



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 11 від 24 квітня 2024 р.
засідання вченої ради НУБіП України

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2024 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

підготовки здобувачів

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «05» 01 2021 р. №26

Київ – 2024

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів в індустрії гостинності, щодо організації готельно-ресторанного бізнесу.

Розроблено проєктною групою у складі:

1. Мельниченко Світлана Володимирівна, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, гарант програми;
2. Гопкало Лариса Михайлівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму;
3. Мосіюк Стефанія Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму;
4. Теплюк Каріна Вадимівна, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти;
5. Головатюк Жанна Максимівна, стейкхолдер (роботодавець, за згодою).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Безкоровайна Л.В. – професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Запорізького національного університету, д. пед. н., професор;
2. Дмитренко С.М. – директор готельно-ресторанного комплексу «Затишок», м. Вінниця;
3. Калюжна М. – директор ресторану Garden, м. Київ;
4. Мещерських Л.А. – заступник директора – керівник Органу з сертифікації ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу», м. Київ.

ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) автономність і відповідальність – здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) акредитація освітньої програми - оцінювання освітньої програми та/або освітньої діяльності закладу вищої освіти за цією програмою на предмет забезпечення та вдосконалення якості вищої освіти;

3) атестація - це встановлення відповідності результатів навчання (наукової або творчої роботи) здобувачів вищої освіти вимогам освітньої (наукової, освітньо-творчої) програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту;

атестація осіб на першому (бакалаврському) та/або другому (магістерському) рівнях вищої освіти може включати єдиний державний кваліфікаційний іспит, що проводиться за спеціальностями та в порядку, визначеними Кабінетом Міністрів України;

атестація осіб, які здобувають ступінь молодшого бакалавра, бакалавра чи магістра, здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до положення про екзаменаційну комісію, затвердженого вченою радою закладу вищої освіти (наукової установи);

4) магістр - це освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти (науковою установою) у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти відповідної освітньої програми. Ступінь магістра здобувається за освітньо-професійною або за освітньо-науковою програмою. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки магістра становить 90-120 кредитів ЄКТС, обсяг освітньо-наукової програми - 120 кредитів ЄКТС. Освітньо-наукова програма магістра обов'язково включає дослідницьку (наукову) компоненту обсягом не менше 30 відсотків;

5) вища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у закладі вищої освіти (науковій установі) у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

6) заклад вищої освіти – окремих вид установи, яка є юридичною особою приватного або публічного права, діє згідно з виданою ліцензією на провадження освітньої діяльності на певних рівнях вищої освіти, проводить наукову, науково-технічну, інноваційну та/або методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу і здобуття особами вищої освіти, післядипломної освіти з урахуванням їхніх покликань, інтересів і здібностей;

7) галузь знань - гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти широка предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей;

8) дисциплінарні компетентності – деталізовані програмні компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

9) європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти; система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

10) засоби діагностики – документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

11) здобувачі вищої освіти – особи, які навчаються у закладу вищої освіти на певному рівні вищої освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації;

12) змістовий модуль – сукупність умінь, знань, цінностей, які забезпечують реалізацію певної компетентності;

13) знання – осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності; знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

14) інтегральна компетентність – узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентнісні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

15) інтегрована оцінка – результат оцінювання конкретизованих завдань різних рівнів з урахуванням коефіцієнта пріоритетності (запланованого рівня сформованості компетентностей);

16) інформаційне забезпечення навчальної дисципліни – засоби навчання, у яких системно викладено основи знань з певної дисципліни на рівні сучасних досягнень науки і культури, опора для самоосвіти і самонавчання (підручники; навчальні посібники, навчально-наочні посібники, навчально-методичні посібники, хрестоматії, словники, енциклопедії, довідники тощо);

17) кваліфікаційний рівень – структурна одиниця національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

18) кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважений компетентний орган установив, що особа

досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами;

19) компетентність - здатність особи успішно соціалізуватися, навчатися, провадити професійну діяльність, яка виникає на основі динамічної комбінації знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей;

20) комунікація – взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

21) кредит європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання; обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС;

22) дипломна робота – це кваліфікаційна робота, що має на меті виконання виробничих завдань, спрямованих на організацію технологічного процесу (технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління (планування, облік, аналіз, регулювання) організацією та власне технологічним процесом; програми дипломних робіт зазвичай регламентовано певними професійними функціями й завданнями згідно з освітніми стандартами відповідних рівнів підготовки;

23) дипломний проект – це кваліфікаційна робота, що присвячена реалізації виробничих завдань, переважна більшість яких віднесена до проектної та проектно-конструкторської професійних функцій; у межах цієї роботи передбачається виконання технічного завдання, ескізного й технічного проектів, робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо;

24) курсова робота – індивідуальне завдання, виконання якого спрямовано на організацію технологічного процесу (наприклад, технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління ним (планування, облік, аналіз, регулювання);

25) курсовий проект – індивідуальне завдання виконання якого відноситься здебільшого до проектної та проектно-конструкторської діяльності; цей вид навчальної роботи може включати елементи технічного завдання, ескізні та технічні проекти, розроблення робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо; виконання курсового проекту регламентується відповідними стандартами;

26) методичне забезпечення навчальної дисципліни – рекомендації до супроводження навчальної діяльності студента за всіма видами навчальних занять, що містить, у тому числі інформацію щодо засобів та процедури контрольних заходів, їх форми та змісту, методів розв'язання вправ, джерел інформації;

27) модульний контроль – оцінювання ступеню досягнення студентом запланованого рівня сформованості компетентностей за видами навчальних занять;

28) навчальний елемент – мінімальна навчальна інформація самостійного смислового значення (поняття, явища, відношення, алгоритми);

29) об'єкт діагностики – компетентності, опанування яких забезпечуються навчальною дисципліною;

30) об'єкт діяльності – процеси, явища, технології або (та) матеріальні об'єкти на які спрямована діяльність фахівця (суб'єкта діяльності); незалежно від фізичної природи об'єкт діяльності має певний період (цикл) існування, який передбачає етапи: проектування (розроблення), протягом якого вирішуються питання щодо забезпечення певних його якостей та властивостей; створення (виробництва, впровадження); експлуатації, протягом якої об'єкт використовується за призначенням; відновлення (ремонт, удосконалення), яке пов'язане з відновленням властивостей якості, підвищенням ефективності тощо; утилізації та ліквідації;

31) освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться у закладі вищої освіти (науковій установі) через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості;

32) освітня (освітньо-професійна, освітньо-наукова чи освітньо-творча) програма - єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої або освітньої та професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій). Освітня програма може визначати єдину в її межах спеціалізацію або не передбачати спеціалізації;

33) освітня діяльність - діяльність закладів вищої освіти, спрямована на організацію, забезпечення та реалізацію освітнього процесу;

34) підсумковий контроль – комплексне оцінювання запланованого рівня сформованості дисциплінарних компетентностей;

35) поточний контроль – оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення аудиторного навчального заняття (опитування студентів на лекціях, перевірка та прийом звітів з виконання лабораторних робіт, тестування тощо);

36) програма дисципліни – нормативний документ, що визначає зміст навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, розробляється кафедрою, яка закріплена наказом ректора для викладання дисципліни;

37) результати навчання (Закон України «Про вищу освіту») - знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші особисті якості, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньої програми (програмні результати навчання) або окремих освітніх компонентів;

38) результати навчання (Національна рамка кваліфікацій) – компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

39) рівень сформованості дисциплінарної компетентності – частка правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій від загальної кількості запитань або суттєвих операцій еталону рішень;

40) робоча програма дисципліни – нормативний документ, що розроблений на основі програми дисципліни відповідно до річного навчального плану (містить розподіл загального часу на засвоєння окремих навчальних елементів і модулів за видами навчальних занять та формами навчання);

41) самостійна робота – діяльність студента з вивчення навчальних елементів та змістових модулів, опанування запланованих компетентностей, виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів;

42) спеціалізація - складова спеціальності, що може визначитися закладом вищої освіти та передбачає одну або декілька профільних спеціалізованих освітніх програм вищої або післядипломної освіти;

43) спеціальність - гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти предметна область освіти і науки, яка об'єднує споріднені освітні програми, що передбачають спільні вимоги до компетентностей і результатів навчання випускників;

44) стандарт вищої освіти - це сукупність вимог до освітніх програм вищої освіти, які є спільними для всіх освітніх програм у межах певного рівня вищої освіти та спеціальності;

45) стандарт освітньої діяльності – це сукупність мінімальних вимог до кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу вищого навчального закладу й наукової установи;

46) уміння – здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем; уміння поділяються на когнітивні (інтелектуальнотворчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

47) якість вищої освіти - відповідність умов провадження освітньої діяльності та результатів навчання вимогам законодавства та стандартам вищої освіти, професійним та/або міжнародним стандартам (за наявності), а також потребам заінтересованих сторін і суспільства, що забезпечується шляхом здійснення процедур внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості.

I. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанний бізнес
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік і 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою. На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	31 грудня 2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми, що передбачають проведення досліджень, організацію сервісної та інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу з метою прийняття ефективних рішень в умовах невизначеності	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес».
Опис предметної області	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та

	<p>стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p>Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області</p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології:</p> <p>методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, діджиталізація, інновації, ризик-менеджмент, управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з організації діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Програма орієнтована на підготовку фахівців готельно-ресторанного бізнесу з урахування еко-трендів і функціонування осель сільського зеленого туризму. Передбачаються інтерактивні виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Залучення до освітнього процесу фахівців-практиків.</p> <p>Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Залучення закордонних науковців і практичних фахівців готельно-ресторанного бізнесу до освітнього процесу.</p>
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

	<p>класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп:</p> <p>12 Керівники підприємств, установ та організацій: 1210.1 Керуючий готельним господарством. 1210.1 Керуючий підприємством харчування. 1238 Керівники проектів та програм.</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління. 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.). 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.). 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління.</p> <p>14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів. 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення. 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства. 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.</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики</i></p>
Подальше навчання	<p>Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень, QF-EHEA – третій цикл; EQF- LLL - 8 рівень, підвищувати кваліфікацію та отримати додаткову післядипломну освіту</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання. Спільне викладання зорієнтовано на проблемно-орієнтоване навчання. Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та інноваційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових лекцій, в тому числі за участі фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, застосування методу кейс-стаді із розв'язанням реальних завдань, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, робота в малих групах, самостійна робота студентів, дистанційне навчання в системі E-learn. Навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи.</p>
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України" (2021 р.).</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ECTS, національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано»,</p>

	«незараховано») системами. Письмові екзамени із співбесідою, захист звітів та практичних робіт, рефератів в якості самостійної роботи, проведення дискусій, семінарів та модулів. Державна атестація: захист магістерської кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	<p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати бізнес-планування діяльності осель сільського зеленого туризму, формулювати завдання, пов'язані з екологічністю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p>
7 - Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення</p>

	<p>професійних завдань.</p> <p>ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p><i>ПРН 13. Здійснювати бізнес-планування осель сільського зеленого туризму, досліджувати світові і вітчизняні екологічні вимоги до засобів розміщення та закладів ресторанного господарства.</i></p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 2 доктора економічних наук, професори; та 3 кандидати економічних і технічних наук, доценти.</p> <p>100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю.</p> <p>Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення кафедри готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін на найвищому рівні. У 2017 р. було проведено ремонти в усіх лекційних аудиторіях, придбано нові меблі та сучасне комп'ютерне обладнання. Під час проведення занять використовуються мультимедійні проектори, навчальні лабораторії обладнані необхідною комп'ютерною технікою. Матеріально-технічне забезпечення університету включає: навчальні корпуси; гуртожитки; тематичні кабінети; комп'ютерні класи; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивні майданчики; іншу необхідну соціально-побутову інфраструктуру. Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також лідерів готельно-ресторанного бізнесу</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://nubip.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на https://nubip.edu.ua/node/129278.</p> <p>Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної</p>

	<p>літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), понад 500 найменувань журналів і газет. Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких: 4 галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для викладачів, аспірантів і магістрів (Reference Room); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік. Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://nubip.edu.ua. Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., є доступною з мережі Інтернет і містить 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників і посібників; 117 монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних і цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.). В електронній бібліотеці (з локальної мережі університету) є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій). З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної бази даних Web of Science, з листопада 2017 р. – до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS (видавництво Elsevier). Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням https://www.scopus.com. База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України (http://elearn.nubip.edu.ua). Відкритий доступ до міжнародної наукометричної бази даних EBSCOPUBLISHING. Бази даних EBSCO містять понад 6 тис. електронних версій відомих журналів, газет, бюлетенів новин, близько 1300 брошур, енциклопедій, довідників і реферативних збірників</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>НУБіП України співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки зі спорідненими закладами вищої освіти України, країн Європейського Союзу на основі двосторонніх договорів</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод і меморандумів. Університетом укладено Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності з 20 європейськими університетами: Латвійським сільськогосподарським університетом (Латвія); Університетом екології та менеджменту, Варшава (Польща); Варшавським університетом наук про життя, (Польща); Університетом Александра Стульгінскіса (Литва);</p>

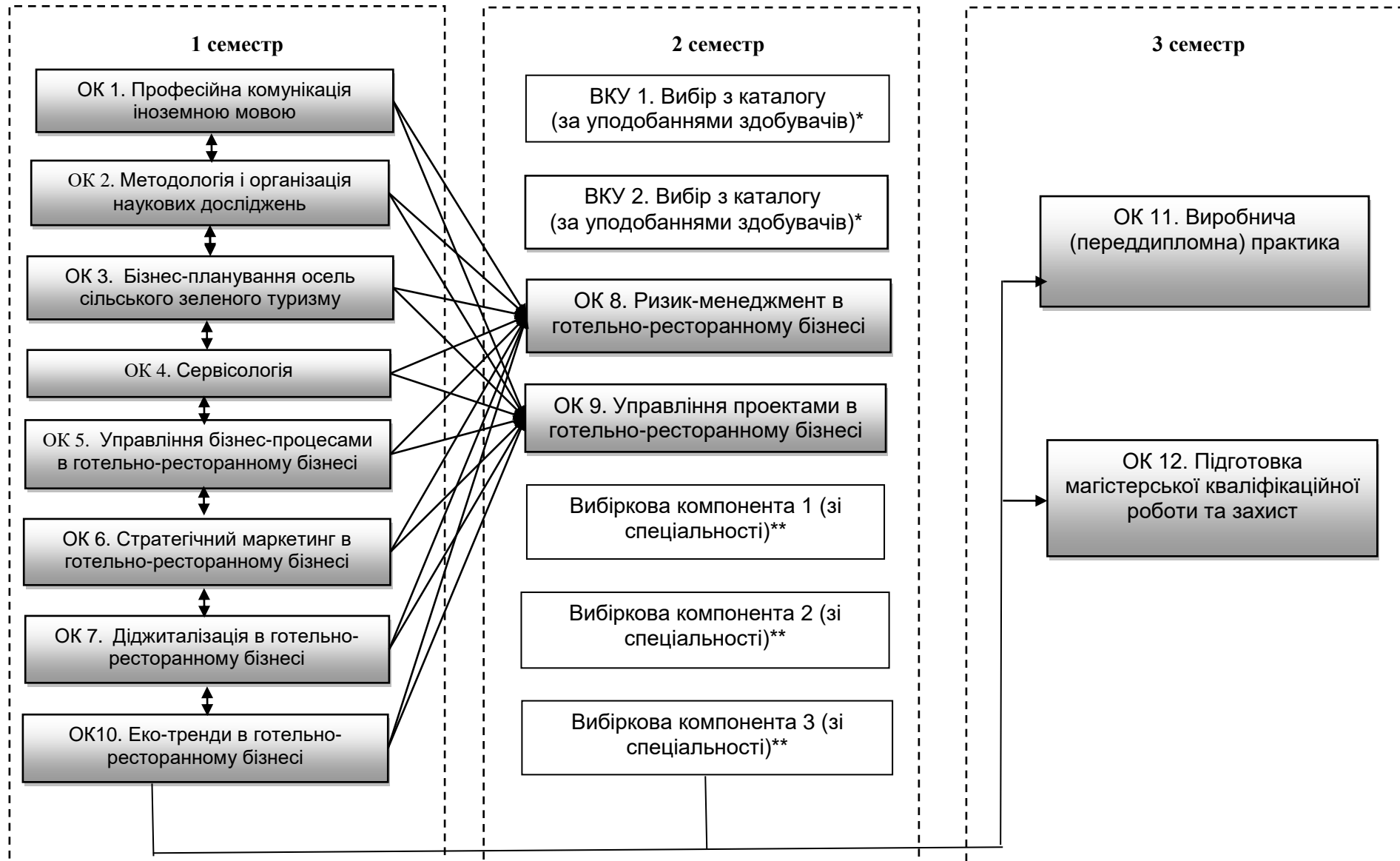
	<p>Університетом Агрисуп, Діжон (Франція); Університетом Фоджа (Італія); Університетом Дікле (Туреччина); Технічним університетом Зволен, (Словаччина); Броцлавським університетом наук про життя (Польща); Вищою школою сільського господарства, Лілль (Франція); Університетом короля Міхаїла I, Тімішоара (Румунія); Університетом прикладних наук, Хохенхайм (Німеччина); Норвезьким університетом наук про життя (Норвегія); Шведським університетом сільськогосподарських наук, UPSALA (Іспанія); Університетом Ллейда (Іспанія); Університетом прикладних наук, Вайєнштефан-'Гріздорф (Німеччина); Загребським університетом (Хорватія); Неапольським університетом Федеріка II (Італія); Університетом м. Тарту (Естонія); Словацьким аграрним університетом, Нітра (Словаччина). Укладено угоду про міжнародну співпрацю, забезпечення та виконання навчальної практики «Академією професійної освіти Меркур», Словацька республіка</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Можливе навчання іноземних громадян</p>

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою	4	екзамен
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	4	екзамен
Всього		8	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	4	залік
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	4	залік
Всього		8	
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	4	екзамен
ОК 4	Сервісологія	4	екзамен
ОК 5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 6	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 7	Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 8	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 9	Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 10	Еко-тренди в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 11	Виробнича (переддипломна) практика	20	залік
ОК 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	7	публічний захист
Всього		59	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вільного вибору за спеціальністю</i>			
ВК 1	Господарське право	5	екзамен
ВК 2	Інтелектуальна власність	5	екзамен
ВК 3	Міжнародне право	5	екзамен
ВК 4	Revenue менеджмент	5	екзамен
ВК 5	Діловий етикет	5	екзамен
ВК 6	Психологія управління	5	екзамен
ВК 7	Івент-менеджмент	5	екзамен
ВК 8	Кроскультурний менеджмент	5	екзамен
ВК 9	Курортна справа	5	екзамен
ВК 10	Бренд-менеджмент	5	екзамен
ВК 11	Маркетинг в малому бізнесі	5	екзамен
ВК 12	Сільський зелений туризм	5	екзамен
ВК 13	Психологія конфлікту	5	екзамен
ВК 14	Міжнародний туристичний бізнес	5	екзамен
ВК 15	Інновації в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ВК 16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	5	екзамен
Всього		15	
ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ			
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		67	
Загальний обсяг вибірових компонентів		23	
Разом за ОПП			90

2.2. Структурно-логічна схема ОПП «Готельно-ресторанний бізнес»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанний бізнес»**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16
ЗК 1	+		+								+		+							+		+		+		
ЗК 2	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+				+	+			+	+		+		
ЗК 3		+	+	+	+	+		+	+	+				+		+	+	+	+	+	+	+			+	+
ЗК 4	+		+		+	+			+						+	+	+	+	+	+		+	+			+
ЗК 5	+	+			+	+	+		+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 6		+			+	+			+	+									+	+	+					
ЗК 7		+	+		+	+	+	+	+				+	+			+		+	+	+		+		+	+
ЗК 8	+			+						+		+	+		+	+		+		+			+	+		
СК 1		+	+	+	+	+		+	+	+	+			+				+	+	+	+	+		+		+
СК 2	+	+	+	+	+	+			+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
СК 3			+		+	+	+	+	+	+				+			+		+				+		+	
СК 4			+		+	+		+	+			+		+			+		+	+	+	+				
СК 5			+	+	+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+
СК 6	+		+	+	+				+			+	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
СК 7			+		+	+	+	+	+		+			+					+		+				+	
СК 8			+					+					+	+												
СК 9				+		+	+		+	+				+					+	+	+					
СК 10	+	+			+										+	+							+			
СК 11		+	+	+						+		+								+					+	
СК 12		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+			+	+	
СК 13			+	+						+	+			+				+	+		+					+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16
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			+	+						+	+			+				+	+		+					+

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти
2024 року вступу

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	242 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна програма
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1 рік і 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр», ОС «Магістр»
Освітній ступінь	магістр
Кваліфікація	магістр з готельно-ресторанної справи

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2024 року вступу
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

Рік навчання	2024 рік																	2025 рік																																							
	Вересень				30	Жовтень				28	Листопад				Грудень				30	Січень			27	Лютий				Березень				31	Квітень			28	Травень				Червень			30	Липень			28	Серпень								
	2	9	16	23	IX	7	14	21	X	4	11	18	25	2	9	16	23	XII	6	13	20	I	3	10	17	24	3	10	17	24	III	7	14	21	IV	5	12	19	26	2	9	16	23	VI	7	14	21	VII	4	11	18	25					
					5				2									4				1									5				3								5				2										
	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	28	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VIII	9	16	23	30					
	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	52					
I																		:	:	-	-	-	-	-	-																	:	:	:	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X
Рік навчання	2025 рік																																																								
	Вересень				29	Жовтень				Листопад				Грудень				29																																							
	1	8	15	22	IX	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	XII																																							
					4													3																																							
	6	13	20	27	X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	I																																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																							
II	X	X	X	X	X	X	X	X	II	II	II	II	II	II	II	II	II	//																																							

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули

X	-	виробнича практика
II	-	підготовка магістерської кваліфікаційної роботи
//	-	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	(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												
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
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		
Всього		240	8	2			60	32		28	180			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																
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-	120	4	1			60	30		30	60			4		

	ресторанному бізнесі															
ОК 8	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			60	30		30	60				4	
ОК 9	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			60	30		30	60				4	
ОК 10	Еко-тренди в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	1			30	16		14	90			2		
ОК 11	Виробнича (переддипломна) практика	600	20	3								x				
ОК 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	210	7	3												
Всього		1770	59	8			420	212		208	540			20	8	
Вибіркові компоненти ОПП																
<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	
Всього		450	15	3			180	90		90	270			-	12	
Кількість заліків					2											
Кількість екзаменів				14												
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		2010	67	10			480	244		236	720			24	8	
Загальний обсяг вибірових компонентів		690	23	3	2		240	120		120	450				16	
Разом за ОПП		2700	90	13	2		720	364		356	1170			24	24	

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