МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Протокол № ___
від «___» _____ 2026 р.
засідання вченої ради НУБіП України
Ректор _____ Вадим ТКАЧУК
Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з _____ 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

підготовки здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

галузі знань J Транспорт та послуги

Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від *«04» 03 2020 р. №384*

Київ – 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Проректор з науково-педагогічної роботи
та цифрової трансформації _____ **Олена ГЛАЗУНОВА**
Керівник центру забезпечення
якості освіти _____ **Ярослав РУДИК**

Начальник навчального відділу _____ **Петро ДРОЗД**

Декан економічного факультету _____ **Андрій МУЗИЧЕНКО**

Гарант програми _____ **Лариса ГОПКАЛО**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття відповідного ступеня вищоїосвіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги донаявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проєктною групою у складі:

1. **Гопкало Лариса Михайлівна**, к.е.н., доцент кафедриготельно- ресторанної справи та туризму, **гарант програми.**
2. **Бунтова Наталія Василівна**, к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
3. **Неіленко Сергій Михайлович,** к.т.н., доцент, доцент кафедри кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
4. **Виноградов Давид Олексійович**, студент першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно- ресторанна справа».
5. **Магалецька Ірина Анатоліївна** – керівниця навчального центру готельної та ресторанної справи ТОВ «Оптима» (роботодавець, за згодую)

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголтерів:

1. Василів Б.М., генеральний директор Державне підприємство «ГОТЕЛЬ «УКРАЇНА»
2. Сабіров О.В., генеральний директор ТОВ «Мамамія»
3. Чорний О. В., директор ТОВ «Готельна школа «Smart Education»

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів іприродокористування України Економічний факультет Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – першийступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	акредитована 22.03.2023 сертифікат №4074
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, Q-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст» / «Фаховий молодший бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	Сертифікат №4074 строк дії до 1.07.2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-ta-keyterynh
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців здатних забезпечити розвиток економіки та відновлення України на засадах європейських цінностей, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання задач у готельно-ресторанній справі на засадах сталого розвитку та соціальної відповідальності, створення можливостей для зайнятості та самозайнятості випускників у різних типах підприємств готельно-ресторанного господарства, у тому числі оселях сільського зеленого туризму, їх професійного зростання та розвитку кар'єри.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» **Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанна справа, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Цілі навчання:** формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства. **Теоретичний зміст предметної області:** готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системі та технології у готельно-ресторанній справі, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, менеджмент, принципи проєктування підприємств готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства, обслуговування у оселях сільського зеленого туризму. **Методи, методики та технології:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). **Інструменти та обладнання:** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, що володіють сучасними загальними і фаховими знаннями, методами організації здійснення ефективної сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи різних форм власності, а також для ефективного функціонування та розвитку осель сільського зеленого туризму на регіональному і національному ринку.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанній справі, як перспективного напряму підприємництва, підготовку фахівців здатних діяти в умовах невизначеності, глобальних ризиків і післявоєнної трансформації України. .**Ключові слова:** підприємства готельно-ресторанного господарства, гостинність, оселі сільського зеленого туризму, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес.

Особливості освітньо-професійної програми	Програма орієнтована на професійну підготовку фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства з урахуванням принципів сталого розвитку та соціальної відповідальності, які володіють необхідними знаннями та практичними навичками для ефективної організації діяльності підприємств індустрії гостинності, у тому числі осель сільського зеленого туризму. Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків. Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно- ресторанної справи з акцентом на малий бізнес. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельно-ресторанної справи під час надання освітніх послуг.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 3436.1 Помічники керівників підприємства (установи, організації). 3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу. 3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління. 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності. 3414 Фахівець з готельного обслуговування. 3414 Фахівець із конференц-сервісу. 3414 Фахівець із організації дозвілля. 3419 Організатор з постачання. 3423 Організатор з персоналу.
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за другим(магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти,участь у програмах академічної мобільності. Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно-орієнтований підхід і розвиток критичного мислення у студентів. Тісна співпраця здобувачів вищої освіти з викладачами та науковцями, практиками з готельно-ресторанної справи. Підтримка та консультування студентів з боку науково- педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих підприємств, організацій професійних об’єднань. Інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних). Сприяння участі студентів у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, організованих Міністерством освіти і науки України. Залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.

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». У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки. Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів. Рейтингове оцінювання знань студентів із навчальних дисциплін, захисту курсових робіт (проектів), звітів за всі види практик (навчальної та виробничої), складання державних екзаменів, дипломне проектування (захист випускних бакалаврських, дипломних робіт (проектів) та магістерських робіт) здійснюється за 100-бальною шкалою. Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни складається з рейтингу з навчальної роботи — 70 балів та рейтингу з атестації — 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал дисципліни, передбачається 70 балів. Рейтингові оцінки із змістових модулів, які рейтинг з атестації, теж обчислюються за 100-бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця узагальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. *Навички базової загально-військової підготовки.* ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.
Спеціальні (фахові,предметні) компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішніта внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності,навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннята обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. *СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування з метою їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.* *СК15. Здатність розробляти проєкти, дизайнерські рішення підприємств готельно-ресторанного господарства у відповідності дозапитів споживчого ринку.*
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для

	організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. *ПРН 23. Розробляти власні проєкти підприємств готельно-ресторанного господарства та організовувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з метою досягнення їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.* ПРН 24. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності. ПРН 25. *Знати теоретичні підходи базової загальної військової підготовки та вміти використовувати їх на практиці.*
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання дисциплін ОП забезпечують науково-педагогічні працівники університету. 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 готельно-ресторанної справи.

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 проєктори, 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-виробничих лабораторій «Технології продукції ресторанного господарства», «Туризму та рекреації» кафедри, а також підприємств готельно-ресторанної справи.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (https://nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (https://elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (https://my.nubip.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 абонементах з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://dglib.nubip.edu.ua) доступна з мережі Інтернет; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету). Дистанційне навчання відбувається у системі Moodle http://elearn.nubip.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. Інформаційне забезпечення освітнього процесу здійснюється через отримання інформації про діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів https://nubip.edu.ua/dohovory-pro-spivpratsyu-11 та проведенням гостьових лекцій стейкголдерами https://nubip.edu.ua/plan-provedennya-lektsiy-steykholderamy Анотації вибіркових дисциплін розміщено на сайті університету в рубриці «Вибіркові дисципліни» https://nubip.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-51 Лабораторні та практичні заняття з дисциплін основної і вибіркової компоненти проводяться у лабораторії з організації та технології ресторанного господарства. Функціонують студентські наукові гуртки «Ресторатор»

	https://nubip.edu.ua/zahalna-informatsiya-7 та «HoReCa» https://nubip.edu.ua/zahalna-informatsiya-9 . Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-ta-keyterynh .
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів про академічну мобільність, тощо.
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 Міхаіла I, Тімішоара (Румунія); Університетом Ллейда (Іспанія); Загребськиим 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).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми документами НУБіП України.

-

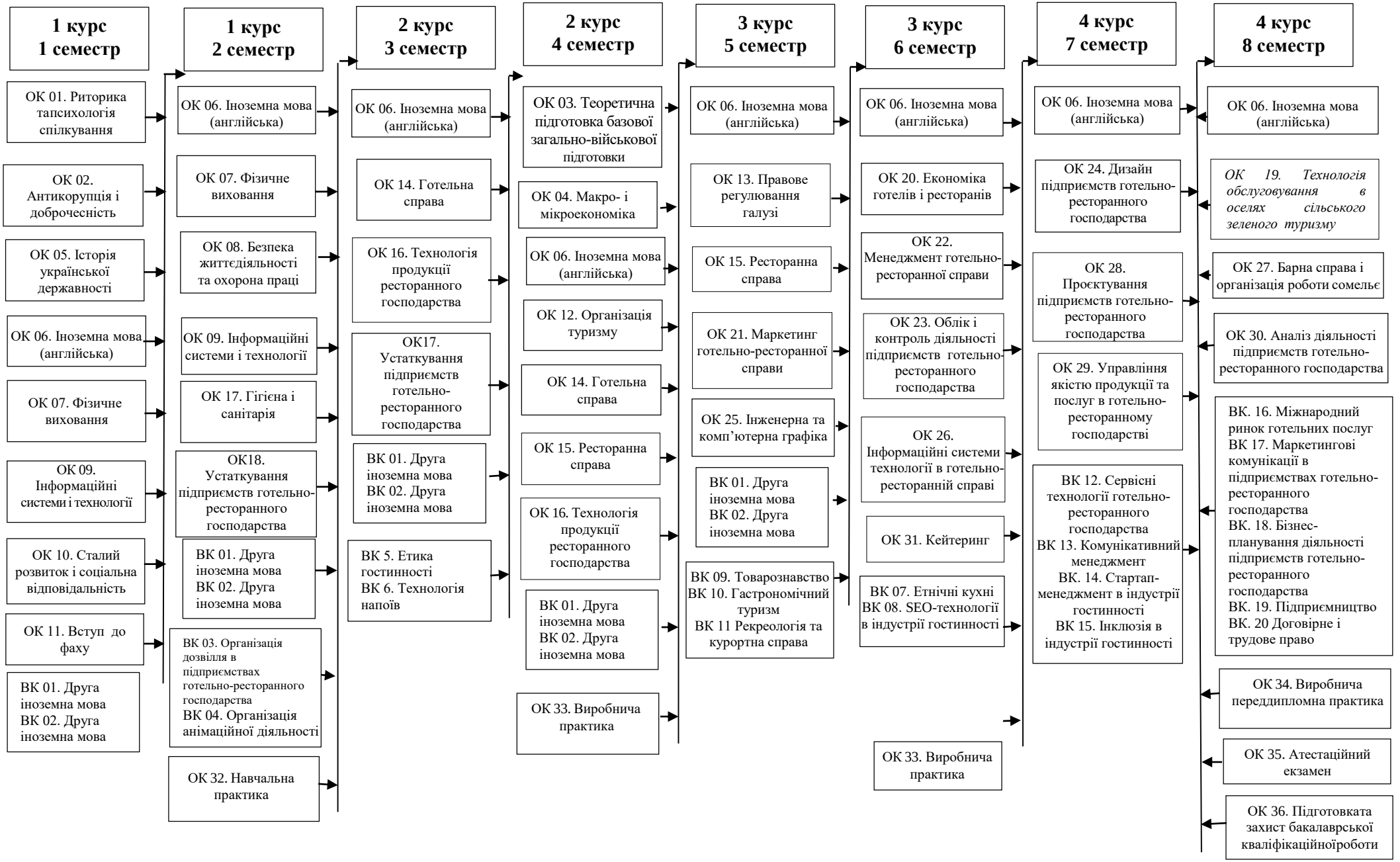
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	**2**	**3**	**4**
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 01	Риторика та психологія спілкування	5	екзамен
ОК 02	Антикорупція і доброчесність	4	екзамен
ОК 03	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки	3	екзамен
ОК 04	Макро- і мікроекономіка	4	екзамен
ОК 05	Історія української державності	4	екзамен
ОК 06	Іноземна мова (англійська)	18	екзамен
ОК 07	Фізичне виховання	3	залік
ОК 08	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	екзамен
ОК 09	Інформаційні системи і технології	4	екзамен
ОК10	Сталий розвиток і соціальна відповідальність	4	екзамен
Всього		**53**	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ОК 11	Вступ до фаху	3	залік
ОК 12	Організація туризму	5	екзамен
ОК 13	Правове регулювання галузі	4	залік
ОК 14	Готельна справа	9	екзамен, курсова робота
ОК 15	Ресторанна справа	8	екзамен
ОК 16	Технологія продукції ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 17	Гігієна та санітарія в галузі	5	екзамен
ОК 18	Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 19	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	4	екзамен
ОК 20	Економіка готелів і ресторанів	6	екзамен
ОК 21	Маркетинг готельно-ресторанної справи	6	екзамен, курсова робота
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанного справи	6	екзамен, курсова робота
ОК 23	Облік і контроль діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 24	Дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 25	Інженерна та комп'ютерна графіка	5	екзамен
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ОК 27	Барна справа і організація роботи сомельє	3	екзамен
ОК 28	Проєктування підприємств готельно-ресторанного господарства	4	екзамен, курсовий проєкт
ОК 29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен

ОК 30	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 31	Кейтеринг	5	екзамен
ОК 32	Навчальна практика	4	диференційований залік
ОК 33	Виробнича практика	8	диференційований залік
ОК 34	Виробнича (переддипломна) практика	4	диференційований залік
ОК 35	Атестаційний екзамен	3	екзамен
ОК 36	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4	захист
Всього		**127**	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		**180**	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ВКУ 01	Вибір з каталогу	3	екзамен
ВКУ 02	Вибір з каталогу	3	екзамен
Всього		**6**	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ВК 01	Друга іноземна мова (німецька)	16	екзамен
ВК 02	Друга іноземна мова (французька)	16	екзамен
ВК 03	Організація дозвілля в підприємствах готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК 04	Організація анімаційної діяльності	4	екзамен
ВК 05	Етика гостинності	4	екзамен
ВК 06	Технологія напоїв	4	екзамен
ВК 07	Етнічні кухні	4	екзамен
ВК 08	SEO-технології в індустрії гостинності	4	екзамен
ВК 09	Товарознавство	4	екзамен
ВК10	Гастрономічний туризм	4	екзамен
ВК11	Рекреологія та курортна справа	4	екзамен
ВК12	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК13	Комунікативний менеджмент	4	екзамен
ВК14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	4	екзамен
ВК15	Інклюзія в індустрії гостинності	4	екзамен
ВК16	Міжнародний ринок готельних послуг	4	екзамен
ВК17	Маркетингові комунікації в підприємствах готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК18	Бізнес-планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК19	Підприємництво	4	екзамен
ВК20	Договірне і трудове право	4	екзамен
Всього		**54**	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		**180**	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**60**	
Разом за ОПП		**240**	

2.2 Структурно-логічна схема ОПП «Готельно-ресторанна справа»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту випускної бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен та захист випускної бакалаврської кваліфікаційної роботи передбачає перевірку досягнень результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою. Бакалаврська кваліфікаційна робота допускається до захисту тільки після позитивного результату перевірки на плагіат.

Завершується навчання видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу освітнього ступеня «Бакалавр» із присвоєнням кваліфікації бакалавра готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентамосвітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36
ЗК01	+	+	+		+		+	+		+	+	+		+	+		+		+	+			+					+				+	+	+	+	+
ЗК02			+	+	+					+			+																				+	+	+		
ЗК03	+										+	+				+								+				+		+	+		+	+		
ЗК04									+									+		+	+		+		+	+				+		+	+	+	+	+
ЗК05											+					+			+		+						+		+		+	+	+	+	+	+
ЗК06		+	+		+																											+	+	+		
ЗК07			+		+		+			+				+	+														+			+		+	+	
ЗК08								+	+				+				+							+		+		+				+		+		
ЗК09	+	+									+			+	+	+		+	+	+	+	+		+	+					+	+		+	+	+	+
ЗК10									+													+			+	+	+					+	+		+	+
ЗК11						+																										+		+		
ЗК12											+																									
СК01	+					+			+	+	+	+		+	+				+				+	+		+			+	+		+	+	+	+	+
СК02														+	+												+				+			+	+	+
СК03							+	+	+				+				+									+		+	+			+	+	+		
СК04		+				+																+			+									+	+	+
СК05																				+		+												+	+	+
СК06														+	+	+			+					+			+	+			+			+	+	+
СК07														+	+	+																		+	+	+
СК08		+																			+						+				+			+		
СК09														+	+			+	+															+	+	+
СК10	+															+		+					+		+						+	+		+		
СК11																+													+	+			+	+		
СК12																																+		+		+
СК13								+									+			+	+	+	+						+	+				+	+	
СК14			+					+			+	+					+		+	+														+		
СК15																					+			+	+			+			+			+		

	ВК 01	ВК 02	ВК 03	ВК 04	ВК 05	ВК 06	ВК 07	ВК 08	ВК 09	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20
ЗК01			+	+											+					
ЗК02					+									+	+				+	+
ЗК03					+	+					+		+				+			
ЗК04				+				+					+	+		+				
ЗК05						+							+	+					+	
ЗК06					+					+			+	+						+
ЗК07			+		+		+				+	+			+		+			
ЗК08								+	+			+			+			+	+	
ЗК09			+	+		+		+					+			+				
ЗК10			+	+			+		+			+						+	+	
ЗК11	+	+																		
ЗК12																				+
СК01	+	+	+		+		+			+	+				+			+		+
СК02								+		+					+		+			
СК03									+						+			+	+	+
СК04	+	+			+			+									+			
СК05				+									+						+	
СК06						+	+					+		+				+		
СК07			+			+				+	+	+		+	+					
СК08			+									+	+		+	+				
СК09												+								
СК10						+												+	+	
СК11						+														
СК12							+							+		+		+	+	
СК13				+									+					+	+	+
СК14				+			+				+	+								
СК15		+		+										+				+		

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

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36
ПРН01			+					+					+				+	+				+	+						+					+	+
ПРН02											+			+	+													+				+		+	
ПРН03		+	+		+	+																													
ПРН04	+								+		+	+							+	+				+		+	+			+			+	+	
ПРН05											+			+	+	+			+				+		+			+				+			+	
ПРН06																+																		+		
ПРН07											+			+	+					+							+					+			+	
ПРН08		+				+															+											+			+	
ПРН09																		+	+															+		
ПРН10														+	+				+											+		+	+	+	+
ПРН11									+		+										+		+		+	+								+	
ПРН12																													+			+				
ПРН13																						+										+			+	
ПРН14								+			+						+																		
ПРН15																				+										+		+	+	+		
ПРН16												+								+		+	+									+		+		
ПРН17		+																			+						+					+			+
ПРН18																								+				+			+	+				+
ПРН19			+		+		+	+		+		+					+										+				+				+
ПРН20	+		+		+		+			+			+						+																
ПРН21			+		+		+																					+							
ПРН22										+		+																					+		
ПРН23								+									+		+					+			+	+			+		+		+
ПРН24											+																								+
ПРН25				+																															

	ВК 01	ВК 02	ВК 03	ВК 04	ВК 05	ВК 06	ВК 07	ВК 08	ВК 09	ВК10	ВК11	ВК12	ВК13	ВК14	ВК15	ВК16	ВК17	ВК18	ВК19	ВК20
ПРН01																+			+	+
ПРН02			+							+		+								
ПРН03	+	+			+								+					+		
ПРН04			+	+						+			+			+				
ПРН05														+				+	+	
ПРН06							+			+		+					+			
ПРН07			+	+		+							+							
ПРН08					+															
ПРН09														+				+		
ПРН10						+					+	+			+				+	
ПРН11								+										+		
ПРН12						+		+	+			+								
ПРН13													+					+		
ПРН14						+													+	
ПРН15				+													+			
ПРН16				+											+				+	
ПРН17					+								+							
ПРН18														+				+		
ПРН19	+	+									+				+					
ПРН20																				+
ПРН21															+					
ПРН22	+	+			+															
ПРН23														+				+		
ПРН 24																			+	+
ПРН 25																				

6. ЛИСТ ОБЛІКУ ЗМІН ТА ОНОВЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предмет змін	2025 р.	2026 р.	2027 р.
У разі модернізації при зміни законодавства			
Мета освітньо-професійної програми		Змінено: Підготовка фахівців здатних забезпечити розвиток економіки та відновлення України на засадах європейських цінностей, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання задач у готельно-ресторанній справі на засадах сталого розвитку та соціальної відповідальності, створення можливостей для зайнятості та самозайнятості випускників у різних типах підприємств готельно-ресторанного господарства, у тому числі оселях сільського зеленого туризму, їх професійного зростання та розвитку кар'єри. (Протокол засідання проєктної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри №2 від 11 лютого 2026 р.)	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	На вимогу Постанови КМУ від 30.08.2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» змінено назви галузі та		

	спеціальності ОП на : галузь знань J Транспорт та послуги спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.)		
Основний фокус освітньої програми	Змінено відповідно до нової назви спеціальності та ОП: - Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанній справі, як перспективного напряму підприємницької діяльності в Україні. **Ключові слова:** підприємства готельно-ресторанного господарства, гостинність, оселі сільського зеленого туризму, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.)	Змінено: Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанній справі, як перспективного напряму підприємництва, підготовку фахівців здатних діяти в умовах невизначеності, глобальних ризиків і післявоєнної трансформації України. (Протокол засідання проєктної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри №2 від 11 лютого 2026 р.)	
Компетентності	1. Доповнено ЗК 2., а саме додано фразу: *Навички базової загально-військової підготовки* (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.) 2. Додано ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності (Протокол засідання кафедри №7 від 13 листопада 2024 р.)		
Матеріально-технічне забезпечення			

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення		У зв'язку зі створенням нового сайту НУБіП України, оновлено посилання на сторінки : Інформаційне забезпечення освітнього процесу здійснюється через отримання інформації про діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів https://nubip.edu.ua/dohovory-pro-spivpratsyu-11 та проведенням гостьових лекцій стейкголдерами https://nubip.edu.ua/plan-provedennya-lektsiy-steykholderamy Анотації вибіркових дисциплін розміщено на сайті університету в рубриці «Вибіркові дисципліни» https://nubip.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-51 Лабораторні та практичні заняття з дисциплін основної і вибіркової компоненти проводяться у лабораторії з організації та технології ресторанного господарства. Функціонують студентські наукові гуртки «Ресторатор» https://nubip.edu.ua/zahalna-informatsiya-7 та «HoReCa» https://nubip.edu.ua/zahalna-informatsiya-9 .	

		Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-ta-keyterynh (Протокол засідання проєктної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри №2 від 11 лютого 2026 р.)	
Програмні результати навчання	Додано: ПРН 24. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності (Протокол засідання кафедри №7 від 13 листопада 2024 р.) ПРН 25. *Знати теоретичні підходи базової загальної військової підготовки та вміти використовувати їх на практиці* (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.)		
При плановому оновленні			
Матриці відповідності ЗК, СК, ПРН	Внесено зміни відповідно за результатами модернізації компетентностей та програмних результатів навчання (Протокол засідання кафедри №7 від 13 листопада 2024 р.)		
Характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення	Оновлено характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення: - в освітньому процесі використовуються спеціалізовані програмні продукти		

	ULTRA Готель, Servio HMS і Servio POS, AMADEUS, Diamond (Протокол засідання кафедри №7 від 13 листопада 2024 р.)		
Структурно-логічна схема	1. Вилучено дисципліну Історія української культури (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.) 2. Внесено зміни: - у 1 семестр внесено ОК 2. Антикорупція і доброчесність; - з 7 семестру перенесено у 1 семестр ОК 16. Гігієна і санітарія; - з 4 семестру у 2 семестр перенесено ОК17. Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства; - з 1 семестру перенесено у 4 семестр ОК 3. Макро-і мікроекономіка; - у 4 семестр введено ОК 4. Теоретична підготовка базової загально-військової підготовки; - з 5 семестру у 8 семестр перенесено ОК 18. Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму; - з 3 семестру перенесено у 5 семестр ОК 14 Ресторанна справа; - з 6 семестру перенесено у 7 семестр ОК 23. Дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства; - в 7 семестр введено ВК 20 Інклюзія в індустрії гостинності (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.)	– введено ОК10 Сталий розвиток і соціальна відповідальність; - виведено ВК9 Міні-технології харчових виробництв; – введено ВК8 Seo-технології в індустрії гостинності; – виведено ВК10 Кондитерське та пекарське мистецтво; – введено ВК10 Гастрономічний туризм; – виведено ВК18 Підприємницьке право; – введено ВК18 Підприємництво; (Протокол засідання проєктної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри №2 від 11 лютого 2026 р.)	
Перелік освітніх компонентів (дисципліни, практики, курсові	1. На вимогу статті 101 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу» введено базову загальновійськову підготовку введено	– зменшено до 4 кредитів ОК9 Інформаційні системи і технології (120 год.); – введено ОК10 Сталий	

роботи/проєкти, кваліфікаційні роботи)	ОК 3 Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки. (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.) 2. Керуючись Наказом НУБіП України №85 від 03.02.2025 р. 1) Вилучено дисципліну «Історія української культури»; 2) Введено ОК 2 Антикорупція і доброчесність (Протокол №7 від 13 листопада 2024 р.) 3. Введено курсову роботу з ОК21 Менеджмент готельно-ресторанного справи (Протокол засідання кафедри №7 від 13 листопада 2024 р.) 4. Відредаговано назви дисциплін, зокрема: термін «бізнес» замінено на - «справа»/ «господарство»; термін «заклад», замінено на «підприємство»; введено ВК 20 Інклюзія в індустрії гостинності (Протокол засідання кафедри №10 від 29 січня 2025 р.)	розвиток і соціальна відповідальність; – виведено ВК9 Міні-технології харчових виробництв; – введено ВК9 Seo-технології в індустрії гостинності; – виведено ВК10 Кондитерське та пекарське мистецтво; – введено ВК10 Гастрономічний туризм; – виведено ВК18 Підприємницьке право; – введено ВК18 Підприємництво; (Протокол засідання проєктної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри №2 від 11 лютого 2026 р.)	

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Економічний факультет

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2026 року вступу

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240 кредитів)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

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

| Рік навчання | 2026 рік | | |

ІІ. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	І курс		ІІ курс		ІІІ курс		IV курс	
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри							
														1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.
														Кількість тижнів у семестрі							
														15	15	15	15	15	15	15	13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
ОК 01	Риторика та психологія спілкування	150	5	1			60	30		30	90			4							
ОК 02	Антикорупція і доброчесність	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 03	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки	90	3	4			62	38		24	28						4				
ОК 04	Макро- і мікроекономіка	120	4	4			60	30		30	60						4				
ОК 05	Історія української державності	120	4	1			60	16		30	60			3							
ОК 06	Іноземна мова (англійська)	540	18	8	1-7		384			384	156			9	4	4	2	3	1	4	3
ОК 07	Фізичне виховання	90	3		1-2		60			60	30			2	2						
ОК 08	Безпека життєдіяльності та охорона праці	120	4	2			60	30		30	60				4						
ОК 09	Інформаційні системи і технології	120	4	2			60	30	30	-	60	X		4							
ОК 10	Сталий розвиток і соціальна відповідальність	120	4	2			60	30		30	60				4						
Всього		**1590**	**53**	**9**	**9**		**926**	**248**	**30**	**648**	**664**			**26**	**14**	**4**	**10**	**3**	**1**	**4**	**3**
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ОК 11	Вступ до фаху	90	3		1		30	16		14	60	X		2							
ОК 12	Організація туризму	150	5	4			60	30		30	90						4				
ОК 13	Правове регулювання галузі	120	4		5		60	30		30	60							4			

ОК 14	Готельна справа	270	9	4	3	К	150	60		90	120					6	4				
ОК 15	Ресторанна справа	240	8	5	4		120	60		60	120						4	4			
ОК 16	Технологія продукції ресторанного господарства	240	8	4	3		150	32	118	-	90					6	4				
ОК 17	Гігієна та санітарія в галузі	150	5	2			60	30		30	90				4						
ОК 18	Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства	180	6	3	2		120	60		60	60				4	4					
ОК 19	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	120	4	8			60	30		30	60										4
ОК 20	Економіка готелів і ресторанів	180	6	6			74	30		44	46								5		
ОК 21	Маркетинг готельно-ресторанної справи	180	6	5		К	74	30		44	46							5			
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанної справи	180	6	6		К	60	30		30	120								4		
ОК 23	Облік і контроль діяльності підприємств готельного-ресторанного господарства	120	4	6			60	30		30	60								4		
ОК 24	Дизайн підприємств готельного-ресторанного господарства	90	3	7			30	14		16	60									2	
ОК 25	Інженерна та комп'ютерна графіка	150	5	5			60	30		30	90							4			
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі	120	4	6			60	16	44		60								4		
ОК 27	Барна справа і організація роботи сомельє	90	3	8			30	14		16	60										2
ОК 28	Проєктування підприємств готельного-ресторанного господарства	120	4	7		К	60	30		30	60									4	
ОК 29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	90	3	7			30	14		16	60									2	
ОК 30	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	90	3	8			40	14		26	50										3
ОК 31	Кейтеринг	150	5	6			52	26		26	98								4		
ОК 32	Навчальна практика	120	4	2							120										

ОК 33	Виробнича практика	240	8		4,6						240										
ОК 34	Виробнича переддипломна практика	120	4		8						120										
ОК 35	Атестаційний екзамен	90	3	8							90										
ОК 36	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	8							120										
Всього		**3810**	**127**	**22**	**9**	**4**	**1434**	**638**	**162**	**634**	**2376**	1	3	**2**	**8**	**16**	**16**	**16**	**20**	**8**	**9**
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		**5400**	**180**	**31**	**18**	**4**	**2360**	**886**	**192**	**1282**	**3040**	1	3	**28**	**22**	**20**	**26**	**19**	**21**	**12**	**12**
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
ВКУ 01	*Вибір з каталогу*	90	3		7		30	15		15	60									2	
ВКУ 02	*Вибір з каталогу*	90	3		7		30	15		15	60									2	
Всього		**180**	**6**		**2**		**60**	**30**		**30**	**120**									**4**	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ВК 01	Друга іноземна мова (німецька)	480	16	5	1-4		270	-		270	210			2	4	6	2	2			
ВК 02	Друга іноземна мова (французька)	480	16	5	1-4		270	-		270	210			2	4	6	2	2			
ВК 03	Організація дозвілля в підприємствах готельного-ресторанного господарства	120	4	2			60	30		30	60				4						
ВК 04	Організація анімаційної діяльності	120	4	2			60	30		30	60				4						
ВК 05	Етика гостинності	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК 06	Технологія напоїв	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК 07	Етнічні кухні	120	4	6			60	30	30		60								4		
ВК 08	SEO-технології в індустрії гостинності	120	4	5			60	30	30		60								4		
ВК 09	Товарознавство	120	4	5			60	30		30	60							4			
ВК 10	Гастрономічний туризм	120	4	6			60	30		30	60							4			
ВК 11	Рекреологія та курортна справа	120	4	6			60	30		30	60							4			
ВК 12	Сервісні технології готельного-ресторанного господарства	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 13	Комунікативний менеджмент	120	4	7			60	30		30	60									4	

ВК 14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 15	Інклюзія в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 16	Міжнародний ринок готельних послуг	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 17	Маркетингові комунікації в підприємствах готельного-ресторанного господарства	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 18	Бізнес-планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 19	Підприємництво	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 20	Договірне і трудове право	120	4	8			52	26		26	68										4
Разом		**1620**	**54**	**10**	**4**		**786**	**258**	**30**	**498**	**834**			**2**	**8**	**10**	**2**	**6**	**4**	**8**	**12**
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**1800**	**60**	**12**	**6**		**846**	**288**	**30**	**528**	**954**			**2**	**8**	**10**	**2**	**6**	**4**	**10**	**12**
Кількість курсових робіт						**4**															
Кількість заліків					**25**																
Кількість екзаменів				**41**																	
Всього годин за ОПП		**7200**	**240**	**41**	**25**	**4**	**3206**	**1174**	**222**	**1810**	**3994**	1	3	**30**	**30**	**30**	**28**	**26**	**26**	**24**	**24**

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	**5400**	**180**	**75**
Цикл загальної підготовки	1590	53	22
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	3810	127	53
Вибіркові компоненти ОПП	**1800**	**60**	**25**
Цикл загальної підготовки	180	6	2,5
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1620	54	22,5
Разом за ОПП	**7200**	**240**	**100**

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	30	60
	2	30	
2	3	30	60
	4	30	
3	5	30	60
	6	30	
4	7	30	60
	8	30	
Разом			240

V. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзамена-ційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	6	2			14	**52**
2	30	6	4			12	**52**
3	30	6	4			12	**52**
4	28	4	4	4	1	2	**43**
Разом за ОПП	**118**	**22**	**14**	4	**1**	**40**	**199**

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2	120	4	4
2	Виробнича практика (2 курс)	4	120	4	4
3	Виробнича практика (3 курс)	6	120	4	4
4	Виробнича (переддипломна) практика	8	120	4	4

VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Готельна справа	4	30	1	X	
2	Маркетинг готельно-ресторанної справи	5	30	1	X	
3	Менеджмент готельно-ресторанної справи	6	30	1	X	
4	Проєктування підприємств готельного-ресторанного господарства	7	30	1		X

VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	90	3	1
2	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	5