2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент

Код н/д	Компоненти навчальної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти			
Дисципліни, що формують загальні компетенції			
ОК1	Історія України та національної культури	2	екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	2,5	екзамен
ОК 3	Основи економічної теорії	2,5	залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОК 5	Основи екології	2	залік
ОК 6	Інформаційні системи та технології	3	екзамен
ОК 7	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	2	екзамен
ОК 8	Вища математика	2	екзамен
ОК 9	Основи психології етики і естетики	2	залік
ОК 10	Іноземна мова за професійним спрямуванням (І-ІІ част.)	7	залік/екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	3	залік
Дисципліни, що формують професійні компетенції			
ОК 12	Вступ до фаху	5	залік
ОК 13	Вступ до гостинності	2,5	екзамен
ОК 24	Технологія і організація готельного господарства	10	залік/екзамен
ОК 25	Технологія і організація ресторанного господарства	10	залік/екзамен
ОК 26	Технологія приготування їжі	3,5	екзамен
ОК 27	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2,5	екзамен
ОК 28	Основи менеджменту та маркетингу	3	екзамен
ОК 29	Економіка підприємства	1,5	залік
ОК 30	Правове регулювання діяльності	1,5	залік

	підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
ОК 31	Гігієна і санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства	2,5	екзамен
ОК 32	Курсова робота з технології і організації готельного та ресторанного господарства»	1,5	залік
ОК 33	Навчальна практика	6	залік
ОК 34	Виробнича практика	9	залік
ОК 35	Кваліфікаційний іспит	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**90**	
Вибіркові дисципліни за вибором коледжу			
ВК 1	Основи правознавства	1,5	залік
ВК 2	Фахова освіта в Україні	2	залік
ВК 3	Соціологія з основами політології	2	залік
ВК 4	Управління якістю продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства	2,5	залік
ВК 5	Фізичне виховання	2,5	залік
ВК 6	Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі	2	залік
Вибіркові дисципліни за вибором студента			
ВК 7	Гастрономічний туризм	2,5	залік
ВК 8	Етнічні кухні		
ВК 9	Професійний етикет, етика ділового спілкування	2	залік
ВК 10	Діловодство у закладах готельно-ресторанного господарства		
ВК 11	Ресторанний сервіс	3	залік
ВК 12	Курортологія		
ВК 13	Барна справа	4	залік
ВК 14	Основи міксології		
ВК 15	Кулінарне мистецтво	3	залік
ВК 16	Організація анімаційних послуг		
ВК 17	Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ВК 18	Іміджелогія		
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**30**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**120**	