

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор

Дніпровського гуманітарного  
університету

**Олег КИРИЧЕНКО**

..... 2025

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

Навчальний рік  
Рівень вищої освіти  
Спеціальність  
Освітньо-професійна програма

**2025-2026**  
**перший (бакалаврський)**  
**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**  
**"Готельно-ресторанна справа"**

Курс **1**  
Шифр груп **ГР3-25**  
Форма навчання **заочна**  
Термін навчання **3 роки 10 місяців**

№ пп.	Назва дисципліни	1 семестр											2 семестр										Кафедра	
		Контрольні заходи		Кількість кредитів (ЄКТС) на семестр	Години									Контрольні заходи		Кількість кредитів (ЄКТС) на семестр	Години							
		Форма підсумкового контролю	Курсова робота		за навчальним планом	прочитано в минулому році	загальний обсяг на семестр	Аудиторні				самостійна та інд. робота	Форма підсумкового контролю	Курсова робота	Загальний обсяг на семестр		Аудиторні					самостійна та інд. робота		
								всього	установчі лекції	підсумкові лекції	семінарські та практичні заняття						всього	установчі лекції	підсумкові лекції	семінарські та практичні заняття				
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23				
<b>1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА</b>																								
<b>1.1. Цикл дисциплін загальної підготовки (ЗП)</b>																								
ЗП 01	Філософія	Е		3,0	90		90	10	6		4	80									МКСГД			
ЗП 02	Безпека життєдіяльності	залік		3,0	90		90	10	6		4	80									МКСГД			
ЗП 03	Інформаційні системи та технології	залік		3,0	90		90	10	2		8	80									МКСГД			
ЗП 04	Іноземна мова професійного спрямування	залік		2,0	420		60	8			8	52	залік		2,0	60	8			8	52	МКСГД		
ЗП 05	Основи здорового способу життя	залік		2,0	240		60	10	2		8	50	залік		2,0	60	8			8	52	ТГРБ		
ЗП 06	Історія української культури	Е		3,0	90		90	12	4	4	4	78									МКСГД			
ЗП 07	Українська мова професійного спрямування	Е		3,0	90		90	10	2		8	80									МКСГД			
ЗП 08	Правознавство				90											2	2				Права			
	<b>Разом по п. 1.1.</b>			<b>19,0</b>			<b>570</b>	<b>70</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>44</b>	<b>500</b>			<b>4,0</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>2</b>		<b>16</b>	<b>104</b>			
<b>1.2. Цикл професійної (спеціальної) підготовки</b>																								
ПП 01	Вступ до гостинності	Е		3,0	120		90	14	8	2	4	76		К	1,0	30					30	ТГРБ		
ПП 02	Харчова хімія	Е		3,0	90		90	10	4	2	4	80										ТГРБ		
ПП 03	Вища математика	залік		3,0	90		90	10	4		6	80										ТГРБ		
ПП 04	Економічна теорія				90			4		4			залік		3,0	90	6		2	4	80	ТГРБ		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ПП 05	Фінанси, грошовий обіг та кредит				120												4	4				ТГРБ	
ПП 06	Товарознавство				120			2		2			Е		4,0	120	12		6	6	106	ТГРБ	
ПП 07	Інженерна графіка				90			2		2			Е		3,0	90	12		6	6	76	ТГРБ	
ПП 08	Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу				90			2		2			залік		3,0	90	8			8	80	МКСГД	
ПП 09	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі				150			2		2			залік		2,0	60	10		6	4	48	ТГРБ	
	<b>Разом по п.1.2.</b>				<b>9,0</b>			<b>270</b>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>236</b>			<b>16,0</b>	<b>480</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>420</b>	
<b>1.3. Практична підготовка</b>																							
ПП 27	Ознайомча практика				120								залік		4,0	120					120	ТГРБ	
	<b>Разом по п.1.3.</b>														<b>4,0</b>	<b>120</b>					<b>120</b>		
<b>Разом НОРМАТИВНА частина:</b>					<b>28,0</b>			<b>840</b>	<b>116</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>58</b>	<b>736</b>			<b>24,0</b>	<b>720</b>	<b>70</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>644</b>	
<b>2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА (вільний вибір здобувача вищої освіти)</b>																							
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>																							
ЗПВ 01	Вибірковий освітній компонент 1				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	МКСГД	
ЗПВ 02	Вибірковий освітній компонент 2				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	МКСГД	
	<b>Разом</b>														<b>8,0</b>	<b>240</b>	<b>28</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>212</b>		
<b>Разом ВИБІРКОВА частина:</b>															<b>8,0</b>	<b>240</b>	<b>28</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>212</b>		
<b>РАЗОМ ПО КУРСУ:</b>					<b>28,0</b>			<b>840</b>	<b>116</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>58</b>	<b>736</b>			<b>32,0</b>	<b>960</b>	<b>98</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>56</b>	<b>856</b>	
	Кількість іспитів		5											2									
	Кількість заліків		5											8									

**Курсова робота – Вступ до гостинності - 2 семестр**

Начальник навчально-методичного відділу

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**ПОГОДЖЕНО**

Директор

Навчально-наукового інституту

**Станіслав ЧЕРНОП'ЯТОВ**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**Олена АКІМОВА**

**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор

Дніпровського гуманітарного  
університету

**Олег КИРИЧЕНКО**

..... 2025

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

Навчальний рік  
Рівень вищої освіти  
Спеціальність  
Освітньо-професійна програма

**2025-2026**  
**перший (бакалаврський)**  
**241 Готельно-ресторанна справа**  
**"Готельно-ресторанна справа"**

Курс **2**  
Шифр груп **ГРЗ-24**  
Форма навчання **заочна**  
Термін навчання **3 роки 10 місяців**

№ пп.	Назва дисципліни	3 семестр											4 семестр											Кафедра
		Контрольні заходи		Кількість кредитів (ЄКТС) на семестр	Години								Контрольні заходи		Кількість кредитів (ЄКТС) на семестр	Години								
		Форма підсумкового контролю	Курсова робота		за навчальним планом	прочитано в минулому році	загальний обсяг на семестр	всього	установчі лекції	підсумкові лекції	семінарські та практичні заняття	самостійна та інд. робота	Форма підсумкового контролю	Курсова робота		Загальний обсяг на семестр	всього	установчі лекції	підсумкові лекції	семінарські та практичні заняття	самостійна та інд. робота			
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23				
<b>1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА</b>																								
<b>1.1. Цикл дисциплін загальної підготовки (ЗП)</b>																								
ЗП 04	Іноземна мова професійного спрямування	залік		2,0	420	16	60	8		8	52	залік		2,0	60	8		8	52	МКСГД				
ЗП 05	Основи здорового способу життя	залік		2,0	240		60	8		8	52	залік		2,0	60	8		8	52	ТГРБ				
ЗП 08	Правознавство	Е			90	2	90	8	4	4	82									Права				
	<b>Разом по п. 1.1.</b>			<b>4,0</b>			<b>210</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>186</b>			<b>4,0</b>	<b>120</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>104</b>					
<b>1.2. Цикл професійної (спеціальної) підготовки</b>																								
ПП 05	Фінанси, грошовий обіг та кредит	залік		2,0	150		60	10	6	4	50									ТГРБ				
ПП 09	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Е		3,0	150	8	90	10	6	4	72									ТГРБ				
ПП 10	Метрологія, стандартизація та сертифікація	Е		3,0	90	4	90	6	2	4	80									ТГРБ				
ПП 11	Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	залік		3,0	180		90	10	6	4	80	Е		3,0	90	10	6	4	80	ТГРБ				
ПП 12	Організація готельного господарства*	залік		4,0	240		120	14	8	6	106	Е		3,0	90	14	8	6	76	ТГРБ				
	Організація готельного господарства*											К		3,0	30				30	ТГРБ				
ПП 13	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві*				240			2	2			залік		4,0	120	12	6	6	106	ТГРБ				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ПП 14	Основи фізіології та гігієни харчування				120												4	4				ТГРБ
ПП 15	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства				120												4	4				ТГРБ
ПП 16	Організація ресторанного господарства*				210												6	6				ТГРБ
ПП 17	Технології продукції ресторанного господарства				240												6	6				ТГРБ
	<b>Разом по п.1.2.</b>			<b>15,0</b>			<b>450</b>	<b>52</b>	<b>2</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>388</b>			<b>10,0</b>	<b>330</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>292</b>	
<b>1.3. Практична підготовка</b>																						
ПП 27	Ознайомча практика				120								залік		<b>4,0</b>	<b>120</b>					120	ТГРБ
ПП 28	Навчальна практика				120								залік		<b>4,0</b>	<b>120</b>					120	ТГРБ
	<b>Разом по п.1.3.</b>														<b>8,0</b>	<b>240</b>					<b>240</b>	
<b>Разом НОРМАТИВНА частина:</b>				<b>19,0</b>			<b>660</b>	<b>76</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	<b>574</b>			<b>22,0</b>	<b>690</b>	<b>72</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>636</b>	
<b>2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА (вільний вибір здобувача вищої освіти)</b>																						
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>																						
ЗПВ 03	Вибірковий освітній компонент 3	залік		<b>4,0</b>	120		<b>120</b>	14	4	4	6	106										
ЗПВ 04	Вибірковий освітній компонент 4	залік		<b>4,0</b>	120		<b>120</b>	14	4	4	6	106										
ЗПВ 05	Вибірковий освітній компонент 5				120								залік		<b>4,0</b>	<b>120</b>	14	4	4	6	106	
ЗПВ 06	Вибірковий освітній компонент 6				120							2	залік		<b>4,0</b>	<b>120</b>	14	4	4	6	106	
	<b>Разом</b>			<b>8,0</b>			<b>240</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>214</b>			<b>8,0</b>	<b>240</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>212</b>	
<b>Разом ВИБІРКОВА частина:</b>				<b>8,0</b>			<b>240</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>214</b>			<b>8,0</b>	<b>240</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>212</b>	
<b>РАЗОМ ПО КУРСУ:</b>				<b>27,0</b>			<b>900</b>	<b>104</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>54</b>	<b>788</b>			<b>30,0</b>	<b>930</b>	<b>100</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>44</b>	<b>848</b>	
	<b>Кількість іспитів</b>		<b>3</b>											<b>2</b>								
	<b>Кількість заліків</b>		<b>7</b>											<b>7</b>								

Курсова робота – Організація готельного господарства\* - 4 семестр

Начальник навчально-методичного відділу

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**ПОГОДЖЕНО**

Директор

Навчально-наукового інституту

**Станіслав ЧЕРНОП'ЯТОВ**

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**Олена АКІМОВА**

**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор

Дніпровського гуманітарного  
університету

**Олег КИРИЧЕНКО**

....., 2025

## РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Навчальний рік

2025-2026

Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський)

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма

"Готельно-ресторанна справа"

Курс

3

Шифр груп

ГРЗ-23

Форма навчання

заочна

Термін навчання

3 роки 10 місяців

№ пп.	Назва дисципліни	5 семестр											6 семестр										Кафедра			
		Контрольні заходи		Кількість кредитів (ЄКТС) на семестр	Години									Контрольні заходи		Кількість кредитів (ЄКТС) на семестр	Години									
		Форма підсумкового контролю	Курсова робота		за навчальним планом	прочитано в минулому році	загальний обсяг на семестр	Аудиторні					самостійна та інд. робота	Форма підсумкового контролю	Курсова робота		Загальний обсяг на семестр	Аудиторні						самостійна та інд. робота		
								всього	установчі лекції	підсумкові лекції	семінарські та практичні заняття	установчі лекції						підсумкові лекції	семінарські та практичні заняття							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23				
<b>1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА</b>																										
<b>1.1. Цикл дисциплін загальної підготовки (ЗП)</b>																										
ЗП 04	Іноземна мова професійного спрямування	залік		2,0	420	32	60	8			8	52	залік		2,0	60	8			8	52	МКтаСГД				
ЗП 05	Основи здорового способу життя	залік		4,0	240		120	8			8	112	залік		4,0	120	8			8	112	ТГРБ				
	<b>Разом по п. 1.1.</b>			<b>6,0</b>			<b>180</b>	<b>16</b>			<b>16</b>	<b>164</b>			<b>6,0</b>	<b>180</b>	<b>16</b>			<b>16</b>	<b>164</b>					
<b>1.2. Цикл професійної підготовки (ПП)</b>																										
ПП 13	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві*	Е		4,0	240	14	120	14		8	6	106										ТГРБ				
ПП 15	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Е		4,0	120	2	120	12		6	6	106										ТГРБ				
ПП 16	Організація ресторанного господарства*	залік		4,0	210	2	120	14		8	6	104	Е		3,0	90	14		8	6	76	ТГРБ				
	Організація ресторанного господарства*				30								К		1,0	30					30	ТГРБ				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ПП 17	Технології продукції ресторанного господарства	залік		4,0	240		120	14		8	6	106	Е		4,0	120	14		8	6	106	ТГРБ
ПП 18	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві				120			4	4				Е		4,0	120	12		6	6	104	ТГРБ
ПП 19	Устаткування закладів готельно-ресторанної справи				150			4	4				залік		3,0	90	8		4	4	78	ТГРБ
ПП 20	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*				120												6	6				ТГРБ
ПП 21	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу*				180			4	4				залік		3,0	90	8		4	4	78	ТГРБ
ПП 22	Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу				120												2	2				ТГРБ
ПП 24	Курортна справа				90												2	2				ТГРБ
	<b>Разом по п.1.2.</b>			<b>16,0</b>		<b>18</b>	<b>480</b>	<b>66</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>422</b>			<b>18,0</b>	<b>540</b>	<b>66</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>472</b>	
<b>1.3. Практична підготовка</b>																						
ПП 27	Навчальна практика				180								залік		6,0	180					180	ТГРБ
	<b>Разом по п.1.3.</b>														<b>6,0</b>	<b>180</b>					<b>180</b>	
<b>Разом НОРМАТИВНА частина:</b>				<b>22,0</b>			<b>660</b>	<b>82</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>586</b>			<b>30,0</b>	<b>900</b>	<b>82</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>816</b>	
<b>2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА (вільний вибір здобувача вищої освіти)</b>																						
<b>2.2. Цикл дисциплін професійної підготовки</b>																						
ППВ 06	Вибірковий освітній компонент 9	залік		4,0	120		120	14		8	6	106										
ППВ 07	Вибірковий освітній компонент 10	залік		4,0	120		120	14		8	6	106										
ППВ 08	Вибірковий освітній компонент 11				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	
ППВ 09	Вибірковий освітній компонент 12				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	
	<b>Разом</b>			<b>8,0</b>			<b>240</b>	<b>28</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>212</b>			<b>8,0</b>	<b>240</b>	<b>28</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>212</b>	
<b>Разом ВИБІРКОВА частина:</b>				<b>8,0</b>			<b>240</b>	<b>28</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>212</b>			<b>8,0</b>	<b>240</b>	<b>28</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>212</b>	
<b>РАЗОМ ПО КУРСУ:</b>				<b>30,0</b>			<b>900</b>	<b>110</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>52</b>	<b>798</b>			<b>38,0</b>	<b>1140</b>	<b>110</b>	<b>10</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>1028</b>	
	<b>Кількість іспитів</b>		2											3								
	<b>Кількість заліків</b>		6											7								

Курсова робота – Організація ресторанного господарства\* - 6 семестр

Начальник навчально-методичного відділу  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2025

Олена АКІМОВА

ПОГОДЖЕНО  
Директор  
Навчально-наукового інституту  
Станіслав ЧЕРНОП'ЯТОВ  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2025

ПОГОДЖЕНО  
Перший проректор

Тетяна АЛФЬОРОВА  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ПП 25	Барна справа	залік		3,0	90		90	12		8	4	78										ТГРБ
ПП 27	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі				90			2		2			Е		3,0	90	10		6	4	78	ТГРБ
ПП 28	Підготовка кваліфікаційної роботи			5,0	300		150					150			5,0	150					150	ТГРБ
ПП 30	Переддипломна практика	залік		9,0	540		270					270			9,0	270					270	ТГРБ
ПП 30	Комплексний екзамен за фахом				30										1,0	30					30	ТГРБ
	<b>Разом по п.1.2.</b>			<b>30,0</b>		26	<b>900</b>	<b>64</b>		<b>40</b>	<b>24</b>	<b>814</b>			<b>21,0</b>	<b>630</b>	<b>20</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>606</b>	
<b>Разом НОРМАТИВНА частина:</b>				<b>32,0</b>			<b>960</b>	<b>72</b>		<b>40</b>	<b>32</b>	<b>866</b>			<b>21,0</b>	<b>630</b>	<b>20</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>606</b>	
<b>2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА (вільний вибір здобувача вищої освіти)</b>																						
<b>2.2. Кейси дисциплін спеціальної підготовки (прикладна орієнтація)</b>																						
ППВ 17	Вибірковий освітній компонент 8	залік		4,0	120		120	14		8	6	106										
ППВ 18	Вибірковий освітній компонент 9				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	
ППВ 19	Вибірковий освітній компонент 10				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	
ППВ 20	Вибірковий освітній компонент 11				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	
ППВ 21	Вибірковий освітній компонент 12				120								залік		4,0	120	14		8	6	106	
	<b>Разом по п. 2.2.</b>			<b>4,0</b>			<b>120</b>	<b>14</b>		<b>8</b>	<b>6</b>	<b>106</b>			<b>16,0</b>	<b>480</b>	<b>56</b>		<b>32</b>	<b>24</b>	<b>424</b>	
<b>Разом ВИБІРКОВА частина:</b>				<b>4,0</b>			<b>120</b>	<b>14</b>		<b>8</b>	<b>6</b>	<b>106</b>			<b>16,0</b>	<b>480</b>	<b>56</b>		<b>32</b>	<b>24</b>	<b>424</b>	
<b>РАЗОМ ПО КУРСУ:</b>				<b>36,0</b>			<b>1080</b>	<b>86</b>		<b>48</b>	<b>38</b>	<b>972</b>			<b>37,0</b>	<b>1110</b>	<b>76</b>		<b>44</b>	<b>32</b>	<b>1030</b>	
	Кількість іспитів		4											1								
	Кількість заліків		4											5								

**Курсова робота – Курортна справа - 7 семестр**

**Підсумкова атестація:**

1. Підготовка та захист кваліфікаційної роботи

2. Комплексний екзамен («Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка підприємства в готельному господарстві», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу», «Маркетинг готельного і ресторанного бізнесу», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі»)

**Начальник навчально-методичного відділу**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**ПОГОДЖЕНО**

Директор

Навчально-наукового інституту

**Станіслав ЧЕРНОП'ЯТОВ**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

**Олена АКІМОВА**

**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025