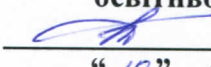


ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-педагогічної роботи,
організації та забезпечення
освітньо-виховного процесу

Ірина ЛОШЕНЮК
 “19” 01 2026р.

Р О З К Л А Д
 занять для студентів 3 курсу денної форми навчання
 спеціальності 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
 Ресторанні технології та фуд-дизайн
 на 2 семестр 2025/2026 навчального року
 309 група

День	Пара	I тиждень		II тиждень	
Понеділок	4	Устаткування закладів ресторанного господарства* Данилюк І.П.	1/301	Устаткування закладів ресторанного господарства* Данилюк І.П.	1/304
	5	Технології ресторанної продукції* Паламарек К.В.	1/301	Технології ресторанної продукції* Паламарек К.В.	1/304
Вівторок	3	Устаткування закладів ресторанного господарства* Данилюк І.П.	4/6	Устаткування закладів ресторанного господарства* Данилюк І.П.	4/6
	4	Гастрономічний туризм Гищук Р.М.	4/6	Гастрономічний туризм Гищук Р.М.	4/6
	5	Стандартизація, метрологія та управління якістю* Романовська О.Л.	4/6	Стандартизація, метрологія та управління якістю* Романовська О.Л.	4/6
Середа	3	Інтелектуальна власність* Ореховський В.О.	Актова зала	Інтелектуальна власність* Ореховський В.О.	Актова зала
	4	Процеси і апарати харчових виробництв* Кривохижа Є.М.	Актова зала	Процеси і апарати харчових виробництв* Кривохижа Є.М.	Актова зала
Четвер	2	Інтелектуальна власність* Ореховський В.О.	Актова зала	Інтелектуальна власність* Ореховський В.О.	Актова зала
	3	Гастрономічний туризм Гищук Р.М.	1/304	Гастрономічний туризм Гищук Р.М.	1/304
	4	Стандартизація, метрологія та управління якістю* Романовська О.Л.	Актова зала	Стандартизація, метрологія та управління якістю* Романовська О.Л.	Актова зала
П'ятниця	2	Технології ресторанної продукції* Паращук А.В.	4/1	Технології ресторанної продукції* Паращук А.В.	4/1
	3	Процеси і апарати харчових виробництв* Кривохижа Є.М.	4/6	Процеси і апарати харчових виробництв* Кривохижа Є.М.	4/6

* - спільні лекції та практичні

Начальник навчального відділу



Ірина МУСТЕЦА