

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Рівень вищої освіти _____ другий (магістерський) _____
Ступінь вищої освіти _____ магістр _____
Галузь знань _____ 24 Сфера обслуговування _____
Спеціальність _____ 241 Готельно-ресторанна справа _____
Кваліфікація _____ магістр з готельно-ресторанної справи _____

Київ 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Рівень вищої освіти другий (магістерський)

Ступінь вищої освіти магістр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Проректор з науково-педагогічної діяльності (освітня діяльність)

18.02.2022р
(дата)

[підпис]
(підпис)

Оксана МОРГУЛЕЦЬ

Схвалено Вченою радою факультету культурних і креативних індустрій

Протокол від «14» лютого 2022 року № 6

Декан факультету культурних і креативних індустрій

17.02.22
(дата)

[підпис]
(підпис)

Антоніна ВЕРГУН

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «15» лютого 2022 року № 10

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

15.02.22
(дата)

[підпис]
(підпис)

Наталія БОРЕЦЬКА

Гарант освітньої програми

15.02.22
(дата)

[підпис]
(підпис)

Оксана ЯВОРСЬКА

Введено в дію наказом КНУТД від «17» лютого 2022 року № 49.

[підпис]

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

РОЗРОБНИКИ:

Гарант освітньої програми **Яворська Оксана Григорівна**, д.е.н., доц., професор кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну.

Члени робочої групи:

Опанашук Юрій Якович, к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну;

Колісніченко Тетяна Олександрівна, к.т.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну.

РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:

1. [Вячеслав ГУРТ, директор ТОВ «Сад-Люкс», готель-ресторан «Астері».](#)
2. [Сеїт-Бекір СУЛЕЙМАНОВ, директор ТОВ «ТАКАВА».](#)
3. [Маріанна-Соріна СЕЙТВЕЛІСВ, директор ТОВ «МУСАФІР-2».](#)
4. [Марина МОСКАЛЕНКО, директор Royal Grand Hotel ТОВ «РОЯЛ-ГРАНД».](#)
5. [Власлислав БЕЛЬЧЕНКО, директор Royal De Paris Hotel ТОВ «ДЕ ПАРІ».](#)

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний університет технологій та дизайну Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та кваліфікація мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – другий (магістерський) Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – 24 Сфера обслуговування Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Кваліфікація - магістр з готельно-ресторанної справи
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України - 7 рівень
Передумови	Ступінь бакалавра або магістра, або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2027 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://knutd.edu.ua/ekts/
2 – Мета освітньої програми	
<p>Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють глибокими знаннями, , інноваційним та креативним мисленням, а також загальними та професійними компетентностями в галузі готельно-ресторанного бізнесу, що затребувані у вітчизняній індустрії гостинності та в міжнародному готельно-ресторанному бізнесі в умовах нової реальності.</p> <p><i>Основними цілями програми є:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю умов у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Програма орієнтована на формування у здобувачів компетентностей щодо набуття глибоких знань, умінь та навичок зі спеціальності. Обов'язкові навчальні освітні компоненти – 73%, з них: дисципліни загальної підготовки – 4,5%, професійної підготовки – 32%, практична підготовка – 32%, вивчення іноземної мови – 4,5%, дипломне проектування – 27%. Дисципліни вільного вибору студента – 27 % обираються із загальноуніверситетського каталогу відповідно до затвердженої процедури в Університеті.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна підготовки магістра. Програма орієнтується на новітні готельно-ресторанні практики та технології у напрямі адаптації до стандартів ЄС із урахуванням сучасного стану, перспектив та потреб розвитку індустрії гостинності України та світу
Основний фокус освітньої програми	Акцент робиться на формуванні та розвитку професійних компетентностей (фахівців здатних забезпечити ефективність функціонування готельно-ресторанного бізнесу) достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих практичних складних задач і прийняття управлінських рішень, що характеризуються комплексністю умов ведення готельно-ресторанного бізнесу.
Особливості освітньої програми	Орієнтована на інтегровані та поглиблені знання розвитку бізнеспроцесів у готельно-ресторанній сфері та придбання досвіду з розробки стратегії, бізнес-аналітики та моніторингу готельно-ресторанного бізнесу,

	<p>впровадження інноваційних технологій та креативного мислення в розвиток бізнесу та кадрову політику. Багатоманітність дисциплін та практичних занять передбачає виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства, залучення до навчального процесу провідних фахівців-практиків із використанням матеріально-технічної бази роботодавців згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також стажування у провідних вітчизняних та закордонних готельно-ресторанних комплексах.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускник є придатним для працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних кадрів, а також служби в органах державного та муніципального апарату управління.</p> <p>Фахівець може обіймати первинні посади:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Головні спеціалісти-керівники і технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості *Керівник виробничих підрозділів в ресторанах та готелях *Керівник виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні *Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління *Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні Менеджери (управителі) в готельному господарстві Менеджери (управителі) в ресторанах Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви <p><i>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду</i></p>
Подальше навчання	<p>Навчання впродовж життя для вдосконалення професійної, наукової та інших видів діяльності. Можливість продовження підготовки за освітньо-науковою програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії). Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Використовується студентоцентроване та проблемноорієнтоване навчання, навчання через виробничу та переддипломну практики, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційнокомп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання з використанням відкритих інформаційних ресурсів, проведення занять із залученням стейкхолдерів та розвиток soft skills. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі науково-педагогічного працівника і здобувача вищої освіти.</p> <p>Форми організації освітнього процесу: лекція, семінарське, практичне, лабораторне заняття, практична підготовка в закладах готельно-ресторанного бізнесу, самостійна робота, консультація, розробка фахових проєктів (робіт).</p>

Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, дискусії, есе, презентації, захист ситуаційних завдань та індивідуальних проєктів, виконання творчих завдань на платформі дистанційного навчання, екзамену, заліки, звіти про проходження практик, захист кваліфікаційної роботи	
6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
	ЗК 2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
	ЗК 3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
	ЗК 4	Здатність працювати в команді
	ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
	ЗК 6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
	ЗК 7	Здатність приймати обґрунтовані рішення
	ЗК 8	Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	ФК 1	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу
	ФК 2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
	ФК 4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами
	ФК 7	Здатність до підприємницької діяльності
	ФК 8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг
	ФК 10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 12	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації

7 – Програмні результати навчання (ПРН)	
Знання та розуміння:	
ПРН 1	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Застосування знань та розумінь (уміння):	
ПРН 2	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
ПРН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
ПРН 4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
ПРН 5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
ПРН 6	Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності
ПРН 7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення
ПРН 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 10	Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань
ПРН 11	Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах
Формування суджень:	
ПРН 12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітню програму за кваліфікацією, відповідають профілю і напряму освітніх компонентів, що викладаються; мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. В процесі організації навчання залучаються професіонали з досвідом дослідницької/ управлінської/ інноваційної/творчої роботи та/або роботи за фахом.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Програма повністю забезпечена навчально-методичним комплексом з усіх компонентів освітньої програми, наявність яких представлена у модульному середовищі освітнього процесу Університету.

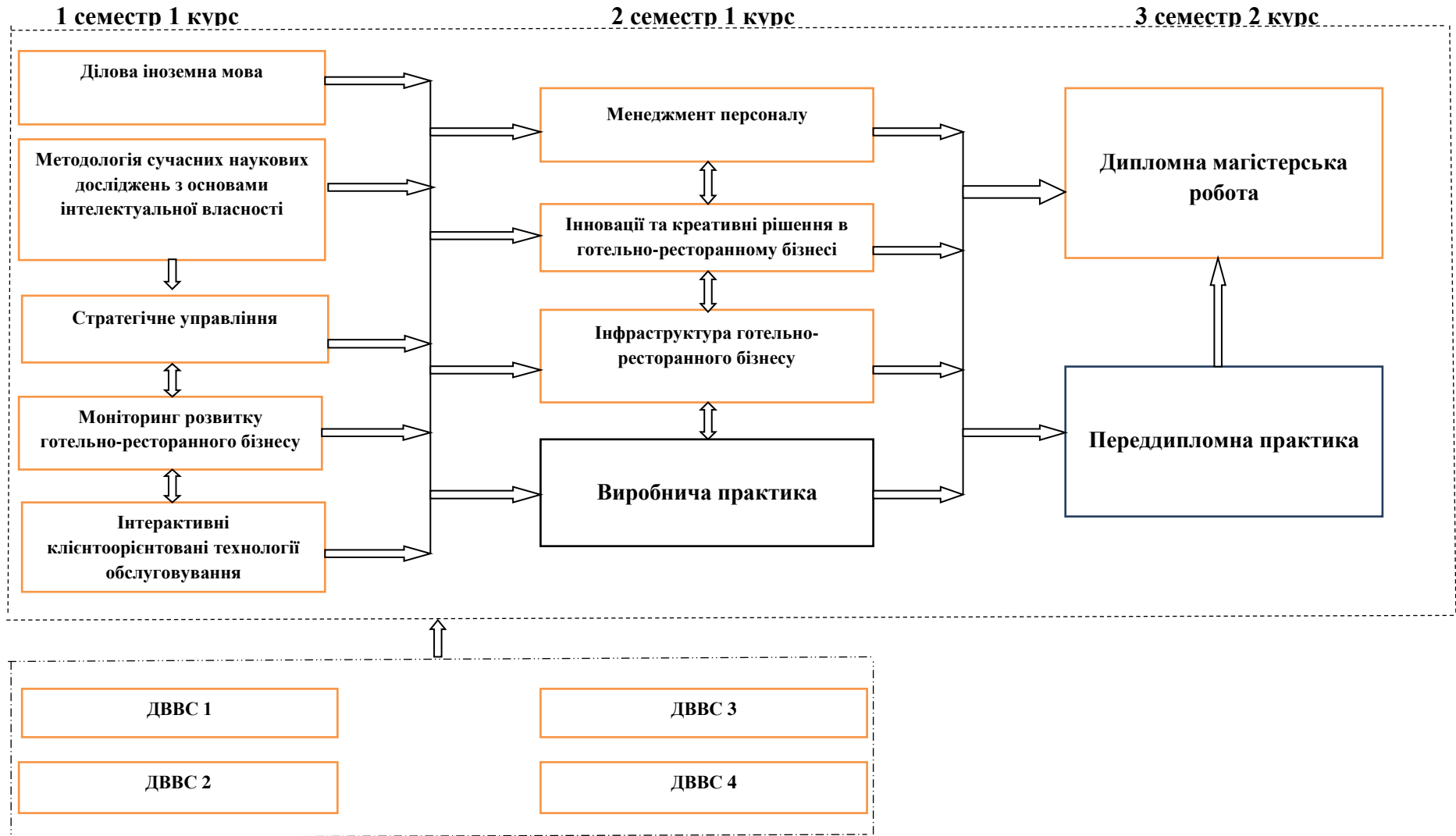
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість академічної мобільності за деякими компонентами освітньої програми, що забезпечують набуття загальних та/або фахових компетентностей
Міжнародна кредитна мобільність	Програма розвиває перспективи участі та стажування у науководослідних проектах та програмах академічної мобільності за кордоном
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється за акредитованими освітніми програмами

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Ділова іноземна мова (англійська , німецька , французька)	3	залік
ОК 2	Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	3	екзамен
	Всього з циклу	6	
Цикл професійної підготовки			
ОК 3	Стратегічне управління	3	екзамен
ОК 4	Моніторинг розвитку готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен
ОК 5	Менеджмент персоналу	3	екзамен
ОК 6	Інтерактивні клієнтоорієнтовані технології обслуговування	3	залік
ОК 7	Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
ОК 8	Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу	3	екзамен
ОК 9	Виробнича практика	9	залік
ОК 10	Переддипломна практика	12	залік
ОК 11	Дипломна магістерська робота	18	атестація
	Всього з циклу	60	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	66	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
ДВВС	Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти	24	залік
	Загальний обсяг вибіркових компонентів	24	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	90	

**2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту дипломної роботи.
Документ про вищу освіту	Диплом державного зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ІК	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	
ОК 1	+					+			+		+										+	
ОК 2	+	+	+				+	+		+											+	
ОК 3	+	+	+		+			+				+				+						
ОК 4	+		+	+		+			+	+	+			+		+	+					
ОК 5	+	+	+		+			+				+				+						
ОК 6	+	+			+	+							+	+								
ОК 7	+		+	+	+	+		+	+				+		+	+						
ОК 8	+								+						+					+		
ОК 9	+						+	+				+	+									
ОК 10	+		+	+		+	+	+				+	+	+			+				+	+
ОК 11	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12
ОК 1	+											+
ОК 2						+					+	+
ОК 3		+								+		
ОК 4				+	+	+	+				+	
ОК 5		+								+		
ОК 6		+							+			
ОК 7		+	+		+			+			+	
ОК 8							+					
ОК 9	+					+		+	+			
ОК 10	+		+		+	+		+			+	
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Вченої ради КНУ ДД

Іван ГРИЦЕНКО
" 22 " березня 2022 року



Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет технологій та дизайну

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки другого (магістерського) рівня з галузі знань 24 Сфера обслуговування
(назва рівня вищої освіти) (шифр і назва галузі знань)

Кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи
(назва)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна страва
(шифр і назва спеціальності)

Строк навчання Трік 4 місяці
(роки і місяці)

освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
(назва освітньої програми)

на основі бакалавр
(освітній ступінь)

Форма здобуття вищої освіти денна
(денна, вечірня, заочна, дистанційна)

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
1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	s	s	s	s	C	C	C	C	K	K	K	K	V	V	V	V	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	V	V	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K
2	П/П	П/П	П/П	П	П	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д																																		

ПОЗНАЧЕННЯ: * – теоретичне навчання; s – індивідуальні заняття та консультації; C – екзаменаційна сесія (в т.ч. додаткова для ліквідації академзаборгованостей); НД – науково-дослідна практика; П – переддипломна практика; K – канікули; д – дипломне проєктування; А – Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання, індивідуальні заняття та консультації	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломної роботи (проєкту)	Канікули	Разом
1	28	5	6			13	52
2			8	2	10		20
Разом	28	5	14	2	10	13	72

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	6
Переддипломна	3	8
		14

IV. АТЕСТАЦІЯ


Форма атестації (атестаційний екзамен, дипломна робота (проєкт))	Семестр
Захист дипломної магістерської роботи (проєкту)	3

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	1 курс		2 курс
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри		
									лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		1	2	3
												Кількість тижнів в семестрі			
												12	12		
1. ОBOB'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ															
1.1. Дисципліни циклу загальної підготовки															
OK 1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	24			24	66	2		
OK 2	Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	1				3,0	90	24	12		12	66	2		
Всього з циклу		1	1	0	0	6,0	180	48	12	0	36	132	4	0	0
1.2. Дисципліни циклу професійної підготовки															
OK 3	Стратегічне управління	1				3,0	90	24	12		12	66	2		
OK 4	Моніторинг розвитку готельно-ресторанного бізнесу	1				6,0	180	36	12		24	144	3		
OK 5	Менеджмент персоналу	2				3,0	90	36	12		24	54		3	
OK 6	Інтерактивні клієнтоорієнтовані технології обслуговування		1			3,0	90	36	12		24	54	3		
OK 7	Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	2			КРФ	3,0	90	48	24		24	42		4	
OK 8	Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу	2				3,0	90	60	24		36	30		5	
Всього з циклу		5	1	0	1	21	630	240	96		144	390	8	12	
2. ДИСЦИПЛІНИ ВЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА															
ДВВС	Дисципліна 1		1			6,0	180	36	12		24	144	3		
ДВВС	Дисципліна 2		1			6,0	180	36	12		24	144	3		
ДВВС	Дисципліна 3		2			6,0	180	36	12		24	144		3	
ДВВС	Дисципліна 4		2			6,0	180	36	12		24	144		3	
Всього вибірових дисциплін		0	4	0	0	24	720	144	48	0	96	576	6	6	0

3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА															
OK 9	Виробнича практика		2			9,0	270					270		В	
OK 10	Переддипломна практика		3			12,0	360					360			П
Всього з циклу		0	2	0	0	21,0	630	0	0	0	0	630			
Атестація															
OK 11	Дипломна магістерська робота (проект)					18,0	540					540			Д
Всього з циклу						18,0	540					540	0	0	
Всього основних навчальних дисциплін		6	2	0	1	45,0	1350	288	108	0	180	1062	12	12	0
Всього		6	8	0	1	90,0	2700	432	156	0	276	2268	18	18	0
Загальна кількість кредитів												30	30	30	
Кількість годин на тиждень												18	18		
Кількість екзаменів		6											3	3	
Кількість заліків		8											4	3	1
Кількість курсових проектів															
Кількість курсових робіт												1	1		

Схвалено Вченою радою факультету культурних і креативних індустрій протокол від "17" лютого 2022 р. № 6

Погоджено
проректор

 Оксана МОРГУЛЕЦЬ


Директор НМЦУПФ

Декан факультету культурних і креативних індустрій
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

Гарант освітньої програми




Олена ГРИГОРЕВСЬКА



Антоніна ВЕРГУН



Наталія БОРЕЦЬКА



Оксана ЯВОРСЬКА