



Міністерство освіти і науки України

ДВНЗ "Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника"

"Затверджую"

Ректор

І.Є. Чепенда

(підпис)

(прізвище та ініціали)

2021 року

Затверджено Вченою радою університету, протокол № 11 від 31 12 2021 року

Кваліфікація Бакалавр з готельної 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

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

спеціалізацією

Форма навчання заочна

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

ПОЗНАЧЕННЯ:

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс		

III. ПРАКТИКА

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

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

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

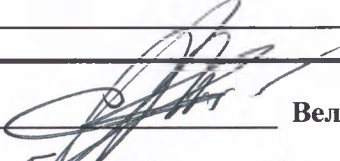
V. План навчального процесу

№ 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							
															3	3	3	3	3	3	3	3

1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																						
	1.1. Цикл загальної підготовки																					
1	Історія та культура світових цивілізацій	5				6	180	20	10		10			160					20			
2	Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка)	1				6	180	20	10		10			160	20							
3	Економіка суб'єктів готельного бізнесу	3				6	180	20	10		10			160			20					
Всього по п. 1.1:		3				18	540	60	30		30			480	20		20		20			
	1.2. Цикл професійної підготовки																					
	1.2.1. Теоретична підготовка																					
4	Світове готельне господарство	1				6	180	20	10		10			160	20							
5	Туристичне країнознавство	2				6	180	20	10		10			160		20						
6	Товарознавство	2				6	180	20	6			14		160		20						
7	Організація рекреаційних послуг	4				6	180	20	10		10			160				20				
8	Ресторанна справа	4	3			9	270	30	10			20		240			10	20				
9	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	4				6	180	20	6			14		160				20				
10	Business and spoken English in hotels and restaurants	2,4,6,8	1,3,5,7			48	1440	160		160				1280	20	20	20	20	20	20	20	20
11	Готельна справа	6	5			12	360	38	12			26		322					18	20		
12	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	5				6	180	20	10		10			160					20			
13	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6				6	180	20	10		10			160						20		
14	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7				6	180	20	10		10			160							20	
15	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	7				6	180	20	10		10			160							20	
16	Управління корпораціями у готельному бізнесі	8				6	180	20	10		10			160								20
Всього по дисциплінам п.1.2.1:		16	6			129	3870	428	114	160	80	74		3442	40	60	30	80	58	60	60	40

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	428	114	160	80	74		4342	40	60	30	80	58
Разом за розділом (п. 1):		22	6		2	177	5310	488	144	160	110	74		4822	60	60	50	80	78
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																			
2.1. Цикл загальної підготовки																			
21	Soft skills та комунікації в готельному бізнесі		1			6	180	20	10		10			160	20				
22	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення		1			6	180	20	10		10			160	20				
23	Вступ до спеціальності. Студентський путівник		1			6	180	20	10		10			160	20				
Всього по п. 2.1:			1			6	180	20	10		10			160	20				
2.2. Цикл професійної підготовки																			
24	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-		4			6	180	20	10		10			160				20	
25	Правові основи міжнародної готельної діяльності		2			6	180	20	10		10			160		20			
26	Антикризова психологія		2			6	180	20	10		10			160		20			
27	Антикризове управління міжнародними готельними мережами		8			6	180	20	10		10			160					20
28	Барна справа		8			6	180	20	4			16		160					20
29	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		4			6	180	20	10		10			160				20	
30	Бренд-менеджмент		6			6	180	20	10		10			160				20	
31	Всесвітня спадщина ЮНЕСКО		3			6	180	20	10		10			160			20		
32	Гастрономічний туризм		6			6	180	20	10		10			160				20	
33	Дипломатичний і діловий протокол та етикет		2			6	180	20	10		10			160		20			
34	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній сфері		8			6	180	20	10		10			160					20
35	Інклюзивні послуги в готельно-ресторанній сфері		6			6	180	20	10		10			160				20	
36	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві		3			6	180	20	10		10			160			20		
37	Історія індустрії гостинності		6			6	180	20	10		10			160				20	
38	Кейтеринг		8			6	180	20	10			10		160					20

39	Корпоративна культура	1			6	180	20	10		10			160	20							
40	Кулінарна етнологія	3			6	180	20	4		16			160			20					
41	Лідерство та ефективне управління	1			6	180	20	10		10			160	20							
42	Міжнародні стандарти суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	1			6	180	20	10		10			160	20							
43	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного госпо	2			6	180	20	10		10			160		20						
44	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6			6	180	20	10		10			160					20			
45	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6			6	180	20	10		10			160					20			
46	Організація SPA та Wellness-індустрія	2			6	180	20	10		10			160		20						
47	Стартапи	8			6	180	20	10		10			160							20	
48	Тренди в готельно-ресторанному бізнесі	2			6	180	20	10		10			160		20						
49	Управління лакшері сервісом	8			6	180	20	10		10			160							20	
50	Цифрові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	4			6	180	20	10		10			160				20				
Всього по п. 2.2:		9			54	1620	180	90		90			1440	20	40	20	20		40	40	
Разом за розділом (п. 2):		10			60	1800	200	100		100			1600	40	40	20	20		40	40	
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	688	244	160	210	74		6512	100	100	70	100	78	100	60	80
Кількість годин на тиждень													300								
Кількість екзаменів													22	2	3	2	4	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

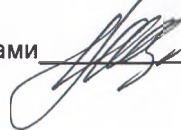
" " 20 р.

(підпис, прізвище та ініціали)

Завідувач випускової кафедри

В. М. КЛАПЧУК

(підпис, прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Л.М.ЛОЯК