



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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

Ректор НТУ "ХПІ"

підготовки

другого (магістерського) рівня
(освітній рівень)

в галузі знань

J

Транспорт та послуги

(шифр і назва галузі знань)

Кваліфікація

магістр з готельно-ресторанної справи

Строк навчання

1 рік 4 місяці

на основі освітнього ступеня бакалавра

за спеціальністю

- J2

Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Форма навчання

денна

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																	З	С	С	С	К	К	К	П	П	П	П																									
2					П	П	П	П	П	П	П	П	З	А	А	А	А																																			

Позначення:



Теоретичне навчання

3

Заліковий тиждень

C

Екзаменаційна сесія



П Практика



А Атестація



К Канікули

II. Зведені бюджети часу (у тижнях)

Курс	Теоретичне навчання	Екзамен. сесія	Практика	Атестація	Канікули	Всього
1	28	8	4		12	52
2	4	1	8	4		17
Разом	32	9	12	4	12	69

III. Практика

Вид практики	Тривалість (у тижнях)	Семестр
Виробнича	4	2
Переддипломна	8	3

IV. Атестація

Форма атестації	Семестр
Захист кваліфікаційної роботи	3

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ зп	Назва освітнього компоненту	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					
							1		2		3							
							Кількість тижнів в семестрі											
							20		20		20							
							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	29
1	Обов'язкові освітні компоненти				38,0	1140,0	448,0	256,0		192,0	692,0	22,0	30,0	8,0	8,0			
1.1	Загальна підготовка				9,0	270,0	96,0	48,0		48,0	174,0	6,0	9,0					
ЗП 1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі		1	К	3,0	90,0	32,0	16,0		16,0	58,0	2,0	3,0					203
ЗП 2	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	1		Р	3,0	90,0	32,0	16,0		16,0	58,0	2,0	3,0					201
ЗП 3	HR-менеджмент та етика бізнесу		1	К	3,0	90,0	32,0	16,0		16,0	58,0	2,0	3,0					204
1.2	Спеціальна (фахова) підготовка				29,0	870,0	352,0	208,0		144,0	518,0	16,0	21,0	8,0	8,0			
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	1		КП	5,0	150,0	64,0	32,0		32,0	86,0	4,0	5,0					203
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	1		К	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0					203
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)		1	К	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0					203
СП4	Інноваційні ресторанні технології		1	К	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0					203
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	1		К	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0	3,0	4,0					203
СП6	Revenue менеджмент	2		Р	4,0	120,0	48,0	24,0		24,0	72,0			4,0	4,0			203
СП7	Сервіс у готельному і ресторанному господарстві	2		К	4,0	120,0	48,0	24,0		24,0	72,0			4,0	4,0			203
1.3	Практична підготовка				20,0	600,0					600,0				6,0		14,0	
ПП 1	Виробнича практика		2		6,0	180,0					180,0				6,0			203
ПП 2	Переддипломна практика		3		14,0	420,0					420,0						14,0	203
1.4	Атестація	3			8,0	240,0					240,0						8,0	203
2	Вибіркові освітні компоненти				24,0	720,0	288,0	160,0		128,0	432,0			16,0	16,0	24,0	8,0	
2.1	Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки загальноінститутського каталогу				16,0	480,0	192,0	96,0		96,0	288,0			16,0	16,0			
ОКВП1	ОК ВВ ПП 1		2	К	4,0	120,0	48,0	24,0		24,0	72,0			4,0	4,0			
ОКВП2	ОК ВВ ПП 2		2	К	4,0	120,0	48,0	24,0		24,0	72,0			4,0	4,0			
ОКВП3	ОК ВВ ПП 3		2	К	4,0	120,0	48,0	24,0		24,0	72,0			4,0	4,0			
ОКВП4	ОК ВВ ПП 4		2	К	4,0	120,0	48,0	24,0		24,0	72,0			4,0	4,0			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	29
2.2	Освітні компоненти вільного вибору загальної підготовки				8,0	240,0	96,0	64,0		32,0	144,0					24,0	8,0	
ОКЗП1	ОК ВВ ЗП 1		3	К	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0					12,0	4,0	
ОКЗП2	ОК ВВ ЗП 2		3	К	4,0	120,0	48,0	32,0		16,0	72,0					12,0	4,0	
	Загальна кількість за термін підготовки				90,0	2700,0	736,0	416,0		320,0	1964,0	22,0	30,0	24,0	30,0	24,0	30,0	
	Кількість годин на тиждень																	
	Кількість екзаменів											22,0		24,0		24,0		
	Кількість заліків											4		2				
	Кількість курсових проектів (робіт)											4		5		3		
	Кількість освітніх компонентів у семестрі											1						
												8		7		3		

Індивідуальні завдання	
Р	Розрахункове завдання
К	Контрольна робота
КП	Курсовий проект

Затверджено Вченою радою НТУ "ХПІ"

протокол №_5_ від _18 квітня_2025 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи

 Руслан МИГУЩЕНКО

Гарант освітньої програми
"Готельно-ресторанна справа"

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

Директор Навчально-наукового інституту економіки,
менеджменту і міжнародного бізнесу

 Тарас ДАНЬКО

Завідувач кафедри туризму і
готельно-ресторанного бізнесу

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

підготовки магістра:

за спеціальністю

J2

Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг

№ з/п	Назва освітнього компоненту	Загальна кількість				Код кафедри
		Кредитів ECTS	Годин	Семестри		
				Екз	Зал	
1	2	3	4	5	6	7
1	Обов'язкові освітні компоненти	38,0	1140,0			42%
1.1	Загальна підготовка	9,0	270,0			10%
ЗП 1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	3,0	90,0		1	203
ЗП 2	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	3,0	90,0	1		201
ЗП 3	HR-менеджмент та етика бізнесу	3,0	90,0		1	204
1.2	Спеціальна (фахова) підготовка	29,0	870,0			32%
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	5,0	150,0	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	Інноваційні ресторанный технології	4,0	120,0		1	203
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	4,0	120,0	1		203
СП6	Revenue менеджмент	4,0	120,0	2		203
СП7	Сервіс у готельному і ресторанному господарстві	4,0	120,0	2		203
1.3	Практична підготовка	20,0	600,0			22%
ПП 1	Виробнича практика	6,0	180,0		2	203
ПП 2	Переддипломна практика	14,0	420,0		3	203
1.4	Атестація	8,0	240,0	3		9%
2	Вибіркові освітні компоненти	24,0	720,0			27%
2.1	Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки загальноінститутського каталогу	16,0	480,0			67%
ОКВП1	ОК ВВ ПП 1	4,0	120,0		2	
ОКВП2	ОК ВВ ПП 2	4,0	120,0		2	
ОКВП3	ОК ВВ ПП 3	4,0	120,0		2	
ОКВП4	ОК ВВ ПП 4	4,0	120,0		2	
2.2	Освітні компоненти вільного вибору загальної підготовки	8,0	240,0			33%
ОКЗП1	ОК ВВ ЗП 1	4,0	120,0		3	
ОКЗП2	ОК ВВ ЗП 2	4,0	120,0		3	
	Загальна кількість за термін підготовки	90,0	2700,0			