Національний технічний університет "Дніпровська політехніка"

ІНТЕГРОВАНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Національний технічний університет ДНІПРОВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА 1899

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої Ради
НТУ "ДП"

Протокол № 20 від 21.08.2026

Ректор НТУ "ДП"

О.О. Азюковський

Наказ № 133 від 21.08.2026р.

Галузь знань - J Транспорт та послуги

Спеціальність - J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Освітньо-професійна програма - Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти - 1-й

Ступінь - бакалавр

Факультет (інститут) - Фінансово-економічний

Форма здобуття вищої освіти - очна (денна)

Випускова кафедра - Туризму та економіки підприємства

Термін навчання - 2 роки 10 місяців

Кваліфікація - Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу;

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

2026-2029 навчальні роки

| Семестр | | 1 | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | |

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН БАКАЛАВРІВ У ГАЛУЗІ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

факультет: Фінансово-економічний **2026-2027 навчальний рік** **1-й курс (гр. ГРС-26ск-1)**
рік прийому 2026 **Освітньо-професійна програма : "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"**

№ п/п	Освітній компонент	Кафедра	Обсяг освітнього компоненту (час на засвоєння)				Контроль підсумк., чверть		Аудиторне навантаження						Самост. робота		1 -й курс(бакалавр), годин на тиждень													
			години		кредити												1 -й семестр								2 -й семестр							
																	1 чверть,тижн.				2 чверть,тижн.				3 чверть,тижн.				4 чверть,тижн.			
																	6			1	5			1	8			1	7			1
			загальний	річний	загальні	річні	Екзамени	Заліки	Всього	Навчальні заняття					всього	частка	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи
										Разом	лекції	лабораторні	практичні/семі	Контрольні заходи																	
1. ОБОВ`ЯЗКОВА ЧАСТИНА																														
1.1 Цикл загальної підготовки																														
1	Друга іноземна мова (німецька)	Іноземних мов	180	180	6	6	4	2	60	52			52	8	120	0.67			2	2			2	2			2	2			2	2
2	Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька)	Іноземних мов	180	180	6	6	4	2	60	52			52	8	120	0.67			2	2			2	2			2	2			2	2
3	Основи національного спротиву	Фізичного виховання та спорту	90	90	3	3		3	63	56	32		24	7	27	0.3									4		3	7				
4	Основи національного спротиву	Військової підготовки	60	60	2	2		4	52	45.5	10.5		35	6.5	8	0.13													1.5		5	6.5
		Разом :		510	17	17			235	205.5	42.5	0	163	29.5	275																
1.2 Цикл спеціальної підготовки																														
1.2.1 Базові дисципліни																														
1	Основи товарознавства	Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління	90	90	3	3		2	33	28	17		11	5	57	0.63	2		1	3	1		1	2								
		Разом :		90	3	3			33	28	17	0	11	5	57																
1.2.2 Фахові освітні компоненти за спеціальністю																														
1	Готельна справа	Туризму та економіки підприємства	240	240	8	8	4	2	120	104	52		52	16	120	0.5	2		2	4	2		2	4	2		2	4	2		2	4
2	Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa	Охорони праці та цивільної безпеки	120	120	4	4		2	45	38	22		16	7	75	0.63	2		1	3	2		2	4								
3	Ресторанна справа та кейтеринг	Туризму та економіки підприємства	180	180	6	6	4	2	90	78	52		26	12	90	0.5	2		1	3	2		1	3	2		1	3	2		1	3
		Разом :		540	18	18			255	220	126	0	94	35	285																
1.3 Практична підготовка за спеціальністю та атестація																														
1	Виробнича практика	Туризму та економіки підприємства	180	180	6	6		4							180	1																
		Разом :		180	6	6			0	0	0	0	0	0	180																
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																														
2.2 Фахові дисципліни																														
1	Дисципліна 3		120	120	4	4																								
2	Дисципліна 4		120	120	4	4																								
3	Дисципліна 5		120	120	4	4																								
4	Дисципліна 10		120	120	4	4																								
		Разом :		480	16	16			0	0	0	0	0	0	0																
		Всього :		**1800**		**60**			**523**	**453.5**	**185.5**	**0**	**268**	**69.5**	**797**																

Годин на тиждень

17	17	18	17.5
Екзаменів 0		**Екзаменів 4**	
Заліків 6		**Заліків 6**	

Декан Фінансово-економічного факультету К.П. Пілова

Зав.кафедри Туризму та економіки підприємства Л.С. Безугла

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН БАКАЛАВРІВ У ГАЛУЗІ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

факультет: Фінансово-економічний **2027-2028 навчальний рік** **2-й курс (гр. ГРС-26ск-1)**

рік прийому 2026 **Освітньо-професійна програма : "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"**

№ п/п	Освітній компонент	Кафедра	Обсяг освітнього компоненту (час на засвоєння)				Контроль підсумк., чверть		Аудиторне навантаження						Самост. робота		2 -й курс(бакалавр), годин на тиждень															
			години		кредити					Навчальні заняття							3 -й семестр								4 -й семестр							
																	5 чверть,тижн.				6 чверть,тижн.				7 чверть,тижн.				8 чверть,тижн.			
																	6			1	5			1	8			1	7			1
			загальний	річний	загальні	річні	Екзамени	Заліки	Всього	Разом	лекції	лабораторні	практичні/семі	Контрольні заход	всього	частка	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи
1. ОБОВ`ЯЗКОВА ЧАСТИНА																																
1.2 Цикл спеціальної підготовки																																
1.2.1 Базові дисципліни																																
1	Іноземна мова в туризмі та гостинності	Іноземних мов	300	180	10	6	8;10	6	67	58			58	9	113	0.63			3	3			2	2			2	2			2	2
		Разом :		180	10	6			67	58	0	0	58	9	113																	
1.2.2 Фахові освітні компоненти за спеціальністю																																
1	Цифрові технології в туризмі та гостинності	Інформаційних технологій та комп'ютерної інженерії	90	90	3	3	6		39	33	22		11	6	51	0.57	2		1	3	2		1	3								
2	Менеджмент та бізнес-комунікації в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	90	90	3	3	6		45	38	22		16	7	45	0.5	2		1	3	2		2	4								
3	Економічний аналіз суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Туризму та економіки підприємства	90	90	3	3	6		45	38	22		16	7	45	0.5	2		1	3	2		2	4								
4	Інклюзивна політика та соціальна відповідальність в закладах HoReCa	Туризму та економіки підприємства	90	90	3	3		7	45	40	16		24	5	45	0.5									2		3	5				
5	Маркетинг в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	120	120	4	4	8		40	35	14		21	5	80	0.67													2		3	5
6	Устаткування закладів HoReCa	Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління	90	90	3	3		8	40	35	14		21	5	50	0.56													2		3	5
7	Бізнес-планування в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	135	135	4.5	4.5	8		68	60	30		30	8	67	0.5									2		2	4	2		2	4
8	Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	15	15	0.5	0.5		8							15	1																
		Разом :		720	24	24			322	279	140	0	139	43	398																	
1.3 Практична підготовка за спеціальністю та атестація																																
1	Технологічна практика	Туризму та економіки підприємства	180	180	6	6		8							180	1																
		Разом :		180	6	6			0	0	0	0	0	0	180																	
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																																
2.1 Дисципліни, спрямовані на розвиток soft skills																																
1	Дисципліна 1		120	120	4	4																										
2	Дисципліна 2		120	120	4	4																										
		Разом :		240	8	8			0	0	0	0	0	0	0																	
2.2 Фахові дисципліни																																
1	Дисципліна 6		120	120	4	4																										
2	Дисципліна 7		120	120	4	4																										
3	Дисципліна 8		120	120	4	4																										
4	Дисципліна 9		120	120	4	4																										
		Разом :		480	16	16			0	0	0	0	0	0	0																	
		Всього :		**1800**		**60**			**389**	**337**	**140**	**0**	**197**	**52**	**691**																	

Годин на тиждень

12	13	11	16
Екзаменів 3		**Екзаменів 3**	
Заліків 3		**Заліків 7**	

Декан Фінансово-економічного факультету К.П. Пілова

Зав.кафедри Туризму та економіки підприємства Л.С. Безугла

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН БАКАЛАВРІВ У ГАЛУЗІ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

факультет: Фінансово-економічний **2028-2029 навчальний рік** **3-й курс (гр. ГРС-26ск-1)**
рік прийому 2026 **Освітньо-професійна програма : "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"**

№ п/п	Освітній компонент	Кафедра	Обсяг освітнього компоненту (час на засвоєння)				Контроль підсумк., чверть		Аудиторне навантаження						Самост. робота		3 -й курс(бакалавр), годин на тиждень											
																	5 -й семестр								6 -й семестр			
																	9 чверть,тижн.				10 чверть,тижн.				11 чверть,тижн.			
																	6			1	5			1	14			1
										Навчальні заняття																		
			загальний	річний	загальні	річні	Екзамени	Заліки	Всього	Разом	лекції	лабораторні	практичні/семі	Контрольні заход	всього	частка	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторні	Практ/семін	Контр.заходи
1. ОБОВ`ЯЗКОВА ЧАСТИНА																												
1.1 Цикл загальної підготовки																												
1	Цивільна безпека	Охорони праці та цивільної безпеки	90	90	3	3	10		30	25	15		10	5	60	0.67					3		2	5				
		Разом :		90	3	3			30	25	15	0	10	5	60													
1.2 Цикл спеціальної підготовки																												
1.2.1 Базові дисципліни																												
1	Іноземна мова в туризмі та гостинності	Іноземних мов	300	120	10	4	8;10	6	46	39			39	7	74	0.62			4	4			3	3				
		Разом :		120	10	4			46	39	0	0	39	7	74													
1.2.2 Фахові освітні компоненти за спеціальністю																												
1	Культура сервісу та корпоративні цінності	Туризму та економіки підприємства	120	120	4	4	11		60	56	28		28	4	60	0.5									2		2	4
2	Технології здорового харчування	Хімії та хімічної інженерії	90	90	3	3		10	39	33	22		11	6	51	0.57	2		1	3	2		1	3				
3	Інновації та сервісні технології в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	90	90	3	3	10		45	38	22		16	7	45	0.5	2		1	3	2		2	4				
4	Технологія ресторанної продукції	Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління	120	120	4	4	10		59	50	22		28	9	61	0.51	2		3	5	2		2	4				
5	Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa	Туризму та економіки підприємства	120	120	4	4	11		60	56	28		28	4	60	0.5									2		2	4
		Разом :		540	18	18			263	233	122	0	111	30	277													
1.3 Практична підготовка за спеціальністю та атестація																												
1	Передатестаційна практика	Туризму та економіки підприємства	180	180	6	6		11							180	1												
2	Виконання кваліфікаційної роботи	Туризму та економіки підприємства	270	270	9	9									270	1												
		Разом :		450	15	15			0	0	0	0	0	0	450													
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																												
2.1 Дисципліни, спрямовані на розвиток soft skills																												
1	Дисципліна 11		120	120	4	4																						
		Разом :		120	4	4			0	0	0	0	0	0	0													
2.2 Фахові дисципліни																												
1	Дисципліна 12		120	120	4	4																						
2	Дисципліна 13		120	120	4	4																						
3	Дисципліна 14		120	120	4	4																						
4	Дисципліна 15		120	120	4	4																						
		Разом :		480	16	16			0	0	0	0	0	0	0													
		Всього :		**1800**		**60**			**339**	**297**	**137**	**0**	**160**	**42**	**861**													

Годин на тиждень

15	19	8
Екзаменів 4		**Екзаменів 2**
Заліків 3		**Заліків 4**

Декан Фінансово-економічного факультету К.П. Пілова

Зав.кафедри Туризму та економіки підприємства Л.С. Безугла

III. ІНТЕГРОВАНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

БАКАЛАВРІВ У ГАЛУЗІ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги СПЕЦІАЛЬНІСТЬ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

2026-й рік прийому (гр. ГРС-26ск-1)

факультет: Фінансово-економічний

Освітньо-професійна програма : "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

№ з/п	Освітній компонент	Кафедра	Обсяг освітнього компоненту (час на засвоєння)		Контроль підсумк., чверть		Аудиторне навантаження						Самост. робота	
			години					Навч. заняття						
			загальний	кредити ЄКТС	Екзамени	Заліки	Всього	Разом	лекції	лабораторні	практичні/семі	Контрольні заход	всього	частка
	1. ОБОВ`ЯЗКОВА ЧАСТИНА (5400 год.)													
	1.1 Цикл загальної підготовки													
1	**Друга іноземна мова (німецька) (3925)**	**Іноземних мов**	**180**	**6**	**4;**	**2;**	**60**	**52**			**52**	**8**	**120**	**0.67**
2	**Друга іноземна мова (німецька)* (3925)**		**180**	**6**										
3	**Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька) (9746)**	**Іноземних мов**	**180**	**6**	**4;**	**2;**	**60**	**52**			**52**	**8**	**120**	**0.67**
4	**Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька)* (9746)**		**180**	**6**										
5	Основи національного спротиву	Фізичного виховання та спорту	90	3		3;	63	56	32		24	7	27	0.3
6	Основи національного спротиву	Військової підготовки	60	2		4;	52	45.5	10.5		35	6.5	8	0.13
7	Правознавство*		90	3										
8	Українська мова*		90	3										
9	Фізична культура і спорт*		90	3										
10	Цивілізаційні процеси в українському суспільстві*		90	3										
11	Цивільна безпека	Охорони праці та цивільної безпеки	90	3	10;		30	25	15		10	5	60	0.67
12	Ціннісні компетенції фахівця*		120	4										
		Разом :	1440	48			265	230.5	57.5	0	173	34.5	335	
	1.2 Цикл спеціальної підготовки													
	1.2.1 Базові дисципліни													
1	Іноземна мова в туризмі та гостинності	Іноземних мов	300	10	8;10;	6;	113	97			97	16	187	0.62
2	**Основи товарознавства (16622)**	**Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління**	**90**	**3**		**2;**	**33**	**28**	**17**		**11**	**5**	**57**	**0.63**
3	**Основи товарознавства* (16622)**		**30**	**1**										
4	Психологія та етика*		120	4										
5	Рекреаційні комплекси світу*		150	5										
6	Стандартизація і сертифікація в індустрії гостинності*		120	4										
7	Цифрова грамотність та штучний інтелект*		120	4										
		Разом :	930	31			146	125	17	0	108	21	244	
	1.2.2 Фахові освітні компоненти за спеціальністю													
1	Бізнес-планування в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	135	4.5	8;		68	60	30		30	8	67	0.5
2	Готельна справа	Туризму та економіки підприємства	240	8	4;	2;	120	104	52		52	16	120	0.5
3	Економічний аналіз суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Туризму та економіки підприємства	90	3	6;		45	38	22		16	7	45	0.5
4	Інклюзивна політика та соціальна відповідальність в закладах HoReCa	Туризму та економіки підприємства	90	3		7;	45	40	16		24	5	45	0.5
5	Інновації та сервісні технології в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	90	3	10;		45	38	22		16	7	45	0.5
6	Культура сервісу та корпоративні цінності	Туризму та економіки підприємства	120	4	11;		60	56	28		28	4	60	0.5
7	Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	15	0.5		8;							15	1
8	Маркетинг в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	120	4	8;		40	35	14		21	5	80	0.67
9	Менеджмент та бізнес-комунікації в туризмі та гостинності	Туризму та економіки підприємства	90	3	6;		45	38	22		16	7	45	0.5
10	Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa	Охорони праці та цивільної безпеки	120	4		2;	45	38	22		16	7	75	0.63
11	Ресторанна справа та кейтеринг	Туризму та економіки підприємства	180	6	4;	2;	90	78	52		26	12	90	0.5
12	Світова індустрія гостинності*		120	4										
13	Технології здорового харчування	Хімії та хімічної інженерії	90	3		10;	39	33	22		11	6	51	0.57
14	Технологія ресторанної продукції	Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління	120	4	10;		59	50	22		28	9	61	0.51
15	Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa	Туризму та економіки підприємства	120	4	11;		60	56	28		28	4	60	0.5
16	Устаткування закладів HoReCa	Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління	90	3		8;	40	35	14		21	5	50	0.56
17	Харчова хімія*		120	4										
18	Цифрові технології в туризмі та гостинності	Інформаційних технологій та комп'ютерної інженерії	90	3	6;		39	33	22		11	6	51	0.57
		Разом :	2040	68			840	732	388	0	344	108	960	
	1.3 Практична підготовка за спеціальністю та атестація													
1	Виконання кваліфікаційної роботи	Туризму та економіки підприємства	270	9	12;								270	1
2	Виробнича практика	Туризму та економіки підприємства	180	6		4;							180	1
3	Ознайомча практика*		180	6									180	1
4	Передатестаційна практика	Туризму та економіки підприємства	180	6		11;							180	1
5	Технологічна практика	Туризму та економіки підприємства	180	6		8;							180	1
		Разом :	990	33			0	0	0	0	0	0	810	

Освітній компонент	1-й курс, годин на тиждень (2026-2027 навч.рік)								2-й курс, годин на тиждень (2027-2028 навч.рік)								3-й курс, годин на тиждень (2028-2029 навч.рік)							
	1-й семестр				2-й семестр				3-й семестр				4-й семестр				5-й семестр				6-й семестр			
	1 чверть,тижн.		2 чверть,тижн.		3 чверть,тижн.		4 чверть,тижн.		5 чверть,тижн.		6 чверть,тижн.		7 чверть,тижн.		8 чверть,тижн.		9 чверть,тижн.		10 чверть,тижн.		11 чверть,тижн.		12 чверть,тижн.	
	6	1	5	1	8	1	7	1	6	1	5	1	8	1	7	1	6	1	5	1	14	1	0	0
	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи	Лекції	Лабораторії	Практ/семін	Контр.заходи
			2	**2**			**2**	**2**			**2**	**2**			**2**	**2**																				
			2	**2**			**2**	**2**			**2**	**2**			**2**	**2**																				
									4		3	7																								
													1.5		5	6.5																				
																			3	2	5															

2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА

2.1 Дисципліни, спрямовані на розвиток soft skills

| | | |