

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Ректор

[Підпис]

(підпис)

19 07

2018 року

М.П.

проф. Мельник В.П.

(прізвище та ініціали)



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки бакалавра з галузі знань 24 "Сфера обслуговування" Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи.
 (назва освітнього ступеня) (шифр та найменування галузі знань) (назва)

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Строк навчання 3 роки 10 місяців
 (код та найменування спеціальності) (роки і місяці)

спеціалізацією Готельно-ресторанна справа на основі бакалавра
 (назва спеціалізації) (зазначається освітній ступінь)

освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа
 (назва програми)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський) рівень форма навчання денна
 (назва рівня вищої освіти) (денна, заочна)

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО 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		
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T			
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

ПОЗНАЧЕННЯ: T - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; П - практика; К - канікули; Д - виконання кваліфікаційної роботи; ДЕ - складання державного екзамену; ДР - захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	32	6	4			10	52
II	32	6	6			8	52
III	32	6	6			8	52
IV	32	5		2		4	43
Разом	128	23	16	2		30	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна ознайомча	2	4
Навчальна технологічна	4	6
Виробнича	6	6

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр
Основи туризмознавства; Організація готельного господарства; Організація ресторанного господарства	Комплексний державний екзамен (оглядові лекції - 20 год.)	8

V. План навчального процесу

Шифр за ОП	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								
		Екзамени	Заліки	Курсова робота	Контрольна робота		Загальний обсяг	з них				Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Всього	Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
													16 тиж	16 тиж	16 тиж	16 тиж	16 тиж	16 тиж	16 тиж	16 тиж
1. Нормативні навчальні дисципліни																				
1.1. Цикл загальної (гуманітарної та соціально-економічної) підготовки																				

СГЕ 1.1	Українська мова (за проф. спрямуван.)	1				3	90	32	16		16	58	2						
СГЕ 1.2	Історія України	2				3	90	32	16		16	58		2					
СГЕ 1.3	Історія української культури		1			3	90	32	16		16	58	2						
СГЕ 1.4	Філософія	3				3	90	32	16		16	58			2				
СГЕ 1.5	Політологія		7			3	90	32	16		16	58							2
СГЕ 1.6	Іноземна мова (за проф. спрямув)	2,4	1,3			12	360	256			256	104	4	4	4	4			
СГЕ 1.7	Фізвиховання		2			3	90	64			64	26	2	2					
	Всього	5	5			30	900	480	80		400	420	10	8	6	4			2

1.2. Цикл професійної і практичної підготовки

ПП 1.1	Вища та прикладна математика у гот.-рестор. господарстві		1			3	90	32	16		16	58	2						
ПП 1.2	Інформаційні системи та технології у гот.-рестор. господарстві	3				3	90	32	16	16		58			2				
ПП 1.3	Основи економіки		1			3	90	32	16		16	58	2						
ПП 1.4	Міжнародний туризм	2				5	150	96	48		48	54		6					
ПП 1.5	Рекламна діяльність у готельно-ресторанному господарстві	3				4	120	96	48		48	24			6				
ПП 1.6	Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, цивільний захист та сестринська справа)		1			3	90	48	16		32	42	3						
ПП 1.7	Основи туризмознавства	1				4	120	80	32		48	40	5						
ПП 1.8	Товарознавство	2				5	150	96	48		48	54		6					
ПП 1.9	Основи готельного і ресторанного господарства	1				5	150	96	48		48	54	6						
ПП 1.10	Світове готельне та ресторанне господарство		2			5	150	96	48		48	54		6					
ПП 1.11	Технологія продукції та сервіс у ресторанному господарстві	5				5	150	96	48		48	54					6		
ПП 1.12	Івент та МІСЕ-менеджмент у готельно-ресторанному господарстві		6			3	90	64	32		32	26							4
ПП 1.13	Управління якістю продукції та послуг у гот.-рестор. господарстві	7				4	120	64	32		32	56							4
ПП 1.14	Організація рестор. господарства	6	5			6	180	128	64		64	52					3	5	
ПП 1.15	Організація готельного господарства	6	5			6	180	128	64		64	52					3	5	
ПП 1.16	Підприємницьке право		2			3	90	32	16		16	58		2					
ПП 1.17	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6				5	150	96	48		48	54					2	4	
ПП 1.18	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6				5	150	96	48		48	54					2	4	

ПП 1.19	Економіка підприємства	7			4	120	64	32		32	56						4			
ПП 1.20	Гігієна і санітарія		6		3	90	32	16		16	58					2				
ПП 1.21	Проектування та дизайн закладів гот.-рестор. господарства	8			5	150	96	48		48	54						4	2		
ПП 1.22	Охорона праці в галузі		8		3	90	32	16		16	58							2		
ПП 1.23	Друга іноземна мова	4			4	120	96			96	24		2	4						
ПП 1.24	Інновації у готельно-ресторанному господарстві	8			3	90	32	16		16	58							2		
ПП 1.25	Курортологія		3		3	90	32	16		16	58		2							
ПП 1.26	Міжнародний курортний та спа- менеджмент	4			3	90	64	32		32	26			4						
ПП 1.27	Індустрія гостинності та управління сталим розвитком	5			3	90	32	16		16	58				2					
ПП 1.28	Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу	5			3	90	48	32		16	42					3				
ПП 1.29	Основи наукових досліджень		5		3	90	48			48	42					3				
ПП 1.30	Професійний кар'єрний розвиток	7			4	120	64	32		32	56							4		
ПП 1.31	Кулінарні тренди та гастрономія		7		4	120	64	32		32	56							4		
ПП 1.32	Міжнародний сервісний маркетинг	8			4	120	64	32		32	56							4		
ПП 1.33	Курсова робота			5,7	6	180					180									
ПП 1.34	Навчальна ознайомча практика		2д		6	180					180									
ПП 1.35	Навчальна технологічна практика		4д		9	270					270									
	Державний іспит				3	90					90									
	Всього	21	15	2		150	4500	2176	1008	16	1152	2324	18	20	12	8	24	24	20	10
Всього нормативних навчальних дисциплін		26	20	2		180	5400	2656	1088	16	1552	2744	28	28	18	12	24	24	22	10
2. Вибіркові навчальні дисципліни																				
2.1. Дисципліни вільного вибору студента																				
2.1.1. Цикл загальної (гуманітарної та соціально-економічної) підготовки																				
ГСЕ 2.1	Дисципліни вільного вибору		3,4,5,6		12	360	128	64		64	232			2	2	2	2			
	Всього		4		12	360	128	64		64	232			2	2	2	2			
2.1.2. Цикл професійної і практичної підготовки																				
ПП 2.1	Бухгалтерський облік та фінанси у гот.-рестор. господарстві		4		4	120	64	32		32	56					4				
	Інженерне обладнання будівель																			
ПП 2.2	Бізнес-етика в індустрії гостинності		4		4	120	64	32		32	56					4				
	Основи сервісу																			
ПП 2.3	Менеджмент кулінарних подій		3		4	120	64	32		32	56				4					
	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності																			
	Основи фізіології та гігієни харчування																			
ПП 2.4	Енологія та барна карта		3		3	90	32	16		16	58			2						
	Фронт-офіс та управління номерним фондом готелю																			
ПП 2.5	Стандартизація, сертифікація та метрологія		4		4	120	64	32		32	56					4				

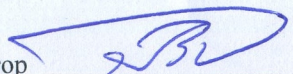
	Готельне та ресторанне господарство України																		
	Організація анімаційних послуг																		
ПП 2.6	Історія індустрії гостинності	7			4	120	64	32		32	56								4
	Санаторно-курортна справа																		
	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства																		
ПП 2.7	Туристичне країнознавство	8			4	120	64	32		32	56								4
	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві																		
ПП 2.8	Барна справа та організація роботи сомельє	8			4	120	64	32		32	56								4
	Концепти кулінарного планування																		
ПП 2.9	Інформаційні системи у готельному господарстві	8			4	120	64	32		32	56								4
	PR та електронний маркетинг в індустрії гостинності																		
ПП 2.10	Законодавство у сфері гостинності та туризму	8			4	120	64	32		32	56								4
	Управління попитом																		
ПП. 2.11	Виробнича практика	бд			9	270					270								
	Всього	11			48	1440	608	304		304	832			6	12			4	16
	Всього вибіркових навчальних дисциплін	15			60	1800	736	368		368	1064			8	14	2	2	4	16
	Загальна кількість	26	35	2	240	7200	3392	1456	16	1920	3808								
	Кількість годин на тиждень											28	28	26	26	26	26	26	26
	Кількість кредитів ECTS												60		60		60		60
	Кількість екзаменів											3	4	3	3	3	4	3	3
	Кількість заліків											5	4	5	5	4	4	3	5
	Кількість контрольних робіт																		
	Кількість курсових робіт															1		1	

Ухвалено Вченою радою географічного факультету від "20 " березня 2018 р. протокол № 2

Ухвалено Вченою радою Університету від "06 " липня 2018 р. протокол № 52/7

Навчальний план вводиться з 2018/2019 навчального року для студентів I курсу

Декан географічного факультету  В.І.Біланюк

Проректор 

Начальник навчально-методичного відділу 