

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Президент Відкритого
міжнародного університету
розвитку людини "Україна"

Петро ТАЛАНЧУК

"27" квітня 2023 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки бакалавра

першого рівня вищої освіти

на основі повної середньої освіти

Освітньо-професійна програма

"ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА"

ID за базою ЄДЕБО 26696

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради
Відкритого міжнародного університету
розвитку людини "Україна"

від "27" квітня 2023 року

протокол № 3

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Форма навчання: денна, заочна

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				
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26				
	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	32	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31				
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	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	К		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	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	К	
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	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	К	
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	Д	Д	Д	Е	З								

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	4			14	52
II	30	4	4			14	52
III	30	4	4			14	52
IV	25	4	4	3	2	3	41
Разом	115	16	16	3	2	45	197

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))	Семістр
Бакалаврська кваліфікаційна робота	Захист	
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 семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами									
		екзамени	залики	курсові			загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс			
				роботи	розрахункові роботи			у тому числі:				семестри									
								всього	лекції	лабораторні		практичні	1	2	3	4	5	6	7	8	
													кількість тижнів у семестрі								
													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	
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	46	16		30	74	1	2							
OK 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)		1,2			5	150	74	14		60	76	2	3							
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			5	150	60	16		44	90	2	2							
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	46	30		16	74		3							
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		2			4	120	44	30		14	76		3							
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			4	120	44	30		14	76	3								
OK 1.8	Іноземна мова	3	1,2			5	150	60			60	90	1,5	2	1,5						
OK 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	4,5			5	150	60			60	90				1	1	2			
OK 1.10	Іноземна мова поглибленого вивчення	8	7			5	150	52			52	98							1,5	3	
OK 1.11	Філософія	5				4	120	46	30		16	74				3					
OK 1.12	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5			4	120	44	30		14	76				3					
OK 1.13	Екологія та екологічна етика		6			4	120	44	30		14	76					3				
OK 1.14	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист		4			3	90	30	16		14	60				2					
Всього ОК за циклом загальної підготовки		6	16			60	1800	694	272	0	422	1106	10	18	2	3	7	5	2	3	
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																					
	Всього ВК за циклом загальної підготовки		4			20	600	224	132	0	92	376	0	0	7	0	8	0	0	0	
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		3			5	150	52	30		22	98			3,5						
BK 1.2			3			5	150	52	30		22	98			3,5						
BK 1.3			5			5	150	60	36		24	90					4				
BK 1.4			5			5	150	60	36		24	90					4				
Всього за циклом загальної підготовки		6	20			80	2400	918	404	0	514	1482	10	18	9	3	15	5	2	3	
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																					
OK 2.1	Політична економія	1				4	120	44	30		14	76	3								
OK 2.2	Інженерне обладнання будівель	1				4	120	44	24		20	76	3								
OK 2.3	Харчова хімія та мікробіологія	1				5	150	52	30		22	98	3,5								
OK 2.4	Гігієна та санітарія	1				4	120	44	30		14	76	3								
OK 2.5	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	2			5	150	66	36		30	84		4	0,5						
OK 2.6	Економіка підприємства	3				4	120	44	24		20	76			3						
OK 2.7	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3				5	150	60	30		30	90			4						
OK 2.8	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3				5	150	60	34		26	90			4						
OK 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	4	3		4	8	240	90	60		30	150			1	5					

OK 2.10	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4			5	150	60	30		30	90				4					
OK 2.11	Організація готельного господарства	6	5		9	270	90	50		40	180					2	4			
OK 2.12	Організація ресторанного господарства	6	5	6	9	270	90	50		40	180					3	3			
OK 2.13	Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	7			4	120	44	14		30	76							3		
OK 2.14	Логістика	7			4	120	52	30		22	68							3,5		
OK 2.15	Управління якістю товарів та послуг у готельно-ресторанному господарстві	7			4	120	52	30		22	68							3,5		
OK 2.16	Етнічні кухні	7			4	120	44	24		20	76							3		
OK 2.17	Барна справа	8			5	150	50	30		20	100								5	
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 екзамен	8			2	60					60									
Всього ОК за циклом професійної підготовки		19	8		2	120	3600	986	556	0	430	2614	13	4	13	9	5	7	13	5
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																				
	Всього ВК за циклом професійної підготовки		11			40	1200	454	240	0	214	746				8	0	8	5,5	12
BK 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		4			5	150	60	30		30	90				4				
BK 2.2			4			5	150	60	30		30	90				4				
BK 2.3			6			5	150	60	30		30	90						4		
BK 2.4			6			5	150	60	30		30	90						4		
BK 2.5			7			5	150	52	30		22	98							3,5	
BK 2.6			7,8			5	150	54	30		24	96							1	4
BK 2.7			7,8			5	150	54	30		24	96							1	4
BK 2.8			8			5	150	54	30		24	96								4
Всього за циклом професійної підготовки		19	19	0	2	160	4800	1440	796	0	644	3360	13	4	13	17	5	15	19	17
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							33%													
Частка вибіркових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							25%													
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																				
		25	39	0	2	240	7200	2358	1200	0	1158	4842	22	22	21	20	20	20	20	20
Максимально можлива кількість годин на тиждень													22	22	21	21	20	20	20	20
Кількість екзаменів													4	2	5	2	1	3	4	4
Кількість заліків													5	7	3	5	6	4	4	4
Кількість курсових проєктів																				
Кількість курсових робіт																1		1		

ПОГОДЖЕНО

Директор Миколаївського
інституту розвитку людини

Анна СТАРЄВА

"10" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри підприємництва,
управління та адміністрування

Руслан СКУПСЬКИЙ

"14" березня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

Антоніна РАТУШЕНКО

"13" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої
діяльності

Оксана КОЛЯДА

"20" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління
моніторингу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Людмила ВОЛОДИНА

"20" квітня 2023 р.