ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Донецького національного Університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Протокол № 3 від "26" 10 2023 р.

В. о. ректора Оксана Чернега

"26" 10 2023 р.

набуває чинності згідно з наказом ректора

№ 169 від "26" 10 2023 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки бакалавра з галузі знань 24 "Сфера обслуговування"

За спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа", освітньою програмою "Готельно-ресторанна справа"

Форма здобуття вищої освіти: заочна

Шифр: з ГРС (б) 2024

Кваліфікація фахівця: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Строк навчання: 3 р. 10 м.

На основі: повної загальної середньої освіти

І. Графік навчального процесу

Курси	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	17	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I				С	С																		С	С	С												С	С													
II	Освітній процес здійснюється відповідно до графіку організації навчального процесу, що затверджується на кожний навчальний рік																																																	
III	Освітній процес здійснюється відповідно до графіку організації навчального процесу, що затверджується на кожний навчальний рік																																																	
IV	Освітній процес здійснюється відповідно до графіку організації навчального процесу, що затверджується на кожний навчальний рік																																																	

Умовні позначення: екзаменаційна сесія [С]

ІІ. Зведені дані щодо бюджету часу (у тижнях)

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Разом
I			2			
II			2			
III			4			
IV			2	2		
Разом			10	2		

ІІІ. Практика

Назва	Семестр	Тижні
Ознайомча ресторанна	2	2
Практика ресторанна	4	2
Практика готельна	6	4
Переддипломна практика	7	2
Разом		10

ІV. Атестація

Назва	Форма контролю	Семестр	Тижні
Атестаційний екзамен	Екзамен	8	1
Кваліфікаційна робота	Захист	8	1
Разом			2

V. План навчального процесу

Шифр	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Курсові проєкти	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин: Загальний обсяг	Аудиторних: Всього	у тому числі: Лекції	Лаб-ні	Прак-ні	СРС	Розподіл за курсами і семестрами: 1 курс 1сем	1 курс 2 сем	2 курс 3 сем	2 курс 4 сем	3 курс 5 сем	3 курс 6 сем	4 курс 7 сем	4 курс 8 сем
													15 днів	15 днів	15 днів	15 днів	20 днів	20 днів	20 днів	20 днів
													Години на тиждень / кредити							
1 Обов'язкові дисципліни																				
1.1 Цикл загальної підготовки																				
ОЗП1	Історія української державності та культури		1			5	150	16	8		8	134	16/5							
ОЗП2	Європейські цінності та євроінтеграційний процес		1			5	150	16	16		0	134	16/5							
ОЗП3	Самоменеджмент		1			5	150	16	8		8	134	16/5							
ОЗП4	Вища математика	1				5	150	18	10		8	132	18/5							
ОЗП5	Ділова українська мова	1				5	150	16			16	134	16/5							
ОЗП6	Іноземна мова 1		1			5	150	16			16	134	16/5							
ОЗП7	Іноземна мова 2	2				5	150	16			16	134		16/5						
ОЗП8	Інформатика та інформаційні технології		2			5	150	16	8		8	134		16/5						
ОЗП9	Основи наукових досліджень та академічне письмо		2			5	150	18	10		8	132		18/5						
ОЗП10	Харчова хімія	2				5	150	18	10	6	2	132		18/5						
ОЗП11	Цивілізаційні трансформації сучасності		3			5	150	16	10		6	134			16/5					
ОЗП12	Іноземна мова 3		3			5	150	16			16	134			16/5					
ОЗП13	Іноземна мова 4	4				5	150	16			16	134				16/5				
ОЗП14	Практикум з іноземної мови	8				9	270	32			32	238								32/9
Всього по циклу (год/кред):						74,0	2220,0	246,0	80,0	6,0	160,0	1974,0	98/30	84/25	32/10	16/5				32/9
1.2 Цикл професійної підготовки																				
ОПП1	Фізіологія, гігієна та санітарія	2				5	150	16	8		8	134		16/5						
ОПП2	Практика ознайомча (ОП "Готельно-ресторанна справа")		2			5	150					150		0/5						
ОПП3	Технологія продукції ресторанного господарства 1	3				5	150	16	8	8		134			16/5					
ОПП4	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	3				5	150	16	8		8	134			16/5					
ОПП5	Технологія продукції ресторанного господарства 2	4				5	150	16	8	8		134				16/5				
ОПП6	Економіка підприємства	4				5	150	16	8		8	134				16/5				
ОПП7	Практика ресторанна (ОП "Готельно-ресторанна справа")		4			5	150	0				150				0/5				
ОПП8	Менеджмент	5				5	150	16	8		8	134					16/5			
ОПП9	Маркетинг	5				5	150	16	8		8	134					16/5			
ОПП10	Бухгалтерський облік	5				5	150	16	8		8	134					16/5			
ОПП11	Організація ресторанного господарства 1	5				5	150	17	9	3	5	133					18/5			
ОПП12	Організація ресторанного господарства 2	6		6		5	150	17	9	3	5	133						16/5		
ОПП13	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності		6			5	150	20	10		10	130						20/5		
ОПП14	Організація готельного господарства	6		7		5	150	16	8		8	134						16/5		
ОПП15	Практика готельна (ОП "Готельно-ресторанна справа")		6			5	150	0				150						0/5		
ОПП16	Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	7				6	180	20	12		8	160							20/6	
ОПП17	Світова індустрія гостинності	7				5	150	16	8		8	134							16/5	
ОПП18	Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві		7			4	120	12	2	10		108							12/4	
ОПП19	Практика переддипломна (ОП "Готельно-ресторанна справа")		7			5	150	0				150							0/5	
Всього по циклу (год/кред):						95,0	2850,0	246,0	122,0	32,0	92,0	2604,0	98/30	16/5	32/10	32/15	66/20	52/20	64/20	
Обов'язкові дисципліни, разом						169,0	5070,0	492,0	202,0	38,0	252,0	4578,0	98/30	100/30	64/20	48/20	66/20	52/20	64/20	32/9
2 Вибіркові дисципліни																				
Вибіркові дисципліни, разом						60,0	1800,0						0/0	0/0	/20		/20		/20	
Разом						229,0	6870,0						98/30	100/30	/30	/30	/30	/30	/30	/19
Атестація																				
Атестаційний екзамен		8				1	30					30								0/1
Кваліфікаційна робота		8				10	300					300								0/10
Разом на підготовку						240,0	7200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	300,0	98/30	100/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30
Кількість екзаменів		22											2	4	2	3	4	2	2	3
Кількість заліків			13										4	2	2	1		2	2	
Кількість курсових робіт				2														1	1	
Кількість курсових проєктів																				

Директор навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу та туризму — Валентина Барабанова

Гарант освітньої програми — Аліна Слащева