

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"
Миколаївський міжрегіональний інститут розвитку людини

"Затверджую"

Президент Відкритого

міжнародного університету
розвитку людини "Україна"

Г. Селенко

"08" 08 2020 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки **бакалавра** (перший рівень вищої освіти)

за освітньою програмою

Готельно-ресторанна справа

з галузі знань **24 Сфера обслуговування**

за спеціальністю **241 Готельно-ресторанна справа**

кваліфікація: **бакалавр з готельно-ресторанної справи**

Форма навчання: **денна**

Строк навчання: **3 роки і 10 місяців**

на основі повної загальної середньої освіти

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО 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									
	1	7	14	21	28	5	12	19	26	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	2	9	16	23									
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29									
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	Д	Д	Д	Д	Е	З								

ПОВІЩЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; П - практика; К - канікули; Е - складання атестаційного екзамену; Д - виконання кваліфікаційної роботи; З - захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	30	4	4			14	52
III	30	4	4			14	52
IV	25	3	4	4	2	4	42
Разом	115	15	14	4	2	48	198

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча	2	4
Навчальна	4	4
Технологічна	6	4
Виробнича	8	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма випускової атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	
Організація готельного господарства	Комплексний атестаційний екзамен	8
Організація ресторанного господарства		
Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства		
Проектування і дизайн об'єктів готельно- ресторанного господарства		
Менеджмент готельно-ресторанного господарства		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і								
		екзамени	заліки	курсів			загальний обсяг	всього	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
				роботи	розрахункові роботи				у тому числі:				семестри								
									лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	
													кількість тижнів у семестрі								
													15	15	15	15	15	15	15	15	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																					
OK 1.1	Україна в контексті світового розвитку		2			4	120	44	30		14	76		3							
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	1			4	120	60	16		44	60	2	2							
OK 1.3	Фізична культура		1,2			5	150	76	16		60	74	3	2							
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			6	180	76	16		60	104	3	2							
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	46	30		16	74		3							
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		4			1	30	12	12			18				1					
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			3	90	32	24		8	58	2								
OK 1.8	Іноземна мова	3	1,2			6	180	90			90	90	2	2	2						
OK 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	4,5			6	180	90			90	90				2	2	2			
OK 1.10	Іноземна мова поглибленого вивчення	8	7			6	180	50			50	130							2	2	
OK 1.11	Філософія	5				3	90	32	24		8	58					2				
OK 1.12	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5			3	90	32	24		8	58					2				
OK 1.13	Екологія та екологічна етика		6			3	90	32	24		8	58						2			
Всього ОК за циклом загальної підготовки		6	15			54	1620	672	216	0	456	948	12	14	2	3	6	4	2	2	
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																					
	Всього ВК за циклом загальної підготовки		5			18	540	134	72	0	62	406	0	0	5	0	4	0	0	0	
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		3			4	120	30	16		14	90			2						
BK 1.2			3			3	90	22	12		10	68			1,5						
BK 1.3			3			3	90	22	12		10	68			1,5						
BK 1.4			5			4	120	30	16		14	90					2				
BK 1.5			5			4	120	30	16		14	90					2				
Всього за циклом загальної підготовки		6	20			72	2160	806	288	0	518	1354	12	14	7	3	10	4	2	2	

II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Охорона праці в галузі		4		4	120	44	30		14	76				3				
ОК 2.2	Політична економія	1			4	120	30	16		14	90	2							
ОК 2.3	Інженерне обладнання будівель	1			4	120	38	24		14	82	2,5							
ОК 2.4	Харчова хімія та мікробіологія	2	1		6	180	82	46		36	98	2	3,5						
ОК 2.5	Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	7			4	120	44	14		30	76							3	
ОК 2.6	Гігієна та санітарія	1			4	120	30	24		6	90	2							
ОК 2.7	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	1		6	180	90	54		36	90	1,5	4,5						
ОК 2.8	Економіка підприємства	3			4	120	44	24		20	76			3					
ОК 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	4	3		4	9	270	136	78		58	134			4	5			
ОК 2.10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3			4	120	44	30		14	76			3					
ОК 2.11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3			5	150	60	34		26	90			4					
ОК 2.12	Організація готельного господарства	5,6	5		6	9	270	134	72		62	136					4	5	
ОК 2.13	Організація ресторанного господарства	5,6	5			9	270	134	72		62	136					4	5	
ОК 2.14	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4			4	120	60	34		26	60				4				
ОК 2.15	Логістика	7			4	120	44	24		20	76								3
ОК 2.16	Управління якістю товарів та послуг у готельно-ресторанному господарстві	7			4	120	44	24		20	76								3
ОК 2.17	Барна справа	8			6	180	70	40		30	110								7
ОК 2.18	Етнічні кухні	7			4	120	44	24		20	76								3
ПР 1	Ознайомча практика		2		6	180					180								
ПР 2	Навчальна практика		4		6	180					180								
ПР 3	Технологічна практика		6		6	180					180								
ПР 4	Виробнича практика		8		6	180					180								
	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи				6	180					180								
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	8																	
	Комплексний атестаційний екзамєн	8			2	60					60								
	Всього ОК за циклом професійної підготовки	19	10	2	126	3780	1172	664	0	508	2608	10	8	14	12	8	10	12	7

2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																								
	Всього ВК за циклом професійної підготовки					10			42	1260	382	212	0	170	878				5	2	6	6	10	
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки		4			5	150	44	24		20	106						3						
ВК 2.2			4			4	120	30	16		14	90						2						
ВК 2.3			5			4	120	30	16		14	90							2					
ВК 2.4			6			5	150	44	24		20	106									3			
ВК 2.5			6			6	180	44	24		20	136									3			
ВК 2.6			7			4	120	30	16		14	90										2		
ВК 2.7			7			4	120	30	16		14	90										2		
ВК 2.8			7.8			5	150	70	40		30	80										2	4	
ВК 2.9			8			5	150	60	36		24	90											6	
	Всього за циклом професійної підготовки					19	20	0	2	168	5040	1554	876	0	678	3486	10	8	14	17	10	16	18	17
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %											30%													
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %											25%													
						ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																		
						25	40	0	2	240	7200	2360	1164	0	1196	4840	22	22	21	20	20	20	20	19
						Максимально можлива кількість годин на тиждень										22	22	21	21	20	20	20	20	
						Кількість екзаменів										3	4	4	2	1	3	4	4	
						Кількість заліків										7	5	4	6	7	4	4	3	
						Кількість курсових проєктів																		
						Кількість курсових робіт													1		1			

ПОГОДЖЕНО

Директор Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини



ПОГОДЖЕНО

Завідуючий кафедрою економіки та інформаційних технологій

А.В. Завгородній
" " 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного об'єднання з культури та сфери обслуговування

Н.В. Барна
" " 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-виховної роботи

О.П. Коляда
" " 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління навчально-виховної роботи

О.А. Веденосова
" " 2020 р.