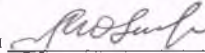


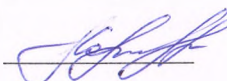
5. План освітнього процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					годин на тиждень									
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі				Самостійна робота	годин на тиждень								
						Всього	Лекції	Практичні, семінари	Консультації		1 рік		2 рік		3 рік		4 рік		
										1 семестр 8 тиж.	2 семестр 12 тиж.	3 семестр 10 тиж.	4 семестр 10 тиж.	5 семестр	6 семестр	7 семестр			
1. Обов'язкові навчальні дисципліни																			
ОК. 1	Філософія науки	1		4	120	40	24	16		80	5								
ОК. 2	Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності	3		3	90	40	20	20		50			4						
ОК. 3	Комунікації в науковому середовищі		2	3	90	36	18	18		54		3							
ОК. 4	Методологія проведення наукових досліджень		2	3	90	36	18	18		54		3							
ОК. 5	Сучасні досягнення харчової науки	1		3	90	40	24	16		50	5								
ОК. 6	Моделювання та планування наукового експерименту		3	3	90	30	16	14		60			3						
ОК. 7	Реєстрація прав інтелектуальної власності		2	3	90	36	18	18		54		3							
ОК. 8	Організація і методика проведення навчальних занять	2		3	90	36	18	18		54		3							
ОК. 9	Методика та організація підготовки і написання дисертації	2		3	90	36	18	18		54		3							
ОК. 10	Управління науковими проектами	1		3	90	40	24	16		50	5								
ОК. 11	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	1	4	120	48		48		72	3	2							
ОК. 12	Методика підготовки наукових праць іноземною мовою	3		3	90	40		40		50			4						
ОК. 13	Педагогічна практика			4	120	40		40		80			4						
Разом за усіма циклами основної частини плану				42	1260	498	198	300		762	18	17	11	4		0	0		
2. Вибіркові навчальні дисципліни																			
ВК. 1	Фахова вибіркова дисципліна 1*	3		5	150	50	20	30		100			5						
ВК. 2	Фахова вибіркова дисципліна 2*	4		5	150	50	20	30		100			5						
ВК. 3	Фахова вибіркова дисципліна 3*	4		5	150	50	20	30		100			5						
Усього за циклом спеціальної (професійної) підготовки (за вибором аспіранта)				15	450	150	60	90	0	300			5	10					
Разом за циклами нормативної та варіативної частини				57	1710	648	258	390	0	1062	18	17	16	14	0	0	0		
									Кількість екзаменів всього		11		3	3	3	2	0	0	0
									Кількість заліків всього		6		1	3	2	0	0	0	0
									Кількість практик		1		0	0	0	1	0	0	0

*Перелік фахових вибірових дисциплін ВК1-ВК3

- Інновації в галузі
- Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства
- Управління якістю харчової продукції
- Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції
- Інжиніринг інновацій
- Сучасні інструментальні методи дослідження

Гарант освітньої програми  (О.Ю. Мельник)

Заідувач відділу аспірантури і докторантури  ()