

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖЕНО

решенням Вченої ради протокол №14 від 11 серпня 2023 р.

Ректор

11 серпня 2023 р.

Віктор ЄВДОКИМОВ



Навчальний план
 підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Спеціалізація: —

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

Термін навчання: 1 рік 4 місяці
 на базі освітнього ступеня "бакалавр", "магістр" або ОКР "спеціаліст"
 Форма навчання: денна

I. Графік освітнього процесу

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

Умовні позначення:

Т теоретичне навчання, самостійна робота

С екзаменаційна сесія

П практика

К канікули

Д підготовка кваліфікаційної роботи

II. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання, самостійна робота	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та кваліфікаційна атестація	Канікули	Разом
1	32	3	6	8	8	49
2	6	1	8	6		21
Разом	38	4	14	6	8	70

III. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Виробнича практика (частина 1)	1	4
Навчальна практика	1	4
Виробнича практика (частина 2)	3	6
Переддипломна практика	3	6

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	Семестр
кваліфікаційна робота	3

V. План освітнього процесу

Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS		Кількість годин				1 курс		2 курс		
	Екзамени	Заліки	Курсові		роботи	проекти	Всього	Аудиторних			Самостійна робота			
			лекції	практичні				у тому числі лабораторні						
							1			2			3	
							16			16			6	
						16			16			6		

1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

1.1. Нормативна частина

Іноземна мова професійного спрямування	2		5	150	64	64		64	86	57%	4
Методологія і організація наукових досліджень		1						36	18	60%	6
Психологія управління та професійні комунікації		3						148	34	55%	6
Всього:			11	330	148	148	34	50	64	182	4

1.2. Варіативна частина (студент має вибрати 3 кредити з врахуванням тижневого навантаження)

Дисципліна вільного вибору №1		3				30	12	18		60	67%	5
Всього:			3	90	30	30	12	18	0	60	67%	5
ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ:			14	420	178	178	46	68	64	242	58%	11

2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Нормативна частина

Друга іноземна мова		1				48	16	32		72	60%	3
Управління проектами у сфері гостинності		3				36	18	18		54	60%	6
Управління якістю в галузі		2				48	16	32		72	60%	3
Діджитал маркетинг бізнесу		1				48	16	32		72	60%	3
HR-менеджмент сфери гостинності		1				48	16	32		72	60%	3
Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі		1				48	16	32		72	60%	3
Туристично-рекреаційний потенціал регіону		3				36	18	18		54	60%	6
Всього:			4	120	48	48	16	32		72	60%	3

Навчальна практика		1 диф				4	120									
Виробнича практика (частина 2)		3 диф				6	180									
Переддипломна практика		3 диф				6	180									
Кваліфікаційна робота	3					6	180									
Всього:						56	1680	360	132	228	0	1320	79%	18	4	12

2.2. Варіативна частина

Студент має вибрати 20 кредитів з врахуванням тижневого навантаження																
Дисципліна професійної підготовки №1		2				5	150	64	32	32		86	57%			4
Дисципліна професійної підготовки №2		2				5	150	64	32	32		86	57%			4
Дисципліна професійної підготовки №3		2				5	150	64	32	32		86	57%			4
Дисципліна професійної підготовки №4		2				5	150	64	32	32		86	57%			4
Всього:						20	600	256	128	128	0	344	57%	0	16	0
ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:						76	2280	616	260	356	0	1664	73%	18	20	12
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:						90	2700	794	306	424	64	1906	71%			
Кількість годин на тиждень														21	24	23
Кількість екзаменів														9	4	2
Кількість залків														10	2	5
Кількість курсових проєктів														0		
Кількість курсових робіт														0		

г освітньої програми

 Андрій ЧАГАЙДА

ктор з науково-педагогічної роботи
2023 р.

 Андрій МОРОЗОВ

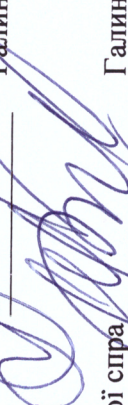
БНИК навчально-методичного відділу
2023 р.

 Ірина ЦАРУК

бізнесу та сфери обслуговування
2023 р.

 Галина ТАРАСЮК

вдівача кафедри туризму та готельно-ресторанної спра
2023 р.

 Галина ТАРАСЮК