



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Протокол №13 від 21 травня 2026 року
засідання вченої ради НУБіП України
Ректор НУБіП України Вадим ТКАЧУК**

**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2026 року**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»»

підготовки здобувачів вищої освіти

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

галузі знань J «Транспорт та послуги»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від 5 січня 2021 р. № 26

Київ – 2026



СЕД НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ Master
№20264 від 19.06.2026. Підписано 19.06.2026 15:18:34
Підписав: ТКАЧУК ВАДИМ АНАТОЛІЙОВИЧ
5E984D526F82F38F04000000B574750187BC7306
Сертифікат діє з 09.07.2025 09:01:28 по 09.07.2026 23:59:59

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців здатних вирішувати складні-спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів в індустрії гостинності, організації готельно-ресторанної справи.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Мельниченко Світлана Володимирівна**, доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, **гарант програми**.
2. **Гопкало Лариса Михайлівна**, кандидат економічних наук, без вченого звання, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
3. **Мосіюк Стефанія Іванівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
4. **Головатюк Жанна Максимівна**, стейкхолдер (роботодавець, за згодою).
5. **Нечипоренко Дар'я Олександрівна**, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

Магалецький Андрій Володимирович, кандидат економічних наук, доцент, Керуючий партнер ресторанної компанії Restetika, Президент Асоціації кулінарів України

Чорний Олександр Володимирович, власник готельної школи «Smart Education»

1. Загальна інформація

Повна назва ЗВО та структурного підрозділу: Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет Економічний

Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації: Магістр. магістр з готельно-ресторанної справи

Офіційна назва освітньої програми: «Готельно-ресторанна справа»

Тип освітньої програми: Освітньо-професійна

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Обсяг освітньої програми: 90 кредитів

Термін навчання: 1 рік 4 місяці

Форма здобуття освіти: Дистанційна, Заочна, Денна

Мова(и) викладання: Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП:

<https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-0>

Наявність акредитації: Акредитовано. Сертифікат №9377 від 28.11.2024

2. Мета освітньої програми

Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми, що передбачають проведення досліджень, організацію сервісної та інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи з метою прийняття ефективних рішень в умовах невизначеності, здатних забезпечити розвиток економіки та відновлення України на засадах європейських цінностей.

3. Характеристика програми

Предметна область:

Галузь знань J «Транспорт та послуги»,

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»,

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Основний фокус програми:

Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному господарстві, фахівців здатних діяти в умовах невизначеності, глобальних ризиків і післявоєнної трансформації України.

Ключові слова: діджиталізація, ризик-менеджмент, готельно-ресторанна справа, інновації, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанного господарства, управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві

Особливості програми:

Програма орієнтована на підготовку фахівців готельно-ресторанного господарства з урахування еко-трендів і функціонування осель сільського зеленого туризму. Передбачаються інтерактивні виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Залучення до освітнього процесу фахівців-практиків.

Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Залучення закордонних науковців і практичних фахівців готельно-ресторанної справи до освітнього процесу.

4. Придатність випускників 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:

1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.).

1315 Ресторатор.

1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві.

1456.1 Менеджер (управитель) ресторану.

1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні).

1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв.

248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи.

2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.

Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики

Можливості продовження навчання:

Навчання для здобуття третього рівня вищої освіти – НПК України 8 рівень, EQF-LLL – 8 рівень. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання:

Студентоцентроване навчання. Стиль 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. Використання в освітньому процесі спеціалізованих програмних продуктів ULTRA Готель, Servio HMS і Servio POS, AMADEUS, Diamond. Навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка магістерської кваліфікаційної роботи.

Оцінювання:

Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.

Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України".

Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ECTS, національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами. Письмові екзамени із співбесідою, захист звітів та практичних робіт, рефератів в якості самостійної роботи, проведення дискусій, семінарів та модулів.

Атестація: публічний захист магістерської кваліфікаційної роботи

6. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності:

Код	Компетентність
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.
ЗК4	Здатність працювати в команді.
ЗК5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
ЗК6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
ЗК7	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
ЗК8	Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК9	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.
-----	---

Спеціальні (фахові) компетентності:

Код	Компетентність
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.
СК2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
СК4	Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.
СК7	Здатність до підприємницької діяльності.
СК8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
СК10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
СК12	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.
СК13	Здатність здійснювати бізнес-планування діяльності осель сільського зеленого туризму, формулювати завдання, пов'язані з екологічністю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства

7. Програмні результати навчання

Код	Програмний результат навчання
ПРН1	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.
ПРН2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
ПРН5	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.
ПРН6	Відшукувати 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.
ПРН7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
ПРН8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
ПРН9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН10	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 професійних завдань.
ПРН11	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.
ПРН12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
ПРН13	Здійснювати бізнес-планування осель сільського зеленого туризму, досліджувати світові і вітчизняні екологічні вимоги до засобів розміщення та закладів ресторанного господарства.
ПРН14	Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення:

Проектна група: 1 доктор економічних наук, професор та 2 кандидати економічних наук, доценти.

100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю.

Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичної та готельно-ресторанної сфери.

Матеріально-технічне забезпечення:

Матеріально-технічне забезпечення кафедри готельно-ресторанної справи та туризму економічного факультету 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, у тому числі з урахуванням інклюзивного навчання. Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, навчально-науково-виробничої лабораторії кафедри, а також підприємств готельно-ресторанного господарства.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення:

Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (pubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.pubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.pubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.

Бібліотечний фонд – багатогалузевий, у тому числі включає автореферати та повнотекстові дисертації з проблематики готельно-ресторанної справи, спеціалізовані підручники, навчальні посібники, монографії, журнали та газети, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (<https://dglip.pubip.edu.ua>) доступна з мережі Інтернет; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету).

Дистанційне навчання відбувається у системі Moodle <http://elearn.pubip.edu.ua> за допомогою сервісів Cisco Webex Meetings та Zoom. В освітньому процесі використовуються спеціалізовані програмні продукти ULTRA Готель, Servio HMS і Servio POS, AMADEUS, Diamond.

Анотації вибіркового дисциплін розміщено на сайті університету в рубриці «Вибіркові дисципліни» <https://pubip.edu.ua/vybirkovy-dystsypliny-51>.

Інформаційне забезпечення освітнього процесу здійснюється через отримання інформації про діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів <https://pubip.edu.ua/dohovory-pro-spivpratsyu-11> та проведенням гостьових лекцій стейкхолдерами <https://pubip.edu.ua/plan-provedennya-lektsiy-steykholderamy>.

Функціонують студентські наукові гуртки «Ресторатор» <https://pubip.edu.ua/podiyi-hurtka-restorator-2025-2026-nr> та «HoReCa» <https://pubip.edu.ua/podiyi-hurtka-horeca-2025-2026-nr>.

Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми <https://pubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-0>.

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність:

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.

Міжнародна кредитна мобільність:

Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод і меморандумів. Університетом укладено Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності з європейськими університетами: Латвійським сільськогосподарським університетом (Латвія); Університетом короля Міхаїла I, Тімішоара (Румунія); Університетом Ллейда (Іспанія); Загребським університетом (Хорватія); Неапольським університетом Федеріка II (Італія). Укладено угоди про міжнародну співпрацю, забезпечення та виконання практичної підготовки з «Академією професійної освіти Меркур», Словацька республіка та Форт Нокс ООД (Болгарія).

10. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми документами НУБіП України.

11. Умови вступу

Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.

На навчання для здобуття ступеня вищої світи магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»

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

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK1	Професійна комунікація іноземною мовою	3	Залік
OK2	Методологія і організація наукових досліджень	4	Екзамен

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	4	Екзамен
OK4	Сервісологія	4	Екзамен
OK5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
OK6	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
OK7	Діджиталізація в готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
OK8	Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи	3	Екзамен
OK9	Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
OK10	Управління проектами в підприємствах готельно-ресторанної справи	3	Екзамен
OK11	Виробнича (переддипломна) практика	20	Диф. залік
OK12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	10	Захист

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
BKY1	Вибір з каталогу	3	Залік
BKY2	Вибір з каталогу	3	Залік

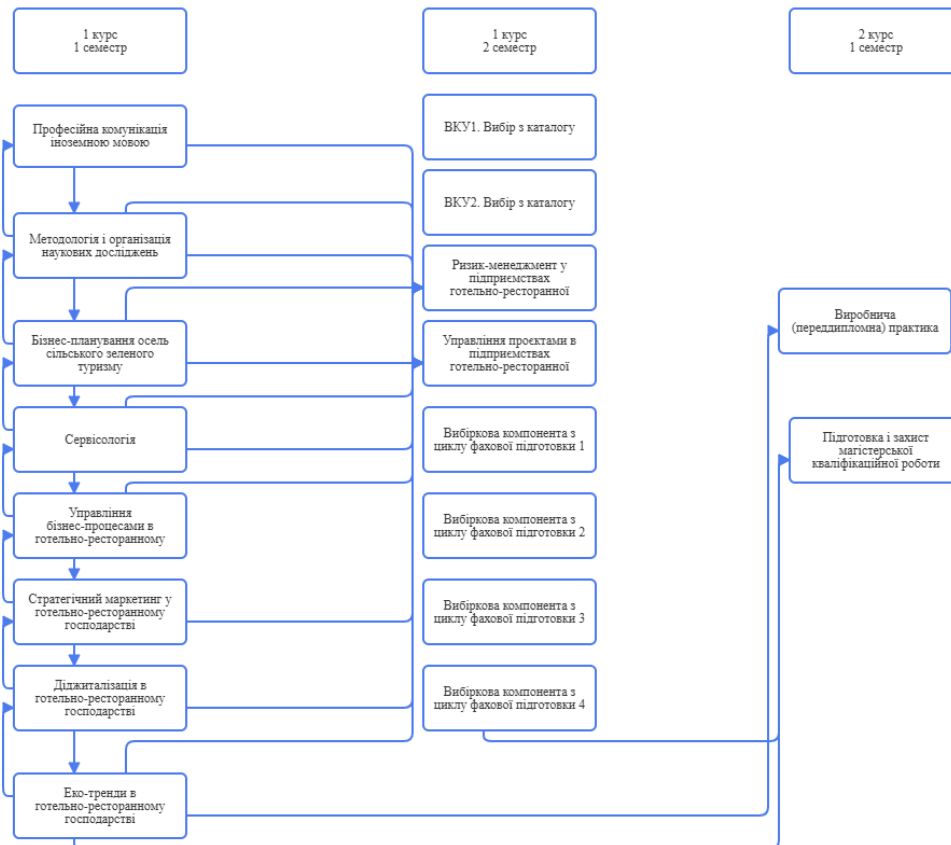
Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
BK1	Господарське право	5	Екзамен
BK2	Міжнародне право	5	Екзамен
BK3	Фінансові технології та платіжні рішення в індустрії гостинності	5	Екзамен

ВК4	Revenue менеджмент	5	Екзамен
ВК5	Діловий етикет	5	Екзамен
ВК6	Психологія управління	5	Екзамен
ВК7	Івент-менеджмент	5	Екзамен
ВК8	Кроскультурний менеджмент	5	Екзамен
ВК9	Курортна справа	5	Екзамен
ВК10	Бренд-менеджмент	5	Екзамен
ВК11	Маркетинг в малому бізнесі	5	Екзамен
ВК12	Сільський зелений туризм	5	Екзамен
ВК13	Психологія конфлікту	5	Екзамен
ВК14	Міжнародний ринок туристичних послуг	5	Екзамен
ВК15	Інновації в готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
ВК16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	5	Екзамен

Сума обов'язкових компонентів:	64
Сума вибірових компонентів:	26
Всього:	90

**Структурно-логічна схема підготовки
магістрів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»»**



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності

J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», 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.

Магістерська кваліфікаційна робота свідчить про вміння здобувачем вищої освіти розв'язувати складні задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота розміщується у відкритому доступі в цифровій бібліотеці НУБіП України. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»»

Компетентність	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12
ЗК1	+		+									+
ЗК2	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК3		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК4	+		+		+	+				+		
ЗК5	+	+			+	+	+		+	+		+
ЗК6		+			+	+			+	+	+	+
ЗК7		+	+		+	+	+	+		+		+
ЗК8	+			+					+			
ЗК9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК1		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК2	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
СК3			+		+	+	+	+	+	+		+
СК4			+		+	+		+		+		+
СК5			+	+	+	+	+	+	+			+
СК6	+		+	+	+					+	+	
СК7			+		+	+	+	+		+		+
СК8			+					+				+
СК9				+		+	+		+	+	+	+
СК10	+	+			+							+
СК11		+	+	+					+		+	+
СК12		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК13			+	+					+			+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»»

Компетентність	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12
ПРН1			+	+	+	+		+	+	+		+
ПРН2	+			+							+	
ПРН3			+		+			+		+		
ПРН4	+		+			+	+				+	+
ПРН5		+	+		+	+		+		+		+
ПРН6		+			+			+	+		+	+
ПРН7		+		+		+			+	+	+	
ПРН8			+		+			+		+		
ПРН9					+	+	+				+	+
ПРН10			+		+					+		
ПРН11		+	+	+	+	+			+	+	+	+
ПРН12	+	+		+								+
ПРН13			+	+					+		+	+
ПРН14		+	+	+					+			+

План освітнього процесу

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю (за семестрами)			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами		
		Годин	(векст з огляд.) кредитів	Екзамен	Залік	Курсова (Проект)	Всього	у тому числі				Навчальна	Виробнича	I курс		II курс
								лекції	лаборат.	практичні				Семестри		
														1с.	2с.	3с.
													Кількість тижнів у семестрі			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
														15	15	17
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
OK1	Професійна комунікація іноземною мовою	90	3		1		30	15		15	60			2		
OK2	Методологія і організація наукових досліджень	120	4	1			45	15		30	75			3		
	Всього	210	7	1	1	0	75	30	0	45	135	0	0	5	0	0
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
OK3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK4	Сервісологія	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	15		15	60			2		
OK6	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	120	4	1			60	30		30	60			4		
OK7	Діджиталізація в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			45	15		30	45			3		
OK8	Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	2			30	15		15	60				2	
OK9	Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	15		15	60			2		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
OK10	Управління проектами в підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	2			30	15		15	60				2	
OK11	Виробнича (переддипломна) практика	600	20		3						600					
OK12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10	3							300					
	Всього	1710	57	9	1	0	345	165	0	180	1365	0	0	19	4	0
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
VKY1	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2	
VKY2	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2	
	Всього	180	6	0	2	0	60	30	0	30	120	0	0	0	4	0
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
BK1	Господарське право	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK2	Міжнародне право	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK3	Фінансові технології та платіжні рішення в індустрії гостинності	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK4	Revenue менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK5	Діловий етикет	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK6	Психологія управління	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK7	Івент-менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK8	Кроскультурний менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK9	Курортна справа	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK10	Бренд-менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK11	Маркетинг в малому бізнесі	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK12	Сільський зелений туризм	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK13	Психологія конфлікту	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK14	Міжнародний ринок туристичних послуг	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK15	Інновації в готельно-ресторанній справі	150	5	2			60	30		30	90				4	
BK16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	150	5	2			60	30		30	90				4	
	Всього	600	20	4	0	0	240	120	0	120	360	0	0	0	16	0
Загальний обсяг обов'язкових компонентів																
		1920	64	10	2	0	420	195	0	225	1500	0	0	24	4	0
Загальний обсяг вибіркових компонентів																

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
		780	26	4	2	0	300	150	0	150	480	0	0	0	20	0	
	Кількість екзаменів			14													
	Кількість заліків				4												
	Кількість курсових проектів і робіт					0											
Всього годин навчальних занять																	
		2700	90				720	345	0	375	1980	0	0	24	24	0	

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	1920	64	71.11
Цикл загальної підготовки	210	7	7.78
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1710	57	63.33
Вибіркові компоненти ОПП	780	26	28.89
Цикл загальної підготовки	180	6	6.67
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	600	20	22.22
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	6	0	0	0	9
2	1	0	17	7	1	0
Разом за ОПП	31	6	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	Семестр
---	----------------------------	--------	---------	----------------	-----------------	---------

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10	8

VIII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	28	60
	2	32	
2	3	30	30
Разом			90