МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖЕНО
рішенням Вченої ради (протокол №4 від 04.03.2025 р.)

Ректор _____ Віктор ЄВДОКИМОВ
04.03.2025 р.

Навчальний план
підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Спеціалізація:
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
Форма здобуття освіти: денна

I. 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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	С	С	Т	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
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	34	4			11	49
2			14	6		20
Разом	34	4	14	6	11	69

III. Практика

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

IV. Кваліфікаційна атестація

Форма кваліфікаційної атестації випускників	Семестр
кваліфікаційна робота	3

V. План освітнього процесу

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл годин на семестр			
		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			
														17	17	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			
Всього:						**7**	**210**	**112**	**16**	**96**	**0**	**98**	**47%**	**7**	**0**	**0**	**0**
ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ:						**7**	**210**	**112**	**16**	**96**	**0**	**98**	**47%**	**7**	**0**	**0**	**0**
1.2. Дисципліни професійної підготовки																	
ОК3	Друга іноземна мова		2			4	120	48		48		72	60%		3		
ОК4	Управління проектами у сфері гостинності	1				4	120	64	32	32		56	47%	4			
ОК5	Інновації та управління якістю у сфері HoReCa	1				5	150	80	48	32		70	47%	5			
ОК6	Діджитал-маркетинг та SMM в сфері HoReCa	1				5	150	80	32	48		70	47%	5			
ОК7	HR-менеджмент у сфері гостинності	1				5	150	64	32	32		86	57%	4			
ОК8	Revenue-менеджмент	2	1			6	180	80	48	32		100	56%	3	2		

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:						**59**	**1770**	**416**	**192**	**224**	**0**	**1354**	**76%**	**21**	**5**	**0**	**0**
2. ВАРІАТИВНА ЧАСТИНА*																	
Студент має вибрати 24 кредита 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**	**912**	**400**	**512**	**0**	**1788**	**66%**				
Кількість годин на тиждень														**28**	**29**	**0**	**0**
Кількість екзаменів													**6**	**4**	**1**	**1**	
Кількість заліків													**12**	**3**	**7**	**2**	
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 розвитку
03.03.2025 р. — Димитрій ГРИЦИШЕН

Проректор з науково-педагогічної роботи
03.03.2025 р. — Андрій МОРОЗОВ

Начальник навчально-методичного відділу
03.03.2025 р. — Вікторія МЕЛЬНИК-ШАМРАЙ

Декан ФБСО
03.03.2025 р. — Галина ТАРАСЮК

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
03.03.2025 р. — Альона КЛИМЧУК