

## 2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

### 2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

| Код н/д                                                                      | ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП<br>(навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо) | Кількість кредитів ЄКТС | Форма підсумкового контролю     |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>                                    |                                                                                                                  |                         |                                 |
| <b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>   |                                                                                                                  |                         |                                 |
| ОК 1                                                                         | Історія України та національної культури                                                                         | 3                       | екзамен                         |
| ОК 2                                                                         | Основи філософських знань                                                                                        | 3                       | екзамен                         |
| ОК 3                                                                         | Українська мова (за професійним спрямуванням)                                                                    | 3                       | екзамен                         |
| ОК 4                                                                         | Основи екології                                                                                                  | 3                       | залік                           |
| ОК 5                                                                         | Інформаційні системи і технології                                                                                | 3                       | екзамен                         |
| ОК 6                                                                         | Безпека життєдіяльності з основами охорони праці                                                                 | 3                       | екзамен                         |
| ОК 7                                                                         | Вища математика                                                                                                  | 3                       | екзамен                         |
| ОК 8                                                                         | Основи психології етики і естетики                                                                               | 3                       | залік                           |
| ОК 9                                                                         | Іноземна мова за професійним спрямуванням (I-II част.)                                                           | 9                       | залік/екзамен                   |
| ОК 10                                                                        | Фізичне виховання                                                                                                | 3                       | залік                           |
| <b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b> |                                                                                                                  |                         |                                 |
| ОК 11                                                                        | Вступ до гостинності                                                                                             | 3                       | екзамен                         |
| ОК 12                                                                        | Технологія і організація готельного господарства                                                                 | 10                      | залік/екзамен<br>курсова робота |
| ОК 13                                                                        | Технологія і організація ресторанного господарства                                                               | 10                      | залік/екзамен<br>курсова робота |
| ОК 14                                                                        | Технологія приготування їжі                                                                                      | 4                       | екзамен                         |
| ОК 15                                                                        | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства                                                         | 3                       | екзамен                         |
| ОК 16                                                                        | Економіка та організація діяльності ЗГРГ                                                                         | 4                       | екзамен                         |
| ОК 17                                                                        | Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу                                         | 3                       | залік                           |
| ОК 18                                                                        | Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства                                               | 3                       | екзамен                         |

|                                                         |                                                                                     |            |       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| ОК 19                                                   | Управління якістю продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства | 3          | залік |
| ОК 20                                                   | Ресторанний сервіс                                                                  | 3          | залік |
| ОК 21                                                   | Курсова робота з технології і організації готельного та ресторанного господарства   | 1,5        | залік |
|                                                         | <b>ПРАКТИЧНА підготовка</b>                                                         |            |       |
| ОК 22                                                   | Вступ до фаху (навчальна практика з теоретичним навчанням)                          | 5          | залік |
| ОК 23                                                   | Навчально-технологічна практика                                                     | 6          | залік |
| ОК 24                                                   | Виробнича практика                                                                  | 9          | залік |
|                                                         | <b>АТЕСТАЦІЯ здобувачів фахової передвищої освіти</b>                               |            |       |
| ОК 25                                                   | Кваліфікаційний іспит                                                               | 1,5        |       |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>        |                                                                                     | <b>105</b> |       |
| <b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>                 |                                                                                     |            |       |
| <b>(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b> |                                                                                     |            |       |
| ВК 1                                                    | Гастрономічний туризм                                                               | 3          | залік |
| ВК 2                                                    | Етнічні кухні                                                                       |            |       |
| ВК 3                                                    | Барна справа                                                                        | 3          | залік |
| ВК 4                                                    | Курортологія                                                                        |            |       |
| ВК 5                                                    | Іміджелогія                                                                         | 3          | залік |
| ВК 6                                                    | Організація анімаційних послуг                                                      |            |       |
| ВК 7                                                    | Діловодство у закладах готельно-ресторанного господарства                           | 3          | залік |
| ВК 8                                                    | Кулінарне мистецтво                                                                 |            |       |
| ВК 9                                                    | Професійний етикет, етика ділового спілкування                                      | 3          | залік |
| ВК 10                                                   | Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі                |            |       |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>           |                                                                                     | <b>15</b>  |       |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>    |                                                                                     | <b>120</b> |       |