



## Навчальні плани 2020 року

(молодший бакалавр):

### ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Графік навчання :

I курс – з 1 вересня – по 1 травня

II курс – з 1 жовтня - по 30 червня

Назви дисциплін	Кредити
<b>1 курс</b>	
<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>	<u>11</u>
Виробнича практика	10
Університетська освіта	1
<b>Всього за 1 курс</b>	<b>60</b>
<b>2 курс</b>	
<i>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</i>	
Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі	3
Ділова українська мова	3
Організація роботи номерного фонду готелю	4
Ресторанний кейтеринг	3
Фронт-офіс	4
Обладнання в готелях та ресторанах	3

Економіка в готелях і ресторанах	3
Енологія та наука про напої	3
<i>Практична підготовка</i>	<u>3</u>
Виробнича практика	3
Підсумкова атестація	<b>1</b>
<b>Разом</b>	<b>30</b>
Дисципліна загальноуніверситетського вибору *	5
Дисципліна загальноуніверситетського вибору *	5
Дисципліна професійного вибору **	5
Дисципліна професійного вибору **	5
Дисципліна професійного спрямування**	5
Дисципліна професійного спрямування**	5
<b>Разом</b>	<b>30</b>
<b>Всього за 2 курс</b>	<b>60</b>
<b>Обсяг освітньої програми всього</b>	<b>120</b>

\* - Дисципліни загальноуніверситетського 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.