

**Перелік обов'язкових компонент ОПП «Готельно-ресторанна справа» першого  
(бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
2020р.**

№ з/п	Компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів в ECTS	Форма підсумкового контролю
<b>Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>				
ОК 1.	Історія та культура України	90	3,0	Екзамен
ОК 2.	Правознавство	90	3,0	Екзамен
ОК 3.	Психологія	90	3,0	Екзамен
ОК 4.	Вища математика	180	6,0	Залік – 1 семестр Екзамен – 2 семестр розрахунково-графічні роботи
ОК 5.	Інформаційні системи та технології	180	6,0	Залік- 1 семестр Екзамен -2 семестр
ОК 6.	Харчова хімія	120	4,0	Екзамен
ОК 7.	Мікробіологія	90	3,0	Залік
ОК 8.	Основи економічної теорії	90	3,0	Екзамен
ОК 9.	Соціологія та політологія	120	4,0	Екзамен
ОК 10.	Фізичне виховання	90	3,0	Залік
ОК 11.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0	Екзамен
ОК 12.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	360	12,0	Залік 2.5 семестр Екзамен 4.8 семестр
ОК 13.	Філософія	90	3,0	Екзамен
ОК 14.	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	240	8,0	Залік-4семестр Залік -6семестр Екзамен 8семестр
ОК 15.	Основи наукових досліджень	90	3,0	Залік
<b>Дисципліни, що формують спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>				
ОК 16.	Етика ділового спілкування	120	4,0	Залік
ОК 17.	Кулінарна етнологія	90	3,0	Екзамен
ОК 18.	Товарознавство	90	3,0	Залік
ОК 19.	Гігієна та санітарія в галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 20.	Основи підприємницького права	120	4,0	Екзамен
ОК 21.	Економіка праці та соціально-трудова відносини	120	4,0	Екзамен
ОК 22.	Статистика готельно-ресторанних послуг	120	4,0	Екзамен
ОК 23.	Економіка і фінанси готельних та рестораних підприємств	150	5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 24.	Санаторно-курортна справа	120	4,0	Залік
ОК 25.	Бухгалтерський облік	90	3,0	Залік
ОК 26.	Технології продукції ресторанного господарства	150	5,0	Екзамен
ОК 27.	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	120	4,0	Екзамен

OK 28.	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	120	4,0	Екзамен
OK 29.	Організація ресторанного господарства	150	5,0	Екзамен/ курсова робота
OK 30.	Управління сервісною діяльністю	120	4,0	Екзамен
OK 31.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	120	4,0	Залік
OK 32.	Організація готельного господарства	150	5,0	Екзамен/ курсова робота
OK 33	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	90	3,0	Екзамен
OK 34	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	90	3,0	Екзамен
OK 35	Управління персоналом	90	3,0	Екзамен
OK 36	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	90	3,0	Екзамен
OK 37	Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	90	3,0	Екзамен
<b>Практична підготовка</b>				
OK 38.	Навчальна практика Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії	120	4,0	Залік
OK 39.	Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин	120	4,0	Залік
OK 40.	Виробнича практика Організація ресторанного господарства	120	4,0	Залік
OK 41	Виробнича практика Організація готельного господарства	60	2,0	Залік
OK 42.	Практика з фаху	60	2,0	Залік
<b>Підсумкова атестація</b>				
	Атестаційний екзамен	90	3,0	Екзамен
	Кваліфікаційна робота	240	8,0	Захист