

ТАВРИЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН на 2019 - 2024 роки

Розглянуто і затверджено на засіданні Вченої ради ТДАТУ 20 березня 2019 року.  
 Голова Вченої ради, ректор ТДАТУ  
 М.Д. Д.Т.ч. проф. В.М. Кюрчев

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)	Термін навчання 4 роки 6 місяців	Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи
--	-------------------------------------	--

Рівень підготовки перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

(назва рівня вищої освіти)

галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(шифр і назва галузі)

спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

(шифр і назва спеціальності)

форма навчання \_\_\_\_\_

(денна, заочна, екстернат)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень			Жовтень			Листопад			Грудень			Січень			Лютий										
	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
I	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
II	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
III	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
IV	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
V	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР

Курс	Березень			Квітень			Травень			Червень			Липень			Серпень										
	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
I	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
II	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
III	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
IV	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
V	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР

Позначення:

- СР - самостійна робота
- Е -лабор.-екзаменаційна сесія
- Р - підвищення рейтингу

НП - навчальна практика

НД - науково-дослідницька практика

ПП - переддипломна практика

- ДА - дипломування
- ДА - підсумкова атестація
- К - канікули

III. ПРАКТИКА

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Практика	Підсумкова атестація	Дипломавання	Канікули	Разом
I	5	24				11	40
II	5	36				11	52
III	7	34				11	52
IV	7	34				11	52
V	3	11	1	10			25
Разом	27	139	1	10	44	221	

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	Семестр	
	3	2
Кваліфікаційна робота	4	3
Атестаційний екзамен	8	4

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти

Кваліфікаційна робота

Атестаційний екзамен

Семестр

9

9

**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS			Кількість годин				Розподіл кредитів ECTS за курсами і семестрами														
		Диференційні заліки	Курсові		Кількість кредитів ECTS	Всього	Аудиторних		Самостійна робота	I курс			II курс			III курс			IV курс			V курс				
			Екзамен	проекти			роботи	Лекції		Лабораторні	Практичні	1	2	3	4	5	6	7	8	9	18	12	12	12	12	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	21	19	22			
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																										
<b>1.1. Обов'язкові дисципліни</b>																										
1	Українська мова за проф. спрямуванням	1				4,0	120	12	6		6	108	4,0													
2	Філософія	1				4,0	120	12	6		6	108	4,0													
3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3,4				8,0	240	20			20	220		3,0	3,0	2,0										
4	Харчова хімія	2				5,0	150	20	10	10		130	1,0	4,0												
5	Вища та прикладна математика	1				3,0	90	14	6		8	76	3,0													
<b>Всього за циклом</b>		<b>2</b>	<b>4</b>			<b>24,0</b>	<b>720</b>	<b>78</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>642</b>	<b>12,0</b>	<b>7,0</b>	<b>3,0</b>	<b>2,0</b>										
<b>2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																										
<b>2.1. Обов'язкові дисципліни</b>																										
6	Вступ до фаху та університетська освіта	1				4,0	120	12	6		6	108	4,0													
7	Технологічні властивості сировини	2				4,0	120	16	8		8	104	1,0	3,0												
8	Основи гостинності	4				3,0	90	12	6		6	78			2,0	1,0										
9	Технологія продукції ресторанного господарства	4,5,6				20,0	600	40	20	20		560			6,0	5,0	4,0	5,0								
10	Основи фізіології та гігієни харчування	3				3,0	90	12	6	6		78			2,0	1,0										
11	Мікробіологія	3				3,0	90	14	8	6		76			2,0	1,0										
12	Санітарія та гігієна закладів харчування	3				3,0	90	12	6	6		78			2,0	1,0										
13	Готельна справа	4				3,0	90	16	8		8	74			1,0	2,0										
14	Теоретичні основи харчових виробництв	3				3,0	90	14	8	6		76			2,0	1,0										
15	Науково-дослідна робота студентів	4				3,0	90	12	6	6		78			1,0	2,0										
16	Ресторанна справа	5				4,0	120	16	8		8	104			2,0	2,0	2,0									
17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	7				3,0	90	16	8		8	74					1,0	2,0								
18	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5				3,0	90	16	8		8	74					1,0	2,0								
19	Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	6				3,0	90	16	8		8	74					1,0	2,0								



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Дисципліна за вибором 5	6				3,0	90	12	6	6		78					1,0	2,0			
	Дисципліна за вибором 6	6				3,0	90	12	6	6		78					1,0	2,0			
	Дисципліна за вибором 7	8				4,0	120	16	8	8	8	104							1,0	3,0	
	Дисципліна за вибором 8	7				5,0	150	12	6	6		138					2,0	3,0			
	Дисципліна за вибором 9	7				5,0	150	12	6	6		138						1,0	4,0		
	Дисципліна за вибором 10	9				3,0	90	12	6	6		78							1,0	2,0	
	Дисципліна за вибором 11		9			3,0	90	12	6	6	6	78							1,0	2,0	
	Дисципліна за вибором 12	9				3,0	90	12	6	6		78							1,0	2,0	
	<b>Всього</b>	<b>15</b>	<b>2</b>			<b>65,0</b>	<b>1950</b>	<b>186</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>80</b>	<b>1764</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>2,0</b>	<b>3,0</b>	<b>7,0</b>	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>	<b>14,0</b>	<b>15,0</b>
	<b>Всього за циклом</b>	<b>15</b>	<b>2</b>			<b>65,0</b>	<b>1950</b>	<b>186</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>80</b>	<b>1764</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>2,0</b>	<b>3,0</b>	<b>7,0</b>	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>	<b>14,0</b>	<b>15,0</b>

#### 4. ІНШІ СКЛАДОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

4.1	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти					3,0	90					90									3,0
4.2	Атестація здобувачів вищої освіти					1,0	30					30									1,0
	<b>Всього за циклом</b>					<b>4,0</b>	<b>120</b>					<b>120</b>									<b>4,0</b>
	<b>Всього за обов'язковою частиною підготовки</b>	<b>12</b>	<b>31</b>	<b>2</b>		<b>171,0</b>	<b>5130</b>	<b>600</b>	<b>278</b>	<b>84</b>	<b>238</b>	<b>4530</b>	<b>20,0</b>	<b>22,0</b>	<b>24,0</b>	<b>23,0</b>	<b>21,0</b>	<b>18,0</b>	<b>20,0</b>	<b>14,0</b>	<b>9,0</b>
	<b>Всього за вибірковою частиною підготовки</b>	<b>15</b>	<b>2</b>			<b>65,0</b>	<b>1950</b>	<b>186</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>80</b>	<b>1764</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>2,0</b>	<b>3,0</b>	<b>7,0</b>	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>	<b>14,0</b>	<b>15,0</b>
	<b>ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ</b>	<b>27</b>	<b>33</b>	<b>2</b>		<b>240,0</b>	<b>7200</b>	<b>786</b>	<b>348</b>	<b>120</b>	<b>318</b>	<b>6414</b>	<b>24,0</b>	<b>24,0</b>	<b>26,0</b>	<b>26,0</b>	<b>28,0</b>	<b>28,0</b>	<b>28,0</b>	<b>28,0</b>	<b>28,0</b>

Лабораторно-екзаменаційна сесія	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Кількість екзаменів	3	2	4	4	4	4	4	4	4
Кількість заліків	2	2	2	2	4	3	4	3	4

Гарант освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_

О.П. Прісс

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник ННІ ЗУП \_\_\_\_\_

С.В. Галько

(підпис) (прізвище та ініціали)