

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семест
Організація і технологія обслуговування в готелях	Комплексний кваліфікаційний іспит	4
Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування		
Проектування закладів готельно-ресторанного господарства		
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамени	заліки	курсів			загальний обсяг	всього	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс	
				роботи	розрахункові роботи				у тому числі:				семестри			
									лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4
													кількість тижнів у семестрі			
15	15	15	14													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
1.1. 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	2	2		
OK 1.3	Фізична культура		1,2			6	180	76	16		60	104	2	3		
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			5	150	62	16		46	88	3	2		
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	44	30		14	76		3		
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		4			1	30	14	14			16				1
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			3	90	30	22		8	60	2			
OK 1.8	Іноземна мова	3	1,2			6	180	60			60	120	2	2	2	
	Всього за п.1.1	3	10			33	990	376	144	0	232	614	11	15	2	1
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																
	Всього за п. 1.2		1			4	120	42	24	0	18	78	0	0	0	3
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		4			4	120	42	24		18	78				3
Всього за циклом загальної підготовки		3	11			37	1110	418	168	0	250	692	11	15	2	4
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																
OK 2.1	Охорона праці в галузі		4			4	120	42	26		16	78				3
OK 2.2	Стандартизація і сертифікація продукції та послуг	1				4	120	44	24		20	76	3			
OK 2.3	Гігієна і санітарія в галузі	1				4	120	44	24		20	76	3			
OK 2.4	Професійний етикет		1			4	120	44	24		20	76	3			
OK 2.5	Економіка підприємства	2				4	120	44	24		20	76		3		
OK 2.6	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2	1			6	180	60	34		26	120	2	2		
OK 2.7	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	3	2			4	120	44	24		20	76		1	2	
OK 2.8	Естетичне оформлення готелів		3			4	120	44	26		18	76			3	

ОК 2.9	Організація і технологія обслуговування в готелях	3,4			4	6	180	84	46		38	96			1	5
ОК 2.10	Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	3,4	2		4	6	180	82	44		38	98		1	1	4
ПР 1	Ознайомча практика		2			3	90	0				90				
ПР 2	Виробнича практика		4			6	180	0				180				
	Комплексний кваліфікаційний іспит	4				2	60	0				60				
	Всього за п. 2.1	10	8	0	1	57	1710	532	296	0	236	1178	11	7	7	12
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																
	Всього за п. 2.2		7			26	780	246	138	0	108	534			12	5
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		3			5	150	60	34		26	90			4	
ВК 2.2			3			5	150	44	24		20	106			3	
ВК 2.3			3			5	150	44	26		18	106			3	
ВК 2.4			3,4			6	180	56	32		24	124			1	3
ВК 2.5			3,4			5	150	42	22		20	108			1	2
	Всього за циклом професійної підготовки	10	15	0	1	83	2490	778	434	0	344	1712	11	7	19	17
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							31%									
Частка вибіркових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							25%									
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																
13	26	0	1	120	3600	1196	602	0	594	2404	22	22	21	21		
Максимально можлива кількість годин на тиждень											22	22	21	21		
Кількість екзаменів											2	4	4	3		
Кількість заліків											7	7	6	6		
Кількість курсових проєктів																
Кількість курсових робіт														1		

ПОГОДЖЕНО
Директор Миколаївського
фахового коледжу
С.В. Кандюк-Лебідь
" " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова циклової комісії
з економіки та підприємництва
Р.М. Скупський
" " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з культури та
сфери обслуговування
Н.В. Барна
" " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Проректор з освітньої
діяльності
О.П. Коляда
" " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Начальник управління
моніторингу якості освіти,
ліцензування та акредитації
Л.В. Володіна
" " 2021 р.