



Наталія ЗАМКОВА
2023

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181 – М – 3 – 23

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 **Прийом 2023 р.** **Випуск 2024 р.**
 Форма навчання заочна

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Тижні	Навчальні роки																																																				Самостійна робота	Екзаменаційні сесії	Виробнича (переддипломна) практика	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	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					
2023/2024	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	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	40	6	6	52	
2024/2025	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	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	8	1	8	17					
Всього																																																					48	7	6	8	69

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

☐ – самостійна робота ☐☐ – екзаменаційна сесія ☐+ – виробнича (переддипломна) практика ☐☐☐ – підготовка кваліфікаційної роботи та захист

2. План освітнього процесу

Код ОК/БК плану д/ф	Код кафедри	КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	Сесія	Розподіл за сесіями		Кількість кредитів ЄКТС	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Розподіл контактних годин за сесіями					
				Екзамени	Залки			Аудиторних			I курс		II курс					
								Всього	у тому числі:									
									лекції	лабора-торні	практичні		0	1	2	3		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																		
1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																		
OK 1	06.03	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	0	1		6	180	6			6	168	6					
		Всього за циклом 1.1.		1		6	180	12			12	168	6	6				
1.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																		
OK 2	07.03	Концепції та ресторанный креатив / Concepts and Restaurant Creativity	0	1		6	180	6	6			162	6					
OK 3	07.03	Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції / International Regulation and Quality Control and Food Safety Management	0	1	1	6	180	6	6			166	6	8				
OK 4	07.03	Інноваційні технології ресторанної продукції / Innovative Technologies of Restaurant Products	0	1	1	9	270	6	6	6		246	6	10		8		
OK 5	07.03	Інжиніринг закладів ресторанного господарства / Restaurant Engineering	0	1	1	6	180	6	6			164	6	10				
OK 6	07.03	Сучасні дослідження харчової науки / Modern Research in Food Science	1	2	2	6	180	6	4		2	168		6				
OK 7	07.03	Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства / Business Activity Management in Restaurant	2	3	3	6	180	6	4	2	2	170		6		4		
		Всього за циклом 1.2.		7		39	1170	94	50	12	32	1076	24	46	20	4		
1.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																		
	07.03	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training			2	9	270					270						
		Всього практична підготовка			1	9	270					270						
1.4. АТЕСТАЦІЯ																		
	07.03	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper				12	360					360						
		Всього за обов'язковою частиною			8	1	66	1980	106	50	12	44	1874	30	52	20	4	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																		
2.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																		
		Всього за циклом 2.1.																
2.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																		
BK 1		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	1	2		6	180	4				172		4		4		
BK 2		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	1	2		6	180	4				172		4		4		
BK 3		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	2	3	3	6	180	4				172		4		4		
BK 4		Вибірковий компонент*/ Optional Subject	2	3	3	6	180	4				172		4		4		
		Всього за циклом 2.2.		4		24	720	32				688		8	16	8		
		Всього за вибірковою частиною		4		24	720	32				688		8	16	8		
Загальна кількість						12	1	90	2700	138	50	12	44	2562	30	60	36	12
		Кількість екзаменів												5	4	3		
		Кількість залків													1			

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30


*Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до її специфіки

3. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Ресторанні технології" затвердженої вченою радою ВТЕІ ДТЕУ (Постанова від 29 05 2023, протокол № 04, п. 4)

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 29 05 2023 № 40

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