

Проректор "Затверджую" Олександр ГОЛОВКО



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки за освітньо-професійною програмою "ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА"

(освітньо-професійна освітньо-наукова, навч. програма)

за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, галузі знань 1 Транспорт та послуги

(назва рівня вищої освіти)

(кодифікатор найменування галузі знань)

спеціальності 12 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

(кодифікатор найменування спеціальності)

Форма здобуття освіти ДЕННА

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ на 2026-2030 рр.

Рік навчання	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Листопад				Серпень							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДНІ З БЮДЖЕТУ ЧАСУ, тижні

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзамени та заліки	Практики	Атестаційна аттестаційна робота	Дипломне проєктування	Канікули	Разом
1	32	6	3			11	52
2	32	6	3			11	52
3	31	6	3			12	52
4	25	6	3	1	11 (8 без відвідування та 3 з відвідування)	4	42
Разом	120	24	12	1	3	38	198

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

Т - теоретичне навчання
С - екзаменаційна сесія
П - практика
К - канікули
// - атестаційний екзам
Д - дипломне проєктування та захист
М С - міжсесійний період*

ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча практика	2	3
Навчально-виробнича практика	4	3
Виробнича практика	6	3
Переддипломна практика	8	3

АТЕСТАЦІЯ

Атестаційний екзам	Кваліфікаційна робота	Семестр
Комплексний атестаційний екзам за фахом "Готельно-ресторанна справа": "Організація готельного господарства", "Організація ресторанного господарства", "Технологія продукції ресторанного господарства", "Менеджмент готельного і ресторанного господарства", "Економіка підприємства"	Захист кваліфікаційної бакалаврської роботи	8

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																											
Кодок	Освітні компоненти	Розподіл за семестрами					Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл аудиторних годин на тиждень за роками навчання і семестрами												
		Модернізована підготовка (екзамени)	Диференціальна оцінювання (залік)	Контрольні роботи	Індивідуальні завдання			Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 рік навчання	2 рік навчання	3 рік навчання	4 рік навчання	5 рік навчання	6 рік навчання	Семестри							
									у тому числі:					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
									Всього	Лекції	Лабораторії	Практичні		Семінари	Кількість тижнів в семестрі												
															16	16	16	16	16	15	16	9					
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																											
OK1	Історія України: цивілізаційний вимір	1					3	90	48	32			16	42	3												
OK2	Українська мова за професійним спрямуванням		1				3	90	48	16			32	42	3												
OK3	Основи наукових досліджень		1				4	120	48	32		16		72	3												
OK4	Економічна теорія	1					4	120	48	32		8	8	72	3												
OK5	Англійська мова	4	1,2,3				14	420	272			272		148	3	4	5	5									
OK6	Харчова хімія	2					5	150	64	32	32			86		4											
OK7	Інформатика та інженерна графіка		2	1			4	120	64	32	32			56		4											
OK8	Філософія	4					3	90	48	32			16	42				3									
OK9	Вступ до гостинності	1					5	150	64	32		32		86	4												
OK10	Основи підприємництва	1					4	120	64	32		32		56	4												
OK11	Основи математичних методів в сервісному бізнесі	2		1			4	120	48	16		32		72		3											
OK12	Сталий розвиток індустрії гостинності	2					4	120	48	32		16		72		3											
OK13	Гігієна та санітарія в галузі		2				4	120	64	32	32			56		4											
OK14	Основи національного спротиву		2*				5	150	110	46		64		40	3	4											
OK15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3					4	120	48	32		16		72			3										
OK16	Організація готельного господарства	4	3			1 (3 сем)	9	270	128	64	32	32		142			4	4									
OK17	Технологія продукції ресторанного господарства	4	3	1 (4 сем)			9	270	128	64	32	32		142			4	4									
OK18	Економіка підприємства готельно-ресторанної та харчової індустрії	3		1			4	120	64	32		32		56		4											
OK19	Англійська мова за професійним спрямуванням	6	5				8	240	155			155		85					5	5							
OK20	Громадське будівництво	5					3	90	48	32		16		42				3									
OK21	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	5		1			4	120	48	32		16		72				3									
OK22	Організація ресторанного господарства	6	5			1 (6 сем)	7	210	108	62	30	16		102					3	4							
OK23	Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві	6	5	1 (5 сем)			6	180	93	62		31		87					3	3							

