МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖЕНО
рішенням Вченої ради (протокол №6 від 13.04.2026 р.)

В.о. ректора Оксана ОЛІЙНИК
13.04.2026 р.

Навчальний план
підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Термін навчання: 1 рік 4 місяці
на базі освітнього ступеня "бакалавр", "магістр" або ОКР "спеціаліст"
Форма здобуття освіти: денна

І. Графік освітнього процесу

Курс	вересень				жовтень				листопад					грудень					січень				лютий				березень					квітень				травень					червень				липень					серпень			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	ТЛ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	С	С	ТЛ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	П	П	П
2	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д																																					

Умовні позначення:

Т	теоретичне навчання. самостійна робота
ТЛ	теоретичне навчання (лекційний тиждень)
С	заліково-екзаменаційна сесія
П	практика
К	канікули
Д	підготовка кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти

ІІ. Зведені дані по бюджету часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання. самостійна робота	Заліково-екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	Канікули	Разом
1	34	4			11	49
2			14	6		20
Разом	68	8	4	6	24	69

ІІІ. Практика

Назва практики	Семестр	Кредити
Виробнича практика	3	6
Переддипломна практика	3	15

IV. Кваліфікаційна атестація

Атестація здобувачів вищої освіти	Семестр
кваліфікаційна робота	3

V. План освітнього процесу

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Години на тиждень			
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота		1 курс		2 курс	
				проекти	роботи			Всього	у тому числі					Семестри			
									лекції	практичні	лабораторні			1	2	3	4
														Кількість тижнів в семестрі			
														16	16	6	
1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА																	
1.1. Дисципліни загальної підготовки																	
ОК1	Іноземна мова професійного спрямування		1			4	120	64		64		56	47%	4			
ОК2	Методологія і організація наукових досліджень		1			3	90	48	16	32		42	47%	3			
ОК3	Друга іноземна мова		1			3	90	48		48		42	47%	3			
	Всього:					**10**	**300**	**160**	**16**	**144**	**0**	**140**	47%	**10**	**0**	**0**	**0**
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ:					**10**	**300**	**160**	**16**	**144**	**0**	**140**	**47%**	**10**	**0**	**0**	**0**
1.2. Дисципліни професійної підготовки																	
ОК4	Управління та реалізація проектів у сфері гостинності	1				6	180	80	32	48		100	56%	5			
ОК5	Інновації, управління якістю та сервіс в HoReCa	1				5	150	64	32	32		86	57%	4			
ОК6	Digital та AI-маркетинг в HoReCa	1				5	150	64	32	32		86	57%	4			
ОК7	HR-менеджмент у сфері гостинності	1				5	150	64	32	32		86	57%	4			
ОК8	Revenue-менеджмент	2				5	150	64	32	32		86	57%		4		
1.3. Практична підготовка																	
ОК9	Виробнича практика		3 диф			6	180										
ОК10	Переддипломна практика		3 диф			15	450										
ОК11	Кваліфікаційна робота	3				9	270										
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:					**56**	**1680**	**336**	**160**	**176**	**0**	**1344**	**80%**	**17**	**4**	**0**	**0**

2. ВАРІАТИВНА ЧАСТИНА *																		
Студент має вибрати 24 кредитів з врахуванням тижневого навантаження																		
ВК2.1	Дисципліна №1		2			4	120	64	32	32		56	47%		4			
ВК2.2	Дисципліна №2		2			4	120	64	32	32		56	47%		4			
ВК2.3	Дисципліна №3		2			4	120	64	32	32		56	47%		4			
ВК2.4	Дисципліна №4		2			4	120	64	32	32		56	47%		4			
ВК2.5	Дисципліна №5		2			4	120	64	32	32		56	47%		4			
ВК2.6	Дисципліна №6		2			4	120	64	32	32		56	47%		4			
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН:					**24**	**720**	**384**	**192**	**192**		**336**	**47%**	**0**	**24**	**0**	**0**	
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:					**90**	**2700**	**880**	**368**	**512**	**0**	**1820**	**67%**					
	Кількість годин на тиждень													**27**	**28**	**0**	**0**	
	Кількість екзаменів												**7**	**4**	**1**	**2**		
	Кількість заліків												**10**	**3**	**6**	**1**		
	Кількість курсових проектів												**0**					
	Кількість курсових робіт												**0**					

*** - для вибіркових дисциплін можлива заміна практичних та/або лекційних занять на лабораторні за умови збереження загальної кількості аудиторних годин**

Гарант освітньої програми _____ Альона КЛИМЧУК

ВІЗИ:

Проректор з науково-педагогічної роботи та інноваційного _____ Димитрій ГРИЦИШЕН

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ Андрій МОРОЗОВ

Начальник навчально-методичного відділу _____ Вікторія МЕЛЬНИК-ШАМРАЙ

Декан ФБСО _____ Галина ТАРАСЮК

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____ Альона КЛИМЧУК