



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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Готельно-ресторанний бізнес

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ "ХПІ"

[Signature]



підготовки другого (магістерського) рівня
(освітній рівень)

в галузі знань 24 Сфера обслуговування

Серген СОКОЛ за спеціальністю

- 24 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація Магістр з готельно-ресторанної справи

Строк навчання 1 рік 4 місяці

на основі освітнього ступеня бакалавра

"7" червня 2023 р.

Форма навчання заочна

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	52						
1	X	X	X	X	H	X	X	K	X	X	X	X	X	C	C	H	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	P	P	P	Z	X	X	X	K	X	X	X	X	X	C	C	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B						
2	P	P	P	P	P	P	P	P	D	D	D	D	D	D	A	A																																										

- Позначення: Н Наставна сесія С Лабораторно-екзаменаційна сесія Д Підготовка кваліфікаційної роботи К Термін здачі контрольних робіт А Захист кваліфікаційної роботи
 X Самостійна робота П Практика З Термін здачі звіту з практики B Вільний час студента

II. Зведені бюджети часу (у тижнях)

III. Практика

IV. Атестація

Курс	Самостійна робота	Екзамен та настанов. сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Вільний час студента	Всього
1	33	6	3	0	0	10	52
2	0	0	8	2	6	0	16
Разом	33	6	11	2	6	10	68

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

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						
							Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3						
												Кількість тижнів в семестрі								
20		20		16		Аудиторн і години		Кредити ECTS		Аудиторн і години		Кредити ECTS								
Аудиторн і години	Кредити ECTS	Аудиторн і години	Кредити ECTS	Аудиторн і години	Кредити ECTS	Аудиторн і години	Кредити ECTS	Аудиторн і години	Кредити ECTS	Аудиторн і години	Кредити ECTS	Аудиторн і години	Кредити ECTS							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	29
1	Обов'язкові освітні				30,0	900,0	78,0	42,0	0,0	36,0	822,0	26,0	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
1.1	Загальна підготовка				10,0	300,0	24,0	14,0	0,0	10,0	276,0	8,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
ЗП 1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі		1	PE	3,0	90,0	6,0	4,0		2,0	84,0	2,0	3,0							203
ЗП 2	Кроскультурний менеджмент та етика бізнесу		1	PE	3,0	90,0	6,0	4,0		2,0	84,0	2,0	3,0							204
ЗП 3	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю готелів і ресторанів	1		P	4,0	120,0	12,0	6,0		6,0	108,0	4,0	4,0							201
1.2	Спеціальна (фахова) підготовка				20,0	600,0	54,0	28,0	0,0	26,0	546,0	18,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	1		КП	4,0	120,0	12,0	6,0		6,0	108,0	4,0	4,0							203
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	1		P	4,0	120,0	12,0	6,0		6,0	108,0	4,0	4,0							203
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)		1	P	4,0	120,0	12,0	6,0		6,0	108,0	4,0	4,0							203
СП4	HR-менеджмент готелів і ресторанів		1	P	4,0	120,0	6,0	4,0		2,0	114,0	2,0	4,0							204
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	1		P	4,0	120,0	12,0	6,0		6,0	108,0	4,0	4,0							203
2	Практична підготовка				20,0	600,0	0,0				600,0				5,0		15,0			
ПП1	Дослідницька практика		2	РГ	5,0	150,0	0,0				150,0				5,0					203
ПП2	Переддипломна практика		3	РГ	15,0	450,0	0,0				450,0						15,0			203

3	Атестація				15,0	450,0	0,0				450,0					15,0				
4	Вибіркові освітні компоненти				25,0	750,0	60,0	30,0	6,0	24,0	690,0			20,0	25,0					
4.1	Профільна підготовка				15,0	450,0	36,0	18,0	6,0	12,0	414,0			12,0	15,0					
4.1.1	Профільований пакет дисциплін 01 "Готельно-ресторанний бізнес і				15,0	450,0	36,0	18,0	6,0	12,0	414,0			12,0	15,0					
ВП1.1	Інноваційні ресторанны технології	2		P	5,0	150,0	12,0	6,0	6,0		138,0			4,0	5,0				203	
ВП1.2	Сервіс у готельному і ресторанны господарстві	2		P	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0				203	
ВП1.3	Подієвий туризм та івент-менеджмент	2		P	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0				203	
4.1.2	Профільований пакет дисциплін 02 "Готельно-ресторанный				15,0	450,0	36,0	18,0		18,0	414,0			12,0	15,0					
ВП2.1	Антикризове управління готельними і ресторанны мережами	2		P	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0				203	
ВП2.2	Управління проектами у готельно-ресторанны бізнесі	2		P	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0				203	
ВП2.3	Revenue менеджмент	2		P	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0				203	
4.2	Дисципліни вільного вибору профільної підготовки згідно переліку (перелік додається)		2	PE	10,0	300,0	24,0	12,0		12,0	276,0			8,0	10,0					
Загальна кількість за термін підготовки					90,0	2700,0	138,0	72,0	6,0	60,0	2562,0	26,0	30,0	20,0	30,0	0,0	30,0			
Кількість годин на тиждень												26,0	20,0	0,0						
Кількість екзаменів												4	3							
Кількість заліків												4	3	1						
Кількість курсових проектів (робіт)												1								
Кількість дисциплін у семестрі												8	6	1						

Індивідуальні завдання	
P	Розрахункове завдання
PG	Розрахунково-графічне завдання
PE	Реферат
KP	Курсовий проект
KP	Курсова робота
НДР	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-ресторанный бізнес"

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

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

 Олександр МАНОЙЛЕНКО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанныого 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		1 семестр		2 семестр		Кількість тижнів в семестрі								
							у тому числі				Семестри		Семестри		1		2		3		16		20		20		
							лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14		
							Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години		Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS		Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	
							13	14	15		16	17	18	19	20	21	22	23	24		25	26	27	28	29		
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	29									
4.2	Дисципліни вільного вибору профільної підготовки																										
ВВП1	Правове регулювання підприємницької діяльності		2	PE	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0						306						
ВВП2	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі		2	PE	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0						204						
ВВП3	Startup-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі		2	PE	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0						203						
ВВП4	Туризмологія		2	PE	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0						203						
ВВП5	ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі		2	PE	5,0	150,0	12,0	6,0		6,0	138,0			4,0	5,0						203						
ВВП6	Готельна індустрія України		2	PE	5,0	150,0	12,0	8,0		4,0	138,0			4,0	5,0						203						

Форма
Моп3-

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
1	Обов'язкові освітні компоненти	30,0	900,0			33,3%
1.1	Загальна підготовка	10,0	300,0			33%
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
1.2	Спеціальна (фахова) підготовка	20,0	600,0			67%
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
2	Практична підготовка	20	600			22,2%
ПП1	Дослідницька практика	5,0	150,0		2	203
ПП2	Переддипломна практика	15,0	450,0		3	0
3	Атестація	15	450			16,7%
4	Вибіркові освітні компоненти	25,0	750,0			27,8%
4.1	Профільна підготовка	15,0	450,0			60,0%
4.1.1	Профільований пакет дисциплін 01 "Готельно-ресторанний бізнес і організація подій"	15,0	450,0			60%
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	Профільований пакет дисциплін 02 "Готельно-ресторанний менеджмент"	15,0	450,0			60%
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	Revupue менеджмент	5,0	150,0	2		203
4.2	Дисципліни вільного вибору профільної підготовки згідно переліку (перелік додається)	10,0	300,0		2	40%
	Загальна кількість за термін підготовки	90,0	2700,0			