

Міністерство освіти і науки України

ДВНЗ "Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника"

"Затверджую"

Вектор

І.Є. Цепенда

(підпис)

(прізвище та ініціали)

2021 року

Затверджено Вченою радою університету, протокол № 11 від 31.12.2021 року



Кваліфікація Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Строк навчання 3 роки 10 місяців

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки бакалавра з галузі знань 24 Сфера обслуговування на основі повна загальна середня освіта

Освітньо-професійна програма Міжнародний готельний бізнес

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

спеціалізацією

Форма навчання денна

I. Графік навчального процесу

Курси	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	К	К	С	С	С	С	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	КС	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ВГ	ВГ	ВГ	ВГ	КС	К	К	С	С	С	С	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	КС	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ВГ	ВГ	ВГ	ВГ	КС	К	К	С	С	С	С	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	КС	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КС	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4	Т	Т	Т	Т	Т	КВ	Т	Т	Т	Т	Т	ВГ	ВГ	ВГ	ВГ	КС	К	К	С	С	С	С	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	КВ	КВ	Т	Т	С	С	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - Теоретичне навчання; КС - Контроль за самост. роботою; К - Канікули; С - Експериментальна сесія; ВП - Виробнича практика; А - Атестація; КВ - Кваліфікаційна робота;

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Контроль за самост. роботою	Канікули	Експериментальна сесія	Виробнича практика	Атестація	Кваліфікаційна робота	Всього
1	31	4	12	5				52
2	27	4	12	5	4			52
3	27	4	12	5	4			52
4	25		3	5	4	2	4	43
Разом	110	12	39	20	12	2	4	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича практика		12
Виробнича практика	3	4
Виробнича практика	5	4
Виробнича практика	7	4

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Атестація (атестаційний іспит)	екзамен	8
Атестація (кваліфікаційна робота)	дипломна робота	8

V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами									
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних					Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс					
				проекти	роботи				у тому числі						Семестри								
									Лекції	Практичні	Семінарські	Лабораторні	Індивідуальні		1	2	3	4	5	6	7	8	
															Кількість тижнів в семестрі								
															15	16	11	16	11	16	10	14	
1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																							
1.1. Цикл загальної підготовки																							
1	Історія та культура світових цивілізацій	5				6	180	60	30		30			120					6				
2	Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка)	1				6	180	60	30		30			120	4								
3	Економіка суб'єктів готельного бізнесу	3				6	180	60	30		30			120			6						
	Всього по п. 1.1:	3				18	540	180	90		90			360	4		6		6				
1.2. Цикл професійної підготовки																							
1.2.1. Теоретична підготовка																							
4	Світове готельне господарство	1				6	180	62	30		32			118	4								
5	Туристичне країнознавство	2				6	180	80	32		48			100		5							
6	Товарознавство	2				6	180	60	16			44		120		4							
7	Організація рекреаційних послуг	4				6	180	60	30		30			120				4					
8	Ресторанна справа	4	3			9	270	90	30			60		180			3	4					
9	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	4				6	180	60	18			42		120				4					
10	Business and spoken English in hotels and restaurants	2,4,6,8	1,3,5,7			48	1440	480		480				960	4	4	6	4	6	4	6	4	
11	Готельна справа	6	5			12	360	120	40			80		240					6	4			
12	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	5				6	180	60	30		30			120					6				
13	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6				6	180	60	30		30			120						4			
14	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7				6	180	60	30		30			120							6		
15	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	7				6	180	60	30		30			120							6		
16	Управління корпораціями у готельному бізнесі	8				6	180	60	30		30			120									4

Всього по дисциплінам п.1.2.1:		16	6			129	3870	1312	346	480	260	226		2558	8	13	9	16	18	12	18	8
1.2.2. Практична підготовка																						
17	Курсова робота				3	3	90							90								
18	Курсова робота.				7	3	90							90								
19	Виробнича практика	3,5,7				18	540							540								
20	Підготовка дипломної роботи бакалавра					6	180							180								
Всього по дисциплінам п.1.2.2:		3			2	30	900							900								
Всього по п. 1.2:		19	6		2	159	4770	1312	346	480	260	226		3458	8	13	9	16	18	12	18	8
Разом за розділом (п. 1):		22	6		2	177	5310	1492	436	480	350	226		3818	12	13	15	16	24	12	18	8
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																						
2.1. Цикл загальної підготовки																						
21	Soft skills та комунікації в готельному бізнесі		1			6	180	60	30		30			120	4							
22	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення		1			6	180	60	30		30			120	4							
23	Вступ до спеціальності. Студентський путівник		1			6	180	60	30		30			120	4							
Всього по п. 2.1:			1			6	180	60	30		30			120	4							
2.2. Цикл професійної підготовки																						
24	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-		4			6	180	60	30		30			120				4				
25	Правові основи міжнародної готельної діяльності		2			6	180	60	30		30			120		4						
26	Антикризова психологія		2			6	180	60	30		30			120		4						
27	Антикризове управління міжнародними готельними мережами		8			6	180	60	30		30			120								4
28	Барна справа		8			6	180	60	10			50		120								4
29	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		4			6	180	60	30		30			120				4				
30	Бренд-менеджмент		6			6	180	60	30		30			120						4		
31	Всесвітня спадщина ЮНЕСКО		3			6	180	60	30		30			120			6					
32	Гастрономічний туризм		6			6	180	60	30		30			120						4		
33	Дипломатичний і діловий протокол та етикет		2			6	180	60	30		30			120		4						
34	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній сфері		8			6	180	60	30		30			120								4
35	Інклюзивні послуги в готельно-ресторанній сфері		6			6	180	60	30		30			120						4		
36	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві		3			6	180	60	30		30			120			6					
37	Історія індустрії гостинності		6			6	180	60	30		30			120						4		

38	Кейтеринг	8		6	180	60	30		30		120							4
39	Корпоративна культура	1		6	180	60	30		30		120	4						
40	Кулінарна етнологія	3		6	180	60	10		50		120		6					
41	Лідерство та ефективне управління	1		6	180	60	30		30		120	4						
42	Міжнародні стандарти суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	1		6	180	60	30		30		120	4						
43	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного госпо	2		6	180	60	30		30		120		4					
44	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6		6	180	60	30		30		120					4		
45	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6		6	180	60	30		30		120					4		
46	Організація SPA та Wellness-індустрія	2		6	180	60	30		30		120		4					
47	Стартапи	8		6	180	60	30		30		120							4
48	Тренди в готельно-ресторанному бізнесі	2		6	180	60	30		30		120		4					
49	Управління лакшері сервісом	8		6	180	60	30		30		120							4
50	Цифрові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	4		6	180	60	30		30		120				4			
Всього по п. 2.2:		9		54	1620	540	270		270		1080	4	8	6	4		8	8
Разом за розділом (п. 2):		10		60	1800	600	300		300		1200	8	8	6	4		8	8

3. АТЕСТАЦІЯ

51	Атестація (атестаційний іспит)	8				1,5	45					45										
52	Атестація (кваліфікаційна робота)	8				1,5	45					45										
Разом за розділом (п. 3):						3	90					90										
Загальна кількість						240	7200	2092	736	480	650	226		5108	20	21	21	20	24	20	18	16
Кількість годин на тиждень													66									
Кількість екзаменів													22	2	3	2	4	3	3	3	2	
Кількість заліків													16	3	2	3	1	2	2	1	2	
Кількість курсових проєктів													0									
Кількість курсових робіт													2			1				1		

Декан факультету

Великочий В.С.

Навчальний план затверджено вченою радою Факультета туризму (протокол № 5 від "03" 12 2021 року)

Погоджено: навчально-методичний відділ

"31" 12 2021 р.

(підпис, прізвище та ініціали)

Завідувач випускової кафедри

В.М.КЛАПЧУК

(підпис, прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми

Л. М. ЛОЯК