



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти	магістр	галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
спеціальність	241 "Готельно-ресторанна справа"		
освітньо-професійна програма	"Готельно-ресторанна справа"		
форма навчання	заочна		
строк навчання	1 рік та 4 місяці на основі ступеня вищої освіти (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	52
1					Т	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е/НЗ	Т	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	Т	Т	К	К	К
2	К	К	П	П	П	П	П	П	П/А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	К	К	А																										

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

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Настановчі заняття	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
					Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	26,8	1	5,5	6,7	0	0	8	48
2				6,7	10,3	3	4	24
Разом	26,8		5,5	13,4	10,3	3	12	71

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	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами						
		Екзамен	Диференційовані заліки	Аудиторних			у тому числі:			I курс		II курс	Семестри					
							Всього	лекції	лабораторні					практичні	1	2	3	
		1	2	3			4	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16
		1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																
Загальної підготовки																		
OK1	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності		1	3	90	12	4		8	78	5,00							
OK2	Психологія управління та професійні комунікації		2	3	90	14	6		8	76		4,09						
OK3	Іноземна мова професійних комунікацій	1		3	90	14	4		10	76	5,00							
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	2	9	270	40	14	0	26	230	10,00	4,09						
Професійної підготовки																		
OK4	Інновації в індустрії гостинності	1		4	120	18	8		10	102	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	16	8	8		74	5,00							
OK7	Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг	2		4	120	16	4	8	4	104		5,45						
OK8	Організація ефективної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу		2	3	90	16	8		8	74		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				600					600			30,00					
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	3	4	57	1710	66	28	16	22	1644	11,67	27,27	45,00					
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	4	6	66	1980	106	42	16	48	1874	21,67	31,36	45,00					
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																		
BK1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			14	420						23,33							
BK2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			10	300							13,64						
	Разом за вибіровими освітніми компонентами	3	3	24,0	720	0	0	0	0	0	23,3	13,6						
	Загальна кількість			90,0	2700	106,0	42,0	16,0	48,0	1 874,0	45,0	45,0	45,0					
	Кількість годин на тиждень										45,0	45,0	45,0					
	Кількість екзаменів	7									5	2						
	Кількість диференційованих заліків		9								3	5	1					

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу



 (підпис)

Федір ТРИШИН

Олександр КАМУШКОВ