.	Друга іноземна мова (німецька)	330	11	4	1-3		240	-		240	90			4	4	4	4				
4.	Географія туризму (туристичні ресурси України)	120	4	2			60	30		30	60				4						
5.	Основи туризмознавства	180	6	2			90	60		30	90				6						
6.	Географія туризму (туристичне країнознавство)	120	4	3			60	30		30	60					4					
7.	Організація готельного господарства	240	8	4	3	К	120	60		60	120					4	4				
8.	Організація ресторанного господарства	210	7	4	3		135	60		75	75						5	4			
9.	Технологія продукції ресторанного господарства	150	5	4	3		120	30	90	-	30					4	4				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
10.	Санітарія і гігієна в закладах готельно-ресторанного бізнесу	150	5	4			60	30		30	90						4				
11.	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	150	5	5	4		120	60		60	30						4	4			
12.	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	90	3	5			60	30		30	30							4			
13.	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	150	5	5			60	30		30	90							4			
14.	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	150	5	5			60	30		30	90							4			
15.	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	150	5	6			60	30	30	-	90								4		
16.	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	90	3	6			60	30		30	30								4		
17.	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	150	5	6			60	30		30	90								4		
18.	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	180	6	6		К	60	30		30	120								4		
19.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	150	5	7			60	30		30	90									4	
20.	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	150	5	8			52	26		26	98										4
21.	Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	150	5	8			52	26		26	98										4
22.	Енергозбереження	150	5	8			26	13		13	124										2
Всього		3480	116	21	8	2	1705	710	120	875	1775	2	0	10	14	21	24	16	16	4	10
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		4770	159	28	19	2	2582	875	210	1497	2188	3	0	30	28	28	28	20	18	8	14
Вибіркові компоненти ОПІ																					
<i>вільного вибору студентів зі спеціальності</i>																					
1.	Організація дозвілля в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			30	15		15	90				2						
2.	Організація анімаційної діяльності	120	4	2			30	15		15	90				2						
3.	Кейтеринг	120	4	5			30	15		15	90							2			
4.	Етика гостинності	120	4	5			30	15		15	90							2			
5.	Підприємницьке право	120	4	5			60	30		30	60							4			
6.	Договірне і трудове право	120	4	5			60	30		30	30							4			
7.	Етнічні кухні	120	4	6			60	30		30	60								4		
8.	Технологія напоїв	120	4	6			60	30		30	60								4		

9.	Кондитерське та пекарське мистецтво	120	4	6		60	30		30	90								4		
10.	Міні-технології харчових виробництв	150	5	7		60	30	30	-	90									4	
11.	Облік і аудит підприємств готельно-ресторанного бізнесу	150	5	7		30	15		15	120									2	
12.	Маркетингові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	150	5	7		60	30		30	90									4	
13.	Комунікативний менеджмент	150	5	7		60	30		30	90									4	
14.	Марчиндайзинг	120	4	7		30	15		15	90									2	
15.	Міжнародний туристичний бізнес	150	5	8		26	13		13	124									2	
16.	Міжнародний ринок готельних послуг	150	5	8		26	13		13	124									2	
17.	Барна справа і організація роботи сомельє	150	5	8		52	26		26	98									4	
18.	Курортна справа	150	5	8		52	26		26	98									4	
Всього		1620	54	12		550	275	30	245	1070	0	0	0	2	0	0	6	8	12	10
Вибіркові дисципліни за уподобанням студента																				
1.	Вибіркова дисципліна 1	120	4	7		30	15		15	90									2	
2.	Вибіркова дисципліна 1	120	4	7		30	15		15	90									2	
Всього		240	8	2		60	30		30	180									4	
Загальний обсяг вибірових компонентів		1860	62	14		610	305	30	275	1250		0	0	2	0	0	6	8	16	10
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ																				
1	Військова підготовка	690	23			450			450	240										
2	Навчальна практика	180	6																	
3	Виробнича практика	240	8																	
4	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4																	
5	Атестаційний екзамєн	30	1																	
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240	42	19	3192	1180	240	1772	3438			30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5340	178	74
2. Вибіркові компоненти ОПП	1860	62	26
Вибіркові дисципліни за спеціальністю	1620	54	23
Вибіркові дисципліни за уподобанням студента	240	8	3
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація	Канікули	Всього
1	30	5	4	-	-	13	52
2	30	5	4	-	-	13	52
3	30	6	6	-	-	10	52
4	28	6	-	4	2	4	44
Разом за ОПП	118	22	14	4	2	40	200

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика (Інформаційні системи і технології)	2	60	2	2
2	Навчальна практика (Вступ до фаху)	2	60	2	2
3	Виробнича практика	4	90	3	4
4	Виробнича практика	6	150	5	6

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Менеджмент підприємств готельно-ресторанного бізнесу	7	30	1	X	
2	Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства	4	30	1		X

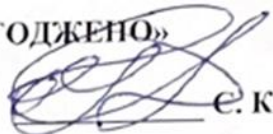
VII. АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	30	1	1
2	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	5

Проректор з навчальної і виховної роботи

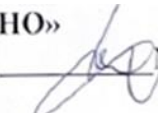
Начальник навчального відділу

«ПОГОДЖЕНО»


Е. Кваша


О. Зазимко

«РОЗРОБЛЕНО»

Директор ННІ післядипломної освіти  М. Куласць

