

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

В. А. Бортняк

(підпис)

Протокол Вченої ради університету

№ 14 від 18.06. 2026

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: 2025

зі змінами 2026

галузь знань

J Транспорт та послуги

спеціальність

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

курс	вересень					жовтень				листопад				грудень				січень					лютий				березень					квітень				травень				червень					липень				серпень						
Г	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	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2																		К	К	К	К																		П	П	П	П	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
3																		К	К	К	К																		П	П	П	П	Е	К	К	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



Екзаменаційна



Канікули



Практика



Підготовка до



Підготовка



Атестація

2. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кількість кредитів ECTS
Навчальна:	2	2	4
Виробнича:	4,6	8	10
Переддипломна	8	3	4
Разом:		13	18

3. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ (в тижнях)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестаційного екзамену	Підготовка кваліфікаційної роботи	Атестація	Канікули	Всього
1	36	1	2				13	52
2	34	1	4				13	52
3	34	1	4				13	52
4	27	2	3	2	3	2	4	43
Разом	131	5	13	2	3	2	43	197

4. АТЕСТАЦІЯ

Форма Атестації	семестр
Атестаційний екзамен	8
Публічний захист кваліфікаційної роботи	8

5. План освітнього процесу

№ зп		Назва дисциплін і видів навчальної роботи студента	форма контролю			кількість кредитів	загальний обсяг годин	обсяг аудиторних годин	аудиторні заняття				самостійна робота	розподіл за семестрами							
			екзамени	зачіси	курсові роботи				лекції	семінари	лабор. заняття	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
1. Обов'язкові компоненти																					
	1.1. Навчальні дисципліни загальної	1	11		40	1200	470	158	102	0	210	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	0	14	16		90	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 національного спротиву		4		5	150	150	60			60	30			2					
9	OK9	Філософія		5		3	90	30	12	18		60					2				
	1.2. Навчальні дисципліни фахової підготовки	10	23		140	4200	1152	540	266	84	262	3018	9	9	7	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	OK17	Менеджмент готельно-ресторанного господарства		3		5,5	165	56	28	28		109			3						
17	OK18	Організація готельного господарства	4	3		10	300	100	50	30		20	200			4	3				
18	OK19	Маркетинг в сфері послуг		4		5	150	50	26	24		100				2					
19	OK20	Інформаційні технології в сфері послуг		5		6	180	60	20			40	120					4			
20	OK21	Кейтеринг		5		4	120	40	20	20		80					3				
21	OK22	Організація ресторанного господарства	6	5		10	300	100	50	30		20	200					4	3		
22	OK23	Барна справа		6		3,5	105	36	14		12	10	69						2		
23	OK24	Кулінарна етнологія		6		5	150	50	26		12	12	100						3		
24	OK25	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування		7		6	180	60	30	10		20	120							4	
25	OK26	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	8	7		7,5	225	80	40		20	20	145							3 4	
26	OK27	Технологія продукції ресторанного господарства	8	7		8	240	80	30		20	30	160							3 4	
27	OK28	Проектування та дизайн у ГРГ	8	7		7	210	70	34			36	140							3 4	
28	OK29	Правове регулювання сфери послуг		8		4	120	40	20	20		80								4	

29	OK30	Експертиза та сертифікація товарів та послуг		8		3	90	30	10		10	10	60							3
30	A1	Атестаційний екзамен	8		3	90							90							
31	A2	Кваліфікаційна робота	8		5	150							150							
		Практична підготовка:					0													
32	П1	Навчальна практика		2	4	120	0						90	0						
33	П2	Виробнича практика		4,6	9	270	0						270			0		0		
34	П3	Переддипломна практика		8	4,5	135	0						135							0
2. Вибіркові компоненти																				
	Вибір з переліків			15		60	1800	600	300	300	0	0	1200			9	9	9	9	9
	Дисципліни циклу 2.1. 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	Вибіркова дисципліна		4	4	120	40	20	20				80				3			
37	3	Вибіркова дисципліна		5	4	120	40	20	20				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 циклу 2.2. професійної			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		10	49	0	240	7200	2222	998	668	84	472	4978	20	16	18	18	22	17	22
	Екзамени		10											0	2	0	2	0	1	0
	Заліки			49										8	5	7	6	7	6	7
	Курсові				0															3

Проректор з навчальної роботи
Директор Навчально-наукового інституту
управління, економіки та природокористування
Завідувач кафедри публічного управління, туризму
та готельно-ресторанної справи
Гарант ОП Готельно-ресторанна справа

Володимир КУЧЕРЯВИЙ
Володимир ГОРНИК
Ірина ПЕТРОВСЬКА
Олена МІТАЛ