«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор
Класичного приватного університету
Віктор ОГАРЕНКО
28 травня 2025 р.
Протокол Вченої ради КПУ № 9

«Класичний приватний університет»

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки магістрів

з галузі знань J Транспорт та послуги

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Форма навчання денна

Освітня кваліфікація **магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

Строк навчання **1 рік 5 місяців** на основі **ступеня бакалавр або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст**

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курси	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень					Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація здобувачів вищої	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
	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	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	п	п	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к	к	28	6	6			12	52
2	п	п	п	п	п	п	п	п	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з																																		8	1	11		20
т - теоретичне навчання					с - екзаменаційна сесія					п – практика				к - канікули									ке – складання кваліфікаційного екзамену													з – підготовка та захист кваліфікаційної роботи																	34	6	8	1	11	12	72

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича практика	2	6
Переддипломна практика	3	8

IV. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти (екзамен, дипломний проект (робота))	Назва навчальної дисципліни	Семестр
Кваліфікаційна робота	-	3

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл за курсами і семестрами			
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Курсові проекти		Загальний обсяг	Аудиторних всього	Аудиторних лекцій	Аудиторних лабораторних	Аудиторних практичних	Самостійна робота	I курс 1 сем. 16 т.	I курс 2 сем. 12 т.	II курс 3 сем.	II курс 4 сем.
	Обов'язкові компоненти					**66**	**1980**	**282**	**134**		**148**	**1698**				
	1. Цикл загальної підготовки					**9**	**270**	**98**	**34**		**64**	**172**				
ЗП 1	Іноземна мова професійного спрямування		2			3	90	36			36	54		3		
ЗП 2	Методологія і організація наукових досліджень		1			3	90	32	16		16	58	2			
ЗП 3	Корпоративна культура і управління персоналом	2				3	90	30	18		12	60		2,5		
	2. Цикл професійної підготовки					**57**	**1710**	**184**	**100**		**84**	**1526**				
ПП 1	Інноваційні ресторанні технології	1				4	120	40	24		16	80	2,5			
ПП 2	Інноваційні технології у готельному господарстві	1				4	120	40	24		16	80	2,5			
ПП 3	Інноваційні технології у готельному господарстві (курсова робота)			1		1	30					30	*			
ПП 4	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	1				3	90	32	16		16	58	2			
ПП 5	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	2				3	90	36	18		18	54		3		
ПП 6	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	2				3	90	36	18		18	54		3		
	Практика															
П 1	Виробнича практика		2д			9	270					270		*		
П 2	Переддипломна практика		3д			12	360					360			*	
	Атестація здобувачів вищої освіти															
А 1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи					18	540					540			*	
	Вибіркові компоненти*					**24**	**720**	**244**	**136**		**108**	**476**				
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1		1			4	120	40	24		16	80	2,5			
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2		1			4	120	40	24		16	80	2,5			
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3		1			4	120	40	24		16	80	2,5			
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4		1			4	120	40	24		16	80	2,5			
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5		2			4	120	42	24		18	78		3,5		
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6		2			4	120	42	24		18	78		3,5		
	Разом:					**90**	**2700**	**526**	**270**		**256**	**2174**	**19**	**18,5**		
	Кількість екзаменів:	6											3	3		
	Кількість заліків:		10										5	4	1	
	Кількість курсових робіт:			1									1			

*Вибіркові дисципліни обираються з загально-університетського списку дисциплін.

Проректор з науково-педагогічної роботи Володимир КРАВЧЕНКО

Директор інституту здоров'я, спорту та туризму імені Тетяни Самоленко Вадим ЗУБОВ

Начальник навчального відділу Ольга РАДЧЕНКО