

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ													
Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамен	Диференційований залік			Аудиторних					I курс		II курс
						у тому числі:					Семестри		Семестри
						Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	1	2	3
Кількість тижнів у семестрі											12	13	14
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ													
Загальної підготовки													
OK1	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності		1	3	90	12	4		8	78	5,00		
OK2	Психологія управління та професійні комунікації		2	3	90	14	6		8	76		4,09	
OK3	Іноземна мова професійних комунікацій	1		3	90	14	4		10	76	5,00		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	2	9	270	40	14	0	26	230	10,00	4,09	
Професійної підготовки													
OK4	Інновації в індустрії гостинності	1		4	120	18	8		10	102	6,67		
OK5	КП з інновації в індустрії гостинності		2	3	90					90		4,09	
OK6	Сервіс у ресторанному та готельному господарстві	1		3	90	16	8	8		74	5,00		
OK7	Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг	2		4	120	16	4	8	4	104		5,45	
OK8	Організація ефективної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу		2	3	90	16	8		8	74		4,09	
OK9	Виробнича практика		2	10	300					300		13,64	
OK10	Дослідницька практика		3	10	300					300			15,00
OK11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			20	600					600			30,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	3	4	57	1710	66	28	16	22	1644	11,67	27,27	45,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	4	6	66	1980	106	42	16	48	1874	21,67	31,36	45,00
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*													
BK1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру		1	14	420						23,33		
BK2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру		2	10	300							13,64	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами	3	3	24,0	720	0	0	0	0	0	23,3	13,6	
	Загальна кількість			90,0	2700	106,0	42,0	16,0	48,0	1 874,0	45,0	45,0	45,0
	Кількість годин на тиждень										45,0	45,0	45,0
	Кількість екзаменів		7								5	2	
	Кількість диференційованих заліків		9								3	5	1

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу
(назва)

(підпис)

(підпис)

Федір ТРИШИН

Олександр КАМУШКОВ