



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Херсонський державний університет

ЗАТВЕРДЖУЮ

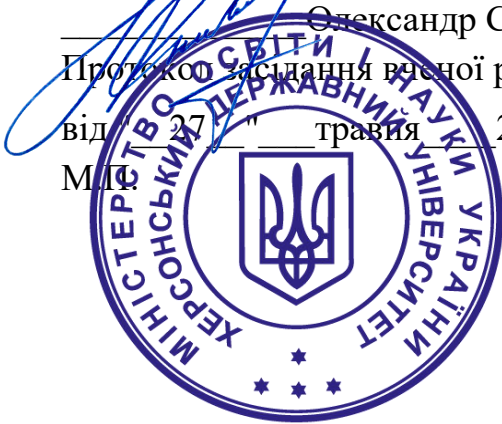
Ректор університету

Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ

Протокол засідання вченої ради ХДУ

від 27 травня 2024 року № 16

Міс



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа"

підготовки магістра,

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,

галузі знань 24 Сфера обслуговування,

форма навчання заочна

Термін навчання: 1 рік 4 місяці

Освітня кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи

на основі СВО "бакалавр"

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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	53		
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28											
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2							
	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	А
Ім							Н	Н	Н	Ап				С																	Н	Н	Пв	Пв	Пв	Пв	С													40	24	16			
Пм	Ап	Ап	Ап	Н	Н	Н	Пв	Пв	Пв	Пв	С							А																																	20	20	0		

ПОЗНАЧЕННЯ: Н навчальна сесія С заліково-екзаменаційна сесія (у т.ч. ліквідація академічної заборгованості) * теоретичні заняття проводяться в період сесії у суботу

А атестація здобувачів вищої ос П практика: Пв виробнича практика, Ап переддипломна практика

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	4
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										
							у тому числі:			семестри														
							Всього	лекцій	лабораторні	практичні / семінарські		1	2	3										
												кількість днів в семестрі												
												24	16	20										
												13	14	15	16	17	18	19	20					
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																								
OK 1	Філософія та методологія науки		1д		3	90	10	6		4	80	6	4							3				3
OK 2	Основи наукової комунікації іноземними мовами		1д		3	90	10	0		10	80	0	10							3				3
	Усього				6	180	20	6	0	14	160	20	0	0	0	0	0	0	0					
Цикл професійної підготовки																								
OK 3	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	1			5	150	14	8		6	136	8	6							5				5
OK 4	Інновації в індустрії гостинності регіону	1			4	120	14	8		6	106	8	6							4				4
OK 5	Стратегічний менеджмент та маркетинг в індустрії гостинності		1д		3,5	105	14	8		6	91	8	6							4				4
OK 6	Управління бізнес процесами		1д		3	90	16	8		8	74	8	8							3				3
OK 7	Психологія управління та конфліктологія		1д		3	90	16	8		8	74	8	8							3				3
OK 8	Сучасні ресторанны тренди	1			3	90	16	8		8	74	8	8							3				3
OK 9	Виробнича практика		2д, 3д		18	540	0				540			360	180						12	6		18
OK 10	Переддипломна практика		1д, 3д		6	180	0				180	45			135					2		5		6
OK 11	Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти				7,5	225	0				225				225							8		8
	Усього				53	1590	90	48	0	42	1500	90	0	0	0	0	0	0	0					
	Загальний обсяг:				59	1770	110	54	0	56	1660	110	0	0	0	0	0	0	0					
	Загальний обсяг:				59	1770																		
2. Вибіркові компоненти освітньої програми																								
Цикл загальної підготовки																								
BK 1	Дисципліна вільного вибору 1		2д		3	90	10	6		4	80		6	4							3			3
BK 2	Дисципліна вільного вибору 2		2д		3	90	10	6		4	80		6	4							3			3
BK 3	Дисципліна вільного вибору 3		3д		3	90	10	6		4	80				6	4						3		3
BK 4	Дисципліна вільного вибору 4		2д		4	120	12	6		6	108		6	6							4			4
BK 5	Дисципліна вільного вибору 5		2д		4	120	12	6		6	108		6	6							4			4
BK 6	Дисципліна вільного вибору 6		2д		5	150	14	8		6	136		8	6							5			5
	Усього				22	660	68	38	0	30	592	0	58	10	0	0	0	0	0					
Цикл професійної підготовки																								
BK 7	Дисципліна вільного вибору 7		3д		3	90	10	6		4	80				6	4						3		3
BK 8	Дисципліна вільного вибору 8		3д		3	90	10	6		4	80				6	4							3	3

БК 9	Дисципліна вільного вибору 9		3д		3	90	10	6		4	80			6	4									3		3
	Усього				9	270	30	18	0	12	240	0	0	30	0	0	0	0	0							
	Загальний обсяг:				90	2700	208	110	0	98	2492	110	58	40	0	0	0	0	0							
	Загальна кількість				90	2700	208				2492	110	58	40						29	31	30			90	
	Кількість годин на тиждень																				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

Вибіркові компоненти

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