



Навчальні плани 2021 року

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

<i>Назви дисциплін</i>	Кредити
1 курс	
<i>Обов'язкові освітні компоненти</i>	
Цикл загальної підготовки	13
Іноземна мова	5
Прикладна математика	3
Персональний розвиток та лідерство	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
Навчальна	1
Виробнича практика	8
Всього за 1 курс	60
2 курс	
<i>Обов'язкові освітні компоненти</i>	
Цикл загальної підготовки	10
Ділова іноземна мова	4
Ділова українська мова	3
Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі	3
Цикл професійної підготовки	26
Економіка в готелях та ресторанах	3
Енологія та наука про напої	4
Обладнання в готелях та ресторанах	3
Організація роботи номерного фонду готелю	5
Практикум з HMS «Servio»	1
Практикум з кейтерингу	1
Ресторанний кейтеринг	4
Фронт-офіс	5
<i>Вибіркові освітні компоненти</i>	24
Цикл загальної підготовки	10
Навчальна дисципліна	5
Навчальна дисципліна	5
Цикл професійної підготовки	10
Навчальна дисципліна	5
Навчальна дисципліна	5
Практика	4
Виробнича практика	4
Всього за 2 курс	60

3 курс	
Обов'язкові освітні компоненти	
Цикл загальної підготовки	6
Іноземна мова в готельно-ресторанній справі	3
Підприємницьке право	3
Цикл професійної підготовки	27
Барна справа і організація роботи сомельє	4
Організація роботи готелів	6
Організація роботи ресторанів	6
Основи наукових досліджень	3
Проектне навчання	1
Проектування готельного підприємства	4
Якість обслуговування в готелях і ресторанах	3
Вибіркові освітні компоненти	20
Цикл загальної підготовки	10
Навчальна дисципліна	5
Навчальна дисципліна	5
Цикл професійної підготовки	10
Навчальна дисципліна	5
Навчальна дисципліна	5
Практика	7
Організаційна (міжнародна) практика	7
Всього за 3 курс	60
4 курс	
Обов'язкові освітні компоненти	
Цикл загальної підготовки	3
Ділова іноземна мова	3
Цикл професійної підготовки	26
Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3
Внутрішній аудит та контроль в готелі	3
Дослідження поведінки споживача на готельні та ресторанный послуги	3
Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	3
Інновації в готелях і ресторанах	3
Проектне навчання	1
Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	4
Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	3
Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	3
Вибіркові освітні компоненти	20
Цикл загальної підготовки	10
Навчальна дисципліна	5
Навчальна дисципліна	5
Цикл професійної підготовки	10
Навчальна дисципліна	5
Навчальна дисципліна	5
Практика	3
Виробнича Комплексна бакалаврська	3
Атестація	8
Атестаційний екзамен	1
Захист кваліфікаційної роботи	1
Кваліфікаційна робота	6
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.
Конкурентоспроможність 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 підтримування та нарощування конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.
Автоматизація управління ресторанами «Servio»	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.