

OK18	Основи ресторанної справи*	4			3	90	28	14	14			30	32				28						
	Всього	6	11	0	1	69	1890	574	278	286	14	0	180	1316	64	22	186	306					
	Вибірково-обов'язкові предмети																						
Ш15	Інформатика		2			70	44	22			22			26	0	44	0						
OK19	Навчальна практика. Модуль 1(Навчальна практика)*		4			3	90	20	20					70									20
OK20	Навчальна практика. Модуль 2(Навчальна практика)*		4			3	90	20	20					70									20
	Всього	0	2	0		6	250	84	62	0	22	0	0	166	0	44	0	40					
	Всього профільної середньої школи	6	32	0	1	75	3743	1978	648	1146	188	0	180	1765	528	726	354	374	0	0	0	0	0
За освітньо-професійною програмою																							
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																						
OK1	Правознавство		1			3	90	32	16	16				58	32								
OK2	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		2			3	90	22	22					68		22							
OK3	Основи психології		3			3	90	28	14	14				62									28
OK4	Економічна теорія та економічна історія		3			3	90	42	28	14				30	18								42
OK5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		4	3		10	300	56		56				30	214								28 28
OK6	Інформаційні та цифрові технології		3			6	180	28	14		14			152									28
OK7	Історія України та українська культура		4			3	90	42	28	14				30	18								42
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням		4			3	90	28		28				30	32								28
OK9	Вища математика та теорія ймовірностей		4			4	120	42	14	28				78									42
OK10	Основи економіки підприємства		4			4	120	56	28	28				30	34								56
OK11	Менеджмент		5			3	90	42	28	14				48									42
OK12	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		5			3	90	42	28	14				48									42
OK13	Іноземна мова (англійська)		5			3	90	56			56			34									56
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
OK14	Основи готельної справи		3			6	180	32	16	16				148									32
OK15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		3			6	180	28	14	14				152									28
OK16	Вступ до гостинності		1			3	90	32	16	16				58	32								
OK17	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		4			3	90	42	14	28				48									42
OK18	Основи ресторанної справи		4			3	90	28	14	14				30	32								28
OK21	Стандартизація, сертифікація і метрологія		5			3	90	28	14	14				62									28
OK22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства		5			3	90	56	28	28				30	4								56
OK23	Організація та технологія обслуговування в готелях		5			6	180	56	28	28				124									56
OK24	Курсова робота із спеціальності			6		3	90	0	0	0				4	86								
	Практична підготовка																						
OK19	Навчальна практика. Модуль 1.		4			3	90	20	20					70									20
OK20	Навчальна практика. Модуль 2.		4			3	90	20	20					70									20
OK25	Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів		6			3	90	56	28	28				34									56
OK26	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			3	90	56	28	28				34									56
OK27	Практикум з організації та технології обслуговування в готелях		6			3	90	28		28				62									28
OK28	Професійна практика		6			11	330					40		290									
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																						
OK29	Кваліфікаційний іспит					1	30							30									
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми	11	18	0	1	114	3420	998	460	468	70	40	214	2168	64	22	186	306	280	140	0	0	0

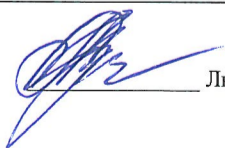
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																						
BK1	Дисципліна вільного вибору		5			4	120	28	14	14				92									28
BK2	Дисципліна вільного вибору		5			4	120	28	14	14				92									28
BK3	Дисципліна вільного вибору		5			4	120	28	14	14				92									28
BK4	Дисципліна вільного вибору		5			4	120	28	14	14				92									28
	Разом за вибором здобувача	0	4	0	0	16	480	112	56	56	0	0	0	368	0	0	0	0	112	0	0	0	0
	Всього за навчальним планом	11	41	0	1	130	5573	2474	886	1344	244	40	214	2845	528	726	354	334	392	140	0	0	0
	Кількість екзаменів														0	0	1	5	2	3			
	Кількість заліків														4	14	9	4	8	2			
	Кількість курсових робіт																1	1	1				
	Тижневе навантаження														33	33	25,286	23,857	28	17,5			

* інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерні	
Кабінети	
1	140, 115, 116, 117, 120, 122, 132, 124, 124-1, 124-2, 132-1, 231, 232
2	250
Лабораторії	
1	003, 004, 030, 029, 306
2	
Майстерні	
1	
2	

Директор Коледжу



Людмила СУМБАСВА

Тарова ЗР,
Завідувачка