

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ІНІ неперервної освіти і туризму

Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
25. 04. 2025 р.
(протокол № 10)


«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
Вадим ТКАЧУК
«25» 04 2025 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки здобувачів вищої освіти 2025 року вступу

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітньо-професійна програма
Форма здобуття вищої освіти
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
На основі
Освітній ступінь
Кваліфікація

Перший (бакалаврський)
J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Готельно-ресторанна справа
денна
3 роки 10 місяців (240 кредитів)
повної загальної середньої освіти
«Бакалавр»
Бакалавр з готельно-ресторанної справи

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року вступу
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

2025 рік																			2026 рік																																			
Серпень		Вересень				29 IX	Жовтень			27 X	Листопад				Грудень				29 XI	Січень				Лютий				Березень				30 III	Квітень			27 IV	Травень				Червень				29 VI	Липень			27 VII	Серп				
18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20						
						4 X				1 XI																																												
23	30	6	13	20	27			11	18		25		8	15	22	29	6	13	20	27	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28																						
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	5			
							A	A																						A	A																							
I							A	A																							A	A																						
I							A	A																							A	A																						
✓							A	A												X	X	X	X							A	A																							
																								</																														

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули
A	-	проміжна атестація

X	-	виробнича практика
O	-	навчальна практика
П	-	підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи
//	-	атестація здобувачів вищої освіти (захист бакалаврської кваліфікаційної роботи)

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	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. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
ОК 1	Риторика та психологія спілкування	150	5	1			60	30		30	90			4							
ОК 2	Антикорупція і доброчесність	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 3	Теоретична підготовка базової загальнонавчальної підготовки	90	3	4			62	38		24	28					4					
ОК 4	Макро- і мікроекономіка	120	4	4			60	30		30	60					4					
ОК 5	Історія української державності	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 6	Іноземна мова (англійська)	540	18	8	1-7		384			384	156			6	4	4	2	4	2	4	2
ОК 7	Фізичне виховання	90	3		1-2		60			60	30			2	2						
ОК 8	Безпека життєдіяльності та охорона праці	120	4	2			60	30		30	60				4						
ОК 9	Інформаційні системи і технології	240	8	2	1		120	28	92	-	120	X		4	4						
Всього		1590	53	4	10	0	926	216	92	618	664	0	0	16	14	4	2	4	2	4	2
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ОК 10	Вступ до фаху	90	3		1		30	16		14	60	X		2							
ОК 11	Організація туризму	150	5	4			60	30		30	90					4					
ОК 12	Правове регулювання галузі	120	4		5		60	30		30	60						4				
ОК 13	Готельна справа	270	9	4	3	К	150	60		90	120				6	4					
ОК 14	Ресторанна справа	240	8	5	4	К	120	60		60	120					4	4				
ОК 15	Технологія продукції ресторанного господарства	240	8	4	3		150	32	118	-	90				6	4					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПГ	5400	180	75
Цикл загальної підготовки	1410	47	20
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	3990	133	55
Вибіркові компоненти ОПП	1800	60	25
Цикл загальної підготовки	180	6	3
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1620	54	22
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	29	60
	2	31	
2	3	27	60
	4	33	
3	5	26	60
	6	34	
4	7	28	60
	8	32	
Разом			240

V. 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	52
2	30	6	4			12	52
3	30	6	4			12	52
4	28	4	4	4	1	2	43
Разом за ОПП	118	22	14	4	1	40	199

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2	120	4	4
2	Виробнича практика (2 курс)	4	120	4	4
3	Виробнича практика (3 курс)	6	120	4	4
4	Виробнича (переддипломна) практика	8	120	4	4

VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Готельна справа	4	30	1	X	
2	Ресторанна справа	5	30	1	X	
3	Менеджмент готельно-ресторанної справи	6	30	1	X	
4	Проєктування підприємств готельного-ресторанного господарства	7	30	1		X

VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складові атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	90	3	1
2	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	5

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи та цифрової трансформації  Олена ГЛАЗУНОВА

Керівник центру забезпечення якості освіти  Ярослав РУДИК

Начальник навчального відділу  Оксана ЗАЗИМКО

«РОЗРОБЛЕНО»

Директор ННІ неперервної освіти і туризму  Іван ГРИЦЕНКО

Гарант програми  Лариса ГОПКАЛО