

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

Розглянуто і схвалено  
Вченою радою НУБіП України  
«  » 28.04 2021 р.  
(протокол № 9 )

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Ректор НУБіП України  
С. Николаєнко  
«  » 28.04 2021 р.



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки фахівців 2021 року вступу**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна програма
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Кваліфікація	бакалавр з готельно-ресторанної справи





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
OK 13	Гігієна та санітарія в галузі	150	5	4			60	30		30	90						4				
OK 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	150	5	5	4		120	60		60	30						4	4			
OK 15	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	150	5	5			60	30		30	90							4			
OK 16	Проектування закладів готельного-ресторанного господарства	150	5	7		К	60	30		30	90									4	
OK 17	Економіка готелів і ресторанів	180	6	5			60	30		30	120							4			
OK 18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	180	6	7			60	30		30	120									4	
OK 19	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	180	6	5			60	30		30	120							4			
OK 20	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	180	6	6		К	60	30		30	120								4		
OK 21	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	150	5	8			52	26		26	98										4
OK 22	Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	150	5	8			52	26		26	98										4
OK 23	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	150	5	6			60	15	45	-	90									4	
OK 24	Барна справа і організація роботи сомельє	150	5	6			60	30		30	90									4	
OK 25	Навчальна практика	120	4	2																	
OK 26	Виробнича практика	240	8	4,6																	
OK 27	Виробнича (переддипломна) практика	120	4	8																	
OK 28	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4																		
OK 29	Атестаційний екзамен	90	3																		
<b>Всього</b>		<b>4020</b>	<b>134</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>1484</b>	<b>712</b>	<b>135</b>	<b>637</b>	<b>1846</b>	<b>1</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>5400</b>	<b>180</b>	<b>27</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>2380</b>	<b>892</b>	<b>225</b>	<b>1263</b>	<b>2330</b>	<b>2</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>10</b>



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>2</b>			<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>180</b>			-	-	-	-	-	-	<b>4</b>		
<b>Загальний обсяг вибіркових компонентів</b>		<b>1800</b>	<b>60</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	-	<b>812</b>	<b>271</b>		<b>541</b>	<b>988</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	
<b>Кількість курсових робіт</b>						<b>3</b>																
<b>Кількість заліків</b>					<b>20</b>																	
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>40</b>																		
<b>Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)</b>		<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>3192</b>	<b>1163</b>	<b>225</b>	<b>1804</b>	<b>3318</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5400	180	75
2. Вибіркові компоненти ОПП	1800	60	25
Вибіркові дисципліни за спеціальністю	1560	52	22
Вибіркові дисципліни за уподобанням студента	240	8	3
<b>Разом за ОПП</b>	<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>100</b>

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	6	4			12	52
2	30	6	4			12	52
3	30	6	6			10	52
4	28	6		5	2	3	44
<b>Разом за ОПП</b>	<b>118</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>37</b>	<b>200</b>

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика (Інформаційні системи і технології)	2	60	2	2
2	Навчальна практика (вступ до фаху)	2	60	2	2
3	Виробнича практика	4	120	4	4
4	Виробнича практика	6	120	4	6
5	Виробнича (переддипломна) практика	8	120	4	2

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва дисципліни	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства	4	30	1		X
2	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	30	1	X	
3	Проєктування закладів готельного-ресторанного господарства	7	30	1	X	

### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	90	3	1
2	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	6

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор

з науково-педагогічної роботи \_\_\_\_\_

В. Шинкарук

Начальник навчального відділу \_\_\_\_\_

В. Шевчук

«РОЗРОБЛЕНО»

Директор

ННІ неперервної освіти і туризму \_\_\_\_\_

Гарант програми \_\_\_\_\_

О. Ковальова

Л. Гопкало