

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамени	заліки	курсіві			загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс		
				проекти	роботи			у тому числі:				семестри				
		всього	лекції					лабораторні	практичні	1		2	3	4		
				кількість тижнів у семестрі												
15	15	6														
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

ОК 1.1	Глобальна економіка	1				3	90	30	20		10	60	2			
ОК 1.2	Методологія та організація наукових досліджень		1			3	90	30	14		16	60	2			
ОК 1.3	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний		1			3	90	30	22		8	60	2			
ОК 1.4	Українська та іноземна мова для академічного та професійного спілкування	2	1			3	90	30			30	120	0,5	1,5		
Всього за циклом загальної підготовки		2	3			12	360	120	56	0	64	300	7	2	0	0

1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми

Всього за циклом загальної підготовки			2			8	240	72				168	0	2	7	
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		2			4	120	30	16		14	90		2		
ВК 1.2			3			4	120	42	22		20	78			7	
Всього за циклом загальної підготовки		2	5	0	0	20	600	192	56	0	64	468	7	3,5	7	

II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Операційна діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1				3	90	30	16		14	60	2			
ОК 2.2	Управління бізнес-процесами та антикризовий менеджмент	1				3	90	30	16		14	60	2			
ОК 2.3	Кадровий менеджмент у готельно-ресторанному господарстві		1			3	90	30	16		14	60	2			
ОК 2.4	Бізнес-проекти в готельно-ресторанному господарстві	1				3	90	30	16		14	60	2			
ОК 2.5	Стратегічний менеджмент і маркетинг сфери послуг	1				3	90	30	16		14	60	2			
ОК 2.6	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	2	1		2	4	120	38	20		18	82	0,5	2		
ОК 2.7	Регіональний розвиток індустрії гостинності		2			3	90	30	16		14	60		2		

ОК 2.8	Управління якістю обслуговування та соціальна відповідальність	2			3	90	30	16		14	60		2		
ОК 2.9	Міжнародна індустрія гостинності		2		3	90	30	16		14	60		2		
ПР 1	Виробнича практика		2		6	180	0				180				
ПР 2	Переддипломна практика		3		15	450	0				450				
	Підготовка кваліфікаційної роботи				6	180	0				180				
	Захист кваліфікаційної роботи	3													
	Всього за циклом професійної підготовки	7	6		1	55	1650	278	148	0	130	1372	11	8	0

2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми

	Всього за циклом професійної підготовки		3			15	450	118				332	0	5	7
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		2			5	150	38	20		18	112		2,5	
ВК 2.2			2			5	150	38	20		18	112		2,5	
ВК 2.3			3			5	150	42	22		20	108			7
	Всього за циклом професійної підготовки	7	9	0	1	70	2100	396	148	0	130	1704	11	13	7
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							22%								
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							25,6%								

ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН

9	14	0	1	90	2700	588	204	0	194	2172	17,0	17	14
Рекомендована кількість годин на тиждень											16	16	16
Кількість екзаменів											5	3	1
Кількість заліків											5	6	3
Кількість курсових проєктів													
Кількість курсових робіт												1	

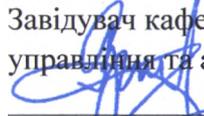
ПОГОДЖЕНО

Директор Миколаївського
інституту розвитку людини


Анна СТАРОВА
"7" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри підприємства,
управління та адміністрування


Руслан СКУПСЬКИЙ
"12" березня 2025 р.

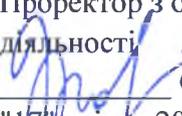
ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи


Антоніна РАТУШЕНКО
"10" квітня 2025 р.

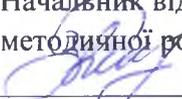
ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої
діяльності


Оксана КОЛЯДА
"17" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу
методичної роботи


Вікторія БАУЛА
"17" квітня 2025 р.