

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

**Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність**

**2.1. Перелік компонент ОП**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.1.1.	Філософія	4	екзамен
ОК 1.1.2.	Історія української культури	4	екзамен
ОК 1.1.3.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	4	екзамен
ОК 1.1.4.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	14	залік, екзамен
ОК 1.1.5.	Соціологія та психологія	3	залік
ОК 1.1.6.	Правознавство	3	залік
ОК 1.1.7.	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	4	екзамен
ОК 1.1.8.	Вища математика	4	екзамен
ОК 1.1.9.	Економічна теорія	4	екзамен
ОК 1.1.10.	Інформаційні системи та технології	4	залік
ОК 1.1.11.	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 1.1.12.	Мікробіологія	5	екзамен
ОК 1.2.1.	Вступ до гостинності	4	залік
ОК 1.2.2.	Товарознавство	7	залік, екзамен
ОК 1.2.3.	Технологія продукції ресторанного господарства	8	залік, екзамен
ОК 1.2.4.	Санітарія та гігієна	4	залік, екзамен
ОК 1.2.5.	Підприємництво	6	залік, екзамен
ОК 1.2.6.	Організація готельного господарства	5	екзамен
ОК 1.2.7.	Організація ресторанного господарства	5	екзамен

## Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

ОК 1.2.8.	Економіка підприємств сфери обслуговування	5,5	екзамен
ОК 1.2.9.	Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу	5	залік, екзамен
ОК 1.2.10.	Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	залік, екзамен
ОК 1.2.11.	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік, екзамен
ОК 1.2.12.	Управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі	5	залік, екзамен
ОК 1.2.13.	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві	5	залік, екзамен
ОК 1.2.14.	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	залік
ОК 1.2.15.	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства	9,5	залік, екзамен
ОК 1.2.16.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 1.2.17.	Курсова робота "Технологія продукції ресторанного господарства"	3	залік
ОК 1.2.18.	Міждисциплінарна курсова робота	3	залік
ОК 1.2.19.	Міждисциплінарна курсова робота	3	залік
ОК 1.3.1.	Навчальна практика "Вступ до фаху"	3	залік
ОК 1.3.2.	Навчальна практика (комп'ютерна)	3	залік
ОК 1.3.3.	Виробнича практика (організаційно-економічна)	9	залік
ОК 1.3.4.	Виробнича практика (професійно-орієнтована)	9	залік
	Комплексний кваліфікаційний державний екзамен	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>178,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 2.1.	Зарубіжний сервіс	6	залік

## Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

ВБ 2.2.	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу		
ВБ 2.3.	Етнічні кухні	6	залік
ВБ 2.4.	Кулінарна етнологія		
ВБ 2.5.	Готельна індустрія України	6	залік
ВБ 2.6.	Рекреаційні комплекси світу		
ВБ 2.7.	Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства	8	залік
ВБ 2.8.	Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства		
ВБ 2.9.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	залік, екзамен
ВБ 2.10.	Стандартизація, сертифікація, ліцензування		
ВБ 2.11.	Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері	5,5	залік
ВБ 2.12.	Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері		
ВБ 2.13.	Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу	6	залік, екзамен
ВБ 2.14.	Фінанси підприємств сфери обслуговування		
ВБ 2.15.	Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу	6	залік
ВБ 2.16.	Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 2.17.	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6	залік
ВБ 2.18.	Організація анімаційних послуг		
ВБ 2.19.	Курортологія	6	екзамен
ВБ 2.20.	Санаторно-курортна справа		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>61,5</b>	