

**ТАВРИЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН на 2020 - 2025 роки**



Роз'явлено і затверджено  
на засіданні Вченої ради  
професору в.о.  
д.т.н., проф. В. М. Кюрчев  
М.П. 2020 р.

Рівень підготовки спеціальності (бакалаврський) рівень вищої освіти

Галузь знань (назва рівня вищої освіти)

спеціальність 24 "Сфера обслуговування"

спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

освітня програма (шифр і назва спеціальності)

форма навчання 23049 Готельно-ресторанна справа

(ID-код і назва програми)

заочна

(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
1	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
2	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
3	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
4	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
5	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
1	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
2	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
3	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
4	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
5	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 - лабораторно-екзаменаційна сесія

Р - підвищення рейтингу

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ**

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Практика	Підсумкова атестація	Дипломування	Канікули	Разом
1	5	24				11	40
2	5	36				11	52
3	7	34				11	52
4	7	34				11	52
5	3	11	1	10			25
<b>Разом</b>	<b>27</b>	<b>139</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>44</b>	<b>221</b>	

НП - навчальна практика

НД - науково-дослідницька практика

ПП - переддипломна практика

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	3	2
Навчальна практика	5	3
Навчальна практика	9	3

ДА - дипломування

ДА - підсумкова атестація

К - канікули

**IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ**

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	Семестр
Кваліфікаційна робота	9
Атестаційний екзамен	9

**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Шифр за ОПІ	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS		Кількість годин					Розподіл кредитів ECTS за курсами і семестрами									
		Диференційні заліки		Курсові		Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс	V курс						
		Екзамен		роботи				Лекції	Лабораторні	у тому числі												
											Семестри											
									Кількість днів на сесії													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	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				7,0	210	20			20	190		3,0	3,0	1,0						
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>23,0</b>	<b>690</b>	<b>78</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>12,0</b>	<b>7,0</b>	<b>3,0</b>	<b>1,0</b>						
<b>2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																						
<b>2.1. Обов'язкові дисципліни</b>																						
6	Вступ до фаху та університетська освіта	1				3,0	90	12	6		6	78	3,0									
7	Технологічні властивості сировини	1				4,0	120	16	8		8	104	4,0									
8	Основи гостинності	4				3,0	90	12	6		6	78		1,0	2,0							
9	Технологія продукції ресторанного господарства	4,5,6				18,0	540	40	20	20		500		5,0	6,0	4,0	3,0					
10	Основи фізіології та гігієни харчування		3			4,0	120	12	6	6		108		4,0								
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		3,0								
13	Готельна справа		2			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			3,0	90	16	8	8		74		1,5	1,5							
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				1,5	1,5					
19	Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі		6			4,0	120	16	8	8		104				2,0	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 6	6				5,0	150	12	6	6		138					1,0	4,0			
	Дисципліна за вибором 7	6				4,0	120	12	6	6		108					1,0	3,0			
	Дисципліна за вибором 8	8				3,0	90	16	8		8	74							1,0	2,0	
	Дисципліна за вибором 9	7				4,0	120	12	6	6		108					1,0	3,0			
	Дисципліна за вибором 10	8				5,0	150	12	6	6		138							1,0	4,0	
	Дисципліна за вибором 11	8				3,0	90	12	6	6		78							1,0	2,0	
	Дисципліна за вибором 12		9			3,0	90	12	6		6	78									2,0
	Дисципліна за вибором 13	9				3,0	90	12	6		6	78									2,0
	<b>Всього</b>	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>69,0</b>	<b>2070</b>	<b>198</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>92</b>	<b>1872</b>	<b>3,0</b>	<b>5,0</b>	<b>2,0</b>	<b>4,0</b>	<b>8,0</b>	<b>11,0</b>	<b>9,0</b>	<b>16,0</b>	<b>11,0</b>
	<b>Всього за циклом</b>	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>69,0</b>	<b>2070</b>	<b>198</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>92</b>	<b>1872</b>	<b>3,0</b>	<b>5,0</b>	<b>2,0</b>	<b>4,0</b>	<b>8,0</b>	<b>11,0</b>	<b>9,0</b>	<b>16,0</b>	<b>11,0</b>

#### 4. ІНШІ СКЛАДОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

4.1	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти					6,0	180					180									6,0
4.2	Атестація здобувачів вищої освіти					2,0	60					60									2,0
	<b>Всього за циклом</b>					<b>8,0</b>	<b>240</b>					<b>240</b>									<b>8,0</b>
	<b>Всього за обов'язковою частиною підготовки</b>	<b>16</b>	<b>27</b>	<b>2</b>		<b>163,0</b>	<b>4890</b>	<b>600</b>	<b>278</b>	<b>84</b>	<b>238</b>	<b>4290</b>	<b>21,0</b>	<b>19,0</b>	<b>24,0</b>	<b>22,0</b>	<b>20,0</b>	<b>17,0</b>	<b>19,0</b>	<b>12,0</b>	<b>9,0</b>
	<b>Всього за вибірковою частиною підготовки</b>	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>69,0</b>	<b>2070</b>	<b>198</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>92</b>	<b>1872</b>	<b>3,0</b>	<b>5,0</b>	<b>2,0</b>	<b>4,0</b>	<b>8,0</b>	<b>11,0</b>	<b>9,0</b>	<b>16,0</b>	<b>11,0</b>
	<b>ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ</b>	<b>33</b>	<b>29</b>	<b>2</b>		<b>240,0</b>	<b>7200</b>	<b>798</b>	<b>348</b>	<b>120</b>	<b>330</b>	<b>6402</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	3	3	4	4	3	3	4
Кількість заліків	2	4	4	4	3	4	4	5	3

240,0

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

(підпис)

О.П. ПРІСС

(прізвище та ініціали)

Керівник ІННІ ЗУП \_\_\_\_\_

(підпис)

С.В. ГАЛЬКО

(прізвище та ініціали)