

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

В. А. Бортняк

Протокол Вченої ради університету

№ від 02.02.2025 2025

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

бакалавра

Форма здобуття освіти: денна

галузь знань

J Транспорт та послуги

Освітній рівень: бакалавр

спеціальність

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

На базі: повної загальної середньої освіти

Рік набору: 2025

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

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																		К	К	К	К																									П	П	П	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2																		К	К	К	К																									П	П	П	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3																		К	К	К	К																				П	П	П	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
4																		К	К	К	К	П	П	П												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	6	10
Переддипломна	8	3	4
Разом:		12	18

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	35	1	3				13	52
2	35	1	3				13	52
3	35	1	3				13	52
4	27	2	3	2	3	2	4	43
Разом	132	5	12	2	3	2	43	199

4. АТЕСТАЦІЯ

Форма Атестації	семестр
Атестаційний екзамен	8
Публічний захист кваліфікаційної роботи	8

5. План освітнього процесу

п/п	Код за ОПШ	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		1	2	3	4	5	6	7	8
														кількість тижнів у семестрі та годин на тиждень							
														17	19	17	17	17	17	17	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	11		38	1140	380	112	102	0	166	760	11	7	2	4	2	0	0	0
1	OK1	Історія та культура України		1		4	120	40	20	20			80	3							
2	OK2	Кримознавство		1		3	90	30	16	14			60	2							
3	OK3	Організація здорового способу життя		1		3	90	30	16	14			60	2							
4	OK4	Основи наукових досліджень		1		3	90	30	14	16			60	2							
5	OK5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	1,2,3		12	360	120				120	240	2	2	2	2				
6	OK6	Українська мова за професійним спрямуванням		2		3	90	30				30	60		2						
7	OK7	Соціальна відповідальність бізнесу		2		4	120	40	20	20			80		3						
8	OK8	Основи охорони праці		4		3	90	30	14			16	60				2				
9	OK9	Філософія		5		3	90	30	12	18			60					2			
1.2. Навчальні дисципліни фахової підготовки			10	23		142	4260	1160	544	278	80	258	3100	9	9	10	5	11	8	13	19
10	OK10	Економіка сфери обслуговування		1		5	150	50	26	14		10	100	3							
11	OK11	Індустрія гостинності		1		4	120	40	20	20			80	3							
12	OK12	Сервісологія		1		5	150	50	20	30			100	3							
13	OK13	Гігієна та санітарія в готельно-ресторанному господарстві		2		5	150	50	20	30			100		3						
14	OK14	Основи нутриціології		2		5	150	50	26		10	14	100		3						
15	OK15	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		2		6	180	60	30	10		20	120		3						
16	OK16	Товарознавство		3		4	120	40	20	20			80			3					

17	OK17	Менеджмент готельно-ресторанного господарства		3	5	150	50	26	24			100			3					
18	OK18	Організація готельного господарства	4	3	10	300	100	50	30		20	200			4	3				
19	OK19	Маркетинг в сфері послуг		4	4	120	40	20	20			80				2				
20	OK20	Інформаційні технології в сфері послуг		5	6	180	60	20			40	120					4			
21	OK21	Кейтеринг		5	4	120	40	20	20			80					3			
22	OK22	Організація ресторанного господарства	6	5	10	300	100	50	30		20	200					4	3		
23	OK23	Барна справа		6	3	90	30	12		10	8	60						2		
24	OK24	Кулінарна етнологія		6	4	120	40	20		10	10	80						3		
25	OK25	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування		7	6	180	60	30	10		20	120							4	
26	OK26	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	8	7	8	240	80	40		20	20	160							3	4
27	OK27	Технологія продукції ресторанного господарства	8	7	8	240	80	30		20	30	160							3	4
28	OK28	Проектування та дизайн у ГРГ	8	7	7	210	70	34			36	140							3	4
29	OK29	Правове регулювання сфери послуг		8	4	120	40	20	20			80								4
30	OK30	Експертиза та сертифікація товарів та послуг		8	3	90	30	10		10	10	60								3
31	A1	Атестаційний екзамен	8		3	90						90								
32	A2	Кваліфікаційна робота	8		5	150						150								
		Практична підготовка:					0													
33	П1	Навчальна практика		2	4	120	0					120								
34	П2	Виробнича практика		4,6	10	300	0					300								
35	П3	Переддипломна практика		8	4	120	0					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	
36	1	Вибіркова дисципліна		3	4	120	40	20	20			80			3					

37	2	Базова загальновійськова підготовка (теор. підготовка)**/ Вибіркова дисципліна	4		3/4	90/120	60/40	36/20	24/20			30/80							3			
38	3	Вибіркова дисципліна / Вибіркова дисципліна	5		5/4	150/120	50/40	30/20	20/20			100/80							3			
39	4	Вибіркова дисципліна	6		4	120	40	20	20			80								3		
40	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			
41	1	Вибіркова дисципліна	3		4	120	40	20	20			80			3							
42	2	Вибіркова дисципліна	3		4	120	40	20	20			80			3							
43	3	Вибіркова дисципліна	4		4	120	40	20	20			80			3							
44	4	Вибіркова дисципліна	4		4	120	40	20	20			80			3							
45	5	Вибіркова дисципліна	5		4	120	40	20	20			80							3			
46	6	Вибіркова дисципліна	5		4	120	40	20	20			80							3			
47	7	Вибіркова дисципліна	6		4	120	40	20	20			80								3		
48	8	Вибіркова дисципліна	6		4	120	40	20	20			80								3		
49	9	Вибіркова дисципліна	7		4	120	40	20	20			80										3
50	10	Вибіркова дисципліна	7		4	120	40	20	20			80										3
ВСЬОГО за навчальним планом			10	49	0	240	7200	2140	956	680	80	424	5060	20	16	21	18	22	17	22	19	
Екзамени			10										0	2	0	2	0	1	0	5		
Заліки				49									8	5	7	6	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