

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-педагогічної роботи,
організації та забезпечення
освітньо-виховного процесу
 Ірина ЛОШЕНЮК
"01" "09" 2026р.

Р О З К Л А Д
занять для студентів 4 курсу денної форми навчання
спеціальності 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
Ресторанні технології та фуд-дизайн
на 1 семестр 2026/2027 навчального року
409 група

День	Пара	І тиждень		ІІ тиждень	
Понеділок	3	Етнічна кулінарія* Брикова Т.М.	On-Line	Етнічна кулінарія* Брикова Т.М.	On-Line
	4	Проектування з основами САПР* Марусяк Т.М.	On-Line	Проектування з основами САПР* Марусяк Т.М.	On-Line
	5	Фуд-дизайн Марусяк Т.М.	On-Line	Фуд-дизайн Марусяк Т.М.	On-Line
Вівторок	4	Інжиніринг будівель Данилюк І.П.	On-Line	Інжиніринг будівель Данилюк І.П.	On-Line
	5	Економіка ресторанів Гут Л.В.	On-Line	Економіка ресторанів Гут Л.В.	On-Line
	6	Методи контролю якості ресторанних послуг Борук С.Д.	On-Line	Методи контролю якості ресторанних послуг Борук С.Д.	On-Line
Середа	3	Фуд-дизайн Марусяк Т.М.	On-Line	Фуд-дизайн Марусяк Т.М.	On-Line
	4	Проектування з основами САПР* Марусяк Т.М.	On-Line	Проектування з основами САПР* Марусяк Т.М.	On-Line
Четвер	3	Етнічна кулінарія* Брикова Т.М.	On-Line	Етнічна кулінарія* Брикова Т.М.	On-Line
	4	Економіка ресторанів Гут Л.В.	On-Line	Економіка ресторанів Гут Л.В.	On-Line
	5	Методи контролю якості ресторанних послуг Струтинська Л.Т.	On-Line	Методи контролю якості ресторанних послуг Струтинська Л.Т.	On-Line
П'ятниця	4	Фуд-дизайн Марусяк Т.М.	On-Line	Інжиніринг будівель Данилюк І.П.	On-Line
	5	Інжиніринг будівель Данилюк І.П.	On-Line	Методи контролю якості ресторанних послуг Струтинська Л.Т.	On-Line

* - спільні лекції та практичні

Завідувач навчального відділу



Ірина МУСТЕЦА