

“Затверджую”
Ректор
Ігор ШЕПЕНДА
(підпис) (прізвище та ініціали)
"30 03 2021 року
Затверджено Вченою радою університету, протокол № 30 03 2021 року



Міністерство освіти і науки України

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кваліфікація **Магістр з готельно-ресторанної справи**

Строк навчання **1 рік 4 міс.**

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки **магістра** з галузі знань **24 Сфера обслуговування** на основі **ОР бакалавр**

Освітньо-професійна програма **Курортна справа**

за спеціальністю **241 Готельно-ресторанна справа**

спеціалізацією

Форма навчання **заочна**

I. І рафік навчального процесу

Курси	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

ПОЗНАЧЕННЯ:

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс		

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича		4
Виробнича практика	2	4
Інші види практик		6
Науково-дослідна практика, підготовка	1	2
Науково-дослідна практика, підготовка	2	2
Науково-дослідна практика, підготовка	3	2

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

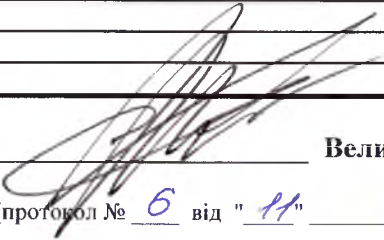
Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Атестація	магістерська робота	3

V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин								Розподіл аудиторних годин			
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи				у тому числі						Семестри			
									Лекції	Практичні	Семінарські	Лабораторні	Індивідуальні		1	2	3	4
															Кількість тижнів в семестрі			
															3	3	3	
1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																		
1.1. Цикл загальної підготовки																		
1	Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підпр.	3				3	90	10	6		4			80			10	
2	Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування	2				3	90	10	6		4			80		10		
3	Методологія та організація наукових досліджень		1			3	90	10	6		4			80	10			
4	Охорона праці в галузі		1			3	90	10	6		4			80	10			
Всього по п. 1.1:		2	2			12	360	40	24		16			320	20	10	10	
1.2. Цикл професійної підготовки																		
1.2.1. Теоретична підготовка																		
5	Готельний ринок світу	3				3	90	10	6		4			80			10	
6	Організація санаторно-курортної справи	1				6	180	20	10		10			160	20			
7	Територіальне планування курортних місцевостей	2				3	90	14	8		6			76		14		
8	Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу	3				3	90	10	6		4			80			10	
9	Обслуговування у курортних закладах розміщення	1				3	90	10	6		4			80	10			
10	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	1				3	90	10	6		4			80	10			
11	Управління проектами у сфері гостинності	2				3	90	10	6		4			80		10		
12	Інноваційні технології в курортній справі	3				3	90	10	6		4			80			10	
13	Креатив у ресторанних технологіях	1				3	90	18	6			12		72	18			
Всього по дисциплінам п.1.2.1:		9				30	900	112	60		40	12		788	58	24	30	
1.2.2. Практична підготовка																		
14	Виробнича практика	2				6	180							180				

15	Науково-дослідна практика, підготовка магістерської роботи		1,2,3		15	450						450				
Всього по дисциплінам п.1.2.2:		1	3		21	630						630				
Всього по п. 1.2:		10	3		51	1530	112	60		40	12	1418	58	24	30	
Разом за розділом (п. 1):		12	5		63	1890	152	84		56	12	1738	78	34	40	
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																
16	Професійне спілкування англійською мовою		2		6	180	20		20			160	10	10		
17	Професійне спілкування німецькою мовою		2		6	180	20		20			160	10	10		
18	Професійне спілкування польською мовою		2		6	180	20		20			160	10	10		
19	Сучасна курортна справа України		3		3	90	10	6		4		80			10	
20	Моніторинг курортів України		3		3	90	10	6		4		80			10	
21	Географія курортів України		3		3	90	10	6		4		80			10	
22	Лакшері-сервіс		2		3	90	10	6		4		80		10		
23	Інклюзивні послуги у курортній сфері		2		3	90	10	6		4		80		10		
24	‘Висока кухня’		2		3	90	10	6		4		80		10		
25	Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері		2		3	90	10	6		4		80		10		
26	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері		2		3	90	10	6		4		80		10		
27	Брендування курортів		2		3	90	10	6		4		80		10		
28	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі		3		3	90	10	6		4		80			10	
29	Транснаціональні корпорації у готельному господарстві		3		3	90	10	6		4		80			10	
30	Кризове управління міжнародними готельними мережами		3		3	90	10	6		4		80			10	
31	Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг		3		3	90	10	6		4		80			10	
32	Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності		3		3	90	10	6		4		80			10	
33	HR-менеджмент		3		3	90	10	6		4		80			10	
34	Ділові та протокольні заходи в ГРС		3		3	90	10	6		4		80			10	

35	Організація ділових прийомів		3		3	90	10	6		4			80			10	
36	Гастродипломатія		3		3	90	10	6		4			80			10	
Разом за розділом (п. 2):			7		24	720	80	36	20	24			640	10	30	40	
3. АТЕСТАЦІЯ																	
37	Атестація	3			3	90							90				
Разом за розділом (п. 3):					3	90							90				
Загальна кількість					90	2700	232	120	20	80	12		2468	88	64	80	
Кількість годин на тиждень													300				
Кількість екзаменів													12	4	4	4	
Кількість заліків													12	3	4	5	
Кількість курсових проєктів													0				
Кількість курсових робіт													0				

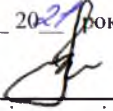
Декан факультету  Великочий В.С.

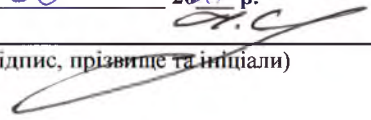
Навчальний план затверджено вченою радою Факультета туризму (протокол № 6 від "11" 03 2021 року)

Погоджено: навчально-методичний відділ

"30" 03 2021 р.

Завідувач випускової кафедри


(підпис, прізвище та ініціали)


(підпис, прізвище та ініціали)