



Виробнича	4	3 дні (18 год.)
Виробнича	6	3 дні (18 год.)
Виробнича	8	4
Переддипломна	8	1

Комплексний іспит за фахом: Технологія продукції ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства	захист	8
--	--------	---

### ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА КОМПОНЕНТИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Загальний обсяг		аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс			
							Всього	лекції	лабораторні	практичні / семінари		семестри									
		у тому числі:											1	2	3	4	5	6	7	8	
													кількість днів в семестрі								
											15	15	15	15	18	22	24	16			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>																					
<b>Цикл загальної підготовки</b>																					
ОК 1	Практична філософія	4			5	150	12	8		4	138				8	4					
ОК 2	Історія України та української культури		1д		3	90	12	6		6	78	6	6								
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1д		3	90	8	4		4	82	4	4								
ОК 4	Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологія		2д		3	90	8	4		4	82		4	4							
ОК 5	Теоретичні основи фізичного виховання		2д		3	90	4	2		2	86	2	0	0	2						
<b>Усього</b>					<b>17</b>	<b>510</b>	<b>44</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>466</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>Цикл професійної підготовки</b>																					
ОК 6	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності		2д		3	90	8	4		4	82		4	4							
ОК 7	Академічна доброчесність		3д		3	90	8	4		4	82			4	4						
ОК 8	Теоретична економіка	1			4	120	14	8		6	106	8	6								
ОК 9	Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах		1д		4	120	12	6		6	108	6	6								
ОК 10	Менеджмент	2			3,5	105	8	4		4	97		4	4							
ОК 11	Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування)		2д		3	90	8	4		4	82		4	4							
ОК 12	Маркетинг	3			3	90	8	4		4	82			4	4						
ОК 13	Економіка підприємства	3			5	150	10	6		4	140			6	4						
ОК 14	Культура готельно-ресторанної справи	1			3	90	8	4		4	82	4	4								
ОК 15	Основи кулінарної майстерності	4	1д,2д	4	13,5	405	26	16		10	379	4	2	4	4	4	4	4	2		
ОК 16	Іноземна мова	3			9	270	18	0		18	252	4	4	4	10						
ОК 17	Світовий туризм та готельне господарство	2	1д		6,5	195	12	8		4	183	4	2	4	2						
ОК 18	Гігієна і санітарія в галузі	2			3	90	4	2		2	86		2	2							
ОК 19	Товарознавство та контроль якості продуктів харчування		3д		3	90	12	10		2	78			6	4	2					
ОК 20	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	4			3	90	4	2		2	86			2	2						
ОК 21	Стандартизація, сертифікація, метрологія		4д		3	90	4	2		2	86			2	2						
ОК 22	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		4д		3	90	4	2		2	86			2	2						
ОК 23	Ділова іноземна мова	5,7	6д		14	420	64	0		64	356			6	16	20	22				

ОК 24	Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності	5			3	90	14	8		6	76					8	6		
ОК 25	Організація готельного господарства	5			6	180	14	8		6	166					8	6		
ОК 26	Організація ресторанного господарства	6			6	180	22	12		10	158					12	10		
ОК 27	Технологія продукції ресторанного господарства	7	5д,6д	6	9	270	54	28		26	216					8	6	8	12
ОК 28	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	6			3	90	14	8		6	76						8	6	
ОК 29	Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності	7			4	120	24	12		12	96								12
ОК 30	Барна справа		7д		3	90	24	12		12	66								12
ОК 31	Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу	8			5	150	54	28		26	96								28
ОК 32	Курсові роботи з фахових дисциплін		4д, 6д		3	90	0				90								
ОК 33	Навчальна практика		2д		4,5	135	18	0		18	117		18						
ОК 34	Виробнича практика		4д,6д, 8д		18	540	36	0		36	504			18			18		270
ОК 35	Переддипломна практика		8д		4,5	135	0				135								135
ОК 36	Атестація здобувачів вищої освіти				4,5	135	0				135								135
					0		0				0								
					0		0				0								
	<b>Усього</b>				<b>163</b>	<b>4890</b>	<b>506</b>	<b>202</b>	<b>0</b>	<b>304</b>	<b>4384</b>	<b>50</b>	<b>62</b>	<b>50</b>	<b>48</b>	<b>58</b>	<b>90</b>	<b>94</b>	<b>54</b>
	<b>Загальний обсяг:</b>				<b>180</b>	<b>5400</b>	<b>550</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>4850</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>58</b>	<b>90</b>	<b>94</b>	<b>54</b>
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>																			
<b>Цикл загальної підготовки</b>																			
ВК 1	Дисципліна вільного вибору студента***1		3д		4	120	10	6		4	110			6	4				
ВК 2	Дисципліна вільного вибору студента***2		5д		3	90	8	4		4	82					4	4		
ВК 3	Дисципліна вільного вибору студента***3		7д		3	90	8	4		4	82							4	4
	<b>Усього</b>				<b>10</b>	<b>300</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
<b>Цикл професійної підготовки</b>																			
ВК 4	Дисципліна вільного вибору студента 4		3д		5	150	12	6		6	138			6	6				
ВК 5	Дисципліна вільного вибору студента 5		4д		5	150	12	6		6	138					6	6		
ВК 6	Дисципліна вільного вибору студента 6		5д		5	150	12	6		6	138					6	6		
ВК 7	Дисципліна вільного вибору студента 7		5д		5	150	12	6		6	138					6	6		
ВК 8	Дисципліна вільного вибору студента 8		6д		5	150	12	6		6	138							6	6
ВК 9	Дисципліна вільного вибору студента 9		6д		5	150	12	6		6	138							6	6
ВК 10	Дисципліна вільного вибору студента 10		7д		5	150	12	6		6	138							6	6
ВК 11	Дисципліна вільного вибору студента 11		7д		5	150	12	6		6	138							6	6
ВК 12	Дисципліна вільного вибору студента 12		8д		5	150	12	6		6	138								6
ВК 13	Дисципліна вільного вибору студента 13		8д		5	150	12	6		6	138								6
	<b>Усього</b>				<b>50</b>	<b>1500</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>1380</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
	<b>Загальний обсяг:</b>				<b>60</b>	<b>1800</b>	<b>146</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>1654</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>24</b>
	<b>Загальна кількість</b>				<b>240</b>	<b>7200</b>	<b>696</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>6504</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>114</b>	<b>126</b>	<b>78</b>
	<b>Загальна кількість</b>				<b>240</b>	<b>7200</b>	<b>696</b>				<b>6504</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>114</b>	<b>126</b>	<b>78</b>
	<b>Кількість екзаменів</b>										2	3	3	3	3	2	3	3	1
	<b>Кількість залків</b>										5	6	5	5	4	6	4	4	4
	<b>Кількість курсових робіт</b>													1		1			

**Дисципліни вільного вибору**

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
		Дисципліна вільного вибору студента 1: Основи власного бізнесу Соціологія праці	Дисципліна вільного вибору студента 5: Сервісологія Планування заходів та кейтеринг

		<p>Соціологія особистості          Психологія ділового спілкування          Політичні студії          Україна в Європі і світі          Історія світової культури          Економіка природокористування          Європейські стандарти захисту прав людини          Правовисна компетентність сучасного фахівця  <b>Дисципліна вільного вибору студента 4:</b>          Основи курортної справи          Етика бізнесу          Курортологія</p>	<p>Інженерна графіка та обладнання громадських будівель</p>
<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>	<b>7 семестр</b>	<b>8 семестр</b>
<p><b>Дисципліна вільного вибору студента 2:</b>          за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ</p> <p><b>Дисципліна вільного вибору студента 6:</b>          Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві          Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства          Методологія ліцензування послуг гостинності</p> <p><b>Дисципліна вільного вибору студента 7:</b>          Кулінарна етнологія          Етнічні кухні          Організація дозвілля</p>	<p><b>Дисципліна вільного вибору студента 8:</b>          Статистика міжнародного туризму          Інфраструктура індустрії гостинності          Особливості зарубіжного сервісу в індустрії гостинності</p> <p><b>Дисципліна вільного вибору студента 9:</b>          Кулінарні тренди в гастрономії          Молекулярна кухня          Нутриціологія та дієтологія</p>	<p><b>Дисципліна вільного вибору студента 3:</b>          за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ</p> <p><b>Дисципліна вільного вибору студента 10:</b>          Мерчандайзинг в ресторанному госпо.</p> <p>Організація обслуговування напоїв</p> <p>Міксологія напоїв</p> <p><b>Дисципліна вільного вибору студента 11:</b>          Винно-гастрономічний туризм          Фінансові ризики підприємств          Організація інтер'єру у закладах гостинності</p>	<p><b>Дисципліна вільного вибору студента 12:</b>          Іноземна мова в індустрії гостинності          Маркетинг в індустрії гостинності          Івентивний туризм</p> <p><b>Дисципліна вільного вибору студента 13:</b>          PR - технології гостинності          Бренд-менеджмент          Digital - технології в індустрії гостинності</p>