



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанний бізнес

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор НТУ "ХПІ"

*[Handwritten Signature]*



Евген СОКОЛ

підготовки

другого (магістерського) рівня  
(освітній рівень)

в галузі знань

24 Сфера обслуговування  
(шифр і назва галузі знань)

за спеціальністю

- 241 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація Магістр з готельно-ресторанної справи

Строк навчання 1 рік 4 місяці

"7" червня 2023 р.

Форма навчання денна

на основі освітнього ступеня бакалавра

**I. Графік навчального 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
1																																																			
2	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А	А																																			

Позначення:  Теоретичне навчання  С Екзаменаційна сесія  П Практика  Д Підготовка кваліфікаційної роботи  З Заліковий тиждень  К Канікули  А Захист кваліфікаційної роботи

**II. Зведені бюджети часу (у тижнях)**

Курс	Теоретичне навчання	Екзамен. сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Всього
1	29	8	3			12	52
2			8	2	6		16
Разом	29	8	11	2	6	12	68

**III. Практика**

Вид практики	Тривалість (у тижнях)	Семестр
Дослідницька	3	2
Преддипломна	8	3

**IV. Атестація**

Заходи	Кількість кредитів ECTS	Семестр
Підготовка кваліфікаційної роботи	11,0	3
Захист кваліфікаційної роботи	4,0	3

## V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ зп	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень та кредитів ECTS за семестрами						Кафедра
		Екзамени	Заліки	Індивідуальні завдання		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	1 курс			2 курс				
							у тому числі	Семестри			Семестри							
		лекції	лабораторні	практичні				1	2		3	Кількість тижнів в семестрі						
						20	20	16										
		Аудиторн Години	Кредити ECTS	Аудиторн Години		Кредити ECTS	Аудиторн Години	Кредити ECTS										
13	14	15	16	17	18													
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
<b>1</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>				<b>30,0</b>	<b>900,0</b>	<b>352,0</b>	<b>224,0</b>		<b>128,0</b>	<b>548,0</b>	<b>22,0</b>	<b>30,0</b>					
1.1	Загальна підготовка				10,0	300,0	112,0	64,0		48,0	188,0	7,0	10,0					
ЗП 1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі		1	РЕ	3,0	90,0	32,0	16,0		16,0	58,0	2,0	3,0				<b>203</b>	
ЗП 2	Кроскультурний менеджмент та етика бізнесу		1	РЕ	3,0	90,0	32,0	16,0		16,0	58,0	2,0	3,0				<b>204</b>	
ЗП 3	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю готелів і ресторанів	1		Р	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0				<b>201</b>	
<b>1.2</b>	<b>Спеціальна (фахова) підготовка</b>				<b>20,0</b>	<b>600,0</b>	<b>240,0</b>	<b>160,0</b>		<b>80,0</b>	<b>360,0</b>	<b>15,0</b>	<b>20,0</b>					
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	1		КП	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0				<b>203</b>	
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	1		Р	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0				<b>203</b>	
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг. мова)		1	Р	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0				<b>203</b>	
СП4	HR-менеджмент готелів і ресторанів		1	Р	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0				<b>204</b>	
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	1		Р	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0				<b>203</b>	
<b>2</b>	<b>Практична підготовка</b>				<b>20,0</b>	<b>600,0</b>				<b>600,0</b>				<b>5,0</b>		<b>15,0</b>		
ПП 1	Дослідницька практика		2		5,0	150,0					150,0				5,0		<b>203</b>	
ПП 2	Переддипломна практика*		3		15,0	450,0					450,0					15,0	<b>203</b>	
<b>3</b>	<b>Атестація</b>				<b>15,0</b>	<b>450,0</b>					<b>450,0</b>					<b>15,0</b>	<b>203</b>	
<b>4</b>	<b>Вибіркові освітні компоненти</b>				<b>25,0</b>	<b>750,0</b>	<b>260,0</b>	<b>130,0</b>	<b>26,0</b>	<b>104,0</b>	<b>490,0</b>			<b>20,0</b>	<b>25,0</b>			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
4.1	Профільна підготовка				15,0	450,0	156,0	78,0	26,0	52,0	294,0			12,0	15,0			
4.1.1	Профільований пакет дисциплін 01 "Готельно-ресторанний бізнес і організація подій"				15,0	450,0	156,0	78,0	26,0	52,0	294,0			12,0	15,0			
ВП1.1	Інноваційні ресторани технології	2		P	5,0	150,0	52,0	26,0	26,0		98,0			4,0	5,0			203
ВП1.2	Сервіс у готельному і ресторанным господарстві	2		P	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0			203
ВП1.3	Подісвий туризм та івент-менеджмент	2		P	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0			203
4.1.2	Профільований пакет дисциплін 02 "Готельно-ресторанний менеджмент"				15,0	450,0	156,0	78,0		78,0	294,0			12,0	15,0			
ВП2.1	Антикризове управління готельними і ресторанными мережами	2		P	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0			203
ВП2.2	Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі	2		P	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0			203
ВП2.3	Revenue менеджмент	2		P	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0			203
4.2	Дисципліни вільного вибору профільної підготовки згідно переліку (перелік додається)		2		10,0	300,0	104,0	52,0		52,0	196,0			8,0	10,0			203
	Загальна кількість за термін підготовки				90,0	2700,0	612,0	354,0	26,0	232,0	2088,0	22,0	30,0	20,0	30,0			30,0
	Кількість годин на тиждень											22,0		20,0				
	Кількість екзаменів											4		3				
	Кількість заліків											4		3			1	
	Кількість курсових проєктів (робіт)											1						
	Кількість дисциплін у семестрі											8		6			1	

Індивідуальні завдання	
P	Розрахункове завдання
PG	Розрахунково-графічне завдання
PE	Реферат
KP	Курсовий проєкт
KP	Курсова робота
NDP	Науково-дослідна робота

Затверджено Вченою радою НТУ "ХПІ"

протокол № 5 від 02 червня 2023 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи



Руслан МИГУЩЕНКО

Гарант освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес"



Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

В.о директора Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу



Олександр МАНОЙЛЕНКО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу



Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

## Перелік дисциплін вільного вибору профільної підготовки

№ пп	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень та кредитів ECTS за семестрами								Кафедра
		Екзамени	Заліки	Індивідуальні завдання		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс				2 курс				
							у тому числі			Семестри		Семестри								
							Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3						
												Кількість тижнів в семестрі								
							20		20			16		Аудиторні години		Кредити ECTS				
Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	29
<b>4.2</b>	<b>Дисципліни вільного вибору профільної підготовки</b>																			
ВВП1	Правове регулювання підприємницької діяльності		2	РЕ	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0					306
ВВП2	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі		2	РЕ	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0					204
ВВП3	Startup-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі		2	РЕ	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0					203
ВВП4	Туризмологія		2	РЕ	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0					203
ВВП5	ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі		2	РЕ	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0					203
ВВП6	Готельна індустрія України		2	РЕ	5,0	150,0	52,0	26,0		26,0	98,0			4,0	5,0					203

**ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ**

підготовки магістра:

за спеціальністю

241

Готельно-ресторанна  
справа

№ з/п	Назва дисципліни	Загальна кількість				Код кафедри
		Кредитів ECTS	Годин	Семестри		
				Екз	Зал	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>	<b>30,0</b>	<b>900,0</b>			<b>33%</b>
<b>1.1</b>	<b>Загальна підготовка</b>	<b>10,0</b>	<b>300,0</b>			<b>11,1%</b>
ЗП 1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	3,0	90,0		1	203
ЗП 2	Кроскультурний менеджмент та етика бізнесу	3,0	90,0		1	204
ЗП 3	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю готелів і ресторанів	4,0	120,0	1		201
<b>1.2</b>	<b>Спеціальна (фахова) підготовка</b>	<b>20,0</b>	<b>600,0</b>			<b>22,2%</b>
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	4,0	120,0	1		203
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	4,0	120,0	1		203
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг. мова)	4,0	120,0		1	203
СП4	HR-менеджмент готелів і ресторанів	4,0	120,0		1	204
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	4,0	120,0	1		203
<b>2</b>	<b>Практична підготовка</b>	<b>20,0</b>	<b>600,0</b>			<b>22,2%</b>
ПП 1	Дослідницька практика	5,0	150,0		2	203
ПП 2	Переддипломна практика*	15,0	450,0		3	203
<b>3</b>	<b>Атестація</b>	<b>15,0</b>	<b>450,0</b>			<b>16,7%</b>
<b>4</b>	<b>Вибіркові освітні компоненти</b>	<b>25,0</b>	<b>750,0</b>			<b>27,8%</b>
<b>4.1</b>	<b>Профільна підготовка</b>	<b>15,0</b>	<b>450,0</b>			<b>16,7%</b>
4.1.1	<b>Профільований пакет дисциплін 01 "Готельно-ресторанний бізнес і організація подій"</b>	15,0	450,0			
ВП1.1	Інноваційні ресторани технології	5,0	150,0	2		203
ВП1.2	Сервіс у готельному і ресторанному господарстві	5,0	150,0	2		203
ВП1.3	Подієвий туризм та івент-менеджмент	5,0	150,0	2		203
4.1.2	<b>Профільований пакет дисциплін 02 "Готельно-ресторанний менеджмент"</b>	15,0	450,0			
ВП2.1	Антикризове управління готельними і ресторанными мережами	5,0	150,0	2		203
ВП2.2	Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі	5,0	150,0	2		203
ВП2.3	Revenue менеджмент	5,0	150,0	2		203
<b>4.2</b>	<b>Дисципліни вільного вибору профільної підготовки згідно переліку (перелік додається)</b>	<b>10,0</b>	<b>300,0</b>		2	<b>11,1%</b>
	<b>Загальна кількість за термін підготовки</b>	<b>90,0</b>	<b>2700,0</b>			