

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ 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
Орієнтація освітньої програми
Форма здобуття вищої освіти
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
На основі

другий (магістерський)
J «Транспорт та послуги»
J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
«Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма
денна
1 рік і 4 місяці (90)
ОС «Бакалавр», ОС «Магістр»

Ступінь вищої освіти
Кваліфікація

магістр
магістр з готельно-ресторанної справи

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

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

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання	X	-	виробнича (переддипломна) практика
	-		3	-	захист звітів з практики
:	-	екзаменаційна сесія	II	-	підготовка магістерської кваліфікаційної роботи
-	-	канікули	//	-	атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської кваліфікаційної роботи)

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	(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	
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
OK 1	Професійна комунікація іноземною мовою	90	3	1			30	15		15	60			2		
OK 2	Методологія і організація наукових досліджень	120	4	1			45	15		30	75			3		
Всього		210	7	2			75	30		45	135			5		
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
OK 3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	120	4	1			60	30		30	60			4		
К 4	Сервісологія	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	15		15	60			2		
OK 6	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 7	Діджиталізація в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			45	15		30	45			3		
OK 8	Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	2			30	15		15	60				2	
OK 9	Управління проєктами в підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	2			30	15		15	60				2	
OK 10	Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	15		15	60			2		

ОК 11	Виробнича (переддипломна) практика	600	20	3							600	x				
ОК 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10	3							300					
Всього		1710	57	8			345	165		180	1365			19	4	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1920	64	10			420	195		225	1500			24	4	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
ВКУ 1	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2	
ВКУ 2	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2	
Всього		180	6		2		60	30		30	120				4	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
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 ринок туристичних послуг	150	5	2			60	30		30	90				4	
ВК 15	Інновації в готельно-ресторанній справі	150	5	2			60	30		30	90				4	
ВК 16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	150	5	2			60	30		30	90				4	
Всього		600	20	4			240	120		120	360			-	16	
Загальний обсяг вибірових компонентів		780	26	4	2		300	150		150	480				20	
Кількість заліків					2											
Кількість екзаменів				14												
Разом за ОПП		2700	90	14	2		720	345		375	1980			24	24	

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	1920	64	71
Цикл загальної підготовки	210	7	8
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1710	57	63
Вибіркові компоненти ОПП	780	26	29
Цикл загальної підготовки	180	6	7
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	600	20	22
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	28	60
	2	32	
2	1	30	30
Разом			90

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзамена-ційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	5	-	-	-	9
2	-	-	17	7	1	-
Разом за ОПП	30	5	17	7	1	9

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича (переддипломна) практика	3	600	20	17

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	300	10	8

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи
та цифрової трансформації

Олена ГЛАЗУНОВА

Керівник центру забезпечення
якості освіти

Ярослав РУДИК

Заступник начальника
навчального відділу
з магістерських програм

Олена КОЛЕСНІКОВА

«РОЗРОБЛЕНО»

Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

Іван ГРИЦЕНКО

Гарант програми

Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО