



Навчальні плани 2021 року

(молодший бакалавр):

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Назви дисциплін	Кредити
1 курс	
<i>Обов'язкові освітні компоненти</i>	51
Цикл загальної підготовки:	13
Іноземна мова	5
Персональний розвиток та лідерство	3
Прикладна математика	3
Фізичне виховання	2
Цикл професійної підготовки:	38
Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	4
Основи барної справи	4
Основи готельної індустрії	4
Основи класичної кулінарії	5
Основи культури гостинності і споживання їжі	4
Основи туризмознавства	4
Ресторани в готельній індустрії	4
Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	4
Сучасні кулінарні тренди	4
Університетська освіта	1
Практика	9
Цикл професійної підготовки	9
Навчальна практика	1
Виробнича практика	8
Всього за 1 курс	60
2 курс	
<i>Обов'язкові освітні компоненти</i>	26
Цикл загальної підготовки	6
Друга іноземна мова	3
Культура української мови та мовлення	3
Цикл професійної підготовки:	20
Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	3

Основи ресторанного обслуговування	4
Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі	4
Технологічний практикум (кулінарія)	3
Технологія клінінгового обслуговування	3
Технологія напоїв	3
Вибіркові освітні компоненти	30
Цикл загальної підготовки*:	20
Вибіркова дисципліна 1	5
Вибіркова дисципліна 2	5
Вибіркова дисципліна 3	5
Вибіркова дисципліна 4	5
Цикл професійної підготовки:	10
Дисципліна професійного вибору 1	5
Дисципліна професійного вибору 2	5
Практика	3
Виробнича практика	3
Атестація	1
Атестаційний екзамен	1
Всього за 2 курс	60
Обсяг освітньої програми всього	120

* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

<http://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/>

** - Дисципліни професійного вибору:

Комп'ютерна графіка і web-дизайн.	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування теоретичної і практичної підготовки фахівців зі створення інформаційних ресурсів у готельно-ресторанній справі.
Виставкова діяльність	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування базових знань з основ організації виставкової діяльності, основних процедур щодо організації виставок і порядку участі в них, механізму організації проведення виставок.
Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі	Формування у здобувачів сучасних теоретичних знань з питань ціноутворення в готельно-ресторанній справі, набуття навичок їх практичного використання в сучасних умовах господарювання.
Практикум з англійської мови	Формування у здобувачів комунікативної спроможності у сфері професійного спілкуванні іноземною мовою в усній формі; оволодіння навичками аудіювання, говоріння, діалогічного мовлення.