

**Перелік компонент освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа» 2023 р. (група ГРС-1)**

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України/ History of Ukraine	3	Залік
ОК 2	Основи економічної теорії/ Fundamentals of Economic Theory	3	Залік
ОК 3	Основи філософських знань/ Fundamentals of Philosophy	3	Залік
ОК 4	Іноземна мова (професійним спрямуванням)/ English (for Specific Purposes)	3	Залік
ОК 5	Основи правознавства/ Fundamentals of Law	3	Залік
ОК 6	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian (for Specific Purposes)	3	Залік
ОК 7	Екологія/ Ecology	3	Залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист / Labour Protection, Safety of Life and Civil Protection	3	Залік
ОК 9	Фізичне виховання */ Physical Training	4,5	Залік
ОК 10	Основи менеджменту/ Fundamentals of Management	3	Залік
ОК 11	Історія світової та української культури / History of World and Ukrainian Culture	3	Залік
ОК 12	Інформатика і комп'ютерна техніка / Informatics and computer technology	3	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Економіка підприємства/ Business Economics	3	Екзамен
ОК 14	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі/ Informational Systems and Technologies in the hotel and restaurant business	3	Екзамен
ОК 15	Технологія приготування їжі/ Technology of Food Preparation	3	Екзамен
ОК 16	Технологія і організація готельного обслуговування/ Technology and Organization of Hotel Service	4,5	Екзамен
ОК 17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Organization of Restaurant Production	3	Залік
ОК 18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Organization of Restaurant Service	6	Залік, Екзамен, курсова робота
ОК 19	Гігієна і санітарія/ Hygiene and Sanitation	3	Екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства/ Equipment of Restaurants	3	Екзамен
ОК 21	Облік і звітність/ Accounting and Reporting	3	Залік
ОК 22	Барна справа/ Bar Business	3	Залік
ОК 23	Вступ до спеціальності/ Introduction to the Speciality	3	Залік
ОК 24	Основи підприємництва, управління та бізнес-планування/ Basics of Entrepreneurship, Management and Business Planning	3	Залік
ОК 25	Управління якістю продукції та послуг/ Management of Product and Services Quality	3	Залік
ОК 26	Ресторанний сервіс/ Restaurant Service	4,5	Екзамен

1	2	3	4
ОК 27	Готельно-туристичні комплекси / Hotel and Tourist Complexes	4,5	Залік
Практична підготовка			
ОК 28	Навчальна практика/ Practical Training	6	Залік
ОК 29	Виробнича практика (технологічна)/ Technological Practice	4,5	Залік
ОК 30	Виробнича практика (професійна)/ Work Placement	4,5	Залік
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	3	
Вибіркові освітні компоненти ОПП за вибором здобувача фахової передвищої освіти			
БК 1	Іноземна мова (друга за вибором - польська) / Foreign Language (Second Choice - Polish)	3	Залік
БК 2	Іноземна мова (друга за вибором – німецька) / Foreign Language (Second Choice - German)	3	Залік
БК 3	Технологія страв національних кухонь / Technology of National Cuisine	3	Залік
БК 4	Технологія страв української кухні / Technology of Ukrainian cuisine	3	Залік
БК 5	Діловодство / Record Keeping	3	Залік
БК 6	Документування господарської діяльності / Documentation of Economic Activity	3	Залік
БК 7	Психологія та етика ділових відносин / Psychology and Ethics of Business Relations	3	Залік
БК 8	Діловий етикет та протокол в готельно-ресторанному бізнесі / Business Etiquette and Protocol in the Hotel and Restaurant Business	3	Залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	