

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

Розглянуто і схвалено  
вченою радою НУБіП України  
«  » 24.05 2022 р.  
(протокол № 9 )

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Ректор НУБіП України  
С. Ніколаєнко  
«  »    2022 р.



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки фахівців 2022 року вступу**

Рівень вищої освіти  
Галузь знань  
Спеціальність  
Освітньо-професійна програма  
Орієнтація освітньої програми  
Форма навчання  
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)  
На основі

Освітній ступінь  
Кваліфікація

Перший (бакалаврський)  
24 «Сфера обслуговування»  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
«Готельно-ресторанний бізнес»  
освітньо-професійна програма  
денна  
3 роки 10 місяців (240)  
повної загальної середньої освіти

«Бакалавр»  
бакалавр з готельно-ресторанної справи

**І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**  
**підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2022 року вступу**  
**освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»**  
**спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Рік навчання	2022 рік														2023 рік																																											
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень		Січень				Лютий		Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																	
	1	5	12	20	IX	3	10	17	24	31	7	14	21	XI	5	12	19	XII	2	9	16	23	I	6	13	20	II	6	13	20	III	3	10	17	24	1	8	15	22	V	5	12	19	VI	3	10	17	24	31	7	4	1						
	3	10	17	25	X	8	15	22	29	5	12	19	26	XII	10	17	24	31	7	14	21	28	II	11	18	25	III	11	18	25	IV	8	15	22	29	6	13	20	27	VI	10	17	24	VII	8	15	22	29	5	2	9	6						
	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	2						
I															:	:	:	:	-	-	-	-																:	:	:	:	O	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-					
II															:	:	:	:	-	-	-	-																					:	:	:	:	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
III															:	:	:	:	-	-	-	-																					:	:	:	:	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-
IV															:	:	:	:	-	-	II	II																:	:	:	:	K	K	/	//	-												

**Умовні позначення:**

:	
-	

- теоретичне навчання
- екзаменаційна сесія
- канікули

X
O
II
//

- виробнича практика
- навчальна практика
- підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи
- атестація здобувачів вищої освіти (атестаційний екзамен та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи)

**II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(1ЄСТС 30 год). кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс		IV курс			
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри							
		1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.	Кількість тижнів у семестрі											
		15	15	15	15	15	15	15	13												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

**1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ**

**Обов'язкові компоненти ОПП**

ОК 1	Макро- і мікроекономіка	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 2	Риторика та психологія спілкування	120	4	5			60	30		30	60						4				
ОК 3	Історія української культури	120	4	2			60	30		30	60			4							
<b>Всього</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	<b>3</b>			<b>180</b>	<b>90</b>		<b>90</b>	<b>180</b>			<b>4</b>	<b>4</b>		<b>4</b>				

**Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету**

ОКУ 1	Історія української державності	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОКУ 2	Іноземна мова (англійська)	510	17	8	1-7		386			386	124			6	4	2	4	2	2	4	2
ОКУ 3	Фізичне виховання	90	3		1-3		90			90	-			2	2	2					
ОКУ 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	120	4	2			60	30		30	60			4							
ОКУ 5	Інформаційні системи і технології	180	6	2	1		120	30	90	-	60	X		4	4						
<b>Всього</b>		<b>1020</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>11</b>		<b>716</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>536</b>	<b>304</b>	<b>1</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

**2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ**

**Обов'язкові компоненти ОПП**

ОК 4	Вступ до фаху	120	4		1		30	15		15	90	X		2							
ОК 5	Харчова хімія	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 6	Основи туризмознавства	180	6	2			90	60		30	90				6						
ОК 7	Правове регулювання галузі	120	4	3			60	30		30	60					4					
ОК 8	Організація готельного господарства	210	7	4	3	К	120	60		60	90	X				4	4				
ОК 9	Організація ресторанного господарства	210	7	4	3		120	60		60	90							4	4		
ОК 10	Технології продукції ресторанного господарства	180	6	4	3		120	30	90	-	60					4	4				
ОК 11	Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	120	4	6			60	30		30	60								4		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
OK 12	Інженерна та комп'ютерна графіка	150	5	6			60	30		30	90								4		
OK 13	Гігієна та санітарія в галузі	150	5	4			60	30		30	90						4				
OK 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	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 готельно-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 закладів готельно-ресторанного господарства	150	5	8			52	26		26	98										4
OK 23	Інформаційні системи і технології в ГРБ	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>2</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>Вибіркові компоненти ОПП</b>																					
ВК 1	Друга іноземна мова (німецька)	360	12	5	1-4		270	-		270	90			4	4	4	4	2			
ВК 2	Друга іноземна мова (французька)	360	12	5	1-4		270	-		270	90			4	4	4	4	2			
ВК 3	Організація дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства	120	4	2			30	15		15	90				2						
ВК 4	Організація анімаційної діяльності	120	4	2			30	15		15	90				2						
ВК 5	Етика гостинності	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК 6	Мерчандайзинг	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК 7	Кейтеринг	120	4	5			30	15		15	90							2			
ВК 8	Технологія напоїв	120	4	5			30	15		15	90							2			
ВК 9	Міні-технології харчових виробництв	120	4	6			60	30		30	60								4		
ВК 10	Кондитерське та пекарське мистецтво	120	4	6			60	30		30	60								4		
ВК 11	Етнічні кухні	120	4	6			60	30		30	60								4		
ВК 12	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 13	Комунікативний менеджмент	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 15	Облік і аудит підприємств закладах готельно-ресторанного господарства	120	4	8			26	13		13	94										2
ВК 16	Міжнародний ринок готельних послуг	120	4	8			26	13		13	94										2
ВК 17	Маркетингові комунікації в закладах готельно-ресторанного господарства	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 18	Курортна справа	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 19	Підприємницьке право	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 20	Договірне і трудове право	120	4	8			52	26	-	26	68										4
<b>Всього</b>		<b>480</b>	<b>16</b>	<b>4</b>			<b>182</b>	<b>91</b>		<b>91</b>	<b>298</b>										<b>14</b>
<b>Разом</b>		<b>1560</b>	<b>52</b>	<b>11</b>	<b>4</b>		<b>752</b>	<b>241</b>		<b>511</b>	<b>808</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>14</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<b>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</b>																					
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	120	4	7			30	15		15	90									2	
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 2	120	4	7			30	15		15	90									2	
<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 вибірових 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>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	%
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПП</b>	5400	180	75
<b>2. Вибіркові компоненти ОПП</b>	1800	60	25
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1560	52	22
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	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	2			14	<b>52</b>
2	30	6	4			12	<b>52</b>
3	30	6	6			10	<b>52</b>
4	28	6	2	5	2	3	<b>44</b>
<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	2	120	4	4
2	Виробнича практика	4	120	4	4
3	Виробнича практика	6	120	4	6
4	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 готельно-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

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПП</b>	5400	180	75
<b>2. Вибіркові компоненти ОПП</b>	1800	60	25
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1560	52	22
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	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	2			14	<b>52</b>
2	30	6	4			12	<b>52</b>
3	30	6	6			10	<b>52</b>
4	28	6	2	5	2	3	<b>44</b>
<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	2	120	4	2
2	Виробнича практика	4	120	4	4
3	Виробнича практика	6	120	4	6
4	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 готельно-ресторанного господарства	7	30	1	X	

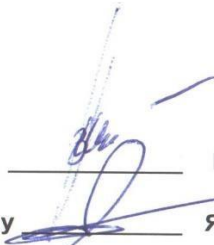
### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	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



Василь ШИНКАРУК

Начальник навчального відділу



Ярослав РУДИК

«РОЗРОБЛЕНО»

В.о. директора

ННІ неперервної освіти і туризму



Іван ГРИЦЕНКО

Гарант програми



Лариса ГОПКАЛО