

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

G13-Б-Д-25

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології
Освітня програма Ресторанні технології
Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
Термін навчання 3 роки 10 міс.



I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Навчальні роки	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					
2025/2026	I	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24					
		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29					
2026/2027	II	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23									
		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	1	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28					
2027/2028	III	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21					
		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26					
2028/2029	IV	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20					
		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25					

- теоретичне навчання - екзаменаційна сесія - практична підготовка - підготовка кваліфікаційної роботи та захист - канікули

II. БЮДЖЕТ ЧАСУ В ТИЖНЯХ

Курси	I	II	III	IV	Разом
Теоретичне навчання	27	27	27	25	106
Екзаменаційні сесії	5	5	5	5	20
Практична підготовка	4	4	4		12
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист				6	6
Канікули	16	16	16	6	54
Всього	52	52	52	42	198

III. РОЗРАХУНОК ЗАВАНТАЖЕНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ

Вид навчальної роботи	Усього	у т.ч. за семестрами							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторні заняття	2160	300	240	300	240	300	240	300	240
Самостійна робота	4320	600	480	600	480	600	480	600	480
Разом	6480	900	720	900	720	900	720	900	720
Практична підготовка	540		180		180		180		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	180								180
Всього	7200	900	900	900	900	900	900	900	900
Види контролю:									
Екзамен	35	4	4	5	4	5	4	5	4
Залік	6	1	1		2		2		

IV. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

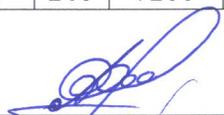
№	Освітні компоненти	Код кафедри	Форма підсумкового контролю			Обсяг роботи студента						Розподіл за семестрами								
			Екзамени	Заліки	Атестація	Кредитів ЄКТС	Всього, год.	Аудиторні заняття				Самостійна робота	1	2	3	4	5	6	7	8
								Лекції	Практичні	Лабораторні	Інд. консульт. робота		тижнів у семестрі							
													15	12	15	12	15	12	15	10
кількість годин протягом тижня																				
Обов'язкові освітні компоненти																				
1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	11	2	1		12	360		120			240	4	5						
2	Філософія	12	1			6	180	30	30			120	4							
3	Українська мова за професійним спрямуванням	12	1			6	180	30	30			120	4							
4	Харчова хімія	13	1			6	180	30		30		120	4							
5	Технології харчових виробництв	13	1,2			12	360	60		60		240	4	5						
6	Товарознавство	12	2			6	180	30		30		120		5						
7	Устаткування закладів ресторанного господарства	13	3			6	180	30	30			120			4					
8	Технології ресторанної продукції	13	3,4	4		12	360	60		60	КР	240			4	5				
9	Правознавство	12	3			6	180	30	30			120			4					
10	Гігієна та санітарія	13	4			6	180	30	30			120				5				
11	Стандартизація, метрологія та управління	12	4			6	180	30	30			120				5				
12	Організація ресторанного господарства	13	5,6	6		12	360	60	60		КР	240					4	5		
13	Менеджмент	12	5			6	180	30	30			120					4			
14	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	13	5			6	180	30		30		120				4				
15	Інжиніринг будівель	13	6			6	180	30	30			120					5			
16	Кондитерське та пекарське мистецтво	13	6			6	180	30		30		120					5			
17	Економіка ресторанів	11	7			6	180	30	30			120						4		

18	Маркетинг	12	7		6	180	30	30		120							4		
19	НАССР у закладах ресторанного господарства	13	7		6	180	30	30		120							4		
20	Проектування з основами САПР	13	8		6	180	30		30	120								6	
21	Start Up-тренінг	13	8		6	180		60		120								6	
22	Облік і оподаткування	11	8		6	180	30	30		120								6	
23	Практична підготовка 1	13		2	6	180				180									
24	Практична підготовка 2	13		4	6	180				180									
25	Практична підготовка 3	13		6	6	180				180									
26	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	13		8	6	180				180									
Загальна кількість						180													
Фізичне виховання *				2, 4		240		240			4	4	4	4					
Базова загальновійськова підготовка(теоретична частина)**		ЦБЗВП	3		3	90	36	24		30			4						
Базова загальновійськова підготовка(практична підготовка)**		ЦБЗВП		4	9	210													
Вибіркові освітні компоненти																			
1	Вибіркова компонента 1		2		6	180	30	30		120		5							
2	Вибіркова компонента 2		3		6	180	30	30		120			4						
3	Вибіркова компонента 3		3		6	180	30	30		120			4						
4	Вибіркова компонента 4		4		6	180	30	30		120				5					
5	Вибіркова компонента 5		5		6	180	30	30		120					4				
6	Вибіркова компонента 6		5		6	180	30	30		120					4				
7	Вибіркова компонента 7		6		6	180	30	30		120						5			
8	Вибіркова компонента 8		7		6	180	30	30		120							4		
9	Вибіркова компонента 9		7		6	180	30	30		120							4		
10	Вибіркова компонента 10		8		6	180	30	30		120								6	
Загальна кількість			35	6	1	240	7200	990	900	270	5040	20	20	20	20	20	20	24	

* Позакредитна дисципліна

Гарант освітньої програми

Начальник навчально-методичного відділу





Ганна САБАДОШ

Іванна ШОЛЯ