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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

"ЗАТВЕРДЖЕНО"
НА ЗАСІДАННІ ВЧЕНОЇ РАДИ
(протокол № 7 від "28" 04 2020 р.)
В.о.ректора УДПУ імені Павла Тичини

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**

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень			
	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	49	50	51	52
I		н/с				С	С	С																	С	С	С																										
II									С	С	С																	Н	Н	Н	Н	С	С	С																		
III												С	С	С																	В	В	В	В	С	С	С														
IV										В	В	В	В	С	С	С												С	С	С											А	А											

Т Теоретичне навчання
С Екзаменаційна сесія
А Атестація
К Канікули
В Виробнича практика
Н Навчальна практика
Р Підготовка кваліфікаційної роботи
н/с Настановча сесія

II. Бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теоретичне навчання та підготовка ВКР	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи	Атестація	Канікули	Усього
Разом		25	12		2		39
I		7					7
II		6	4				10
III		6	4				10
IV		6	4		2		12

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кількість кредитів ECTS
Навчальна з організації готельного і ресторанного господарства	4	4	6
Виробнича	6	4	6
Виробнича	7	4	6

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Атестаційний екзамен	8
Кваліфікаційна робота	8

V. План освітнього процесу

	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах			Кредити ECTS	Кількість годин							Розподіл по курсах і семестрах (годин на тиждень)							
								аудиторних							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс
								у тому числі							семестр							
		екзамени	заліки	курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	Лекції	Практичні	Семінарські	Лабораторні	Самостійна робота	1	2	3	4	5	6	7	8
													кількість навчальних тижнів							
													4	3	3	3	3	3	3	3
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																			
I.	**Цикл загальної підготовки**				**64**	**1920**	**252**	**108**	**144**			**1668**	**29**	**25**			**13**		**5**	
1.1.	***Гуманітарна підготовка***				***17***	***510***	***64***	***16***	***48***			***446***	***12***	***4***						
ГП.01	Українська мова за професійним спрямуванням	1			4	120	16	8	8			104	4							
ГП.02	Історія та культура України	1			4	120	16	8	8			104	4							
ГП.03	Іноземна мова		2		9	270	32		32			238	4	4						
1.2.	***Фундаментальна підготовка***				***47***	***1410***	***188***	***92***	***96***			***1222***	***17***	***21***			***13***		***5***	
ФП.01	Економічна соціологія		2		3	90	12	6	6			78		4						
ФП.02	Основи наукових досліджень		1		3	90	12	6	6			78	3							
ФП.03	Харчова хімія	1			4	120	16	8	8			104	4							
ФП.04	Основи туризмознавства		1		4	120	16	8	8			104	4							
ФП.05	Економіко-математичні методи та моделі (оптимізаційні методи та моделі, економетрика)	5			4	120	16	8	8			104					5			
ФП.06	Основи економічної теорії	2			3	90	12	6	6			78		4						
ФП.07	Основи автоматизації в галузі:																			
ФП.07.01	Автоматизація в галузі (І рівень)	2			3	90	12	6	6			78		4						
ФП.07.02	Діловодство з використанням комп'ютерних технологій	1			3	90	12	6	6			78	3							
ФП.07.03	Автоматизація економічних процесів (1С Бухгалтерія) ІІ рівень	5			3	90	12	4	8			78					4			
ФП.08	Мікробіологія	2			4	120	16	8	8			104		5						
ФП.09	Ціноутворення	5			3	90	12	6	6			78					4			
ФП.10	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві		7		4	120	16	8	8			104							5	
ФП.11	Господарське законодавство	1			3	90	12	6	6			78	3							
ФП.12	Економічна етика та діловий етикет	2			3	90	12	6	6			78		4						
II.	**Цикл професійної підготовки**				**96**	**2880**	**384**	**192**	**192**			**2496**		**5**	**24**	**20**	**19**	**25**	**10**	**17**
ПП.01	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	7			3	90	12	6	6			78							4	
ПП.02	Менеджмент	3			4	120	16	8	8			104			5					
ПП.03	Маркетинг готельного і ресторанного господарства		5		3	90	12	6	6			78					4			
ПП.04	Рекреаційні комплекси світу		3		3	90	12	6	6			78			4					
ПП.05	Бухгалтерський облік	4			3	90	12	6	6			78				4				
ПП.06	Маркетинг	4			4	120	16	8	8			104				5				
ПП.07	Економіка праці і соціально-трудові відносини	5			4	120	16	8	8			104					5			
ПП.08	Економікс	3	2		6	180	24	12	12			156		5	5					
ПП.09	Планування і організація готельного і ресторанного господарства	7		7	3	90	12	6	6			78							4	
ПП.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6			3	90	12	6	6			78						4		
ПП.11	Організація ресторанного господарства	6		6	10	300	40	20	20			260					4	6		
ПП.12	Організація готельного господарства	6	5		10	300	40	20	20			260					4	6		
ПП.13	Інженерне обладнання будівель	6			5	150	20	10	10			130						7		
ПП.14	Гігієна і санітарія в галузі		4		4	120	16	8	8			104				5				
ПП.15	Громадське будівництво	4			4	120	16	8	8			104				5				
ПП.16	Інженерна графіка	3			4	120	16	8	8			104			5					
ПП.17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	8			5	150	20	10	10			130								7
ПП.18	Екологія		3		3	90	12	6	6			78			4					
ПП.19	Технологія продукції ресторанного господарства	8	6		10	300	40	20	20			260					2	2	2	4
ПП.20	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства	8			5	150	20	10	10			130								7