ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
_____ Наталія ЗАМКОВА
(наказ № 61 від 06.04.2026)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
G13 – М – Д – 26

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології
Освітня програма **Ресторанні технології**
Ступінь вищої освіти магістр
Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Термін навчання 1 рік 4 місяці

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Навчальні роки	Курси	Тижні	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	Бюджет часу (тижні)							
			Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень					Теоретичне навчання	Екзаменаційні сесії	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	Атестаційний екзамен	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			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								
2026/2027			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	27	27	4		6			15	**52**
	I									**15**								::	::	=	=	=	=	=						**12**							::	::	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=								
			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								
2027/2028			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	7	2				8		**17**
	II							7		::	::	//	//	//	//	//	//	//	//																																																									
																																																																						Всього	**34**	**6**		**6**		**8**	**15**	**69**

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

– теоретичне навчання	:: – екзаменаційна сесія	X – виробнича практика	+ – виробнича (переддипломна) практика	// – атестаційний екзамен	|| – підготовка кваліфікаційної роботи та захист	= – канікули

ІІ. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код ОК/ВК	Код кафедри	КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл контактних годин на тиждень за курсами і семестрами		
								Аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс
									у тому числі:					Семестр		
														1	2	3
			Екзамени	Заліки	Атестація		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Інд.-консульт. робота		Кількість тижнів		
														15	12	7
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
ОК 1	06.03	Професійна комунікація іноземною мовою	1			6	180	48			48		132	3		
		Всього	**1**			**6**	**180**	**48**			**48**		**132**	**3**		
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																
ОК 2	07.03	Концепції та ресторанний креатив	1			6	180	48	24		24		132	3		
ОК 3	07.03	Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції	1			6	180	48	24		24		132	3		
ОК 4	07.03	Інноваційні технології ресторанної продукції				9	270	72					198			
			1			6	180	48	24	24			132	3		
			2			3	90	24	12	12			66		2	
ОК 5	07.03	Інжиніринг закладів ресторанного господарства	1			6	180	48	24		24		132	3		
ОК 6	07.03	Сучасні дослідження харчової науки	2			6	180	48	24		24		132		4	
ОК 7	07.03	Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства	3			6	180	48	20		28		132			7
		Всього	**7**			**39**	**1170**	**312**	**152**	**36**	**124**		**858**	**12**	**6**	**7**
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																
	07.03	Виробнича (переддипломна) практика		2		9	270						270			
		Всього		**1**		**9**	**270**						**270**			
АТЕСТАЦІЯ																
	07.03	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист			3	12	360						360			
		Всього				**12**	**360**						**360**			
		Всього за обов'язковою частиною	**8**	**1**	**1**	**66**	**1980**	**360**	**152**	**36**	**172**		**1620**	**15**	**6**	**7**
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																
ВК 1		Вибірковий компонент	2			4	120	32					88		3	
ВК 2		Вибірковий компонент	2			4	120	32					88		3	
ВК 3		Вибірковий компонент	2			4	120	32					88		3	
ВК 4		Вибірковий компонент	3			4	120	32					88			4
ВК 5		Вибірковий компонент	3			4	120	32					88			4
ВК 6		Вибірковий компонент	3			4	120	32					88			4
		Всього за вибірковою частиною	**6**			**24**	**720**	**192**					**528**		**9**	**12**
Загальна кількість			**14**	**1**	**1**	**90**	**2700**	**552**	**152**	**36**	**172**		**2148**	**15**	**15**	**19**
		Кількість екзаменів												5	5	4
		Кількість заліків													1	

Гарант освітньої програми — Тетяна СЕМКО

Завідувач кафедри — Наталія ЧОРНА

Начальник навчально-методичного відділу — Тетяна ШЕВЧУК