

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

G13-B-3-25

Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Рівень вищої освіти
Термін навчання

G Інженерія, виробництво та будівництво
G13 Харчові технології
Ресторанні технології
перший (бакалаврський)
3 роки 10 міс.



I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Навчальні роки	курс	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						
		вересень					жовтень					листопад					грудень					січень					лютий					березень					квітень					травень					червень					липень					серпень		
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	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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29					
		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						

□ - самостійна робота □ :: - екзаменаційна сесія □ X - практична підготовка □ // - підготовка кваліфікаційної роботи та захист

II. БЮДЖЕТ ЧАСУ В ТИЖНЯХ

Курси	I	II	III	IV	Разом
Самостійна робота	43	44	42	31	160
Екзаменаційні сесії	5	4	6	5	20
Практична підготовка	4	4	4		12
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист				6	6
Всього	52	52	52	42	198

III. РОЗРАХУНОК ЗАВАНТАЖЕНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ

Вид навчальної роботи	Усього	у т.ч. за сесіями								
		0	1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторні заняття	336	30	32	34	38	34	66	52	38	12
Самостійна робота	6144		862	686	683	855	683	843	852	680
Разом	6480	30	894	720	721	889	749	895	890	692
Практична підготовка	540			180		180		180		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	180									180
Всього	7200	30	894	900	721	1069	749	1075	890	872
Види контролю:										
Екзамен	35		4	4	4	5	4	5	5	4
Залік	4		1	1		1		1		

IV. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Освітні компоненти	Код кафедри	Форма підсумкового контролю		Обсяг роботи студента							Розподіл за сесіями									
			Екзамени	Заліки	Атестація	Кредитів ЄКТС	Всього, год.	Аудиторні заняття				Самостійна робота	0	1	2	3	4	5	6	7	8
								Лекції	Практичні	Лабораторні	Інд. – консульт. робота		тривалість сесії, днів								
													5	10	10	10	10	15	15	15	10
кількість годин протягом сесії																					
Обов'язкові освітні компоненти																					
1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	11	2	1		12	360		20			340	10	6	4						
2	Філософія	12	1			6	180	4	4			172	4	4							
3	Українська мова за професійним спрямуванням	12	1			6	180	4	4			172	4	4							
4	Харчова хімія	13	1			6	180	4		4		172	4	4							
5	Технології харчових виробництв	13	1,2			12	360	6		6		348	8	2	2						
6	Товарознавство	12	2			6	180	6		6		168		8	4						
7	Устаткування закладів ресторанного господарства	13	3			6	180	4	4			172			4	4					
8	Технології ресторанної продукції	13	3,4			12	360	10		16		334			8	10	8				
9	Правознавство	12	3			6	180	4	4			172			4	4					
10	Гігієна і санітарія	13	4			6	180	4	4			172				4	4				
11	Стандартизація, метрологія та управління якістю	12	4			6	180	4	4			172				4	4				
12	Організація ресторанного господарства	13	5,6			12	360	10	16			334					2	22	2		
13	Менеджмент	12	5			6	180	4	4			172					2	6			
14	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	13	5			6	180	4		4		172				2	6				
15	Інжиніринг будівель	13	6			6	180	4	4			172					6	2			
16	Кондитерське та пекарське мистецтво	13	6			6	180	10		10		160					14	6			
17	Економіка ресторанів	11	7			6	180	4	8			168						10	2		
18	Маркетинг	12	7			6	180	4	4			172						6	2		

19	НАССР у харчових технологіях	13	7		6	180	6	6		168							10	2	
20	Проектування з основами САПР	13	8		6	180	6		6	168								8	4
21	Start Up-тренінг	13	8		6	180			8	172								6	2
22	Облік та оподаткування	11	8		6	180	4	4		172								6	2
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									
	Загальна кількість					180													
Вибіркові освітні компоненти																			
1	Вибіркова компонента 1		2		6	180	4	4		172		4	4						
2	Вибіркова компонента 2		3		6	180	4	4		172			4	4					
3	Вибіркова компонента 3		4		6	180	4	4		172				4	4				
4	Вибіркова компонента 4		4		6	180	4	4		172				4	4				
5	Вибіркова компонента 5		5		6	180	4	4		172					4	4			
6	Вибіркова компонента 6		6		6	180	4	4		172						4	4		
7	Вибіркова компонента 7		6		6	180	4	4		172						4	4		
8	Вибіркова компонента 8		7		6	180	4	4		172							4	4	
9	Вибіркова компонента 9		7		6	180	4	4		172							4	4	
10	Вибіркова компонента 10		8		6	180	4	4		172								4	4
	Загальна кількість	35	4	1	240	7200	146	130	60	6864	30	32	34	38	34	66	52	38	12

Гарант освітньої програми

Начальник навчального відділу





Ганна САБАДОШ

Іванна ШОЛЯ