



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 9 від 28 квітня 2021 р.
засідання вченої ради НУБіП України

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2021р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Управління туристичним та
готельно-ресторанним бізнесом»

підготовки здобувачів

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 073 «Менеджмент»

галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

Кваліфікація: магістр з менеджменту

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «10» 07 2019 р. №959

Київ – 2021

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів в індустрії гостинності, щодо організації туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Левицька Інна Ванадіївна**, доктор економічних наук, професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу, гарант освітньої програми;

2. **Басюк Дарія Іванівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу ;

3. **Бардаш Сергій Володимирович**, доктор економічних наук, професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу.

4. **Довженко Катерина Валентинівна**, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» зі спеціальності 073 «Менеджмент»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Куколекська Валентина Леонідівна** – директор Приватної фірми «Талан», Гостинна садиба «Маріїн парк», м.Вінниця

2. **Солових Оксана Іванівна** –директор туристичної агенції «Панорама тур», м. Вінниця

**1. Профіль освітньо-професійної програми
«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
зі спеціальності 073 «Менеджмент»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Менеджмент» освітньо-професійна програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
Офіційна назва освітньої програми	«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяці
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна До 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA - другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальність 073 «Менеджмент». Освітня програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом». Обсяг обов'язкових компонент ОП складає 73 %. Обсяг компоненти циклу загальної підготовки становить 18 % та циклу професійної підготовки 82 % від загального обсягу ОП
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для

та спеціалізації	здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Ключові слова: revenue менеджмент, стартап, стратегічний маркетинг, інновації, управління проектами, управління DESTINATIONAMI
Особливості освітньо-професійної програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, інноваційних технологій та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельного та ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних фахівців туристичного та готельно-ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: 12 Керівники підприємств, установ та організацій 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності 1238 Керівники проектів та програм 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1448 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту

	<p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість)</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p>2441.2 Економісти</p> <p>2481 Професіонали в галузі туризму</p> <p>2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство)</p> <p>2481.2 Туризмознавці</p> <p>2483.1 Наукові співробітники</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування;</p> <p>3474 Організатор культурно-дозвілдової діяльності;</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p> <p>3414.1 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу; помічник керівника іншого основного підрозділу;</p> <p>3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління;</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління;</p> <p>5149 Провідник (за видами туризму)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики</i></p>
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень, EQF- LLL - 8 рівень, підвищувати кваліфікацію та отримати додаткову післядипломну освіту
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Екзамени, кейси, есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових

	<p>теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, інноваційного, технологічного і науково-дослідного характеру, спрямованих на розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і оперативного планування, управління заходами безпеки професійної діяльності, уміння приймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, лідерські якості на посаді керівника. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p>ЗК 2. Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, о зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду</p> <p>ЗК 3. Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатний приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті</p> <p>ЗК 6. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень</p> <p>ЗК 7. Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді</p> <p>ЗК 8. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p> <p>ЗК 9. Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї</p> <p>ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами</p> <p>ЗК 11. Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання.</p> <p>ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК1 Вміння обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до міжнародних стандартів;</p> <p>СК 2 Здатність встановлювати критерії, за якими організація визначає подальші напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани;</p> <p>СК 3 Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту;</p>

СК 4 Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації;

СК 5 Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління;

СК 6 Навички формування та демонстрації лідерських якостей;

СК 7 Здатність розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість;

СК 8 Здатність використовувати психологічні тренінги роботи з персоналом.

СК 9 Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, ухвалювати управлінські рішення та забезпечувати умови їх реалізації;

СК 10 Здатність до управління організацією, її змінами

СК 11 Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій у сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

СК 12 Здатність реалізовувати функції менеджменту: прогнозування, координації, мотивування, контролю суб'єктами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

СК 13 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів

СК 14 Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію

СК 15 Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці, формувати корпоративну культуру

СК 16 Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми корпорацій

СК 17 Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі

СК 18 Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища та функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-процесів

СК 19 Здатність управляти проектами, стартапами, ризиками в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі

СК 20 Здатність аналізувати геопросторову організацію туристичного процесу і проектувати її на засадах сталого розвитку;

СК 21 Здатність реалізовувати заходи і механізми регулювання туристичної діяльності на різних рівнях управління;

СК 22 Здатність запроваджувати механізми взаємодії суб'єктів світового та національного туристичного ринків і положень соціально-відповідального бізнесу в індустрії

	<p>гостинності; СК 23 Здатність до педагогічної діяльності та організації навчально-виховного процесу в професійній туристичній освіті.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1 Здатність формувати стратегічні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності ПРН 2 Здатність розробляти раціональні форми організації управління (економічно обґрунтовувати організаційно-правові форми господарювання, формувати раціональні організаційні структури та системи управління підприємствами, функціональними та лінійними підрозділами) ПРН 3 Уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; ПРН 4 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації ПРН 5 Здатність забезпечувати захист прав споживачів ПРН 6 Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію ПРН 7 Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці ПРН 8 Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю та розробляти антикризові програми ПРН 9 Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро- середовища на функціонування підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; ПРН 10 Уміння діагностування та удосконалення бізнес-процесів організації ПРН 11 Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ПРН 12 Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні маркетингові заходи підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; ПРН 13 Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів ПРН 14 Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, послуг; ПРН 15 Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями ПРН 16 Здатність здійснення системного аналізу діяльності організації та інтерпретації його результатів</p>

	<p>ПРН 17 Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу підприємств гостинності;</p> <p>ПРН 18 Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в туристичній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень</p> <p>ПРН 19 Здатність здійснення процесу викладання (оволодіння освітніми технологіями) та оцінювання результатів освітньої діяльності</p> <p>ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами;</p> <p>ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</p> <p>ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;</p> <p>ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань;</p> <p>ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики;</p> <p>ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 доктора економічних наук, професори кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу</p> <p>95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також лідерів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний сайт НУБіП України: сайт https://nubip.edu.ua;</p> <p>– офіційний сайт ННІ післядипломної освіти: https://nubip.edu.ua/structure/pislyadiplomnoi_osvitu;</p> <p>-офіційний сайт кафедри https://nubip.edu.ua/node/1192;</p> <p>-офіційний сайт Стартап школи https://startupschool.wixsite.com/nubip;</p> <p>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</p> <p>– наукова бібліотека НУБіП України, читальні зали; https://nubip.edu.ua.</p> <p>– віртуальне навчальне середовище E-lern; https://nubip.edu.ua/node/2390;</p>

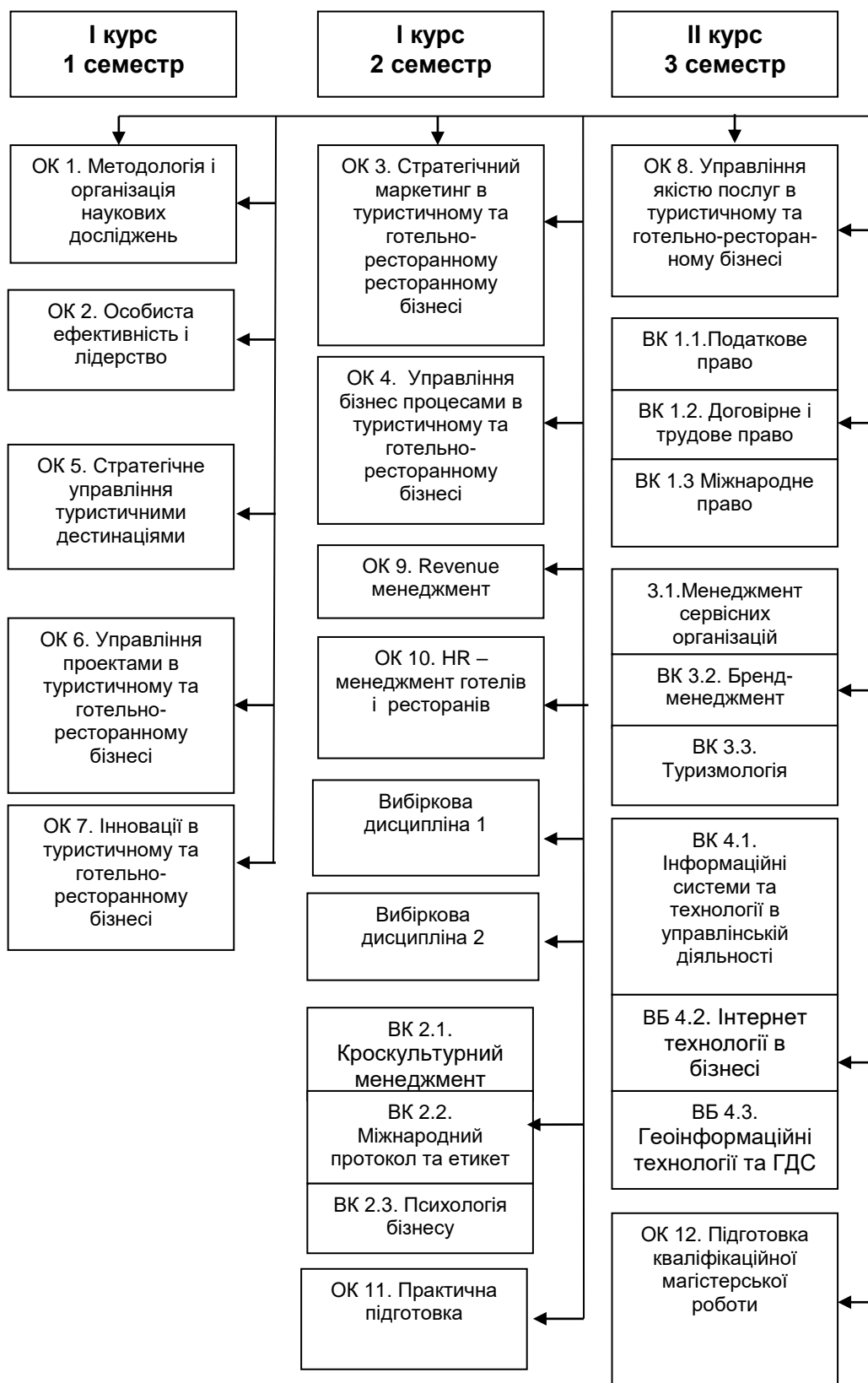
	<p>«Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/1297/2</p> <ul style="list-style-type: none"> – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практики; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	НУБіП України творчо співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу та СНД, на основі двосторонніх договорів
Міжнародна кредитна мобільність	У 2017 році укладено 3 нові угоди про співробітництво у рамках Програми «Еразмус+»: «Кредитна мобільність» за результатами конкурсу 2016-2021 років університет уклав Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності із 20 європейськими університетами: Латвійський сільськогосподарський університет; Університетом екології та менеджменту в Варшаві, Польща; Варшавський університет наук про життя, Польща; Університетом Александраса Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволен, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща; Вища школа сільського господарства м Лілль, Франція; Університет короля Міхаїла 1, Тімішоара, Румунія; Університет прикладних наук Хохенхайм, Німеччина; Норвезький університет наук про життя. Норвегія; Шведський університет сільськогосподарських наук, UPSALA; Університет Ллейда, Іспанія; Університет прикладних наук Вайенштефан-Гріздорф, Німеччина; Загребський університет, Хорватія; Неапольський Університет Федеріка 2, Італія; Університетом м.Тарту, Естонія; Словацьким аграрним університетом, м.Нітра.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Методологія і організація наукових досліджень	4	екзамен
ОК 2	Особиста ефективність і лідерство	4	екзамен
Всього		8	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	<i>Вибіркова дисципліна 1</i>	4	залік
ВКУ 2	<i>Вибіркова дисципліна 2</i>	4	залік
Всього		8	
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 3	Стратегічний маркетинг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 4	Управління бізнес-процесами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 5	Стратегічне управління туристичними дестинаціями	4	екзамен
ОК 6	Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 7	Інновації в туристичному та готельно -ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 8	Управління якістю послуг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 9	Revenue менеджмент	5	екзамен
ОК 10	HR – менеджмент готелів і ресторанів	4	екзамен
ОК 11	Практична підготовка	9	диференційований залік
ОК 12	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	12	публічний захист
Всього		58	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>			
ВК 1.1	Податкове право	4	екзамен
ВК 1.2	Договірне і трудове право		
ВК 1.3	Міжнародне право		
ВК 2.1	Кроскультурний менеджмент	4	екзамен
ВК 2.2	Міжнародний протокол та етикет		
ВК 2.3	Психологія бізнесу		
ВК 3.1	Менеджмент сервісних організацій	4	екзамен
ВК 3.2	Бренд-менеджмент		
ВК 3.3	Туризмологія		
ВК 4.1	Інформаційні системи та технології в управлінській діяльності	4	екзамен
ВК 4.2	Інтернет технології в бізнесі		
ВК 4.3	Геоінформаційні технології та ГДС		
Всього		16	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		66	
Загальний обсяг вибірових компонентів		24	
Разом за ОПП			90

2.2. Структурно-логічна схема підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 073 «Менеджмент» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому ступеня магістра із кваліфікацією: магістр з менеджменту.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 4.3	ОК 11	ОК 12
ПРН 1		*			*	*								*		*	*					*	*	*
ПРН 2	*	*								*	*	*	*		*		*	*		*	*		*	*
ПРН 3		*					*		*					*			*				*	*	*	
ПРН 4						*			*			*		*							*	*	*	
ПРН 5						*						*	*								*			
ПРН 6		*					*		*					*				*						*
ПРН 7		*				*			*		*	*		*			*							*
ПРН 8						*		*				*	*											
ПРН 9					*			*		*			*						*	*			*	
ПРН 10		*	*		*			*			*				*	*	*							
ПРН 11					*		*			*									*					
ПРН 12					*			*						*									*	*
ПРН 13	*				*							*	*										*	*
ПРН 14		*						*			*	*	*				*				*			
ПРН 15			*							*					*				*	*		*	*	
ПРН 16	*						*																	*
ПРН 17		*			*							*		*			*			*			*	
ПРН 18										*									*					*
ПРН 19																							*	*
ПРН 20		*							*					*		*	*	*	*	*	*		*	*
ПРН 21	*	*				*				*		*		*			*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН 22		*				*								*			*				*			
ПРН 23						*						*											*	*
ПРН 24		*											*				*	*	*				*	*
ПРН 25																		*	*	*	*			

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2021 року вступу

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»
Спеціальність	073 «Менеджмент»
Освітня програма	«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» освітньо-професійна програма
Орієнтація освітньої програми	
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1,5 роки (90)
На основі	ОС «Бакалавр», ОС «Магістр»
Освітній ступінь	Магістр
Кваліфікація	магістр з менеджменту

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	(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	10				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																	
Обов'язкові компоненти ОПП																	
OK 1	Методологія і організація наукових досліджень	120	4	1			30	15		15	90			2			
OK 2	Особиста ефективність і лідерство	120	4	1			60	30		30	60			4			
Всього		240	8	2			90	45		45	150			6	-	-	
Вибіркові компоненти ОПП																	
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																	
ВКУ 1	<i>Вибіркова дисципліна 1</i>	120	4		2		30	15		15	90				2		
ВКУ 2	<i>Вибіркова дисципліна 2</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	Стратегічний маркетинг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			60	30		30	60				4		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
OK 4	Управління бізнес-процесами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	150	5	3			40	20		20	110					4
OK 5	Стратегічне управління туристичними дестинаціями	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK 6	Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	150	5	1			60	30		30	90			4		
OK 7	Інновації в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	150	5	1			60	30		30	90			4		
OK 8	Управління якістю послуг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	150	5	3			60	30		30	90					6
OK 9	Revenue менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4	
OK 10	HR – менеджмент готелів і ресторанів	120	4	2			60	30		30	60				4	
OK 11	Практична підготовка	270	9													
OK 12	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	360	12													
Всього		1740	58	8			460	230		230	650			12	12	10
Вибіркові компоненти ОПП																
вільного вибору за спеціальністю																
ВК 1.1	Податкове право	120	4	3			20	10		10	100					2
ВК 1.2	Договірне і трудове право															
ВК 1.3	Міжнародне право															
ВК 2.1	Кроскультурний менеджмент	120	4	2			30	15		15	90					2
ВК 2.2	Міжнародний протокол та етикет															
ВК 2.3	Психологія бізнесу															
ВК 3.1	Менеджмент сервісних організацій	120	4	3			40	20		20	80					4
ВК 3.2	Бренд-менеджмент															
ВК 3.3	Туризмологія															

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ВК 4.1	Інформаційні системи та технології в управлінській діяльності	120	4	3			20	10		10	100					2
ВК 4.2	Інтернет-технології в бізнесі															
ВК 4.3	Геоінформаційні технології та ГДС															
Всього		480	16	4			110	55		55	370			-	2	8
Кількість заліків					2											
Кількість екзаменів				14												
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1980	66	10			550	275		275	800			18	12	10
Загальний обсяг вибіркових компонентів		720	24	4	2		170	85		85	550			-	6	8
Разом за ОПП		2700	90	14	2		720	360		360	1350			18	18	18

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 кваліфікаційної магістерської роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	6		8	-	8	52
2	10	3	-	1	1	-	15
Разом за ОПП	40	9	8	9	1	8	67

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича (переддипломна) практика	2	270	9	8

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

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

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	360	12	10