

Міністерство освіти і науки України
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор

В. А. Бортняк

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

бакалавра

Форма здобуття освіти: **денна**

Освітній рівень: **бакалавр**

Термін навчання: **3 роки 10 місяців**

На базі: **повної загальної середньої освіти**

Рік набору: **2024**

галузь знань
спеціальність

24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

Протокол Вченої ради університету
№ 19 від 29.05.2025

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | Е | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | Е | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | Е | Е | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | Е | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Е | Е | ПА | ПА | Р | Р | Р | А | А | | | | | |

Теоретичне навчання
 Е Екзаменаційна сесія
 К Канікули
 П Практика
 ПА Підготовка до атестаційного екзамену
 Р Підготовка кваліфікаційної роботи
 А Атестація

2. ПРАКТИКА

| Назва практики | Семестр | Тижні | Кількість кредитів ECTS |
|----------------------|---------|-----------|-------------------------|
| Навчальна: | 2 | 3 | 4 |
| Виробнича: | 4,6 | 7 | 11 |
| Переддипломна | 8 | 3 | 4 |
| Разом: | | 13 | 19 |

3. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ (в тижнях)

| Курс | Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Практика | Підготовка до атестаційного екзамену | Підготовка кваліфікаційно і роботи | Атестація | Канікули | Всього |
|--------------|---------------------|---------------------|-----------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------|-----------|------------|
| 1 | 34 | 2 | 3 | | | | 13 | 52 |
| 2 | 34 | 2 | 3 | | | | 13 | 52 |
| 3 | 34 | 1 | 4 | | | | 13 | 52 |
| 4 | 27 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 43 |
| Разом | 129 | 7 | 13 | 2 | 3 | 2 | 43 | 199 |

4. АТЕСТАЦІЯ

| Форма Атестації | семестр |
|---|---------|
| Атестаційний екзамен | 8 |
| Публічний захист кваліфікаційної роботи | 8 |

5. План освітнього процесу

| п/н | Код за ОПП | Назва дисциплін і видів навчальної роботи здобувача | форма контролю | | | кількість кредитів | загальний обсяг годин | обсяг аудиторних годин | аудиторні заняття | | | | самостійна робота | розподіл за семестрами | | | | | | | |
|---|------------|--|----------------|-----------|---------------|--------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|------------|----------------|-------------------|-------------------|--|----------|----------|----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| | | | екзамени | заліки | курсів роботи | | | | лекції | семінари | лабор. заняття | практичні заняття | | кількість тижнів у семестрі та розподіл за тижнями | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | 16 | 19 | 17 | | | | 17 | 17 | 17 | 16 | | 10 | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 1. Обов'язкові компоненти | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1. Навчальні дисципліни загальної підготовки | | | 1 | 9 | | 32 | 960 | 320 | 62 | 78 | 0 | 180 | 640 | 9 | 6 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 1 | OK1 | Історія та культура України | | 1 | | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | 3 | | | | | | | |
| 2 | OK2 | Українська мова за професійним спрямуванням | | 2 | | 3 | 90 | 30 | | | | 30 | 60 | | 2 | | | | | | |
| 3 | OK4 | Соціальна відповідальність бізнесу | | 2 | | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | 2 | | | | | | |
| 4 | OK6 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 4 | 1,2,3 | | 12 | 360 | 120 | | | | 120 | 240 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| 5 | OK5 | Філософія | | 5 | | 3 | 90 | 30 | 10 | 20 | | | 60 | | | | 2 | | | | |
| 6 | OK3 | Фізичне виховання | | 1 | | 3 | 90 | 30 | | | | 30 | 60 | 2 | | | | | | | |
| 7 | OK7 | Основи кримськотатарської мови та культури | | 1 | | 3 | 90 | 30 | 12 | 18 | | | 60 | 2 | | | | | | | |
| 1.2. Навчальні дисципліни фахової підготовки | | | 10 | 24 | | 148 | 4440 | 1230 | 556 | 206 | 80 | 388 | 3210 | 12 | 9 | 9 | 7 | 10 | 8 | 13 | 18 |
| 8 | OK8 | Харчова хімія | | 1 | | 5 | 150 | 60 | 30 | | | 30 | 90 | 4 | | | | | | | |
| 9 | OK10 | Основи наукових досліджень | | 1 | | 3 | 90 | 30 | 14 | 16 | | | 60 | 2 | | | | | | | |
| 10 | OK16 | Сервісологія | | 1 | | 5 | 150 | 50 | 20 | 30 | | | 100 | 3 | | | | | | | |
| 11 | OK12 | Індустрія гостинності | 1 | | | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | 3 | | | | | | | |
| 12 | OK9 | Гігієна та санітарія в галузі | | 2 | | 6 | 180 | 60 | 30 | | | 30 | 120 | | 3 | | | | | | |
| 13 | OK13 | Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві | 2 | | | 6 | 180 | 60 | 30 | | | 30 | 120 | | 3 | | | | | | |
| 14 | OK11 | Основи нутриціології | | 2 | | 4 | 120 | 50 | 26 | | 10 | 14 | 70 | | 3 | | | | | | |
| 15 | OK14 | Проектування галузі | 8 | 7 | | 7 | 210 | 70 | 34 | | | 36 | 140 | | | | | | | 3 | 3 |
| 16 | OK15 | Друга іноземна мова | 4 | 3 | | 6 | 180 | 60 | | | | 60 | 120 | | | 2 | 2 | | | | |
| 17 | OK17 | Організація готельного господарства | 4 | 3 | | 10 | 300 | 100 | 50 | 30 | | 20 | 200 | | | 4 | 3 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------|---|---|-----|----|-----|-----|----|----|----|-----|-----|--|---|---|---|---|---|---|
| 18 | OK18 | Організація ресторанного господарства | 6 | 5 | 10 | 300 | 100 | 50 | 30 | 20 | 200 | | | | | 4 | 3 | | |
| 19 | OK19 | Інформаційні технології в сфері послуг | | 5 | 5 | 150 | 50 | 20 | | 30 | 100 | | | | | 3 | | | |
| 20 | OK21 | Барна справа | | 6 | 3 | 90 | 30 | 12 | | 10 | 8 | 60 | | | | | 2 | | |
| 21 | OK22 | Кулінарна етнологія | | 5 | 4 | 120 | 40 | 20 | | 10 | 10 | 80 | | | | 3 | | | |
| 22 | OK23 | Правове регулювання сфери послуг | | 8 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | | | 4 |
| 23 | OK25 | Технологія продукції ресторанного господарства | 8 | 7 | 8 | 240 | 80 | 30 | | 20 | 30 | 160 | | | | | | 3 | 4 |
| 24 | OK24 | Устаткування галузі | 8 | 7 | 8 | 240 | 80 | 40 | | 20 | 20 | 160 | | | | | | 3 | 4 |
| 25 | OK27 | Експертиза та сертифікація товарів та послуг | | 8 | 3 | 90 | 30 | 10 | | 10 | 10 | 60 | | | | | | | 3 |
| 26 | OK26 | Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування | | 7 | 6 | 180 | 60 | 30 | 10 | | 20 | 120 | | | | | | | 4 |
| 27 | OK20 | Економіка сфери обслуговування | | 6 | 5 | 150 | 50 | 20 | 10 | | 20 | 100 | | | | | 3 | | |
| 28 | OK28 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | | 3 | 5 | 150 | 50 | 30 | 20 | | | 100 | | 3 | | | | | |
| 29 | OK29 | Маркетинг в сфері послуг | | 4 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | 2 | | | | |
| 30 | A1 | Атестаційний екзамен | 8 | | 3 | 90 | | | | | | 90 | | | | | | | |
| 31 | A2 | Кваліфікаційна робота | 8 | | 5 | 150 | | | | | | 150 | | | | | | | |
| | | Практична підготовка: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | П1 | Навчальна практика | | 2 | 4 | 120 | | | | | | 120 | | | | | | | |
| 33 | П2 | Виробнича практика | | 4,6 | 11 | 330 | | | | | | 330 | | | | | | | |
| 34 | П3 | Переддипломна практика | | 8 | 4 | 120 | | | | | | 120 | | | | | | | |

2. Вибіркові компоненти

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|-----------|--|-----------|-------------|------------|------------|------------|----------|----------|-------------|--|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | Вибір з переліків* | | 15 | | 60 | 1800 | 600 | 300 | 300 | 0 | 0 | 1200 | | | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| | | Дисципліни загальної підготовки | | 5 | | 20 | 600 | 200 | 100 | 100 | 0 | 0 | 400 | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 35 | 1 | Вибіркова дисципліна | | 3 | | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | 3 | | | | |
| 36 | 2 | Базова загальновійськова підготовка (теор. підготовка)**/ Вибіркова дисципліна | | 4 | | 3/4 | 90/120 | 60/40 | 36/20 | 24/20 | | | 30/80 | | | 3 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|---|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 37 | 3 | Вибіркова дисципліна / Вибіркова дисципліна | 5 | 5/4 | 150/120 | 50/40 | 30/20 | 20/20 | | | 100/80 | | | | | 3 | | | | | |
| 38 | 4 | Вибіркова дисципліна | 6 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | 3 | | | | | |
| 39 | 5 | Вибіркова дисципліна | 7 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | | 3 | | | | |
| Дисципліни професійної підготовки | | | 10 | 40 | 1200 | 400 | 200 | 200 | | | 800 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | | | | |
| 40 | 1 | Вибіркова дисципліна | 3 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | 3 | | | | | | | | |
| 41 | 2 | Вибіркова дисципліна | 3 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | 3 | | | | | | | | |
| 42 | 3 | Вибіркова дисципліна | 4 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | 3 | | | | | | | |
| 43 | 4 | Вибіркова дисципліна | 4 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | 3 | | | | | | | |
| 44 | 5 | Вибіркова дисципліна | 5 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | 3 | | | | | | |
| 45 | 6 | Вибіркова дисципліна | 5 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | 3 | | | | | | |
| 46 | 7 | Вибіркова дисципліна | 6 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | 3 | | | | | |
| 47 | 8 | Вибіркова дисципліна | 6 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | 3 | | | | | |
| 48 | 9 | Вибіркова дисципліна | 7 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | | 3 | | | | |
| 49 | 10 | Вибіркова дисципліна | 7 | 4 | 120 | 40 | 20 | 20 | | | 80 | | | | | | 3 | | | | |
| ВСЬОГО за навчальним планом | | | 11 | 48 | 0 | 240 | 7200 | 2150 | 918 | 584 | 80 | 568 | 5050 | 21 | 15 | 20 | 18 | 21 | 17 | 22 | 18 |
| Екзамени | | | 11 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 0 | 3 | 0 | 1 | 0 | 5 | |
| Заліки | | | | 48 | | | | | | | | | 7 | 6 | 7 | 5 | 7 | 6 | 7 | 3 | |

* Вибіркові компоненти (навчальні дисципліни) з загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін загальної підготовки та каталогу вибіркових дисциплін професійної підготовки освітньої програми, а також навчальних дисциплін з інших освітніх програм чи інших рівнів вищої освіти ТНУ імені В.І. Вернадського/ інших ЗВО, за програмами зовнішньої чи внутрішньої академічної мобільності/неформальної чи інформальної освіти.

** Дисципліна є вибірковою для всіх здобувачів вищої освіти університету, окрім категорії здобувачів, визначених Постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. №734, які вивчають дисципліну в обов'язковому порядку, визначеному законодавством.

Проректор з навчальної роботи
 Директор Навчально-наукового інституту
 Завідувач кафедри публічного управління, туризму
 Гарант ОП Готельно-ресторанна справа



Л.П.Макаренко
 В.Г.Горник
 І.О.Петровська
 О.Г. Мітал