

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРЖЕНО І НАКАЗОВАНО
 рішенням Ради ректорів №2 від 07.06.2021



Ректор: Віктор СВДОКИМОВ
 07.06.2021

Навчальний план
 підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
 Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
 Спеціалізація: –
 Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
 Термін навчання: 3 роки 10 місяців
 на базі повної загальної середньої освіти
 Форма навчання: денна

I. Графік освітнього процесу

Курс	вересень	жовтень	листопад	грудень	січень	лютий	березень	квітень	травень	червень	липень	серпень
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Умовні позначення: Т теоретичне навчання; С екзаменаційна сесія; П практика; К канікули; Д підготовка кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація

II. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація	Канікули	Разом
1	32	6	2	9	49	
2	32	6	2	12	52	
3	32	6	2	12	52	
4	28	6	2	1	43	
Разом	124	24	8	34	196	

III. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Навчальна практика	2	3
Технологічна практика	4	3
Виробнича практика	6	3
Переддипломна практика	8	3

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	Семестр
кваліфікаційна робота та атестаційний екзамен	8

V. План освітнього процесу

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість годин			Розподіл годин на семестр											
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти роботи	Кількість кредитів ECTS	Всього	Аудиторних		Самостійна робота	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс						
							лекції	практичні						1	2	3	4	5	6
		у тому числі	лабораторні	Кількість тижнів в семестрі															
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
1.1. Нормативна частина																			
OK1	Іноземна мова	6	1,2,3,4,5	18	540	288		288	252	47%	3	3	3	3	3				
OK2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1		3	90	48		48	42	47%	3								
OK3	Філософія	3		3	90	32	16	16	58	64%		2							
OK4	Розвиток комунікаційних навичок	2		3	90	32	16	16	58	64%			2						
OK5	Психологія	4		3	90	48	16	32	42	47%				3					
OK6	Економіко-математичні методи і моделі	7		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK7	Бухгалтерський облік	2		3	90	48	32	16	42	47%							3		
OK8	Господарське право/Корпоративне та підприємницьке право	1		4	120	64	32	32	56	47%							4		
OK9	Організація роботи з документами	1		4	120	64	32	32	56	47%							4		
OK10	Основи туризму/ознайомлення	2		5	150	96	48	48	54	36%							6		
OK11	Харчова хімія	4		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK13	Економіка готельів і ресторанів	3		3	90	32	32	32	58	64%							2		
OK14	Фізичне виховання	1		3	90	32	32	32	58	64%							2		
Всього:																			
				62	1860	960	256	416	288	900	48%	20	14	8	9	3	3	0	
1.2. Варіативна частина																			
Студент має вибрати 9 кредитів з врахуванням тижневого навантаження, допускається зміна на навчальні дисципліни інших спеціальностей																			
ВК1.X	Дисципліна №1	5		3	90	32	16	16	58	64%							2		
ВК1.X	Дисципліна №2	5		4	120	48	32	32	72	60%							4		
ВК1.X	Дисципліна №3	6		3	90	32	16	16	58	64%							2		
				10	300	112	64	64	64	188	63%	0	0	0	0	6	2	0	0
Всього:				72	2160	1072	320	416	352	1088	50%	20	14	8	9	5	3	3	0
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
2.1. Нормативна частина																			
OK15	Підприємництво та основи бізнесу	2		3	90	48	32	16	42	47%							3		
OK16	Цифровізація документообороти та електронний офіс	1,2		8	240	128	32	96	112	47%							4		
OK17	Гігiena та санітарія в галузі	2		4	120	64	32	32	56	47%							4		
OK18	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	5		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK19	Міжколітня та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	6		5	150	80	32	48	70	47%							5		
OK20	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	5		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK21	Організація готельної справи	4		7	210	128	64	64	82	39%							5	4	
OK22	Організація ресторанної справи	3		7	210	128	64	64	82	39%							4	4	
OK23	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної справи	4		5	150	96	32	64	54	36%							3	3	
OK24	Прокрутування підприємств галузі	6		4	120	80	32	48	40	33%							5		
OK25	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	4		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK26	Логістика	7		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK27	Друга іноземна мова	8		6	180	68	32	68	112	62%							3		
OK28	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері	5		3	90	48	16	32	42	47%							3		
OK29	Сервіс в ресторанній сфері	7		5	150	64	32	32	86	57%							4		

ОК30	Кулінарне мистецтво та етнічна кухня	8				6	180	72	36	36	108	60%								6	
ОК31	Інформаційні технології за фаховим спрямуванням	6				4	120	64	32	32	56	47%								4	
ОК32	Товарознавство	1				5	150	96	48	48		36%	6								
ОК33	Інвентар та МІСЕ-менеджмент у готельно-ресторанній справі	8				6	180	60	24	36	120	67%								5	
ОК34	Психологія спілкування у сфері обслуговування	7				4	120	64	32	32	56	47%								4	
ОК35	Інновації в лизайні та технологіях індустрії	8				3	90	48	24	24	42	47%								4	
ОК36	Управління конкурентоспроможністю	8				3	90	48	24	24	42	47%								4	
	Практична підготовка					3	90														
ОК37	Навчальна практика	2 диф.				3	90														
ОК38	Виробнича практика	4, 6 диф.				6	180														
ОК39	Переддипломна практика	8 диф.				3	90														
ОК40	Атестаційний екзамен	8				3	90														
ОК41	Кваліфікаційна робота	8				3	90														
	Всього:					118	3540	1576	652	760	164	1964	55%	30	29	12	10	9	14	13	22
2.2. Варіативна частина																					
Студент має вибрати 50 кредитів з врахуванням тижневого навантаження																					
ВК2.1	Дисципліна професійної підготовки № 1	3				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.2	Дисципліна професійної підготовки № 2	3				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.3	Дисципліна професійної підготовки № 3	4				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.4	Дисципліна професійної підготовки № 4	4				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.5	Дисципліна професійної підготовки № 5	5				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.6	Дисципліна професійної підготовки № 6	5				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.7	Дисципліна професійної підготовки № 7	6				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.8	Дисципліна професійної підготовки № 8	7				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.9	Дисципліна професійної підготовки № 9	7				5	150	64	32	32	86	57%								4	
ВК2.10	Дисципліна професійної підготовки № 10	7				5	150	64	32	32	86	57%								4	
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:					50	1500	640	320	320	860	57%	10	15	20	18	17	22	21	22	
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:					240	7200	3288	1292	1496	516	3912	54%	30	29	28	27	28	27	24	22
	Фізичне виховання*	2,3,4,5,6				100	1500							2/2*	2/2*	2/2*	2/2*	2/2*	2/2*	2/2*	
	Кількість годин на тиждень													30	29	28	27	26	27	24	22
	Кількість семестрів													5	3	4	3	3	4	3	3
	Кількість заїсків													31	3	5	4	5	5	3	4
	Кількість курсових проєктів													0							2
	Кількість курсових робіт													1							1

* - за рахунок вільного часу студента (секції)

Гарант освітньої програми

Юлія ДАВИДЮК

ВІЗН: Проректор з науково-педагогічної роботи

Андрій МОРОЗОВ

04. 06.2021 р.

Начальник навчально-методичного відділу

Ірина ЦАРУК

04. 06.2021 р.

Декан ФБСО

Галина ТАРАСЮК

04. 06.2021 р.

Завідувач кафедри ТІПРС

Юлія ДАВИДЮК

04. 06.2021 р.

У. План освітнього процесу

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ECTS		Кількість годин				Розподіл годин на семестр				
		Екзамени	Залки	Курсові проекти	роботи	Всього	лекції	практичні	лабораторні	Самостійна робота	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
		Кількість кредитів в семестрі		1		2		3		4		5		6
16		16		16		16		16		16		12		

1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

1.1. Нормативна частина																	
ОК1	Іноземна мова	6	1,2,3,4,5	18	540	68				68	472	87%	12	12	12	10	10
ОК2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1		3	90	8				8	82	91%	8				
ОК3	Філософія	3		3	90	6	4	2		2	84	93%		6			
ОК4	Розвиток комунікативних навичок	2		3	90	8	4	4		4	82	91%		8			
ОК5	Психологія	4		3	90	8	4	4		4	82	91%			8		12
ОК6	Економіко-математичні методи і моделі	7		3	90	12	6	6		6	78	87%					
ОК7	Бухгалтерський облік	2		4	120	12	6	6		6	108	90%		12			
ОК8	Господарське право/Корпоративне та підприємницьке право	1		4	120	12	6	6		6	108	90%		12			
ОК9	Організація роботи з документами	1		4	120	14	8	6		6	106	88%		14			
ОК10	Основи туризму	2		5	150	12	6	6		6	138	92%		12			
ОК11	Харчова змія	4		3	90	8	4	4		4	82	91%				8	
ОК12	Безпека життєвості та безпека обслуговування	3		4	120	10	6	4		4	110	92%		10			
ОК13	Економіка готельно-ресторанної справи	3		4	120	10	6	4		4	110	92%		10			
Всього:				61	1830	190	60	62		68	1640	90%	58	44	28	10	12

1.2. Варіативна частина

Студент має вибрати 10 кредитів тижневого навантаження, допускається зміна на навчальні дисципліни інших спеціальностей																	
ВК1.Х	Дисципліна №1	5		3	90	10	6	4		4	80	89%				10	
ВК1.Х	Дисципліна №2	5		4	120	10	6	4		4	110	92%				10	
ВК1.Х	Дисципліна №3	6		3	90	10	6	4		4	80	89%					10
Всього:				10	300	30	18	12		12	270	90%	0	0	0	20	10
Всього за циклом загальної підготовки:				71	2130	220	78	62		80	1910	90%	58	44	28	30	20

2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Нормативна частина																	
ОК14	Підприємництво та основи бізнесу	2		3	90	10	6	4		4	80	89%		10			
ОК15	Цифровізація документообороту та електронний офіс	1,2		8	240	18	10	8		8	222	93%		8			
ОК16	Гігієна та санітарія в галузі	2		4	120	8	4	4		4	110	92%			10		
ОК17	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	5		4	120	10	6	4		4	110	92%					12
ОК18	Іміджологія та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	6		5	150	12	6	6		6	138	92%					
ОК19	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	5		3	90	8	4	4		4	82	91%				8	
ОК20	Організація готельної справи	4	3	7	210	20	10	10		10	190	90%		10	10		
ОК21	Організація ресторанної справи	3	2	7	210	20	10	10		10	190	90%		10	10		
ОК22	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	4	3	5	150	18	10	10		8	132	88%		8	10		12
ОК23	Проектування підприємств галузі	6		4	120	12	6	6		6	108	90%					
ОК24	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	4		3	90	8	4	4		4	82	91%				8	
ОК25	Логістика	7		3	90	10	6	4		4	80	89%				8	10
ОК26	Друга іноземна мова	8		6	180	26	14	14		26	154	86%					

OK27	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері	5											82	91%						8						
OK28	Сервіс в ресторанній сфері	7																								
OK29	Кулярне мистецтво та спеціальні кулі	8																							12	
OK30	Інформаційні технології за фаховим спрямуванням	6																							14	
OK31	Товарознавство	1																								
OK32	Івентний та MICE-менеджмент у готельно-ресторанній справі	8																							16	
OK33	Психологія спілкування у сфері обслуговування	7																								
OK34	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності	8																							16	
OK35	Управління конкурентоспроможністю	8																							16	
OK37	Навчальна практика	2 днів																								
OK38	Виробнича практика	4, 6 днів																								
OK39	Передипломна практика	8 днів																								
OK40	Атестаційний екзамен	8																								
OK41	Кваліфікаційна робота	8																								
	Всього:																									
		119	3570	296	140	116	40	3274	92%	22	36	28	28	36	28	28	36	28	28	26	26	36	44	76		
2.2. Варіативна частина																										
Студент має вибрати 50 кредитів з врахуванням тиждневого навантаження																										
ВК2.1	Дисципліна професійної підготовки № 1	3																								
ВК2.2	Дисципліна професійної підготовки № 2	3																								
ВК2.3	Дисципліна професійної підготовки № 3	4																								
ВК2.4	Дисципліна професійної підготовки № 4	4																								
ВК2.5	Дисципліна професійної підготовки № 5	5																								
ВК2.6	Дисципліна професійної підготовки № 6	5																								
ВК2.7	Дисципліна професійної підготовки № 7	5																								
ВК2.8	Дисципліна професійної підготовки № 8	6																								
ВК2.9	Дисципліна професійної підготовки № 9	7																								
ВК2.10	Дисципліна професійної підготовки № 10	7																								
	Всього за циклом професійної підготовки:																									
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:																									
	Кількість годин на тиждень		240	7200	636	278	238	120	6564	91%	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
	Кількість екскурсій																									
	Кількість заїздів																									
	Кількість курсових проєктів																									
	Кількість курсових робіт																									

Гарант освітньої програми

Юлія ДАВІДЮК

ВІЗН:

Проректор з науково-педагогічної роботи

Андрій МОРОЗОВ

04.06.2021 р.

Начальник навчально-методичного відділу

04.06.2021 р.

Ірина ЦАРУК

Декан ФБСО

04.06.2021 р.

Галина ТАРАСЮК

Завідувач кафедри ТПРС

04.06.2021 р.

Юлія ДАВІДЮК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖЕНО і науково-методичні
 рішенням Вченої ради (протокол №2 від 07.06.2021
 Рішенням Ректорату Житомирського державного університету політехніка
 07.06.2021)
 Ректор СВДОКИМОВ
 Віктор СВДОКИМОВ

Навчальний план підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
 Спеціальність: 242 «Туризм»
 Специалізація: –
 Освітньо-професійна програма: «Туризм»
 Кваліфікація: бакалавр з туризму
 Термін навчання: 3 роки 10 місяців
 на базі повної загальної середньої освіти
 Форма навчання: денна

I. Графік освітнього процесу

курс	вересень	жовтень	листопад	грудень	січень	лютий	березень	квітень	травень	червень	липень	серпень
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Умовні позначення: Т теоретичне навчання С екзаменаційна сесія П практика К канікули Д підготовка кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація

II. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та атестація	Канікули	Разом
1	32	6	2		9	49
2	32	6	2		12	52
3	32	6	2		12	52
4	28	6	2	6	1	43
Разом	124	24	8	6	34	196

III. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Навчальна практика	2	3
Виробнича практика Ч.1	4	3
Виробнича практика Ч.2	6	3
Передипломна практика	8	3

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	Семестр
кваліфікаційна робота	8

OK29	Друга іноземна мова	7	8			7	210	112		112	98	47%						4	4
OK30	Спеціальні види туризму	8	7			8	240	112	56	56	128	53%						4	4
OK31	Готельний та ресторанний бізнес	8	7			8	240	112	56	56	128	53%						4	4
OK32	Організація екскурсійної діяльності	6				4	120	64	32	32	56	47%						4	4
OK33	Інформаційні системи та технології за фаховим спрямуванням	6	6			3	90	48	16	32	42	47%						3	
OK34	Іноземна мова професійного спрямування	6	5			6	180	96		96	84	47%						2	4
OK35	Сервісологія	7				3	90	48	16	32	58	47%						3	4
OK36	Аналіз діяльності підприємств туризму	8				3	90	48	16	32	58	47%							4
Практична підготовка																			
OK37	Навчальна практика		2 днів			3	90												
OK38	Виробнича практика		4,6 днів			6	180												
OK39	Переддипломна практика		8 днів			3	90												
OK40	Кваліфікаційна робота			8		6	180												
Всього:																			
2.2. Варіативна частина																			
Студент має вибрати 50 кредитів з врахуванням тижневого навантаження																			
ВК2.1	Дисципліна професійної підготовки №1	3				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.2	Дисципліна професійної підготовки №2	3				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.3	Дисципліна професійної підготовки №3	4				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.4	Дисципліна професійної підготовки №4	4				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.5	Дисципліна професійної підготовки №5	5				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.6	Дисципліна професійної підготовки №6	5				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.7	Дисципліна професійної підготовки №7	6				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.8	Дисципліна професійної підготовки №8	6				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.9	Дисципліна професійної підготовки №9	7				5	150	64	32	32	86	57%						4	
ВК2.10	Дисципліна професійної підготовки №10	7				5	150	64	32	32	86	57%						4	
Всього:																			
ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:																			
168 5040 2236 880 1040 2784 55% 10 15 18 17 16 18 23 26																			
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:																			
240 7200 3360 1232 1520 272 3840 53%																			
Форми виховання*																			
2,3,4,5,6																			
Кількість годин на тиждень																			
27 3 3 3 3 4 3 4 3 4																			
Кількість есеїв																			
36 5 5 5 4 4 4 4 4 4																			
Кількість залків																			
0																			
Кількість курсових проектів																			
1																			
Кількість курсових робіт																			
1																			

* - за рахунок вільного часу студента (секцій)

Гарант освітньої програми

Ольга МІЛІНЧУК



ВІЗН: Проректор з науково-педагогічної роботи
04.06.2021 р.

Андрій МОРОЗОВ



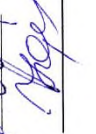
Начальник навчально-методичного відділу
04.06.2021 р.

Ірина ЦАРУК



Декан ФБСО
04.06.2021 р.

Галина ТАРАСЮК



Завідувач кабінету Т та ГРС
04.06.2021 р.

Юлія ДАВІДЮК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні Ради факультету протокол №2 від 06.06.2021 р.
 рішенням вченої Ради факультету



Ректор факультету Віктор СЕДОКИМОВ
 7.06.2021 р.

Навчальний план

підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
 Спеціальність: 242 «Туризм»
 Спеціалізація: –
 Освітньо-професійна програма: «Туризмознавство»

Кваліфікація: магістр з туризму
 Термін навчання: 1 рік 4 місяці
 на базі освітнього ступеня "бакалавр", "магістр" або ОКР "спеціаліст"
 Форма навчання: заочна

I. Графік освітнього процесу

Курс	вересень	жовтень	листопад	грудень	січень	лютий	березень	квітень	травень	червень	липень	серпень
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Умовні позначення: Т теоретичне навчання С екзаменаційна сесія П практика К канікули Д підготовка кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація

II. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація	Канікули	Разом
1	32	6	2	12	12	52
2	6	1	4	4	15	15
Разом	38	7	6	4	12	67

III. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Виробнича практика	2	3
Переддипломна практика	3	6

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	Семестр
кваліфікаційна робота	3

2.2. Варіативна частина													
ВК2.1	Дисципліна професійної підготовки №1	2	5	150	16	8	8	8	134	89%			16
ВК2.2	Дисципліна професійної підготовки №2	2	5	150	16	8	8	8	134	89%			16
ВК2.3	Дисципліна професійної підготовки №3	2	5	150	16	8	8	8	134	89%			16
ВК2.4	Дисципліна професійної підготовки №4	2	5	150	16	8	8	8	134	89%			16
	Всього:		20	600	64	32	32	32	536	89%			
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:		78	1230	192	74	90	24	1558	84%	80	82	18
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		90	2700	230	88	106	24	1830	67%			
	Кількість годин на тиждень										90	90	38
	Кількість екзаменів										4	2	3
	Кількість залків										3	5	1
	Кількість курсових проєктів										0		
	Кількість курсових робіт										0	0	0

Гарант освітньої програми

ВІЗИ:

Проректор з науково-педагогічної роботи
4.06.2021 р.

Начальник навчально-методичного відділу
4.06.2021 р.

Декан ФБСО
4. 06.2021р.

Завідувач кафедри ТІГРС
4. 06.2021 р.

Оксана ОЛІЙНИК

Андрій МОРОЗОВ

Ірина ЦАРУК

Галина ТАРАСЮК

Юлія ДАВИДЮК