

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

Розглянуто і схвалено
вченою радою НУБіП України
«26» квітня 2023 р.
(протокол № 10)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
Станіслав НІКОЛАЄНКО
«26» квітня 2023 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки фахівців 2023 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

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

магістр
магістр з готельно-ресторанної справи

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами		
		годин	(1ЄКТС 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	8														
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
OK 1	Професійна комунікація іноземною мовою	120	4	3			32	16		16	88				4	
OK 2	Методологія і організація наукових досліджень	120	4	1			30	16		14	90			2		
Всього		240	8	2			62	32		30	178			2	4	
Вибіркові компоненти ОПП																
<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		
Всього		240	8		2		60	30		30	180			4		
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
OK 3	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 4	Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			60	30		30	60			4		
OK 5	Сервісологія	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 6	Інновації в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 7	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			60	30		30	60			4		

OK 8	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 9	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	120	4	2			30	16		14	90				2	
OK 10	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			30	16		14	90				2	
OK 11	Еко-тренди в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			30	16		14	90				2	
OK 12	Виробнича (переддипломна) практика	600	20	3								x				
OK 13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	60	2													
Всього		1740	58	9			450	228		222	630			16	14	
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>																
ВК 1	Господарське право	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 2	Інтелектуальна власність	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 3	Міжнародне право	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 4	Revenue менеджмент	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 5	Діловий етикет	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 6	Психологія управління	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 7	Івент-менеджмент	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 8	Кроскультурний менеджмент	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 9	Курортна справа	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 10	Бренд-менеджмент	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 11	Маркетинг в малому бізнесі	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 12	Сільський зелений туризм	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 13	Психологія конфлікту	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 14	Міжнародний туристичний бізнес	120	4	3			40	16		24	80					5
ВК 15	HR-менеджмент готелів і ресторанів	120	4	3			40	16		24	80					5
Всього		480	16	4			160	64		96	320					20
Кількість заліків						2										
Кількість екзаменів				15												
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1980	66	11			512	260		252	808			18	14	4
Загальний обсяг вибіркового компонента		720	24	4	2		220	94		126	500				4	20
Разом за ОПП		2700	90	15	2		732	354		378	1308			18	18	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	1980	66	73
Вибіркові компоненти ОПП	720	24	27
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів</i>	240	8	9
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	480	16	18
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	4	10		-	8	52
2	8	2	3	2	1	-	16
Разом за ОПП	38	6	13	2	1	8	68

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича (переддипломна) практика	2-3	600	20	13

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	-	-	-	-	-

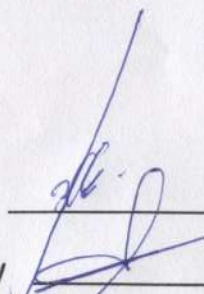
VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	2	60	3

«ПОГОДЖЕНО»

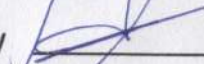
Проректор

з науково-педагогічної роботи



Василь ШИНКАРУК

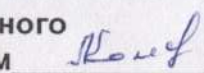
Начальник навчального відділу



Ярослав РУДИК

Заступник начальника навчального

відділу з магістерських програм

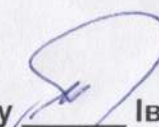


Олена КОЛЕСНИКОВА

«РОЗРОБЛЕНО»

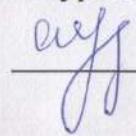
Директор

ННІ неперервної освіти і туризму



Іван ГРИЦЕНКО

Гарант програми



Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО