

Міністерство освіти і науки України

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

"Схвалено"

Ректор

"03"

"Затверджую"



Ярослав СВИЩ
2024 р.

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	Денна
Термін навчання	3 роки 10 місяців
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Вступ на основі	ПЗСО

Вченою радою університету
від "03" *липень* 2024 р.
протокол № *9*
Голова *С.Я.* Ярослав СВИЩ

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (1 курс, вступ 2024)

Курс	Серпень					Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					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	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	п	п	п	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	к	к	к	к	к											

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2-4 курси)

Курс	Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					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					
2	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	к	к	к	п	п	п	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к					
3	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	к	к	к	п	п	п	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	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	с	с	к	к	п	п	п	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	с	дп	дп	дп	дп	А	А	А	А										

Позначення: т - теоретичне навчання; с - семестровий контроль; п - практика; к - канікули; А - атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія та модульний	Практика	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
1	30	5	3		14	52
2	30	5	3		14	52
3	30	5	3		14	52
4	25	10	3	4	2	44

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчально-ознайомча	2	3
Навчально-організаційна	4	3
Виробнича	6	3
Переддипломна	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (іспит, дипломний проект (робота))	Семестр
Атестаційний іспит	8
Захист кваліфікаційної роботи	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄCTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних					Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс			
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:			Семестри								
		лекції	лабора-торні						практичні	1	2	3		4	5	6	7	8		
													Кількість тижнів в семестрі							
											15	15	15	15	15	15	15	15	10	
1. ДИСЦИПЛІНИ ЗАГАЛЬНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1	Іноземна мова	2	1			6	180	120	0		120	60	2	2						
ОК 2	Основи підприємницької діяльності		1*			3	90	60	30		30	30	4							
ОК 3	Основи індустрії гостинності	1				4	120	30	16		14	90	2							
ОК 4	Українська мова професійного спрямування		1*			3	90	30	10		20	60	2							
ОК 5	Історія України	2				3	90	60	30		30	30		4						
ОК 6	Навчально-ознайомча практика		2*			4	120	0	0		0	120								
ОК 7	Основи наукових досліджень		3			3	90	30	16		14	60			2					
ОК 8	Організація анімаційної діяльності	3				5	150	60	30		30	90			4					
ОК 9	Організація ресторанного господарства	4	3			9	270	90	46		44	180			4	2				
ОК 10	Економіка та фінанси підприємства	3				3	90	60	30		30	30			4					
ОК 11	Технологія продукції ресторанного господарства	5	4			7	210	120	60		60	90				4	4			
ОК 12	Організація готельного господарства	5	4			7	210	120	60		60	90				4	4			
ОК 13	Правознавство	4				3	90	30	16		14	60				2				
ОК 14	Навчально-організаційна практика		4*			4	120	0				120								
ОК 15	Безпека життєдіяльності та цивільний захист		5			3	90	30	14		16	60					2			
ОК 16	Устаткування закладів ресторанного господарства		5*			4	120	76	46		30	44				5				
ОК 17	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу		6*			4	120	90	44		46	30						6		
ОК 18	Менеджмент	6				3	90	60	30		30	30						4		
ОК 19	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7	6*			6	180	120	60		60	60						4	4	
ОК 20	Виробнича практика		6*			4	120	0				120								
ОК 21	Аналіз діяльності підприємств ГРБ	7				3	90	60	30		30	30							4	
ОК 22	Управління персоналом	7				3	90	60	30		30	30							4	
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності		8			3	90	30	10		20	60							3	
ОК 24	Статистика		8			3	90	40	20		20	50							4	
ОК 25	Кейтеринг		8*			3	90	30	10		20	60							3	
ОК 26	Переддипломна практика		8*			4	120	0	0		0	120								
ОК 27	Атестація	8				1	30	0	0		0	30								
ОК 28	Кваліфікаційна (дипломна) робота		7,8,9			9	270	0	0		0	270								
Разом дисципліни загальної та професійної підготовки						117	3510	1406	638	0	768	2104	10	6	14	12	15	14	12	10

Шифр за ОП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами										
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс								
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:			Семестри											
		лекції	лабора-торні						прак-тичні	1		2	3	4	5	6	7	8	Кількість тижнів в семестрі				
																	15	15	15	15	15	15	15
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																							
2.1. Дисципліни вибору закладу вищої освіти																							
V3 1	Харчова хімія	1				3	90	60	30		30	30	4										
V3 2	Товарознавство	1				4	120	30	16		14	90	2										
V3 3	Економічна теорія	1				4	120	60	30		30	60	4										
V3 4	Основи нутриціології	2				3	90	60	30		30	30		4									
V3 5	Мікробіологія		2*			3	90	30	16		14	60		2									
V3 6	Вища математика та інформаційні системи		2*			6	180	60	30		30	120		4									
V3 7	Іноземна мова професійного спрямування	5	3,4			12	360	180	0		180	180			4	4	4						
V3 8	Основи кулінарної майстерності		3*			3	90	30	14		16	60		2									
V3 9	Організація барної справи		5*			3	90	30	16		14	60			2								
V3 10	Філософія	6				4	120	90	44		46	30					6						
V3 11	Рекреаційно-оздоровча діяльність		6*			3	90	30	16		14	60					2						
V3 12	Екологія		7			3	90	30	14		16	60						2					
V3 13	Санітарія та гігієна		7*			3	90	30	16		14	60						2					
V3 14	Міжнародний туризм	7				3	90	30	16		14	60						2					
V3 15	Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі	8				3	90	40	20		20	50						4					
V3 16	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	8				3	90	40	20		20	50						4					
<i>Разом дисципліни вибору закладу вищої освіти</i>						63	1890	830	328		502	1060	10	10	6	6	4	8	6	8			
2.2. Дисципліни вільного вибору студента**																							
BC 1	Вибіркова дисципліна 1		1			6	180	60	0		60	120	4										
BC 2	Вибіркова дисципліна 2		2			3	90	30	16		14	60		2									
BC 3	Вибіркова дисципліна 3		2			3	90	30	16		14	60		2									
BC 4	Вибіркова дисципліна 4		2			3	90	30	16		14	60		2									
BC 5	Вибіркова дисципліна 5		3			4	120	60	30		30	60			4								
BC 6	Вибіркова дисципліна 6		3			4	120	60	30		30	60			4								
BC 7	Вибіркова дисципліна 7		4			4	120	60	30		30	60			4								
BC 8	Вибіркова дисципліна 8		4			4	120	60	30		30	60			4								
BC 9	Вибіркова дисципліна 9		5			4	120	60	30		30	60				4							
BC 10	Вибіркова дисципліна 10		5			4	120	60	30		30	60				4							
BC 11	Вибіркова дисципліна 11		6			4	120	60	30		30	60					4						

