



## II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами							
		іспит	Заліки		Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Курсовий проект	Самостійна робота	Семестри							
							у тому числі:					1	2	3	4	5	6	7	8
							лекції	практичні	Семінарії			Кількість тижнів в семестрі							
		13	22		15	17	15	17	15	8									
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>																			
ОЗ 1	Філософія і методологія науки	2	–	4	120	60	40	–	20	+	60		4						
ОЗ 2	Методологія наукового дослідження та наукової діяльності	2	1	6	180	66	24	–	42	–	114		6						
ОЗ 3	Моделювання й інформаційні технології в наукових дослідженнях	–	2	3	90	60	40	20	–	–	30		3						
ОЗ 4	Управління науковими проектами	4	–	3	90	30	16	10	4	–	60				3				
ОЗ 5	Академічна доброчесність та авторське право	–	2	3	90	30	6	24	–	–	60		3						
ОП 1	Інструментарій та технології управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства	4	–	6	180	108	90	–	18	+	72				6				
ОП 2	Сучасні досягнення харчової науки у сфері гостинності	–	3	3	90	40	20	–	20	–	50			3					
ОП 3	Іноземна мова професійного спілкування	1		6	180	60	6	54	–	+	120	6							
ОП 4	Науково-практичні основи харчових технологій та дієтології.	–	4	3	90	30	12	–	18	–	60				3				
ОП 5	Педагогічна практика	–	4	6	180	180	–	180	–	–	–				6				
<b>Всього обов'язкових освітніх компонентів</b>				<b>43</b>	<b>1290</b>	<b>664</b>	254	288	122	–	<b>626</b>								

Освітні компоненти вільного вибору																	
ВК 1	Логіка	–	1	3	90	60	60	–	–	–	30	3					
ВК 2	Українська тіловиховна традиція	–	1	3	90	30	24	–	6	–	60	3					
ВК 3	Професійна риторика	–	3	3	90	36	16	20	–	–	54		3				
ВК 4	Крафтові технології	–	3	3	90	36	16	10	10	–	54		3				
ВК 5	Система підготовки фахівців готельно-ресторанної справи у сучасних умовах	–	3	3	90	30	18	–	12	+	60		3				
ВК 6	Компетентнісний підхід у сфері обслуговування	–	3	3	90	30	12	–	18	–	60		3				
ВК 7	Інноваційні технології в оздоровчо-рекреаційній та руховій активності	–	4	3	90	34	16	18	–	–	56			3			
ВК 8	Іноземна мова професійного спілкування для фахівців сфери обслуговування	–	2	3	90	30	4	26	–	–	60	3					
ВК 9	Друга іноземна мова професійного спілкування для фахівців сфери обслуговування	–	2	3	90	30	4	26	–	–	60	3					
ВК 10	Ділова іноземна мова	–	2	3	90	90	4	26	–	–	60	3					
ВК 11	Практикум «авторські педагогічні технології»	–	2	3	90	90	–	90	–	–	–	3					
<b>Всього освітніх компонентів вільного вибору</b>						<b>15</b>	<b>450</b>										
<b>Всього за навчальним планом</b>						<b>58</b>	<b>1740</b>										

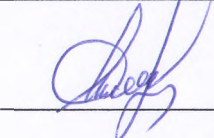
Навчальний план вводиться з 2022/2023 навчального року для аспірантів I року.

Ухвалено вченою радою Університету від “07” червня 2022 року Протокол № 8

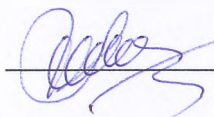
Проректор НР та ЗЗ

 Андрій Вовканич

Керівник навчального відділу

 Василь Стефанишин.

Завідувач докторантури

 Лілія Свищ.