



Миколаївський інститут розвитку людини

підготовки бакалавра

Освітньо-професійна програма

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Бакалаврська кваліфікаційна робота	Захист	
Організація готельного господарства	Комплексний атестаційний екзамен	8
Організація ресторанного господарства		
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		
Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства		
Менеджмент готельно-ресторанного господарства		

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					самостійна робота	Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
		екзамени	курсів				загальний обсяг	аудиторних			всього		I курс				II курс			
			залики	роботи	розрахункові роботи			у тому числі:					семестри				семестри			
								лекції	лабораторні	практичні			1	2	3	4	5	6	7	8
15	15	15	15	15	15	15	15	10												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
I.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																				
OK 1.1	Україна в контексті світового розвитку		2			4	120	44	30		14	76		3						
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	1			4	120	46	16		30	74	1	2						
OK 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)		1,2			5	150	74	14		60	76	2	3						
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			5	150	60	16		44	90	2	2						
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	46	30		16	74		3						
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		2			4	120	44	30		14	76		3						
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			4	120	44	30		14	76	3							
OK 1.8	Іноземна мова	3	1,2			5	150	60			60	90	1	2	1					
OK 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	4,5			5	150	60			60	90				1	1	2		
OK 1.10	Іноземна мова поглибленого вивчення	8	7			5	150	50			50	100							2	2
OK 1.11	Філософія	5				4	120	46	30		16	74					3			
OK 1.12	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5			4	120	44	30		14	76					3			
OK 1.13	Екологія та екологічна етика		6			4	120	44	30		14	76						3		
Всього ОК за циклом загальної підготовки		6	15			57	1710	662	256	0	406	1048	9	18	1	1	7	5	2	2
I.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																				
	Всього ВК за циклом загальної підготовки		4			20	600	240	144	0	96	360	0	0	8	0	8	0	0	0
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		3			5	150	60	36		24	90			4					
BK 1.2			3			5	150	60	36		24	90			4					
BK 1.3			5			5	150	60	36		24	90					4			
BK 1.4			5			5	150	60	36		24	90					4			
Всього за циклом загальної підготовки		6	19			77	2310	902	400	0	502	1408	9	18	9	1	15	5	2	2
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																				
OK 2.1	Охорона праці в галузі		4			4	120	44	30		14	76				3				
OK 2.2	Політична економія	1				4	120	44	24		20	76	3							
OK 2.3	Інженерне обладнання будівель	1				4	120	44	24		20	76	3							
OK 2.4	Харчова хімія та мікробіологія	1				5	150	60	30		30	90	4							
OK 2.5	Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	7				4	120	44	14		30	76							3	
OK 2.6	Гігієна та санітарія	1				4	120	44	30		14	76	3							
OK 2.7	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	2			5	150	60	30		30	90		3	1					
OK 2.8	Економіка підприємства	3				4	120	44	24		20	76			3					
OK 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	4	3		4	8	240	90	60		30	150			1	5				
OK 2.10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3				5	150	60	30		30	90			4					
OK 2.11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3				5	150	60	34		26	90			4					

OK 2.12	Організація готельного господарства	5,6	5		6	9	270	90	50		40	180				2	4				
OK 2.13	Організація ресторанного господарства	5,6	5			9	270	90	50		40	180				3	3				
OK 2.14	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4				4	120	44	24		20	76			3						
OK 2.15	Логістика	7				4	120	44	24		20	76						3			
OK 2.16	Управління якістю товарів та послуг у готельно-ресторанному господарстві	7				4	120	44	24		20	76						3			
OK 2.17	Барна справа	8				5	150	60	30		30	90							6		
OK 2.18	Етнічні кухні	7				4	120	44	24		20	76						3			
ПР 1	Ознайомча практика		2			6	180					180									
ПР 2	Навчальна практика		4			6	180					180									
ПР 3	Технологічна практика		6			6	180					180									
ПР 4	Виробнича практика		8			6	180					180									
	Бакалаврська кваліфікаційна робота	8				6	180					180									
	Комплексний атестаційний екзамєн	8				2	60					60									
Всього ОК за циклом професійного підготовки		19	9		2	123	3690	1010	556	0	454	2680	13	3	13	11	5	7	12	6	
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																					
	Всього ВК за циклом професійної підготовки		11			40	1200	462	240	0	222	738				8	0	8	7	12	
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		4			5	150	60	30		30	90				4					
ВК 2.2			4			5	150	60	30		30	90				4					
ВК 2.3			6			5	150	60	30		30	90						4			
ВК 2.4			6			5	150	60	30		30	90						4			
ВК 2.5			7			5	150	60	30		30	90							4		
ВК 2.6			7,8			5	150	54	30		24	96							1	4	
ВК 2.7			7,8			5	150	54	30		24	96							1	4	
ВК 2.8			7,8			5	150	54	30		24	96							1	4	
	Всього за циклом професійної підготовки	19	20	0	2	163	4890	1472	796	0	676	3418	13	3	13	19	5	15	19	18	
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							32%														
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							25%														
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																					
25	39	0	2	240	7200	2374	1196	0	1178	4826	22	21	22	20	20	20	21	20			
Максимально можлива кількість годин на тиждень												22	22	21	21	20	20	20	20		
Кількість екзаменів												4	2	5	2	1	3	4	4		
Кількість заліків												5	7	3	5	6	4	5	4		
Кількість курсових проєктів																					
Кількість курсових робіт															1		1				



ПОГОДЖЕНО
Директор Миколаївського інституту
розвитку людини Університету "Україна"
Анна СТАРЄВА
"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Завідувач кафедри економіки
інформаційних технологій МІРЛ Університету "Україна"
Олександр МЕЛЬНИК
"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи
Марія КАЛАКУРА
"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Проректор з освітньої
діяльності
Оксана КОЛЯДА
"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Начальник управління
моніторингу якості освіти,
ліцензування та акредитації
Людмила ВОЛОДИНА
"28" квітня 2022 р.