

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  
06 2024

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
181 – М – Д – 24

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» / «Manufacturing and Technology»  
Спеціальність: 181 «Харчові технології» / 181 «Food Technology»  
Освітня програма: Ресторанні технології / Restaurant Technology  
Ступінь вищої освіти: магістр / master  
Факультет: торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування / Trade, Marketing and Services  
Термін навчання: 1 рік 4 місяці  
Форма навчання: денна

**1. Графік освітнього процесу**

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Тижні	Навчальні роки																																																				Теоретичне навчання	Експериментальні сесії	Виробнича (переддипломна) практика	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	Канікули	Всього тижнів у навчальному році	
	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							
2024/2025	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	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	26	5	6		15	52	
2025/2026	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	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	3	10	17	24	28	7	2		8		17
<b>Всього</b>																																																					<b>33</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>69</b>	

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня  
 □ – теоретичне навчання    □:: – екзаменаційна сесія    □+ – виробнича (переддипломна) практика    □|| – підготовка кваліфікаційної роботи та захист    □= – канікули

**2. 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		
			Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Загальний обсяг		Аудиторних у тому числі:				Самостійна робота	I курс			
								Всього	у тому числі:				II курс			
									лекції	лабораторії	практика		1	2	3	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>																
<b>1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																
OK 1	06.03	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	1			6	180	56				56	124	4		
		<b>Всього за циклом 1.1.</b>	<b>1</b>			<b>6</b>	<b>180</b>	<b>56</b>				<b>56</b>	<b>124</b>	<b>4</b>		
<b>1.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																
OK 2	07.03	Концепції та ресторанний креатив / Concepts and Restaurant Creativity	1			6	180	56	28			28	124	4		
OK 3	07.03	Міжнародне регулювання та управління якістю та безпеністю харчової продукції / International Regulation and Quality Control and Food Safety Management	1			6	180	56	28			28	124	4		
OK 4	07.03	Інноваційні технології ресторанної продукції / Innovative Technologies of Restaurant Products	1			9	270	92	46	46		178				
			2			3	90	36	18	18		54		3		
OK 5	07.03	Інженіринг закладів ресторанного господарства / Engineering of Restaurant Facilities	1			6	180	56	28			28	124	4		
OK 6	07.03	Сучасні дослідження харчової науки / Modern Research in Food Science	2			6	180	60	30			30	120	5		
OK 7	07.03	Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства / Management of Business Activity in Restaurant Business	3			6	180	56	28			28	124		8	
		<b>Всього за циклом 1.2.</b>	<b>7</b>			<b>39</b>	<b>1170</b>	<b>376</b>	<b>188</b>	<b>46</b>	<b>142</b>	<b>794</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>1.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА</b>																
	07.03	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		2		9	270					270				
		<b>Всього практична підготовка</b>		<b>1</b>		<b>9</b>	<b>270</b>					<b>270</b>				
<b>1.4. АТЕСТАЦІЯ</b>																
	07.03	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Preparation to Qualification Work and Presentation				12	360					360				
		<b>Всього за обов'язковою частиною</b>	<b>8</b>	<b>1</b>		<b>66</b>	<b>1980</b>	<b>432</b>	<b>188</b>	<b>46</b>	<b>198</b>	<b>1548</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>																
<b>2.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																
		<b>Всього за циклом 2.1.</b>														
<b>2.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																
ВК 1		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	2			6	180	48				132		4		
ВК 2		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	2			6	180	48				132		4		
ВК 3		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	3			6	180	28				152			4	
ВК 4		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	3			6	180	28				152			4	
		<b>Всього за циклом 2.2.</b>	<b>4</b>			<b>24</b>	<b>720</b>	<b>152</b>				<b>568</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	
		<b>Всього за вибірковою частиною</b>	<b>4</b>			<b>24</b>	<b>720</b>	<b>152</b>				<b>568</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>Загальна кількість</b>			<b>12</b>	<b>1</b>		<b>90</b>	<b>2700</b>	<b>584</b>	<b>188</b>	<b>46</b>	<b>198</b>	<b>2116</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	
		Кількість екзаменів											5	4	3	
		Кількість заліків												1		

Примітка: \*Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до його специфіки

**3. Пояснення до навчального плану**

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Ресторанні технології"

затвердженої вченою радою ВТЕІ ДТЕУ (Рішення від 03.06.2024, протокол № 06, п. 7)

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 03.06.2024 № 91

Заступник директора з навчально-методичної роботи



Лілія МАРТИНОВА

**4. Зміни до плану**

Наказ		Семестр	Позиція плану	Нова редакція
№	дата			

**Коди факультетів та кафедр**

**06 Обліково-фінансовий факультет (ОФФ)**

№ з/п	Код	Назва кафедри
1	06.01	Обліку та оподаткування
2	06.02	Фінансів
3	06.03	Іноземної філології та перекладу

**08 Факультет економіки, менеджменту та права (ФЕМП)**

№ з/п	Код	Назва кафедри
1	08.01	Менеджменту та адміністрування
2	08.02	Економіки та міжнародних відносин
3	08.03	Економічної кібернетики та інформаційних систем
4	08.04	Права

**07 Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування (ФТМСО)**

№ з/п	Код	Назва кафедри
1	07.01	Маркетингу та реклами
2	07.02	Товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
3	07.03	Туризму та готельно-ресторанної справи
4	07.04	Фізичного виховання та спорту