

ЗАТВЕРДЖУЮ

Петро ТАЛАНЧУК

"28" квітня 2022 р.

протокол № 3

Освітньо-професійна програма

Курс	Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					Серпень		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
	1	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21						
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27						
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	E	K	K	K	K	K	K	K	K	K							
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	P	P	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	E	K	K	K	K	K	K	K	K	K						

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	29	4	4		1	4	42
Разом	59	8	6		1	20	94

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча практика	2	2
Виробнича практика	4	4

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
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	1			
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		
	Всього за п.1.1	3	10			35	1050	418	166	0	252	632	10	17	1	0	
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																	
	Всього за п. 1.2		2			10	300	116	58	0	58	184	0	0	4	4	
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		3			5	150	60	30		30	90			4		
BK 1.2			4			5	150	56	28		28	94				4	
	Всього за циклом загальної підготовки	3	12			45	1350	534	224	0	310	816	10	17	5	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				5	150	60	30		30	90	4				
OK 2.3	Гігієна і санітарія в галузі	1				5	150	60	30		30	90	4				
OK 2.4	Економіка підприємства	3				5	150	60	30		30	90			4		
OK 2.5	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2	1			5	150	60	30		30	90	1	3			
OK 2.6	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	1				5	150	60	30		30	90	4				
OK 2.7	Естетичне оформлення готелів		2,3			5	150	60	30		30	90		2	2		

БК 2.9	Організація і технологія обслуговування в готелях	4	3		4	5	150	58	30		28	92			1	3
	Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	4	3			5	150	58	30		28	92			1	3
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	8	8	0	1	55	1650	518	266	0	252	1132	13	5	8	9
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																
	Всього за п. 2.2		5			20	600	234	118	0	116	366			9	7
БК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		3			5	150	60	30		30	90			4	
БК 2.2			3			5	150	60	30		30	90			4	
БК 2.3			4			5	150	56	28		28	94				4
БК 2.4			3,4			5	150	58	30		28	92			1	3
	Всього за циклом професійної підготовки	8	13	0	1	75	2250	752	384	0	368	1498	13	5	17	16
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							38%									
Частка вибіркових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							25%									
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																
11 25 0 1 120 3600 1286 608 0 678 2314 23 22 22 20																
Максимально можлива кількість годин на тиждень													22	22	21	21
Кількість екзаменів													3	3	2	3
Кількість заліків													6	7	7	5
Кількість курсових проєктів																
Кількість курсових робіт																1



ПОГОДЖЕНО

Директор Миколаївського

фахового коледжу Університету "Україна"

Світлана КАНДІЮК-ЛЕБІДЬ

"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії з економіки

та підприємства МФК Університету "Україна"

Руслан СКУПСЬКИЙ

"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.