

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Код н/д	ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів в ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	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 (I-II част.)	7	залік/екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	5	залік
ОК 12	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 13	Фахова освіта в Україні	2	залік
ОК 14	Соціологія з основами політології	2	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 15	Вступ до фаху (навчальна практика з теоретичним навчанням)	5	залік
ОК 16	Вступ до гостинності	3	екзамен
ОК 17	Технологія і організація готельного господарства	9,5	залік/екзамен курсова робота
ОК 18	Технологія і організація ресторанного господарства	9,5	залік/екзамен курсова робота
ОК 19	Технологія приготування їжі	3,5	екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2,5	екзамен
ОК 21	Основи менеджменту та маркетингу	3,5	екзамен

ОК 22	Економіка підприємства	1,5	залік
ОК 23	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	1,5	залік
ОК 24	Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства	2,5	екзамен
ОК 25	Управління якістю продукції та послуг	2,5	залік
ОК 26	Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі	2	залік
ОК 27	Курсова робота «Технологія і організація готельного господарства», «Технологія і організація ресторанного господарства»	1,5	залік
	ПРАКТИЧНА підготовка		
ОК 28	Навчально-технологічна практика	6	залік
ОК 29	Виробнича практика	9	залік
	АТЕСТАЦІЯ здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		102	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Гастрономічний туризм	3	залік
ВК 2	Етнічні кухні		
ВК 3	Професійний етикет, етика ділового спілкування	2	залік
ВК 4	Діловодство у закладах готельно-ресторанного господарства		
ВК 5	Ресторанний сервіс	3	залік
ВК 6	Курортологія		
ВК 7	Барна справа	4	залік
ВК 8	Основи міксології		
ВК 9	Кулінарне мистецтво	3	залік
ВК 10	Організація анімаційних послуг		
ВК 11	Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ВК 12	Іміджологія		
Загальний обсяг вибірових компонентів:		18	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			