

Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»

Схвалено Вченою радою університету
 протокол № 8 від "25" 04 2024 р.
 Зміни схвалені Вченою радою університету
 протокол № 8 від "24" 04 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

Олег КИРИЧЕНКО
 2025 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**
 галузь знань **24 "Сфера обслуговування"**
 спеціальність **241 "Готельно-ресторанна справа"**
 освітня програма **"Готельно-ресторанна справа"**

Форма навчання **денна**
 Кваліфікація **бакалавр з готельно-ресторанної справи**
 Термін навчання **3 роки 10 місяців**
 на основі **повної загальної середньої освіти**

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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							
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	P	P	P	K	K	K	K	K	K	K	K	K				
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	P	P	P	K	K	K	K	K	K	K	K	K				
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	P	P	P	K	K	K	K	K	K	K	K	K				
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	P	P	P	P	D	D	D	D	A	A	A					

ПОЗНАЧЕННЯ: Т теоретичне навчання; С екзаменаційна сесія; П практика; Д підготовка кваліфікаційної роботи; А підсумкова атестація; К канікули

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та підготовка	Атестація	Канікули	Усього
I	32	6	3			11	52
II	32	6	3			11	52
III	32	6	3			11	52
IV	24	6	4	4	3	2	43
Разом	120	24	13	4	3	35	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча	2	3
Навчальна	4	3
Навчальна	6	3
Переддипломна	8	4
РАЗОМ		9

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (екзамен, дипломна робота)	Семестр
Атестаційний екзамен	екзамен	8
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	дипломна робота	8


1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	2.2. Цикл професійної (спеціальної) підготовки																										
ППВ 01	Вибірковий освітній компонент 7		5		4	120	48	16	16	16	72									120	48						
ППВ 02	Вибірковий освітній компонент 8		5		4	120	48	16	16	16	72									120	48						
ППВ 03	Вибірковий освітній компонент 9		6		4	120	48	16	16	16	72											120	48				
ППВ 04	Вибірковий освітній компонент 10		6		4	120	48	16	16	16	72											120	48				
ППВ 05	Вибірковий освітній компонент 11		7		4	120	48	16	16	16	72											120	48				
ППВ 06	Вибірковий освітній компонент 12		7		4	120	48	16	16	16	72												120	48			
ППВ 07	Вибірковий освітній компонент 13		7		4	120	48	16	16	16	72												120	48			
ППВ 08	Вибірковий освітній компонент 14		8		4	120	48	16	16	16	72														120	48	
ППВ 09	Вибірковий освітній компонент 15		8		4	120	48	16	16	16	72														120	48	
ППВ 10	Вибірковий освітній компонент 16		8		4	120	48	16	16	16	72														120	48	
	РАЗОМ за циклом професійної підготовки				40	1200	480	160	160	160	720									240	96	240	96	360	144	360	144
	Разом ВИБІРКОВА ЧАСТИНА				65	1950	796	292	256	248	1154			180	64	330	156	240	96	240	96	240	96	360	144	360	144
	РАЗОМ (ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ)				245	7350	2960	944	748	1268	4390	840	384	960	384	990	468	840	320	870	400	930	368	1020	432	900	204
	Кількість кредитів ЄКТС													60				61				60				64	
	Тижневе навчальне навантаження												24		24		29		20		25		23		27	26	
	Кількість екзаменів	26										4		3		5		2		3		3		5		1	
	Кількість заліків		46									6		8		6		6		5		6		5		4	
	Кількість курсових робіт			4											1				1			1		1			

Підсумкова атестація:

1. Атестаційний 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»);

2. Підготовка та захист кваліфікаційної роботи

Перший проректор  Тетяна АЛФЬОРОВА
"14" 07 2025

Начальник навчально-методичного відділу  Олена АКИМОВА
"14" 07 2025

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД "ДІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ"

Схвалено Вченою радою університету
протокол № 8 від "25" 04 2024 р.

Зміни схвалено Вченою радою університету
протокол № 8 від "24" 04 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

Олег КИРИЧЕНКО

2025 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"
освітня програма "Готельно-ресторанна справа"

Форма навчання заочна
Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи
Термін навчання 3 роки 10 місяців
на основі повної загальної середньої освіти

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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					
I		У													С	С																																									
II		С	С	П	П	П																					П	П	П	С	С																										
III													С	С	С																																										
IV					С	С	С																				П	П	П	П	С	С	С																								

ПОЗНАЧЕННЯ: Т теоретичне навчання; С екзаменаційна сесія; П практика; Р підготовка кваліфікаційної роботи; А підсумкова атестація; К канікули

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Самостійне навчання	Навчально-екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проекту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	37	5				10	52
II	38	4	6			10	58
III	36	6	3			10	55
IV	22	6	4	7	3		42
Разом	133	21	13	7	3	30	207

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча	3	3
Навчальна	4	3
Навчальна	6	3
Переддипломна	8	4
РАЗОМ		13

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Атестаційний екзамен	екзамен	8
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	дипломний проєкт	8

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	
	2.2.2. Цикл дисциплін професійної підготовки				40,0	1200	140	80	60	1060														240	16	12	240	16	12	240	16	12	480	32	24	
ППВ 01	Вибірковий освітній компонент 7		5		4	120	14	8	6	106														120	8	6										
ППВ 02	Вибірковий освітній компонент 8		5		4	120	14	8	6	106														120	8	6										
ППВ 03	Вибірковий освітній компонент 9		6		4	120	14	8	6	106																										
ППВ 04	Вибірковий освітній компонент 10		6		4	120	14	8	6	106																120	8	6								
ППВ 05	Вибірковий освітній компонент 11		7		4	120	14	8	6	106																120	8	6								
ППВ 06	Вибірковий освітній компонент 12		7		4	120	14	8	6	106																				120	8	6				
ППВ 07	Вибірковий освітній компонент 13		8		4	120	14	8	6	106																						120	8	6		
ППВ 08	Вибірковий освітній компонент 14		8		4	120	14	8	6	106																						120	8	6		
ППВ 09	Вибірковий освітній компонент 15		8		4	120	14	8	6	106																						120	8	6		
ППВ 10	Вибірковий освітній компонент 16		8		4	120	14	8	6	106																						120	8	6		
	РАЗОМ ЗА ВИБІРКОВОЮ ЧАСТИНОЮ:				62,0	1860	216	124	92	1644					180	12	8	240	16	12	240	16	12	240	16	12	240	16	12	240	16	12	480	32	24	
	РАЗОМ (ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ГОДИН):				242,0	7260	806	420	386	6454	780	36	20	46	780	42	48	1050	50	54	810	56	44	930	52	58	990	56	54	900	60	50	1020	48	32	
Загальна кількість кредитів ЄКТС															52					62					64					64						
Загальна кількість аудиторних годин:																																				
Кількість екзаменів:		26																																		80
Кількість заліків:			51																																	2
Кількість курсових робіт:				4																																6

Перший проректор

"14" 07 20 25

Тетяна АЛФЬОРОВА

Начальник навчально-методичного відділу

"14" 07 20 25

Олена АКИМОВА