



Навчальні плани 2020 року

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Графік навчання :

I курс – з 1 вересня – по 1 травня

II-III курс – з 1 жовтня – по 1 травня

IV курс – з 1 жовтня - по 30 червня

Назви дисциплін	Кредити
1 курс	
<i>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</i>	
Іноземна мова	4
Сучасні кулінарні тренди	4
Основи культури гостинності і споживання їжі	4
Ресторани в готельній індустрії	4
Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	4
Прикладна математика	3
Основи туризмознавства	4
Основи барної справи	4
Основи готельної індустрії	4
Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	4
Основи класичної кулінарії	5
Персональний розвиток та лідерство	3
Фізкультура	2
<i>Практична підготовка</i>	
Виробнича практика	10
Університетська освіта	1
Всього за 1 курс	60
2 курс	
<i>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</i>	
Іноземна мова	3
Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі	3
Ділова українська мова	3
Організація роботи номерного фонду готелю	5
Ресторанний кейтеринг	4
Фронт-офіс	5
Обладнання в готелях та ресторанах	3
Економіка в готелях і ресторанах	3
Енологія та наука про напої	4
<i>Практична підготовка</i>	
Виробнича практика	7
Дисципліна загальноуніверситетського вибору	5
Дисципліна загальноуніверситетського вибору	5
Дисципліна професійного вибору	5
Дисципліна професійного вибору	5
Всього за 2 курс	60

3 курс	
<i>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</i>	
Іноземна мова в готельно-ресторанній справі	3
Барна справа і організація роботи сомельє	4
Організація роботи готелів	6
Організація роботи ресторанів	6
Основи наукових досліджень	3
Проектування готельного підприємства	4
Якість обслуговування в готелях і ресторанах	3
Підприємницьке право	3
<i>Практична підготовка</i>	
Організаційна (міжнародна) практика	8
Дисципліна загальноуніверситетського вибору	5
Дисципліна загальноуніверситетського вибору	5
Дисципліна професійного вибору	5
Дисципліна професійного вибору	5
Всього за 3 курс	60
4 курс	
<i>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</i>	
Внутрішній аудит та контроль в готелі	3
Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	3
Інновації в готелях і ресторанах	3
Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	4
Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	3
Ділова іноземна мова	3
Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	3
Дослідження поведінки споживача на готельні та ресторанны послуги	3
Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3
<i>Практична підготовка</i>	
Комплексна бакалаврська практика практика	8
Дисципліна загальноуніверситетського вибору	5
Дисципліна загальноуніверситетського вибору	5
Дисципліна професійного вибору	5
Дисципліна професійного вибору	5
Підсумкова атестація	4
Всього за 4 курс	60

Дисципліни загально університетського вибору:

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

Дисципліни професійного вибору:

НАССР у готелі	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування базових знань про безпечність об'єктів інфраструктури готелів згідно дійсних санітарних, гігієнічних і технічних норм, які дозволяють уникнути прояв небезпечних ситуацій і створити кращі умови для гостей і персоналу.
----------------	---

Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі	Опанування навчальної дисципліни забезпечує знання, уміння і практичні навички кваліфікаційного та ефективного використання сучасних інформаційно-комунікативних технологій у навчально-пізнавальній та майбутній професійній діяльності.
Конкурентно-спроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування у майбутніх фахівців навиків і вмінь дослідження стану конкуренції, аналізу й оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства, розроблення та практичного застосування стратегій підтримання та нарощування конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.
Автоматизація управління ресторанами «Сервіо»	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування у студентів системного мислення та автоматизації управління рестораном за рахунок системи Servio.
НАССР у ресторані	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування знань про систему НАССР, законодавчі вимоги щодо безпечності харчових продуктів та здійснення державного контролю; програми-передумови, як фундамент для створення системи НАССР у ЗРГ
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.
Ціни в меню закладів ресторанного господарства	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування базових знань підходів до встановлення цін в меню; особливостей різних методів ціноутворення в ресторанах.
Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування базових знань з тенденцій ресторанного бізнесу в Україні і світі; напрямків ефективної реалізації світових гастрономічних трендів в Україні; концепції локальної кухні; фестивалів вуличної їжі, технотрендів.
Сервісна діяльність	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування базових знань щодо сервісної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Опанування навчальної дисципліни забезпечує формування базових знань із теорії організації, управління, прогнозування та оцінки надання якісних послуг у готельно-ресторанному господарстві.