

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні вченої ради ДНУ
протокол від 30.09.2024 № 11
Голова вченої ради ДНУ

проф. Ірина Попова
(підпис)



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Олесея Гончара

Кваліфікація бакалавр
з готельно-ресторанної справи

Термін навчання - 3 роки 10 місяців
(повних років та місяців)

на основі повної загальної середньої освіти
(повної загальної середньої освіти або ОКР -

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

набору 2024 / 2025 н.р.
підготовки бакалавра
з галузі знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва галузі знань)
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)
освітня програма Готельно-ресторанна справа
форма навчання денна

I. Графік навчального процесу

курс	Вересень		Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1	17	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	ек	К	К	17	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Н	Н	нк	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2	17	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	Е	К	К	17	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	еп	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3	17	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	ек	К	К	15	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	П	П	пк	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4	17	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	К	К	К	К	9	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	П	П	П	Е	Е	ед	Д	Д	Д	да	А	а							

Позначення: .т - навчальні заняття та самостійна робота, .с - самостійна робота, Тр - тренінг, Е - екзаменаційна сесія, К - канікули, Н - навчальна практика, П - виробнича практика, .тп - виробнича практика (без відриву від навчання), Ш - педагогічна практика, А - атестація, Д - кваліфікаційні роботи (проекти), е, к, н, п, ш, а, д - неповний тиждень

II. Зведені дані про бюджет часу, тижні

курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Підготовка кваліфікаційної роботи (проекта)	Канікули	Разом
1	34	3,34	2,66			12	52
2	34	4,34	2,66			11	52
3	33	4,34	2,66			12	52
4	26	4	4	2	4	4	44
Разом	127	16	12	2	4	39	200

III. Практика

Вид та назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна:ознайомлювальна	2	2,66	4,0
Виробнича: технологічна	4	2,66	4,0
Виробнича: виробнича	6	2,66	4,0
Виробнича: переддипломна	8	4	6,0

IV. Атестація

Форма атестації (атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота (проект), єдиний державний кваліфікаційний іспит)	Семестр
Атестаційний екзамен	8
Кваліфікаційна робота	8

V. План навчального процесу

Код за ОПП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кафедра, яка читає дисципліну	Кількість п/г на практик. або код суміжної групи	Кількість п/г на лас. або код суміжної групи	Кількість потоків або код суміжної групи в потоці	Розподіл за семестрами						Індивідуальні завдання	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					% самостійної роботи	Кількість годин на тиждень аудиторних занять та загальна кількість годин самостійної роботи по курсах і семестрах																																		
						Семестри				Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійної роботи	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс																										
						Екзамени	Записи	проекти	роботи		Всього			у тому числі:				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр																						
														семестр		форма	лекції	практичні (семинар)		лабораторні роботи	лекції	практик. (сем.)	лабораторні роботи	лекції	практик. (сем.)	лабораторні роботи	лекції	практик. (сем.)	лабораторні роботи	лекції	практик. (сем.)	лабораторні роботи	лекції	практик. (сем.)	лабораторні роботи	лекції	практик. (сем.)	лабораторні роботи																
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	16	тижнів																					
I Цикл загальної підготовки																																																						
Обов'язкові компоненти загальної підготовки																																																						
OK 1.1.	Фізична культура	РФВ				2	4							140	140	0	140	0	0	0	0			1,75			1,75			1,75																								
OK 1.2.	Історія та культура України	ІСІ			ЕН	2								5,0	150	64	32	32	0	86	57					2	2	86																										
OK 1.3.	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	ТБЖ			ЕН	2								4,0	120	48	32	16	0	72	60					2	1	72																										
OK 1.4.	Філософія	СФІ			ЕН	4								90	32	16	16	0	58	64											1	1	58																					
OK 1.5.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	УУМ			ЕН	2д								90	32	16	16	0	58	64						1	1	58																										
OK 1.6.	Іноземна мова (англійська / німецька / французька)	УАН УРГ			ЕН	3	2							6,0	180	64	0	64	0	116	64						2	58	2	58																								
OK 1.7.	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	ЮЦТ			ЕН	2								3,0	90	32	16	16	0	58	64					1	1	58																										
OK 1.8.	Інформаційні системи та комунікаційні технології	ЕМО			ЕН	1д			1	кпр				4,0	120	48	32	16	0	72	60			2	1	72																												
	Разом					2	6	0	0					28,0	840	320	144	176	0	520	62			2	1	0	72	6	7	0	332	0	2	0	58	1	1	0	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
II Цикл професійної підготовки																																																						
Обов'язкові компоненти професійної підготовки																																																						
OK 2.1.	Основи гостинності	ЕТГ				1								5,0	150	56	32	24	0	94	63			2	1,5	94																												
OK 2.2.	Мікроекономіка та макроекономіка	ЕМФ			ЕН	1д								4,0	120	48	32	16	0	72	60			2	1	72																												
OK 2.3.	Культура поведінки та професійна етика в гостинності	ЕТГ				1			1	кпр				4,0	120	48	32	16	0	72	60			2	1	72																												
OK 2.4.	Товарознавство	ХТХ				1								5,0	150	56	32	24	0	94	63			2	1,5	94																												
OK 2.5.	Рекреалогія	ЕТГ				1			1	кпр				4,0	120	48	32	16	0	72	60			2	1	72																												
OK 2.6.	Основи готельно-інженерних технологій	ЕТГ				1								4,0	120	48	32	16	0	72	60			2	1	72																												
OK 2.7.	Мікробіологія, гігієна та санітарія	БМБ				2			2	кпр				4,0	120	48	32	16	0	72	60					2	1	72																										
OK 2.8.	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	ХТХ				2д			2	кпр				4,0	120	60	32	28	0	60	50					2	1,75	60																										
OK 2.9.	Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	ЕММ				3								5,0	150	56	32	24	0	94	63					2	1,5	94																										
OK 2.10.	Технологія продукції ресторанного господарства	ЕТГ				3								5,0	150	64	32	32	0	86	57					2	2	86																										
OK 2.11.	Організація ресторанної справи	ЕТГ				3			3	кпр				6,0	180	88	48	40	0	92	51					3	2,5	92																										
OK 2.12.	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	ЕТГ				4			3	кпр				3,0	90	32	16	16	0	58	64								1	1	58																							
OK 2.13.	Організація готельної справи	ЕТГ				4								6,0	180	88	48	40	0	92	51							3	2,5	92																								
OK 2.14.	Міждисциплінарний курсовий проєкт	ЕТГ					4		4	КП				2,0	60	0	0	0	0	60	100																																	
OK 2.15.	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу					4д								3,0	90	40	24	16	0	50	56								1,5	1	50																							
OK 2.16.	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	ЕУП				5			5	кпр				5,0	150	64	32	32	0	86	57															2	2	86																
OK 2.17.	Стандартизація, сертифікація та метрологія в галузі	ЕТГ				5								4,0	120	40	24	16	0	80	67													1,5	1	80																		
OK 2.18.	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька, польська, словацька)	УАН УРГ УЗС				6	5д		6	кпр				6,0	180	60	0	60	0	120	67														2	58	2	62																

