



## НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ 2022 року

(молодший бакалавр):

## ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Назви дисциплін	Кредити
<b>1 курс</b>	
<i>Обов'язкові освітні компоненти</i>	<b>51</b>
<b>Цикл загальної підготовки:</b>	<b>13</b>
Іноземна мова	5
Особистий розвиток та лідерство	3
Прикладна математика	3
Фізичне виховання	3
<b>Цикл професійної підготовки:</b>	<b>38</b>
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
<b>Практична підготовка</b>	<b>9</b>
<b>Цикл професійної підготовки</b>	<b>9</b>
Навчальна практика	1
Виробнича практика	8
<b>Всього за 1 курс</b>	<b>60</b>
<b>2 курс</b>	
<i>Обов'язкові освітні компоненти</i>	<b>26</b>
<b>Цикл загальної підготовки</b>	<b>6</b>
Друга іноземна мова	3
Культура української мови та мовлення	3
<b>Цикл професійної підготовки:</b>	<b>20</b>
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
<b>Вибіркові освітні компоненти</b>	<b>30</b>
<b>Цикл загальної підготовки*:</b>	<b>20</b>
Вибіркова дисципліна 1	5
Вибіркова дисципліна 2	5
<b>Цикл професійної підготовки:</b>	<b>10</b>
Дисципліна професійного вибору 1	5
Дисципліна професійного вибору 2	5
Дисципліна професійного вибору 3	5
Дисципліна професійного вибору 4	5
<b>Практика</b>	<b>3</b>
Виробнича практика	3
<b>Атестація</b>	<b>1</b>
Атестаційний екзамен	1
<b>Всього за 2 курс</b>	<b>60</b>
<b>Обсяг освітньої програми всього</b>	<b>120</b>

\* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

<https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2022-2023-n-r-dlya-molodshyh-bakalavriv-bakalavriv/#>

#### 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.
Основи сучасної кулінарії	Формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ сучасної кулінарії, оволодіння студентами навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції у закладах ресторанного, підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі ресторанного господарства

<p>Готельно-ресторанне обслуговування (тренінг)</p>	<p>Формування у здобувачів навичок щодо застосування на практиці основних стандартів сервісу у процесі обслуговування гостя службою номерного фонду; надання послуг у ресторанах при готелях, набуття досвіду роботи в команді.</p>
<p>Сервісна діяльність</p>	<p>Формування базових знань про структуру сервісної діяльності, методи та форми обслуговування споживачів; вміння прогнозувати майбутні потреби; розробляти структуру сервісної діяльності відповідно до вибраної концепції закладу.</p>
<p>Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Формування у здобувачів вищої освіти знань з теоретичних і методологічних основ економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу, практичні навички з удосконалення господарського механізму функціонування, розвитку експлуатаційної діяльності, а також покращення управління товарооборотом, виробничою програмою, матеріальними, трудовими, фінансовими ресурсами, доходами, поточними витратами, прибутком і рентабельністю підприємств сфери готельно-ресторанного господарства.</p>