



НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ 2023 року

(молодший бакалавр):

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

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

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

* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

<https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2023-2024-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.
Основи курортології	Формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ сучасної кулінарії; практичних навичок та вмінь для реалізації їх при виробництві кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.
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.
Готельно-ресторанне обслуговування (тренінг)	Під час тренінгу у студентів сформуються уявлення про загальні аспекти обслуговування споживачів службою номерного фонду готелю. Вони оволодіють технологією прибирання номерного фонду. Отримують практичні навички застосування на практиці основних стандартів сервісу в процесі обслуговування гостя та надання послуг у ресторанах при готелях, набуття досвіду роботи в команді.

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; практичних навичок та вмінь для реалізації їх при виробництві кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.
Виставкова діяльність	Дисципліна формує комплекс теоретичних знань і практичних навичок щодо принципів та правил підготовки до проведення та організації ярмарково-виставкових заходів, формування стендів у виставковому павільйоні, правил комунікації стендистів з відвідувачами, оформлення результатів виставкових заходів та роботи після проведення виставки.
Технологія напоїв	Опанування теоретичних основ технології виготовлення безалкогольних і алкогольних напоїв, організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів відповідно до вимог продукції та послуг.