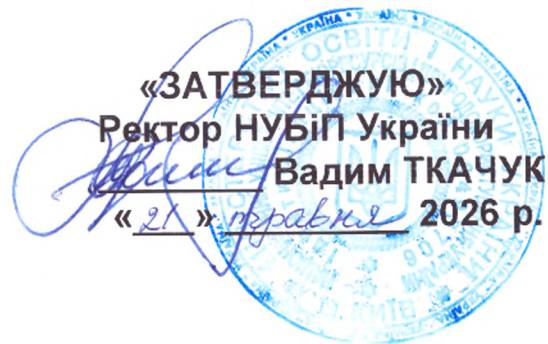


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Економічний факультет

Розглянуто і схвалено
вченою радою НУБіП України
«21» травня 2026 р.
(протокол № 13)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
Вадим ТКАЧУК
«21» травня 2026 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти
2026 року вступу

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітньо-професійна програма
Орієнтація освітньої програми
Форма здобуття вищої освіти
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
На основі

Ступінь вищої освіти
Кваліфікація

другий (магістерський)
J «Транспорт та послуги»
J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
«Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма
дистанційна
1 рік і 4 місяці (90)
ступеня вищої освіти «Бакалавр»

магістр
магістр з готельно-ресторанної справи

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2026 року вступу
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

ГР	І	2026 рік																2027 рік																																			
		Вересень				28	Жовтень				26	Листопад				30	Грудень				28	Січень				Лютий				Березень				29	Квітень				26	Травень				31	Червень				28	Липень			
		1	7	14	21	IX	5	12	19		X	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	5						
						3					31					5				2												3				1					5				3								
		5	12	19	26	X	10	17	24		XI	7	14	21	28	XII	12	19	26	1	9	16	23	30	6	14	20	27	6	13	20	27	IV	10	17	24	V	8	15	22	29	VI	12	19	26	VII	10						
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	1								
																	:	:	:	-	-	-	-														:	:	:	-	-	-	-	-	-								
Рік навчання	2027 рік																																																				
	Липень				Серпень				30	Вересень				27	Жовтень				Листопад				29	Грудень																													
	12	19	26	2	9	16	23	IX	6	13	20	X	4	11	18	25	1	8	15	22	XI	6	13	20	27																												
								4				2									4																																
	17	24	31	7	14	21	28	5	11	18	25	XI	9	16	23	30	6	13	20	27	XII	11	18	25	31																												
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																													
II	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3	II	II	II	II	II	II	II	II	//																											

Умовні позначення:

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

 Андрій МУЗИЧЕНКО

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами		
		годин	(1ЄКТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Виробнича практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 р.н.	2 р.н.	
				Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)		Лекції	Практичні заняття (семінарські) Асинхронні заняття (індивідуальна підготовка під керівництвом	семестр						
										1				2	3	
										Кількість тижнів у семестрі						
										15				15	17	
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою	90	3		1		30	10	20	15	45			2		
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	120	4	1			30	20	10	20	70			3		
Всього		210	7	1	1		60	30	30	35	115			5		
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
ОК 3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	120	4	1			40	20	20	20	60			4		
ОК 4	Сервісологія	120	4	1			40	20	20	20	60			4		
ОК 5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			15	8	7	15	60			2		
ОК 6	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	120	4	1			40	20	20	20	60			4		
ОК 7	Діджиталізація в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	10	20	15	45			3		
ОК 8	Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	2			15	7	8	15	60				2	
ОК 9	Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			15	8	7	15	60			2		
ОК 10	Управління проєктами в підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	2			15	7	8	15	60				2	

ОК 11	Виробнича (переддипломна) практика	600	20		3						600	x				
ОК 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10	3							300					
Всього		1710	57	9	1		210	100	110	135	1365			19	4	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1920	64	10	2		270	130	140	170	1480			24	4	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
ВКУ 1	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15	15	12	48				2	
ВКУ 2	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15	15	12	48				2	
Всього		180	6		2		60	30	30	24	96				4	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
ВК 1	Господарське право	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 2	Інтелектуальна власність	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 3	Фінансові технології та платіжні рішення в індустрії гостинності	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 4	Revenue менеджмент	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 5	Діловий етикет	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 6	Психологія управління	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 7	Івент-менеджмент	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 8	Кроскультурний менеджмент	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 9	Курортна справа	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 10	Бренд-менеджмент	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 11	Маркетинг в малому бізнесі	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 12	Сільський зелений туризм	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 13	Психологія конфлікту	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 14	Міжнародний ринок туристичних послуг	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 15	Інновації в готельно-ресторанній справі	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
ВК 16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	150	5	2			20	10	10	25	105				4	
Всього		600	20	4			80	40	40	100	420			-	16	
Загальний обсяг вибірових компонентів		780	26	4	2		140	70	70	124	516				20	
Кількість заліків					4											
Кількість екзаменів				14												
Разом за ОПП		2700	90	14	4		410	200	210	294	1996			24	24	

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

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

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

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

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

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

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи та цифрової трансформації



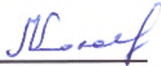
Олена ГЛАЗУНОВА

Начальник навчального відділу



Петро ДРОЗД

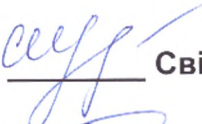
Заступник начальника навчального відділу з магістерських програм



Олена КОЛЕСНИКОВА

«РОЗРОБЛЕНО»

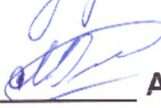
Гарант програми



Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

Декан

економічного факультету



Андрій МУЗИЧЕНКО