ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Протокол № 3 від «26» 10 2023 р.

В. о. ректора «26» Оксана Чернега 2023 р.

набуває чинності згідно з наказом ректора
№ 169 від «26» 10 2023 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки магістра з галузі знань 18 "Виробництво та технології"

За спеціальністю 181 "Харчові технології", освітньою програмою "Ресторанні технології"

Форма навчання: денна

Шифр: д ХТ (м) 2024

Кваліфікація фахівця: магістр з харчових технологій

Строк навчання: 1 р. 4 міс.

На основі: ступеня "бакалавр"

I. Графік навчального процесу

Роки навчання	Вересень					Жовтень				Листопад					Грудень					Січень					Лютий				Березень					Квітень				Травень					Червень					Липень				Серпень			
	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
	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	30
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
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	14	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	16	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	П
II	П			Т*	Т*	Т*	11	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	С	КВР(П)																																					

Умовні позначення: теоретичне навчання [Т], теоретичне навчання+виконання кваліфікаційної роботи [Т*], екзаменаційна сесія [С], канікули [К], практика [П], атестаційний екзамен [АЕ], оформлення та захист кваліфікаційної роботи [КВР(П)]

II. Зведені дані щодо бюджету часу (у тижнях)

Роки навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Дипломування	Канікули	Разом
I	30	6				15	51
II	11	1	4	2			18
Разом	41	7	4	2		15	69

III. Практика

Назва	Семестр	Тижні
Переддипломна (виробнича)	3	4
Разом		4

IV. Атестація

Назва	Форма контролю	Семестр	Тижні
Кваліфікаційна робота	Захист	3	2
Разом			2

V. План навчального процесу

Шифр	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами: екзамени	заліки	курсові роботи	курсові проекти	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин: Загальний обсяг	Аудиторних: Всього	у тому числі: Лекції	Лаб-ні	Прак-ні	СРС	Розподіл за курсами і семестрами: 1 курс 1 сем 14 тиж	1 курс 2 сем 16 тиж	2 курс 3 сем 12 тиж
													Години на тиждень / кредити		
	1. Обов'язкові дисципліни														
	Цикл професійної підготовки														
ОПП1	Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві	1				5	150	70	42		28	80	5/5		
ОПП2	Інноваційні ресторанні технології	1				5	150	56	28		28	94	4/5		
ОПП3	Управління конкурентоспроможністю	1				5	150	56	28		28	94	4/5		
ОПП4	Наукові основи конструювання крафтової продукції		1			5	150	56	28		28	94	4/5		
ОПП5	Інтелектуальна власність та патентознавство	1				5	150	56	28		28	94	4/5		
ОПП6	Комп'ютерне моделювання в галузі		1			5	150	56	14		42	94	4/5		
ОПП7	Технологічні основи безпеки харчових продуктів	2				5	150	64	48		16	86		4/5	
ОПП8	Методологія наукових досліджень		2			5	150	56	32		24	94		3,5/5	
ОПП9	Іноземна мова (поглиблений курс)		2			5	150	72			72	78		4,5/5	
ОПП10	Практика переддипломна (виробнича)		3			8	240	0				240			0/8
Всього по циклу (год/кред):						53	1590	542	248		294	1048	25/30	12/15	0/8
Обов'язкові дисципліни, разом						53	1590	542	248		294	1048	25/30	12/15	0/8
	2. Вибіркові дисципліни														
Вибіркові дисципліни, разом						25	750						0/0	/15	/10
Взагалі						78	2340	542	248	0	294	1048	25/30	/30	/18
	Атестація														
Виконання та захист кваліфікаційної роботи	3					12	360					360			0/12
Разом на підготовку магістра						90,0	2700	542	248		294	1408	25/30	/30	/30
Кількість екзаменів	6												4	1	1
Кількість заліків		5											2	2	1
Кількість курсових робіт															
Кількість курсових проектів															

Директор навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу та туризму — Валентина Барабанова

Гарант освітньої програми — Ольга Сімакова