



НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ 2022 року

(магістр)

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Назва дисципліни	Кредити
I семестр	
Обов'язкові освітні компоненти	
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>	
Методологія і організація наукових досліджень	3
<i>2. Цикл професійної підготовки</i>	
Екологізація готельно-ресторанного господарства	3
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3
Управління розкішними брендами	3
Менеджмент персоналу бізнесу	3
Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника»	3
Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	3
<i>Разом за I семестр</i>	21
II семестр	
Обов'язкові освітні компоненти	
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>	
Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	3
Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	3
<i>2. Цикл професійної підготовки</i>	
Курсова робота зі спеціальності	3
Стратегічний маркетинг	3
Вибіркові освітні компоненти	
<i>Цикл професійної підготовки</i>	
Дисципліна професійного вибору 1	5
Дисципліна професійного вибору 2	5
Дисципліна професійного вибору 3	5
Практика	
Науково-педагогічна	2
Виробнича	13
<i>Разом за II семестр</i>	42
Разом за I курс	63
III семестр	
Обов'язкові освітні компоненти	
<i>Цикл професійної підготовки</i>	
Психологія управління та конфліктологія 3 семестр	3
Вибіркові освітні компоненти	
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>	
Вибіркова дисципліна 1	5
Вибіркова дисципліна 2	5
Практика	
Переддипломна практика	5
Атестація	
Кваліфікаційна робота	9
<i>Разом за III семестр</i>	27
Разом за II курс	27
РАЗОМ	90

* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

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

Дисципліни професійного вибору:

Дисципліна	Анотація
Ціни в меню закладів ресторанно-го господарства	Формуються базові знання щодо підходів до встановлення цін в меню; особливостей різних методів ціноутворення у ресторанах.
Енерго-та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві	Формуються знання, уміння та навички щодо використання системи сучасних енергозберігаючих та ресурсозберігаючих технологій, заходів та механізмів, необхідних для прийняття ефективних управлінських рішень і здійснення господарської діяльності готельно-ресторанного господарства згідно з принципами сталого розвитку.
Сервісологія	Формуються екологічно орієнтовний світогляд майбутніх фахівців спеціальності, знання, уміння та навички екологічної культури господарювання та надання послуг у готельно-ресторанному бізнесі.
Сучасні готельно-ресторанні технічні комунікації	Формуються знання, уміння та навички щодо розробки, впровадження та просування готельно-ресторанних послуг, аналізу статистичних даних в готельно-ресторанному бізнесі за допомогою графічного моделювання та сучасних технічних засобів.
НАССР у ресторані	Формуються знання про систему НАССР, законодавчі вимоги щодо безпечності харчових продуктів та здійснення державного контролю; програми-передумови, як фундамент для створення системи НАССР у закладах ресторанного господарства
Інновації спеціалізованих засобів розміщення	Формуються знання щодо регіональних і глобальних тенденцій розвитку спеціалізованих засобів розміщення (санаторіїв, санаторіїв-профілакторіїв, будинків і пасіонатів відпочинку, дитячих оздоровчих закладів тощо); навички інноваційного управління об'єктами, проектування та реалізації на практиці Spa- та Wellness-послугу спеціалізованих засобах розміщення.