

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

ШІФР за ОПІ	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин			Розподіл годин на тиждень за курсами та семестрами										
		Екзамени	Затіки		Загальний обсяг	Всього	Аудиторних у тому числі:		I курс	Семестри								
							лекції	практичні		II курс	III курс	IV курс						
											Кількість тижнів в семестрі							
								Семестри			Кількість тижнів в семестрі							
OK1	Українська мова та етнокультурологія	1		4	120	40	14	26	80	3								
OK2	Філософія	1		3	90	30	16	14	60	2								
OK3	Харчова хімія	1		5	150	58	30	28	92	4								
OK4	Туристичне краєзнавство	1		5	150	58	30	28	92	4								
OK5	Туристичні та готельні ресурси України	1		5	150	58	30	28	92	4								
OK6	Основи права	1	1	3	90	30	16	14	60	2								
OK7	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	1	1	4	120	40	22	18	80	3								
OK8	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	2	2	4	120	40	22	18	80	3								
OK9	Вища та прикладна математика	2		5	150	58	30	28	92	4								
OK10	Сервісологія	2		5	150	50	26	24	100	4								
OK11	Кулінарна етнологія	2		5	150	50	26	24	100	4								
OK12	Історія України	2	2	4	120	58	30	28	62	4								
OK13	Іноземна мова	8	2,4,6	17	510	216		216	294	2	2	2	2	2	2	2	2	2
OK14	Технологія продукції ресторанного господарства	4	3	8	240	116	60	56	124	4								
OK15	Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	3		5	150	58	30	28	92	4								
OK16	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	3		5	150	50	26	24	100	4								
OK17	Охорона праці та безпека життєдіяльності		3	3	90	30	16	14	60	2								
OK18	Діловий етикет ресторанного обслуговування	4		5	150	50	26	24	100	4								
OK19	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі	4		5	150	58	30	28	92	4								
OK20	Організація ресторанного господарства	6	5	7	210	116	60	56	94	4								
OK21	Економіка готелів і ресторанів	5		5	150	50	26	24	100	4								
OK22	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5		5	150	58	30	28	92	4								
OK23	Організація готельного господарства	6	5	7	210	116	60	56	94	4								
OK24	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6		4	120	58	30	28	62	4								
OK25	Міждисциплінарна курсова робота		6	3	90				90									
OK26	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	7		4	120	58	30	28	62	4								4
OK27	Прокручування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7		4	120	58	30	28	62	4								4
OK28	Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	8		4	120	40	22	18	80									4
OK29	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	94	50	44	116									4
OK30	PR-технології в готельному бізнесі	8		5	150	50	26	24	100									5
OK31	Навчальна практика		2,4	5	150	150		150										

І. Обов'язкові компоненти

ОКЗ2	Виробнича практика	4,5,8	13	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390
ОКЗ3	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	8	5	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
ОКЗ4	Атестаційний екзамен	8	2	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Разом обов'язкові компоненти		26	18	180	5400	1996	844	1152	3404	24	21	16	14	18	14	14	14	14	15
2. Вибіркові компоненти																			
ВК1	Дисципліна 1	3	5	150	50	26	24	100	4										
ВК2	Дисципліна 2	3	5	150	50	26	24	100	4										
ВК3	Дисципліна 3	4	5	150	50	26	24	100		4									
ВК4	Дисципліна 4	4	5	150	50	26	24	100		4									
ВК5	Дисципліна 5	5	5	150	50	26	24	100			4								
ВК6	Дисципліна 6	5	5	150	50	26	24	100			4								
ВК7	Дисципліна 7	6	5	150	50	26	24	100				4							
ВК8	Дисципліна 8	6	5	150	50	26	24	100				4							
ВК9	Дисципліна 9	7	5	150	50	26	24	100					4						
ВК10	Дисципліна 10	7	5	150	50	26	24	100					4						
ВК11	Дисципліна 11	8	5	150	50	26	24	100											5
ВК12	Дисципліна 12	8	5	150	50	26	24	100											5
Разом вибіркові компоненти		12	60	1800	600	312	288	1200		8	8	8	8	8	8	8	8	8	10

Позакредитні дисципліни																			
	Вступ до фаху		0,5	15															
	Теологія		0,5	15															
	Фізичне виховання	2,4	2	60	60		60			1	1	1	1						
	Військова підготовка		2,9	870															
Загальна кількість		26	30	240	7200	2596	1156	1440	4604										
Кількість годин на тиждень										24	21	24	22	26	22	22	22	22	25
Кількість екзаменів										5	3	2	3	2	3	2	3	2	5
Кількість заліків										2	4	4	5	4	4	4	4	3	3
Кількість курсових робіт/кваліфікаційна робота																			1

<p>"Розглянуто"</p> <p>Навчально-методичною комісією факультету економіки та підприємництва ВНАУ</p> <p><u>18.04.</u> 2023 р. протокол № <u>7</u></p> <p>Голова навчально-методичної комісії</p> <p><i>[Підпис]</i> Олена ЛЕВЧУК</p>	<p>"Схвалено"</p> <p>Вченою радою факультету економіки та підприємництва ВНАУ</p> <p><u>18.05</u> 2023 р. протокол № <u>6</u></p> <p>Голова Вченої ради</p> <p><i>[Підпис]</i> Олена ПОЛЬОВА</p>
<p>"Погоджено"</p> <p>Директор навчально-наукового центру ВНАУ</p> <p><i>[Підпис]</i> Наталія ЗЕЛЕНЧУК</p> <p><u>"18"</u> <u>05</u> 2023 р.</p>	<p>"Погоджено"</p> <p>Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи ВНАУ</p> <p><i>[Підпис]</i> Світлана ЛУТКОВСЬКА</p> <p><u>"19"</u> <u>05</u> 2023 р.</p>