

IV. АТЕСТАЦІЯ

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр дисципліни	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і сем							
		Екзамени	Заліки	МКР		Загальний обсяг	Аудиторних			1 курс		2 курс	3 курс	4 курс					
							Всього	у тому числі:											
								лекції	практичні						лабораторні				
Семестри																			
1	2	3	4	5	6	7	8												
Кількість тижнів в семестрі																			
15	15	15	15	15	15	15	15	15											

1. Обов'язкові компоненти ОПП																		
1.1 Дисциплін загальної підготовки																		
OK1	Історично-філософські студії																	
OK1.1	Історія	1			2,5	75	30	16	14		45	2						
OK1.2	Філософія	2			2,5	75	30	14	16		45		2					
OK 2	Іноземна мова	2	1		5,0	150	74		74		76	3	2					
OK 3	Громадянська освіта	2			5,0	150	60	30	30		90		4					
OK 4	Українська мова та академічне письмо	1			5,0	150	60	30	30		90	4						
OK5	Основи національного супротиву:																	
OK5.1	Теоретична частина Основи національного супротиву/Психологічна адаптація I		2		2,0	60	46	46			14		3					
OK5.2	Практична частина Основи національного супротиву/Сталий розвиток у цифрову епоху		4д		3,0	90	64		64		26			4				
OK 6	Основи наукових досліджень в туризмі	3			5,0	150	74	30	44		76			5				
	Всього цикл загальної підготовки	6	3		30	900	438	166	272		462	9	11	5	4	0	0	0
1.2 Дисциплін професійної підготовки																		
OK 7	Мультимедійні та інформаційні технології в туризмі		1		5,0	150	60	30	30		90	4						
OK 8	Географія туризму	1			5,0	150	60	30	30		90	4						
OK 9	Менеджмент та бізнес-планування в туризмі	5			5,0	150	74	30	44		76				5			
OK 10	Туристські ресурси та технології їх використання		2		5,0	150	74	30	44		76		5					
OK 11	Туристичне країнознавство		2		5,0	150	60	30	30		90		4					
OK 12	Іноземна мова туристичної індустрії	4	3		10,0	300	148		148		152			5	5			
OK 13	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	5		5,0	150	60		60		90				2	2		
OK 14	Психологія та діловий етикет в туризмі	7			5,0	150	74	30	44		76						5	
OK 15	Основи туризмознавства		1		5,0	150	60	30	30		90	4						
OK 16	Історико-культурна діяльність в туризмі	4			5,0	150	74	30	44		76				5			
OK 17	Управління якістю та безпекою в туризмі		8		5,0	150	74	30	44		76							5
OK 18	Активний туризм		6		5,0	150	74	30	44		76					5		
OK 19	Основи рекреації та курортної справи	4	3д		10,0	300	150	60	90		150			4	6			

ОК 20	Основи ГІС-технологій в туризмі	7			5,0	150	74	30	44		76						5		
ОК 21	Основи екскурсійної діяльності		5		5,0	150	74	30	44		76				5				
ОК 22	Міжнародний туризм		6		5,0	150	74	30	44		76					5			
ОК 23	Екологічний туризм		1		5,0	150	74	30	44		76	5							
ОК 24	Гастрономічний туризм		2		5,0	150	74	30	44		76		5						
ОК 25	Інтернет-маркетинг та рекламна діяльність в туризмі		7		5,0	150	74	30	44		76						5		
ОК 26	Організація анімаційної діяльності		2		5,0	150	60	30	30		90		4						
ОК 27	Організація готельно-ресторанного господарства в сфері туризму	5			5,0	150	74	30	44		76				5				
ОК 28	Меморіальний туризм	6			5,0	150	74	30	44		76					5			
ОК 29	Туроперейтинг	8			5,0	150	74	30	44		76							5	
ОК 30	Правове регулювання туристичної діяльності	8			5,0	150	74	30	44		76							5	
ОК 31	Навчальна практика		4д		5,0	150									*				
ОК 32	Виробнича практика		6д		5,0	150											*		
ОК 33	Переддипломна практика		7д		5,0	150												*	
ОК 34	Атестаційний екзамен, підготовка та захист кваліфікаційної роботи	8			5,0	150												*	
Всього дисципліни спеціальної (фахової) підготовки		13	18		150	4500	1842	690	1152		2058	17	18	9	16	17	17	15	15
Всього обов'язкові компоненти ОПП		19	21		180	5400	2280	856	1424		2520	26	29	14	20	17	17	15	15
2. Вибіркові компоненти ОПП*																			
ВК 1	Вибір рухової активності (3.4 сем)		3,4		5,0	150	74		74		76			3	2				
ВК 2	Гуманітарна вибіркова дисципліна(3 сем)		3		5,0	150	60	30	30		90			4					
ВК 3	Загальноуніверситетська вибіркова (4 сем)		4		5,0	150	60	30	30		90				4				
ВК 4	Загальноуніверситетська вибіркова (5 сем)		5		5,0	150	60	30	30		90				4				
ВК 5	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 сем)		4		5,0	150	60	30	30		90				4				
ВК 6	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (5 сем)		5		5,0	150	60	30	30		90					4			
ВК 7	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (6 сем)		6		5,0	150	60	30	30		90						4		
ВК 8	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (6 сем)		6		5,0	150	60	30	30		90						4		
ВК 9	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (7 сем)		7		5,0	150	74	30	44		76							5	
ВК 10	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (7 сем)		7		5,0	150	74	30	44		76							5	
ВК 11	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (8 сем)		8		5,0	150	74	30	44		76								5
ВК 12	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (8 сем)		8		5,0	150	74	30	44		76								5
Всього вибіркові навчальні компоненти ОП			13		60	1800	790	330	460		1010	0	0	7	10	8	8	10	10
Всього за ОПП		19	34		240	7200	3070	1186	1884		3530	26	29	21	30	25	25	25	25
Кількість годин на тиждень												26	29	21	30	25	25	25	25

Кількість екзаменів									
Кількість заліків	3	3	1	3	2	2	2	3	
	4	5	4	5	4	5	4	3	

* BK1...BK4 вибіркові компоненти загальної підготовки загальноуніверситетського рівня

* BK5...BK12 вибіркові компоненти професійної підготовки за переліком факультету

ОК 5.1 "Психологічна адаптація 1" та ОК 5.2. "Сталій розвиток у цифрову епоху" викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 5.1 "Теоретична частина Основи національного супротиву" та ОК5.2 "Практична частина Основи національного супротиву", зокрема здобувачі вищої освіти:

- заочної форми навчання;
- із числа іноземних громадян;
- денної форми жіночої статі;

- усі особи, які мають право на пільги відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734.

* Можливе відхилення від нормативу тижневого навантаження за рахунок введення ОК Основи національного супротиву

Розроблено:

Погоджено:

Гарант ОПП



Олександр КОВАЛЕНКО

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи



Маргарита ЛИШЕНКО

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Завідувач навчального відділу



Наталія КОЛОДНЕНКО

Схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол №11 від 22.04. 2026 р.

Зі змінами та доповненнями схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол № 1 від 21.04. 2026 р.

Сканировано с CamScanner

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																								
Код н/д	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за курсами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами													
		Екзамени	Заліки	МКР		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс			II курс			III курс			IV курс				
							Всього	у тому числі:			кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ		
								лекції	практичні														лабораторні	
1. Обов'язкові компоненти ОПП																								
1.1 Дисциплін загальної підготовки																								
OK1	Історично-філософські студії																							
OK1.1	Історія	1			2,5	75	8	4	4		67	2,5	4	4										
OK1.2	Філософія	1			2,5	75	8	4	4		67	2,5	4	4										
OK 2	Іноземна мова	1			5,0	150	8		8		142	5		8										
OK 3	Громадянська освіта	1			5,0	150	16	8	8		134	5	8	8										
OK 4	Українська мова та академічне письмо	1			5,0	150	12	6	6		138	5	6	6										
OK 5	Основи національного супротиву:																							
OK5.1	Психологічна адаптація I		2д		3,0	90	8	4	4		82				3	4	4							
OK5.2	Сталий розвиток у цифрову епоху		2д		2,0	60	6	4	2		54				2	4	2							
OK 6	Основи наукових досліджень в туризмі	2			5,0	150	12	4	8		138				5	4	8							
1.2 Дисциплін професійної підготовки																								
OK 7	Мультимедійні та інформаційні технології в туризмі		1		5,0	150	12	4	8		138	5	4	8										
OK 8	Географія туризму	1			5,0	150	14	6	8		136	5	6	8										
OK 9	Менеджмент та бізнес-планування в туризмі	3			5,0	150	24	8	16		126						5	8	16					
OK 10	Туристські ресурси та технології їх використання		1		5,0	150	14	6	8		136	5	6	8										
OK 11	Туристичне країнознавство		1		5,0	150	14	6	8		136	5	6	8										
OK 12	Іноземна мова туристичної індустрії	2			10,0	150	20		20		130				10		20							
OK 13	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3			5,0	150	12		12		138						5		12					
OK 14	Психологія та діловий етикет в туризмі	4			5,0	150	24	8	16		126									5	8	16		
OK 15	Основи туризмознавства		1		5,0	150	14	6	8		136	5	6	8										
OK 16	Історико-культурна діяльність в туризмі	2			5,0	150	18	8	10		132				5	8	10							

ОК 17	Управління якістю та безпекою в туризмі		4		5,0	150	24	8	16		126								5	8	16		
ОК 18	Активний туризм		3		5,0	150	24	8	16		126						5	8	16				
ОК 19	Основи рекреаології та курортної справи	2			10,0	150	48	16	32		102			10	16	32				5	8	16	
ОК 20	Основи ГІС-технологій в туризмі	4			5,0	150	24	8	16		126									5	8	16	
ОК 21	Основи екскурсійної діяльності		3		5,0	150	24	8	16		126							5	8	16			
ОК 22	Міжнародний туризм		3		5,0	150	24	8	16		126							5	8	16			
ОК 23	Екологічний туризм		1		5,0	150	14	6	8		136	5	6	8									
ОК 24	Гастрономічний туризм		1		5,0	150	14	6	8		136	5	6	8									
ОК 25	Інтернет-маркетинг та рекламна діяльність в туризмі		4		5,0	150	24	8	16		126									5	8	16	
ОК 26	Організація анімаційної діяльності		1		5,0	150	12	6	6		138	5	6	6									
ОК 27	Організація готельно-ресторанного господарства в сфері туризму	3			5,0	150	24	8	16		126							5	8	16			
ОК 28	Меморіальний туризм	3			5,0	150	24	8	16		126								5	8	16		
ОК 29	Туроперейтинг	4			5,0	150	24	8	16		126									5	8	16	
ОК 30	Правове регулювання туристичної діяльності	4			5,0	150	24	8	16		126									5	8	16	
ОК 31	Навчальна практика		2д		5,0	150								5									
ОК 32	Виробнича практика		3д		5,0	150														5			
ОК 33	Переддипломна практика		4д		5,0	150															5		
ОК 34	Атестаційний екзамєн, підготовка та захист кваліфікаційної роботи	4			5,0	150																	
Всього обов'язкові навчальні компоненти ОПП		19	17		180	5100	572	200	372	0	3928	60	68	92	40	36	76	40	48	108	40	48	96
2. Вибіркові компоненти ОПП																							

2. Вибіркові компоненти ОПП

2.1 Цикл дисциплін загальної підготовки*

ВК1	Вибір рухової активності (2 курс)		2		5,0	150	6		6		144				5		6					
ВК2	Гумантарна вибіркова дисципліна (2 курс)		2		5,0	150	12	6	6		138				5	6	6					
ВК3	Загальноуніверситетська вибіркова (2 курс)		2		5,0	150	12	6	6		138						5	6	6			
ВК4	Загальноуніверситетська вибіркова (3 курс)		3		5,0	150	12	6	6		138						5	6	6			
ВК5	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (2 курс)		2		5,0	150	18	8	10		132				5	8	10					
ВК6	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (3 курс)		3		5,0	150	24	8	16		126						5	8	16			
ВК7	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (3 курс)		3		5,0	150	24	8	16		126						5	8	16			
ВК8	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (3 курс)		3		5,0	150	24	8	16		126								5	8	16	
ВК9	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8	16		126								5	8	16	
ВК10	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8	16		126								5	8	16	
ВК11	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8	16		126								5	8	16	

ВК12	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8	16		126									5	8	16	
	Всього вибіркові навчальні компоненти ОП		12		60	1800	228	82	146	0	1572	0	0	0	20	20	28	20	30	54	20	32	64
	Всього за ОПП	19	29		240	6900	800	282	518	0	5500	60	68	92	60	56	104	60	78	162	60	80	160
	Кількість годин на тиждень																						
	Кількість екзаменів												160			160			240			240	
	Кількість заліків												6			4			4			6	
													7			7			8			7	

* ВК1...ВК4 вибіркові компоненти загальної підготовки загальноуніверситетського рівня

* ВК5...ВК12 вибіркові компоненти професійної підготовки за переліком факультету

ОК 5.1 "Психологічна адаптація I" викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 5.1 "Теоретична частина Основи національного супротиву", зокрема здобувачі вищої освіти:

- заочної форми навчання;
- із числа іноземних громадян;
- денної форми жіночої статі;
- усі особи, які мають право на пільги відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734;

Розроблено:

Гарант ОПП



Олександр КОВАЛЕНКО

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи



Маргарита ЛИШЕНКО

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Завідувач навчального відділу



Наталія КОЛОДНЕНКО

Схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол №11 від 22.04. 2026 р.

Зі змінами та доповненнями схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол № 1 від 21.08. 2026 р.