



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

В. А. Бортняк

(підпис)

Протокол Вченої ради університету

№ 14 від 18.06. 2026

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

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:

2026

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	К				
2																		К	К	К	К																		П	П	П	П	Е	К	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	К		
4																		К	К	К	К	П	П	П												Е	Е	ПА	ПА	Р	Р	Р	А	А														



Теоретичне навчання



Екзаменаційна сесія



Канікули



Практика



Підготовка до атестаційного екзамену



Підготовка кваліфікаційної роботи



Атестація

2. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кількість кредитів ECTS
Навчальна:	2	3	4,5
Виробнича:	4,6	6	9
Переддипломна	8	3	4,5
Разом:		12	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	3				13	53
2	34	1	3				13	51
3	34	1	3				13	51
4	27	2	3	2	3	2	4	43
Разом	131	5	12	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	зайки	курсові роботи				лекції	семінари	лабор. заняття	практичні		кількість тижнів у семестрі							
														1	2	3	4	5	6	7	8
														17	19	17	17	17	17	17	17
	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 підготовки			1	11		38	1140	480	148	76	0	226	690	8	14	2	4	2	0	0	0
1	OK1	Основи національного спротиву		2		5	150	150	60			60	30		8						
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		3	90	30	16	14			60		2						
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	1176	552	278	84	262	3039	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			4,5	135	50	20	30			85		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		3,5	105	40	20	20			65			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		3,5	105	36	14		12	10	69						2		
24	OK24	Кулінарна етнологія		6		5	150	50	26		12	12	100						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		7,5	225	80	40		20	20	145							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	4,5	135	0					90	0					
34	П2	Виробнича практика	4,6	9	270	0					270		0		0		
35	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
36	1	Вибіркова дисципліна	3	4	120	40	20	20			80		3				
37	2	Вибіркова дисципліна	4	4	120	40	20	20			80			3			
38	3	Вибіркова дисципліна	5	4	120	40	20	20			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 циклу 2.2. професійної			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	2256	1000	654	84	488	4929	17	23	21	18
Екзамени			10										0	2	0	2	0
Заліки			49										8	5	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 МІТАЛІ