

ПОЗНАЧЕННЯ: Теоретичне навчання;

С

 екзаменаційна сесія (у т.ч. ліквідація академічної заборгованості);

К

 канікули; атестація здобувачів вищої освіти;

А

 освіти;

П

 практика:

Пв

 виробнича практика,

К

 канікули; підготовка до атестації;

Ап

 атестації; Виконання кваліфікаційної роботи (0,3 кредита - 9 годин)

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	Канікули	Разом
1 м	27	4	9	0	12	52
2 м	7	1	7	5	0	20
Разом	34	5	16	5	12	72

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	8
Виробнича	3	4
Переддипломна	1,3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва компонент	Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота	захист	3

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА КОМПОНЕНТИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами												
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Загальний обсяг		аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс											
							Всього	у тому числі:			семестри													
								лекції	лабораторні		практичні / семінарські	1	2	3										
												кількість тижнів в семестрі												
												15	12	7										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	1	2	3	4	
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																								
Цикл загальної підготовки																								
ОК 1	Філософія та методологія науки		1д		3	90	30	16		14	60	2								3				3
ОК 2	Основи наукової комунікації іноземними мовами		1д		3	90	30			30	60	2								3				3
	Усього				6	180	60	16	0	44	120	4	0	0	0	0	0	0	0					
Цикл професійної підготовки																								
ОК 3	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	1			5	150	50	26		24	100	3								5				5
ОК 4	Інновації в індустрії гостинності регіону	1			4	120	40	20		20	80	2								4				4

ОК 5	Стратегічний менеджмент та маркетинг в індустрії гостинності		1д		3,5	105	36	18		18	69	2							4				4
ОК 6	Управління бізнес процесами		1д		3	90	30	16		14	60	2							3				3
ОК 7	Психологія управління та конфліктологія		1д		3	90	30	16		14	60	2							3				3
ОК 8	Сучасні ресторанні тренди	1			3	90	30	16		14	60	2							3				3
ОК 9	Виробнича практика		2д, 3д		18	540	0				540		360	180						12	6		18
ОК 10	Переддипломна практика		1д, 3д		6	180	0				180	45		135					2		5		6
ОК 11	Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти				7,5	225	0				225			225							8		8
	Усього				53	1590	216	112	0	104	1374	13	0	0	0	0	0	0					
	Загальний обсяг:				59	1770	276	128	0	148	1494	17	0	0	0	0	0	0					
	Загальний обсяг:				59	1770																	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми																							
Цикл загальної підготовки																							
ВК 1	Дисципліна вільного вибору 1		2д		3	90	30	16		14	60		3							3			3
ВК 2	Дисципліна вільного вибору 2		2д		3	90	30	16		14	60		3							3			3
ВК 3	Дисципліна вільного вибору 3		3д		3	90	30	16		14	60			5							3		3
ВК 4	Дисципліна вільного вибору 4		2д		4	120	40	20		20	80		3							4			4
ВК 5	Дисципліна вільного вибору 5		2д		4	120	40	20		20	80		3							4			4
ВК 6	Дисципліна вільного вибору 6		2д		5	150	50	26		24	100		4							5			5
	Усього				22	660	220	114	0	106	440	0	16	5	0	0	0	0	0				
Цикл професійної підготовки																							
ВК 7	Дисципліна вільного вибору 7		3д		3	90	30	16		14	60			4							3		3
ВК 8	Дисципліна вільного вибору 8		3д		3	90	30	16		14	60			4							3		3
ВК 9	Дисципліна вільного вибору 9		3д		3	90	30	16		14	60			4							3		3
	Усього				9	270	90	48	0	42	180	0	0	12	0	0	0	0	0				
	Загальний обсяг:				90	2700	586	290	0	296	2114	17	16	17	0	0	0	0	0				
	Загальна кількість				90	2700	586				2114	276	190	120						29	31	30	90
	Кількість годин на тиждень												17	17	17					60		30	90
	Кількість екзаменів												3										
	Кількість заліків												6	6	6								

Вибіркові компоненти

1 семестр	2 семестр	3 семестр
	Дисципліна вільного вибору 1,2 4, 5, 6 за електронним каталогом ХДУ	Дисципліна вільного вибору загальної підготовки 3 за електронним каталогом ХДУ Дисципліна вільного вибору професійної підготовки 9: Міжнародна готельна індустрія Управління сталим розвитком в туризмі Дисципліна вільного вибору професійної підготовки: 7 Проектування готельних і ресторанних закладів Бізнес-планування Технологія харчових продуктів функціонального призначення Дисципліна вільного вибору професійної підготовки: 8 Управління якістю послуг в індустрії гостиності Ділова англійська мова в індустрії гостиності Державне та регіональне управління в туризмі

Проректорка з навчальної та науково-педагогічної роботи _____ Дар'я МАЛЬЧИКОВА

Декан факультету бізнесу і права _____ Андрій СОЛОВЙОВ

В.о. завідувачки кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу _____ Валентина БУРАК

Гарант освітньої програми _____ Валентина БУРАК

Керівниця навчально-методичного відділу _____ Тетяна КОРНІШЕВА