

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

Розглянуто і схвалено  
вченою радою НУБіП України  
«24» квітня 2024 р.  
(протокол № 11 )



«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Ректор НУБіП України  
Станіслав НІКОЛАЄНКО  
«24» квітня 2024 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки здобувачів вищої освіти**  
**2024 року вступу**

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

другий (магістерський)  
24 «Сфера обслуговування»  
242 «Готельно-ресторанна справа»  
«Готельно-ресторанний бізнес»  
освітньо-професійна програма  
денна  
1 рік і 4 місяці (90)  
ОС «Бакалавр», ОС «Магістр»

Освітній ступінь  
Кваліфікація

магістр  
магістр з готельно-ресторанної справи





## II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами		
		годин	(1 ЕКТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Виробнича практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 р.н.	2 р.н.	
				Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)		Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (семінарські)				семестр		
														1	2	3
												Кількість тижнів у семестрі				
												15	15			
<b>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою	120	4	1			30	16		14	90			2		
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	120	4	1			30	16		14	90			2		
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>2</b>			<b>60</b>	<b>32</b>		<b>28</b>	<b>180</b>			<b>4</b>		
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>																
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	120	4		2		30	15		15	90				2	
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	120	4		2		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>ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>																
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																
ОК 3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	120	4	1			60	30		30	60			4		
ОК 4	Сервісологія	120	4	1			60	30		30	60			4		
ОК 5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			30	16		14	90			2		
ОК 6	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			60	30		30	60			4		
ОК 7	Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			60	30		30	60			4		



OK 8	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2		60	30		30	60			4	
OK 9	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2		60	30		30	60			4	
OK 10	Еко-тренди в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1		30	16		14	90			2	
OK 11	<b>Виробнича (переддипломна) практика</b>	600	20	3							x			
OK 12	<b>Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи</b>	210	7	3										
<b>Всього</b>		<b>1770</b>	<b>59</b>	<b>8</b>		<b>420</b>	<b>212</b>		<b>208</b>	<b>540</b>			<b>20</b>	<b>8</b>
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>														
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>														
ВК 1	Господарське право	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 2	Інтелектуальна власність	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 3	Міжнародне право	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 4	Revenue менеджмент	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 5	Діловий етикет	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 6	Психологія управління	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 7	Івент-менеджмент	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 8	Кроскультурний менеджмент	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 9	Курортна справа	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 10	Бренд-менеджмент	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 11	Маркетинг в малому бізнесі	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 12	Сільський зелений туризм	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 13	Психологія конфлікту	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 14	Міжнародний туристичний бізнес	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 15	Інновації в готельно-ресторанному бізнесі	150	5	2		60	30		30	90			4	
ВК 16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	150	5	2		60	30		30	90			4	
<b>Всього</b>		<b>450</b>	<b>15</b>	<b>3</b>		<b>180</b>	<b>90</b>		<b>90</b>	<b>270</b>			<b>-</b>	<b>12</b>
<b>Кількість заліків</b>					<b>2</b>									
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>14</b>										
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>2010</b>	<b>67</b>	<b>10</b>		<b>480</b>	<b>244</b>		<b>236</b>	<b>720</b>			<b>24</b>	<b>8</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>690</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>240</b>	<b>120</b>		<b>120</b>	<b>450</b>				<b>16</b>
<b>Разом за ОПП</b>		<b>2700</b>	<b>90</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>720</b>	<b>364</b>		<b>356</b>	<b>1170</b>			<b>24</b>	<b>24</b>



### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	2010	67	74
Вибіркові компоненти ОПП	690	23	26
<i>вільного вибору за уподобаннями здобувачів</i>	240	8	9
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	450	15	17
Разом за ОПП	2700	90	100

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

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	5	8		-	9	52
2			8	6	1	-	15
Разом за ОПП	30	5	16	6	1	9	67

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича (переддипломна) практика	3	600	20	16

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	-	-	-	-	-

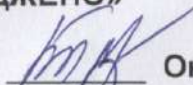
### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	210	7	7

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор

з науково-педагогічної роботи



Оксана ТОНХА

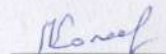
Начальник навчального відділу



Ярослав РУДИК

Заступник начальника  
навчального відділу

з магістерських програм

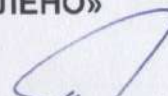


Олена КОЛЕСНИКОВА

«РОЗРОБЛЕНО»

Директор

ННІ неперервної освіти і туризму



Іван ГРИЦЕНКО

Гарант програми



Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО