

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Президент Відкритого

міжнародного університету

розвитку людини "Україна"

П.М.Таланчук

"01" липня 2021 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки бакалавра

першого рівня вищої освіти

на основі повної середньої освіти

Освітньо-професійна програма

"Готельно-ресторанна справа"

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради

Відкритого міжнародного університету

розвитку людини "Україна"

від 01 липня 2021 року

протокол № 4

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Форма навчання: денна

Строк навчання: 3 роки і 10 місяців

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	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	19	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	С	С	К	К	К	К	К	К	П	П	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

ПОЗНАЧЕННЯ: 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	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Бакалаврська кваліфікаційна робота	Захист	8
Організація готельного господарства	Комплексний атестаційний екзамен	
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	курсові			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																					
I.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	46	16		30	74	2	1							
OK 1.3	Фізична культура		1,2			5	150	74	14		60	76	2	3							
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			6	180	62	16		46	118	2	2							
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	44	30		14	76		3							
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		4			1	30	14	14			16				1					
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			3	90	30	22		8	60	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	60			60	120							2	2	
OK 1.11	Філософія	5				3	90	30	22		8	60					2				
OK 1.12	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5			3	90	30	22		8	60					2				
OK 1.13	Екологія та екологічна етика		6			3	90	30	22		8	60						2			
Всього ОК за циклом загальної підготовки		6	15			54	1620	644	208	0	436	976	10	14	2	3	6	4	2	2	
I.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																					
	Всього ВК за циклом загальної підготовки		4			18	540	208	120	0	88	332	0	0	8	0	6	0	0	0	
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		3			5	150	60	36		24	90			4						
BK 1.2			3			5	150	60	36		24	90			4						
BK 1.3			5			4	120	44	24		20	76					3				
BK 1.4			5			4	120	44	24		20	76					3				
Всього за циклом загальної підготовки		6	19			72	2160	852	328	0	524	1308	10	14	10	3	12	4	2	2	
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																					
OK 2.1	Охорона праці в галузі		4			4	120	44	30		14	76				3					
OK 2.2	Політична економія	1				4	120	44	24		20	76	3								
OK 2.3	Інженерне обладнання будівель	1				4	120	44	24		20	76	3								
OK 2.4	Харчова хімія та мікробіологія	2	1			6	180	76	46		30	104	2	3							
OK 2.5	Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	7				4	120	44	14		30	76							3		
OK 2.6	Гігієна та санітарія	1				4	120	44	30		14	76	3								
OK 2.7	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	1			6	180	76	46		30	104	2	3							
OK 2.8	Економіка підприємства	3				4	120	44	24		20	76			3						
OK 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	4	3		4	9	270	90	60		30	180			1	5					
OK 2.10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3				4	120	44	30		14	76			3						
OK 2.11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3				5	150	60	34		26	90			4						
OK 2.12	Організація готельного господарства	5,6	5			9	270	104	54		50	166					3	4			

ОК 2.13	Організація ресторанного господарства	5,6	5			9	270	90	50		40	180					2	4		
ОК 2.14	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4				4	120	44	24		20	76				3				
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								
	Бакалаврська кваліфікаційна робота	8				6	180					180								
	Комплексний атестаційний екзаме	8				2	60					60								
Всього ОК за циклом професійного підготовки		19	10		2	126	3780	1050	602	0	448	2730	12	6	11	11	5	8	12	7

2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми

	Всього ВК за циклом професійної підготовки	12			42	1260	464	258	0	206	796				7	3	8	6	11	
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки	4			5	150	60	34		26	90				4					
ВК 2.2		4			4	120	44	24		20	76				3					
ВК 2.3		5			4	120	44	24		20	76					3				
ВК 2.4		6			5	150	60	34		26	90						4			
ВК 2.5		6			6	180	60	34		26	120						4			
ВК 2.6		7			4	120	44	24		20	76							3		
ВК 2.7		7,8			4	120	44	24		20	76							1	3	
ВК 2.8		7,8			5	150	54	30		24	96							1	4	
ВК 2.9		7,8			5	150	54	30		24	96							1	4	
	Всього за циклом професійної підготовки	19	22	0	2	168	5040	1514	860	0	654	3526	12	6	11	18	8	16	18	18
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %						30%														
Частка вибіркових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %						25%														

ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН

25	41	0	2	240	7200	2366	1188	0	1178	4834	22	20	21	21	20	20	20	20
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	3	6	7	4	5	4
Кількість курсових проєктів																		
Кількість курсових робіт														1		1		

ПОГОДЖЕНО

Директор Національного інституту розвитку людини
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри економіки та інформаційних технологій
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного об'єднання з культури та сфери обслуговування
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої діяльності
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління моніторингу якості освіти, ліцензування та акредитації
" " " 2021 р.