

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

постанова вченої ради ДТЕУ

«25» травня 2024 р. протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**181 – Б – Д – 24**

**Галузь знань**

18 «Виробництво та технології» /  
«Production and Technology»

**Спеціальність**

181 «Харчові технології» / «Food Technologies»

**Освітня програма**

Ресторанні технології / Restaurant Technologies

**Рівень вищої освіти**

перший (бакалаврський) / first (bachelor's)

**Термін навчання** 3 роки 10 місяців

**Прийом** 2024 р.

**Випуск** 2028 р.

**Форма навчання** денна

**Прийнято** \_\_\_\_ осіб

**Випущено** \_\_\_\_ осіб



### III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Назва навчальної дисципліни	Семестр	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість аудиторних годин на тиждень			Кафедра	Примітка
				у тому числі:				
				лекції	лабора-торні	практичні		
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>								
1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign language for specific purposes	1	12			4	11	
		2				4		
2	Філософія / Philosophy	1	6	2		2	11	
3	Товарознавство / Commodity science	1	6	4	4		12	
4	Харчова хімія / Food Chemistry	1	6	2	2		13	
5	Технології харчових виробництв / Technologies of food production	1	12	3	3		13	
		2		4	4			
6	Українська мова за професійним спрямуванням/ The Ukrainian language for specific purposes	2	6	2		2	12	
7	Устаткування закладів ресторанного господарства / Equipment of restaurant enterprises	3	6	2	2		13	
8	Технології ресторанної продукції / Technologies of restaurant production	3	12	4	4		13	
		4		4	4			
8.1	КР з технології ресторанної продукції / Course work of technologies of restaurant products	4						
9	Правознавство / Jurisprudence	3	6	2		2	12	
10	Гігієна та санітарія / Hygiene and sanitation	4	6	2		2	13	
11	Стандартизація, метрологія та управління якістю / Standardization, metrology and quality management	4	6	3		3	12	
12	Організація ресторанного господарства / Restaurant business organization	5	12	2		2	13	
		6		2		2		
12.1	КР з організації ресторанного господарства	6						
13	Менеджмент / Management	5	6	2		2	12	
14	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі / Informational systems and technologies in restaurant business	5	6	2	2		13	
15	Інжиніринг будівель / Building engineering	6	6	2		3	13	
16	Кондитерське та пекарське мистецтво/Confectionary and baking art	6	6	2		2	13	
17	Економіка ресторанів / Economics of restaurants	7	6	3		3	11	
18	Маркетинг / Marketing	7	6	2		3	12	
19	НАССР у закладах ресторанного господарства / HACCP in restaurant business	7	6	2		2	13	
20	Проектування з основами САПР / Design with the basics of CAD	8	6	3	4		13	
21	Start-Up-тренінг / Start-Up-training	8	3			3	13	
22	Бухгалтерський облік / Accounting	8	6	3		3	11	
23	Практична підготовка 1 / Practical training 1	2	6				13	
24	Практична підготовка 2 / Practical training 2	4	6				13	
25	Практична підготовка 3 / Practical training 3	6	6				13	
26	Виконання кваліфікаційної роботи та захист / Qualification work and defense	8	9				13	
	<b>Всього за обов'язковою частиною</b>	-	<b>180</b>					

№	Назва навчальної дисципліни	Семестр	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість аудиторних годин			Кафедра	Примітка
				у тому числі:				
				лекції	лабора-торні	практичні		
<b>2. РЕКОМЕНДОВАНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>								
27-36	Food-коучинг з харчування / Food-coaching on nutrition	7-8	6	24		24	13	
	Барна справа / Bar business	7-8	6	24		24	13	
	Безпека життя / Life safety	2-4	6	24		24	12	
	Безпечність товарів / Saety of goods	5-8	6	24		24	12	
	Готельна справа / Hotel business	6-8	6	24		24	12	
	Господарське право / Economic Law	3-5	6	24		24	12	
	Друга іноземна мова / Second foreign language	2-8	24			48	11	
						48		
						48		
						48		
	Економічна теорія / Economic theory	2-4	6	24		24	11	
	Експертиза харчових продуктів / Expert examination of food products	5-8	6	24	24		12	
	Електронна торгівля / E-trade	6-8	6	24		24	12	
	Енологія / Oenology	7-8	6	24		24	12	
	Етика бізнесу/Business Ethics	3-4	6	24		24	12	
	Етнічна кулінарія / Ethnic culinary	7-8	6	24	24		13	
	Захист прав споживачів / Consumer protection	6-8	6	24		24	12	
	Івентивний менеджмент / Event management	7-8	6	24		24	12	
	Історія української культури / History of Ukrainian culture	2-4	6	24		24	12	
	Кейтеринг / Catering	6-8	6	24		24	13	
	Комунікативний менеджмент/ Communication management	7-8	6	24		24	12	
	Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм / Culinary ethnology and gastronomic tourism	6-8	6	24		24	13	
	Курортна справа / Resort business	5-8	6	24		24	12	
	Методи контролю якості ресторанних послуг / Methods of quality control of restaurant services	6-8	6	24		24	13	
	Підприємницьке право / Entrepreneurial Law	3-4	6	24		24	12	
	Процеси і апарати харчових виробництв / Processes and apparatuses for food manufacturing	2-4	6	24		24	13	
	Сенсорний аналіз / Sensory analysis	3-8	6	24	24		13	
	Технологія оздоровчих харчових продуктів / Health food technology	5-8	6	24		24	13	
	Фізика / Physics	2-4	6	24	24		13	
	Франчайзинг / Franchise	7-8	6	24		24	12	
	Харчова мікробіологія / Food microbiology	2-4	6	24	24		13	
	Харчові та дієтичні добавки / Nutrition and dietary supplements	5-8	6	24		24	13	
	<b>Всього</b>	-	<b>60</b>					
	<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ</b>		<b>240</b>					

**IV. План навчального процесу на I курс 2024 - 2025 н.р. , 1 семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні )**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота		
1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	360	12	180	6			56	124	Е/п	11
2	Філософія	180	6	180	6	28		28	124	Е/п	12
3	Товарознавство	180	6	180	6	56	56		68	Е/п	12
4	Харчова хімія	180	6	180	6	28	28		124	Е/п	13
5	Технології харчових виробництв	360	12	180	6	28	28		124	Е/п	13
	Фізичне виховання	232		56				56			
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>112</b>	<b>84</b>	<b>564</b>	<b>5/-</b>	
<b>у т. числі аудиторні заняття</b>				<b>336</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>24</b>							

**IV. План навчального процесу на I курс 2024 - 2025 н.р. , 2 семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 13 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні, практична підготовка 4 тижні)**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота	Е/п, Е/у, З	
1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	360	12	180	6			68	112	Е/п	11
5	Технології харчових виробництв	360	12	180	6	52	52		76	Е/п	13
6	Українська мова за професійним спрямуванням	180	6	180	6	26		26	128	Е/п	12
27	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
23	Практична підготовка 1	180	6	180	6					З	13
	Фізичне виховання	232		68				68		З	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>102</b>	<b>52</b>	<b>118</b>	<b>448</b>	<b>4/1</b>	
у т. числі аудиторні заняття				<b>272</b>							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				<b>21</b>							

**IV. План навчального процесу на II курс 2025 - 2026 н.р. , 3 семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні)**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота		
7	Устаткування закладів ресторанного господарства	180	6	180	6	28	28		124	Е/п	13
8	Технології ресторанної продукції	360	12	180	6	56	56		68	Е/п	13
9	Правознавство	180	6	180	6	28		28	124	Е/п	12
28	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
29	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
	Фізичне виховання	232		56				56			
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>84</b>	<b>76</b>	<b>580</b>	<b>5/-</b>	
у т. числі аудиторні заняття				<b>320</b>							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				<b>23</b>							

**IV. План навчального процесу на II курс 2025 - 2026 н.р. , 4 семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 13 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні, практична підготовка 4 тижні)**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота	Е/п, Е/у, З	
8	Технології ресторанної продукції	360	12	150	5	52	52		46	Е/п	13
8.1	КР з технології ресторанної продукції			30	1				30	З	13
10	Гігієна та санітарія	180	6	180	6	28		28	124	Е/п	13
11	Стандартизація, метрологія та управління якістю	180	6	180	6	40		40	100	Е/п	12
30	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
24	Практична підготовка 2	180	6	180	6				180	З	13
	Фізичне виховання	232		52				52		З	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>92</b>	<b>432</b>	<b>4/2</b>	
у т. числі аудиторні заняття				<b>288</b>							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				<b>22</b>							



**IV. План навчального процесу на III курс 2026 - 2027 н.р. , 5 семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні)**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота	Е/п, Е/у, З	
12	Організація ресторанного господарства	360	12	180	6	42		42	96	Е/п	13
13	Менеджмент	180	6	180	6	28		28	124	Е/п	12
14	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	180	6	180	6	28	42		110	Е/п	13
31	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
32	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>146</b>	<b>42</b>	<b>118</b>	<b>594</b>	<b>5/-</b>	
<b>у т. числі аудиторні заняття</b>				<b>306</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>22</b>							

**IV. План навчального процесу на III курс 2026 - 2027 н.р. , 6 семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 13 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні, практична підготовка 4 тижні)**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота	Е/п, Е/у, З	
12	Організація ресторанного господарства	360	12	150	5	40		40	70	Е/п	13
12.1	КР з організації ресторанного господарства			30	1				30	З	13
15	Інжиніринг будівель	180	6	180	6	26		40	114	Е/п	13
16	Кондитерське та пекарське мистецтво	180	6	180	6	26		40	114	Е/п	13
33	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
25	Практична підготовка 3	180	6	180	6					З	13
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>116</b>		<b>144</b>	<b>460</b>	<b>4/2</b>	
<b>у т. числі аудиторні заняття</b>				<b>260</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>20</b>							

**IV. План навчального процесу на IV курс 2027- 2028 н.р. , 7 семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні)**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні годин	кредити ЄКТС	навчальні годин	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота	Е/п, Е/у, 3	
17	Економіка ресторанів	180	6	180	6	42		42	96	Е/п	11
18	Маркетинг	180	6	180	6	28		42	110	Е/п	12
19	НАССР у закладах ресторанного господарства	180	6	180	6	28		28	124	Е/п	13
34	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
35	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>146</b>		<b>160</b>	<b>594</b>	<b>5/-</b>	
<b>у т. числі аудиторні заняття</b>				<b>306</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>22</b>							

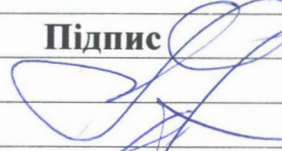






**IV. План навчального процесу на IV курс 2027 - 2028 н.р., 8 семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 12 тижнів, екзаменаційна**

№ навчальної дисципліни	Назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	У тому числі					
						лекції	лабораторні, у т.ч. модульний контроль	практичні (семінарські), у т.ч. модульний контроль	самостійна робота	Е/п, Е/у, З	
20	Проектування з основами САПР	180	6	180	6	36	48		96	Е/п	13
21	Start-Up-тренінг	90	3	90	3			40	50	Е/п	13
22	Бухгалтерський облік	180	6	180	6	36		48	96	Е/п	11
36	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	180	6	180	6	24		24	132	Е/п	
26	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	270	9	270	9				270		13
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>112</b>	<b>374</b>	<b>4/-</b>	
у т. числі аудиторні заняття				<b>256</b>							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				<b>21</b>							

## V. Розрахунок навантаження здобувачів вищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі за семестрами:							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторні заняття	2344	336	272	320	288	306	260	306	256
Самостійна робота у т.ч. індивідуальні завдання	4046	564	448	580	432	594	460	594	374
<b>Разом</b>	<b>6390</b>	<b>900</b>	<b>720</b>	<b>900</b>	<b>720</b>	<b>900</b>	<b>720</b>	<b>900</b>	<b>630</b>
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		24	21	23	22	22	20	22	21
Самостійна робота (на тиждень)		21	24	22	23	23	25	23	24
Практична підготовка	<b>540</b>		180		180		180		
Виконання кваліфікаційної роботи та захист	<b>270</b>								270
<b>Усього</b>	<b>7200</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>									
Залік	5		1		2		2		
Екзамен	36	5	4	5	4	5	4	5	4

## VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
<b>Погоджено</b>		
Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ	Наталія ПРИТУЛЬСЬКА	    
Начальник навчального відділу ДТЕУ	Сергій КАМІНСЬКИЙ	
Завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ	Діна ФЕДОРОВА	
Стейкголдер Виконавчий директор ЗРГ «Гранд» (ФОП Гісем М.І.)	Евеліна СІРА	
Голова Ради студентського самоврядування	Олександр САМСОНОВ	
<b>Розробники</b>		
Керівник групи забезпечення спеціальності, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства	Ганна САБАДОШ	 
Гарант освітньої програми	Ганна САБАДОШ	



Наказ про введення в дію від «08» травня 2024 р. № 34-1

Директор Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ





Петро ГАВРИЛКО