



## II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Загальний обсяг	Кількість годин					Розподіл кредитів ЄКТС на тиждень за курсами і семестрами								
		Теорія	Заліки			Всього	Аудиторних			Курсові проекти	Самостійна робота	Семестри							
							у тому числі:	лекції	практичні			Семінар.	Кількість тижнів в семестрі						
		1	2			3				4	5		6	7	8				
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>																			
ОЗ 1	Філософія і методологія науки	2	-	4	120	60	40	-	20	+	60	4							
	Методологія наукового дослідження та наукової діяльності	1		3	90	30	14	-	16	-	60	3							
ОЗ 2	Дослідницький практикум зі спеціальності		2	3	90	30	12		18		60		3						
ОЗ 3	Моделювання в 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 підприємства	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>	<b>254</b>	<b>288</b>	<b>122</b>	<b>-</b>	<b>626</b>						
<b>Освітні компоненти вільного вибору</b>																			
ВК 1	Питання здоров'я та харчування	-	1	3	90	30	30				30	3							
ВК 2	Українська тілобудівна 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	1
ВК 8	Іноземна мова професійного спілкування для фахівців сфери обслуговування	-	2	3	90	30	4	26	-	60	3		
ВК 9	Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності		2	3	90	30	4	26	-	60	3		
ВК 10	Ділова іноземна мова	-	2	3	90	30	4	26	-	60	3		
ВК 11	Практикум «Авторські педагогічні технології»	-	2	3	90	30	14	16	-	60	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 вводитьься з 2024/2025 навчального року для аспірантів I року.

Проректор з навчання

Мар'ян Пітлик

Проректор з наукової роботи

Василь Стефанюк

Завідувач докторантури

Лілія Свист