

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор

Лариса ІВАНЧЕНКОВА

« 20 » 2023 р.



Міністерство освіти і науки України  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Розглянуто та затверджено на засіданні  
Вченої ради ОНТУ

Протокол № 14 від 20.06.2023 р.

Голова Вченої ради ОНТУ

Богдан ЄГОРОВ



## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти  
спеціальність  
освітньо-професійна програма  
форма навчання  
строк навчання

магістр      галузь знань      24 "Сфера обслуговування"  
241 "Готельно-ресторанна справа"  
"Готельно-ресторанна справа"  
денна  
1 рік та 4 місяці на основі СВО "Бакалавр", "Магістр", ОКР "Спеціаліст"

### I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Серпень				Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень						
	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
1					Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/Е	Е	Е	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/Е	Е	Е	К	К	К	К		
2	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П/А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А																												

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; К – канікули; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

### II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
				Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	28,3	5,0	6,7	0	0	8	48
2	0	0	6,7	10,3	3	4	24
Разом	28,3	5,0	13,4	10,3	3	12	72

### III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	6,7
Дослідницька	3	6,7

### IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист	3

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ													
Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамен	Диференційовані заліки	Загальний обсяг		Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс
						Всього	у тому числі:				Семестри		
							лекції	лабораторні	практичні		1	2	3
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>													
<b>Загальної підготовки</b>													
OK1	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності		1	3	90	30	16		14	60	5,00		
OK2	Психологія управління та професійні комунікації		2	3	90	30	16		14	60		4,09	
OK3	Іноземна мова професійних комунікацій	1		3	90	30	10		20	60	5,00		
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>180</b>	<b>10,00</b>	<b>4,09</b>	
<b>Професійної підготовки</b>													
OK4	Інновації в індустрії гостинності	1		4	120	40	20		20	80	6,67		
OK5	КП з інновації в індустрії гостинності		2	3	90					90		4,09	
OK6	Сервіс у ресторанному та готельному господарстві	1		3	90	30	16	14		60	5,00		
OK7	Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг	2		4	120	40	14	14	12	80		5,45	
OK8	Організація ефективної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу		2	3	90	30	14		16	60		4,09	
OK9	Виробнича практика		2	10	300					300		13,64	
OK10	Дослідницька практика		3	10	300					300			15,00
OK11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			20	600					600			30,00
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>57</b>	<b>1710</b>	<b>140</b>	<b>64</b>	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>1570</b>	<b>11,67</b>	<b>27,27</b>	<b>45,00</b>
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>66</b>	<b>1980</b>	<b>230</b>	<b>106</b>	<b>28</b>	<b>96</b>	<b>1750</b>	<b>21,67</b>	<b>31,36</b>	<b>45,00</b>
<b>2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*</b>													
BK1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру		1	14	420						23,33		
BK2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру		2	10	300							13,64	
	<b>Разом за вибірковими освітніми компонентами</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>24,0</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>23,3</b>	<b>13,6</b>	
	<b>Загальна кількість</b>			<b>90,0</b>	<b>2700</b>	<b>230,0</b>	<b>106,0</b>	<b>28,0</b>	<b>96,0</b>	<b>1 750,0</b>	<b>45,0</b>	<b>45,0</b>	<b>45,0</b>
	<b>Кількість годин на тиждень</b>										<b>45,0</b>	<b>45,0</b>	<b>45,0</b>
	<b>Кількість екзаменів</b>	<b>7</b>									<b>5</b>	<b>2</b>	
	<b>Кількість диференційованих заліків</b>		<b>9</b>								<b>3</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

\* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу  
(назва)

(підпис)

(підпис)

Федір ТРИШИН

Олександр КАМУШКОВ