

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«1» 21.08 2020 р.
(протокол № 1)



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2020 року вступу

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

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

Освітній ступінь
Кваліфікація

«Бакалавр»
бакалавр з готельно-ресторанної справи

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО 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 | (ЄСТС 30 год). кредитів | Екзамен | Залік | Курсова робота | Всього | у тому числі | | | Навчальна практика | Виробнича практика | I курс | | | | II курс | | | | III курс | | | | IV курс | | | | | | | |
| | | | | | | | | лекції | лабораторні | | | | практичні | Семестри | | | | Семестри | | | | Семестри | | | | Семестри | | | | | | |
| | | 1с. | 2с. | 3с. | 4с. | 5с. | 6с. | | | | 7с. | 8с. | | 1с. | 2с. | 3с. | 4с. | 5с. | 6с. | 7с. | 8с. | 1с. | 2с. | 3с. | 4с. | 5с. | 6с. | 7с. | 8с. | | | |
| | | Кількість тижнів у семестрі | | | | | | | | | | | | | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | | | | | | | | | | |
| 1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обов'язкові компоненти ОПІ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Макро- і мікроекономіка | 120 | 4 | 1 | | | 60 | 30 | | 30 | 60 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Інформаційні системи і технології | 180 | 6 | 2 | 1 | | 120 | 30 | 90 | - | 60 | x | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Історія української культури | 120 | 4 | 2 | | | 60 | 30 | | 30 | 60 | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Іноземна мова (англійська) | 450 | 15 | 8 | 1-7 | | 356 | | | 356 | 94 | | | 6 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Всього | | 870 | 29 | 4 | 8 | | 596 | 90 | 90 | 416 | 274 | 1 | | 14 | 12 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Обов'язкові компоненти ОПІ за рекомендацією вченої ради університету | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Історія української державності | 90 | 3 | 1 | | | 60 | 30 | | 30 | 30 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Риторика та психологія спілкування | 90 | 3 | 5 | | | 60 | 30 | | 30 | 30 | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Фізичне виховання | 90 | 3 | | 1-3 | | 90 | | | 90 | - | | | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Безпека праці і життєдіяльності | 90 | 3 | 2 | | | 60 | 30 | | 30 | 30 | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Всього | | 360 | 12 | 3 | 3 | | 270 | 90 | | 180 | 90 | | | 6 | 6 | 2 | | 4 | - | - | - | | | | | | | | | | | |
| 2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обов'язкові компоненти ОПІ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Вступ до фаху | 120 | 4 | | 1 | | 30 | 15 | | 15 | 90 | x | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Основи туризмознавства | 180 | 6 | 2 | | | 90 | 60 | | 30 | 90 | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Правове регулювання галузі | 120 | 4 | 3 | | | 60 | 30 | | 30 | 60 | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Організація готельного господарства | 210 | 7 | 4 | 3 | К | 120 | 60 | | 60 | 90 | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Організація ресторанного господарства | 210 | 7 | 4 | 3 | | 120 | 60 | | 60 | 90 | | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Технології продукції ресторанного господарства | 180 | 6 | 4 | 3 | | 120 | 30 | 90 | - | 60 | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Інженерна та комп'ютерна графіка | 150 | 5 | 3 | | | 60 | 30 | | 30 | 90 | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Гігієна та санітарія в галузі | 150 | 5 | 4 | | | 60 | 30 | | 30 | 90 | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу | 150 | 5 | 5 | 4 | | 120 | 60 | | 60 | 30 | | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу | 120 | 4 | 5 | | | 60 | 30 | | 30 | 60 | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------|------------|-----------|-----------|----------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|----|----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 10 | Маркетингові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі | 120 | 4 | 7 | | | 60 | 30 | | 30 | 60 | | | | | | | | 4 | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 11 | Стартап-менеджмент в індустрії гостинності | 120 | 4 | 7 | | | 60 | 30 | | 30 | 60 | | | | | | | | 4 | | |
| 12 | Облік і аудит підприємств готельно-ресторанного бізнесу | 150 | 5 | 7 | | | 30 | 15 | | 15 | 120 | | | | | | | | 2 | | |
| 13 | Енергозбереження | 150 | 5 | 7 | | | 30 | 15 | | 15 | 120 | | | | | | | | 2 | | |
| 14 | Підприємницьке право | 120 | 4 | 8 | | | 52 | 26 | | 26 | 68 | | | | | | | | | 4 | |
| 15 | Договірне і трудове право | 120 | 4 | 8 | | | 52 | 26 | | 26 | 68 | | | | | | | | | 4 | |
| 16 | Міжнародний ринок готельних послуг | 150 | 5 | 8 | | | 26 | 13 | | 13 | 124 | | | | | | | | | 2 | |
| 17 | Міжнародний туристичний бізнес | 150 | 5 | 8 | | | 26 | 13 | | 13 | 124 | | | | | | | | | 2 | |
| 18 | Кейтеринг | 150 | 5 | 8 | | | 26 | 13 | | 13 | 124 | | | | | | | | | 2 | |
| 19 | Етика гостинності | 150 | 5 | 8 | | | 26 | 13 | | 13 | 124 | | | | | | | | | 2 | |
| 20 | Барна справа і організація роботи сомельє | 150 | 5 | 8 | | | 52 | 26 | | 26 | 98 | | | | | | | | | 4 | |
| 21 | Курортна справа | 150 | 5 | 8 | | | 52 | 26 | | 26 | 98 | | | | | | | | | 4 | |
| Разом | | 1560 | 52 | 12 | | | 576 | 288 | | 288 | 984 | | | - | 2 | - | - | - | 16 | 10 | 12 |
| Вибіркові дисципліни за уподобанням студента | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | Вибіркова дисципліна 1 | 120 | 4 | 7 | | | 30 | 15 | | 15 | 90 | | | | | | | | | 2 | |
| 23 | Вибіркова дисципліна 2 | 120 | 4 | 7 | | | 30 | 15 | | 15 | 90 | | | | | | | | | 2 | |
| Всього | | 240 | 8 | 2 | | | 60 | 30 | | 30 | 180 | | | - | - | - | - | - | - | 4 | |
| Загальний обсяг вибірових компонентів | | 1800 | 60 | 14 | - | - | 636 | 318 | | 318 | 1164 | | | - | 2 | - | - | - | 16 | 14 | 12 |
| 3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Військова підготовка* | 690 | 23 | | | | 450 | | | 450 | 240 | | | | | | | | | | |
| 30 | Навчальна практика | 180 | 6 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | Виробнича практика | 240 | 8 | 4,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | Виробнича (переддипломна) практика | 120 | 4 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи | 120 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | Атестація | 90 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Всього годин навчальних занять (без військової підготовки) | | 7200 | 240 | 41 | 20 | 2 | 3192 | 1178 | 210 | 1804 | 3258 | | | 30 | 30 | 28 | 28 | 26 | 26 | 24 | 24 |

* - Дисципліна позакредитна, не входить у до загального обсягу ЄСТС 7200/240

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

| Навчальні дисципліни | Години | Кредити | % |
|---|-------------|------------|------------|
| 1. Обов'язкові компоненти ОПП | 4650 | 155 | 65 |
| 2. Вибіркові компоненти ОПП | 1800 | 60 | 25 |
| <i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i> | 1560 | 52 | 22 |
| <i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i> | 240 | 8 | 3 |
| 3. Інші види навчання | 750 | 25 | 10 |
| 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 | 6 | 4 | | | 12 | 52 |
| 2 | 30 | 6 | 4 | | | 12 | 52 |
| 3 | 30 | 6 | 6 | | | 10 | 52 |
| 4 | 28 | 6 | | 4 | 2 | 4 | 44 |
| Разом за ОП | 118 | 24 | 14 | 4 | 2 | 38 | 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 | 120 | 4 | 2 |
| 3 | Виробнича практика | 4 | 120 | 4 | 4 |
| 4 | Виробнича практика | 6 | 120 | 4 | 6 |
| 5 | Виробнича (переддипломна) практика | 8 | 120 | 4 | 2 |

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 | 90 | 3 | 1 |
| 2 | Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи | 120 | 4 | 5 |

Проректор з навчальної і виховної роботи

Начальник навчального відділу

«ПОГОДЖЕНО»

 С. Кваша

 О. Зазимко

«РОЗРОБЛЕНО»

Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

 М. Куласць