

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

«15» листопада 2024 р. протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

181 – Б – 3 – 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 4 роки 6 місяців

Прийом 2024 р.

Випуск 2029 р.

Форма навчання заочна

Прийнято ____ осіб

Випущено ____ осіб

III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Семестр	Кількість кредитів ЄКТС	Кафедра	Примітка
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ					
1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign language for specific purposes	0-2	12	11	
2	Філософія / Philosophy	0-1	6	12	
3	Товарознавство / Commodity science	0-1	6	12	
4	Харчова хімія / Food Chemistry	0-1	6	13	
5	Технології харчових виробництв / Technologies of food production	2-3	12	13	
6	Українська мова за професійним спрямуванням/ The Ukrainian language for specific purposes	2-3	6	12	
7	Устаткування закладів ресторанного господарства / Equipment of restaurant enterprises	2-3	6	13	
8	Технології ресторанної продукції / Technologies of restaurant production	3-6	18	13	
9	Правознавство / Jurisprudence	3-4	6	12	
10	Гігієна та санітарія / Hygiene and sanitation	1-2	6	13	
11	Стандартизація, метрологія та управління якістю / Standardization, metrology and quality management	4-5	6	12	
12	Організація ресторанного господарства / Restaurant business organization	5-7	12	13	
13	Менеджмент / Management	6-7	7,5	12	
14	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі / Informational systems and technologies in restaurant business	6-7	6	13	
15	Інжиніринг будівель / Building engineering	5-6	6	13	
16	Кондитерське та пекарське мистецтво/Confectionary and baking art	6-7	7,5	13	
17	Економіка ресторанів / Economics of restaurants	7-8	7,5	11	
18	Маркетинг / Marketing	7-8	7,5	12	
19	НАССР у закладах ресторанного господарства / HACCP in restaurant business	7-8	7,5	13	
20	Проектування з основами САПР / Design with the basics of CAD	8-9	7,5	13	
22	Бухгалтерський облік / Accounting	8-9	7,5	11	
25	Практична підготовка / Practical training		4,5	13	
26	Виконання кваліфікаційної роботи та захист / Qualification work and defense		9	13	
	Всього за обов'язковою частиною	-	180		

№	Назва навчальної дисципліни	Семестр	Кількість кредитів ЄКТС	Кафедра	Примітка
2. РЕКОМЕНДОВАНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ					
27-36	Food-коучинг з харчування / Food-coaching on nutrition	7-8	6	13	
	Барна справа / Bar business	7-8	6	13	
	Безпека життя/Life safety	1-4	6	12	
	Безпечність товарів / Saety of goods	5-8	6	12	
	Готельна справа / Hotel business	6-8	6	12	
	Господарське право / Economic Law	3-5	6	12	
	Друга іноземна мова / Second foreign language	2-8	24	11	
	Економічна теорія / Economic theory	2-4	6	11	
	Експертиза харчових продуктів / Expert examination of food products	5-8	6	12	
	Електронна торгівля/E-trade	6-8	6	12	
	Енологія / Oenology	7-8	6	12	
	Етика бізнесу/Business Ethics	3-6	6	12	
	Етнічна кулінарія / Ethnic culinary	7-8	6	13	
	Захист прав споживачів / Consumer protection	6-8	6	12	
	Івентивний менеджмент / Event management	7-8	6	12	
	Історія української культури / History of Ukrainian culture	1-4	6	12	
	Кейтеринг/Catering	6-8	6	13	
	Комунікативний менеджмент/ Communication management	7-8	6	12	
	Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм / Culinary ethnology and gastronomic tourism	6-8	6	13	
	Курортна справа / Resort business	5-8	6	12	
	Методи контролю якості ресторанних послуг / Methods of quality control of restaurant services	7-8	6	13	
	Підприємницьке право / Entrepreneurial Law	3-4	6	12	
	Процеси і апарати харчових виробництв / Processes and apparatuses for food manufacturing	2-4	6	13	
	Сенсорний аналіз / Sensory analysis	3-8	6	13	
	Технологія оздоровчих харчових продуктів / Health food technology	5-8	6	13	
	Фізика / Physics	1-4	6	13	
	Франчайзинг / Franchise	7-8	6	12	
	Харчова мікробіологія / Food microbiology	1-4	6	13	
	Харчові та дієтичні добавки / Nutrition and dietary supplements	5-8	6	13	
	Всього	-	60		
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ		240		

III План навчального процесу на 1 курс, 0 сесію 2024 - 2025 н.р. 5 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій-на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
1	360	12	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14		6			6	174	11
2	180	6	Філософія	10		6	6			170	12
3	180	6	Товарознавство	18		12	8	4		162	12
4	180	6	Харчова хімія	12		6	6			168	13
Разом						30	20	4	6	674	
у т. числі аудиторні заняття						30					

III План навчального процесу на 1 курс, 1 сесію 2024 - 2025 н.р. 10 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій-на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
1	360	12	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14	Е/п	4			4	172	11
2	180	6	Філософія	10	Е/п	4			4		12
4	180	6	Харчова хімія	12	Е/п	6		6			13
3	180	6	Товарознавство	18	Е/п	6		6			12
10	180	6	Гігієна та санітарія	10		10	6	4		170	13
27	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						36	12	16	8	512	
у т. числі аудиторні заняття						4/-	36				

III План навчального процесу на 1 курс, 2 сесію 2024 - 2025 н.р. 10 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій-на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
1	360	12	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14	Е/п	4			4		11
10	180	6	Гігієна та санітарія	10	Е/п						13
27	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
5	360	12	Технології харчових виробництв	16		10	6	4		344	13
6	180	6	Українська мова за професійним спрямуванням	10		6	6			170	12
7	180	6	Устаткування закладів ресторанного господарства	16		12	6	6		164	13
28	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						42	24	10	8	848	
у т. числі аудиторні заняття						3/-	42				

III План навчального процесу на 2 курс, 3 сесію 2025 - 2026 н.р. 10 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій- на робот (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
5	360	12	Технології харчових виробництв	16	Е/п	6		6			13
6	180	6	Українська мова за професійним спрямуванням	10	Е/п	4			4		12
7	180	6	Устаткування закладів ресторанного господарства	16	Е/п	4		4			13
28	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
8	540	18	Технології ресторанної продукції	52		10	6	4		170	13
9	180	6	Правознавство	8		2	2			172	12
29	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						4/-	36	14	14	8	512
у т. числі аудиторні заняття							36				

III План навчального процесу на 2 курс, 4 сесію 2025 - 2026 н.р. 10 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій-на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
8	540	18	Технології ресторанної продукції	52	Е/п	16	6	10		164	13
9	180	6	Правознавство	8	Е/п	6	2		4		12
29	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
11	180	6	Стандартизація, метрологія та управління якістю	10		4	4			170	12
30	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
31	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						3/-	42	24	10	8	674
у т. числі аудиторні заняття							42				

III План навчального процесу на 3 курс, 5 сесію 2026 - 2027 н.р. 15 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій- на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
8	540	18	Технології ресторанної продукції	52	Е/п	16	6	10		154	13
11	180	6	Стандартизація, метрологія та управління якістю	8	Е/п	6			6		12
30	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
31	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
12	360	12	Організація ресторанного господарства	40		16	8		8	164	13
15	180	6	Інжиніринг будівель	14		14	6		8	166	13
32	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						66	26	10	30	654	
у т. числі аудиторні заняття						4/-	66				

III План навчального процесу на 3 курс, 6 сесію 2026 - 2027 н.р. 15 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій-на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
8	540	18	Технології ресторанної продукції	52	Е/п	10	4	6			13
12	360	12	Організація ресторанного господарства	40	Е/п	20	8		12	156	13
15	180	6	Інжиніринг будівель	14	Е/п						13
32	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
14	180	6	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	14		6	6			166	13
16	225	7,5	Кондитерське та пекарське мистецтво	20		14	8		6	205	13
13	225	7,5	Менеджмент	14		6	6			211	12
33	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						4/-	66	38	6	22	908
у т. числі аудиторні заняття							66				

III План навчального процесу на 4 курс, 7 сесію 2027 - 2028 н.р. 15 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр					Коди кафедр	
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні				Самостій-на робота (год)
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
12	360	12	Організація ресторанного господарства	40	Е/п	4			4		13
14	180	6	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	14	Е/п	8		8			13
16	225	7,5	Кондитерське та пекарське мистецтво	20	Е/п	6			6		13
13	225	7,5	Менеджмент	14	Е/п	8			8		12
33	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
17	225	7,5	Економіка ресторанів	20		8	4		4	205	11
18	225	7,5	Маркетинг	14		6	6			211	12
19	225	7,5	НАССР у закладах ресторанного господарства	18		10	6		4	207	13
34	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						5/-	60	22	8	30	793
у т. числі аудиторні заняття							60				

III План навчального процесу на 4 курс, 8 сесію 2027 - 2028 н.р. 15 робочих днів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр						Коди кафедр
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні			Самостій-на робота (год)	
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
17	225	7,5	Економіка ресторанів	20	Е/п	12	6		6		11
18	225	7,5	Маркетинг	14	Е/п	8			8		12
19	225	7,5	НАССР у закладах ресторанного господарства	18	Е/п	8			8		13
34	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
20	225	7,5	Проектування з основами САПР	18		12	6	6		207	13
22	225	7,5	Бухгалтерський облік	16		10	8		2	209	11
35	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
36	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10		6	6			170	
Разом						4/-	66	32	6	28	756
у т. числі аудиторні заняття							66				

III План навчального процесу на 5 курс, 9 сесію 2028 - 2029 н.р. 10 робочих днів, практична підготовка 3 тижні, виконання кваліфікаційної роботи та захист 6 тижнів

№ поз. плану д/ф	Загальний обсяг		Навчальні дисципліни, індивідуальні завдання	Загальний обсяг аудиторних годин	Обсяг годин на семестр					Коди кафедр	
	годин за планом д/ф навч.	кредитів ЄКТС			Форма контролю Е/п, Е/у, З, ДЗ	Усього	аудиторні				Самостійна робота (год)
							лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		
20	225	7,5	Проектування з основами САПР	18	Е/п	6		6		13	
22	225	7,5	Бухгалтерський облік	16	Е/п	6			6	11	
35	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
36	180	6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	10	Е/п	4			4		
25	135	4,5	Практична підготовка			3				13	
26	270	9	Виконання кваліфікаційної роботи та захист							13	
Разом						4/1	20	6	14		
у т. числі аудиторні заняття						20					

IV. Розрахунок завантаженості здобувачів вищої освіти

Види навчальної роботи	Всього (годин, одиниць)	в тому числі по сесіях									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Аудиторні заняття	464	30	36	42	36	42	66	66	60	66	20
Самостійна робота	6331	674	512	848	512	674	654	908	793	756	
Разом	6795	704	548	890	548	716	720	974	853	822	20
Практична підготовка	135										135
Виконання кваліфікаційної роботи та захист	270										270
Усього	7200	704	548	890	548	716	720	974	853	822	425
Види контролю:											
Залік	1										1
Екзамен	35		4	3	4	3	4	4	5	4	4

VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Погоджено		
Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ	Наталія ПРИТУЛЬСЬКА	
Начальник навчального відділу ДТЕУ	Сергій КАМІНСЬКИЙ	
Завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ	Діна ФЕДОРОВА	
Розробники		
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