

одомі
 економічного університету
 у Львові, вул. Купчин
 1/2, Львів, 2021 року
 БЕНТ
 ль
 ена Русною Радою
 огод № 10 від 04.09.2021р.
 № 01597980
 ЦЕНТРАЛЬНА РАДА * УКОСПІЛКА * ІННОВАЦІЙНІ ТА ТОВАРИСТВА УКРАЇНИ
 3 Г

Форма здобуття освіти денна

І. ГРАФІК ОСВІТЬНОГО ПРОЦЕСУ

КР - захист кваліфікаційного проекту (роботи).

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Підготовка кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	30	4	5		4	9	52
II	10	2	5	1	3	2	23
Разом	40	6	10	1	7	11	75

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Практика	1,2,3	10
Педагогічна практика	2	проти гом сем

IV. АТЕСТАЦІЯ

IV. АТЕСТАЦІЯ		
Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (Публічний захист кваліфікаційного проекту (роботи))	Семестр
Публічний захист кваліфікаційного проекту (роботи)		3

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

V. ПЛАН ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ																
Шифр кафедри	№	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за семестрами		
			Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	1 семестр	2 семестр	3 семестр	
					проекти	роботи			у тому числі:							
									лекції	практичні	лабора-торні					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																
1.1. Дисципліни загальної підготовки																
ІМ	ОК 1	Ділова іноземна мова	1				4	120	40		40		80	3		
ОКАтаО	ОК 2	Методика викладання		1			4	120	44	24	20		76	3		
ПТЛ	ОК 3	Організація та управління інноваційними бізнес-процесами	1				4	120	44	20	24		76	3		
		Всього					12	360	128	44	84	0	232	9	0	0
1.2. Дисципліни професійної підготовки																
ТМСУЯ	ОК 4	Сучасні способи зберігання і транспортування харчових продуктів та продовольчої сировини	1				4	120	40	20		20	80	3		
ТМСУЯ	ОК 5	Інноваційні технології харчової продукції	2				4	120	40	20		20	80		3	
ТГРС	ОК 6	Управління проектами у сфері обслуговування		2			4	120	44	24		26	76		3	
ХТ	ОК 7	Інноваційні ресторани технології	2				4	120	40	20	0	20	80			
ХТ	ОК 8	Молекулярні технології ресторанної продукції	3				4	120	50	20		30	70			5
ХТ	ОК 9	Оптимізація технологічних процесів	3				4	120	40	20	20		80			4
		Всього					24	720	254	124	20	116	466	3	9	9
		РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН					36	1080	382	168	104	116	698	12	9	9
1.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																
ХТ	ОК10	Практика					15	450					450	П	П	ЗП
ХТ	ОК11	Педагогічна практика					3	90					90		ЗПП	
1.4. АТЕСТАЦІЯ																
ХТ	ОК12	Підготовка та захист кваліфікаційного проекту (роботи)					12	360					360	ВК	ВК	ВК,КР
		РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВИХ КОМПОНЕНТ					66	1980	382	168	104	0	1598	12	9	9
2. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА																
перший семестр - студент обирає дві дисципліни загальним обсягом 8 кредитів																
Ек	ВК1.1	Інноваційний розвиток підприємства		1			4	120	44	24	20		76	3		
ПТЛ	ВК1.2	Інтелектуальна власність		1			4	120	44	24	20		76	3		
ХТ	ВК1.3	Методологія наукових досліджень		1			4	120	44	24	20		76	3		
Мн	ВК1.4	Креативний менеджмент		1			4	120	44	30	14		76	3		
Ек	ВК1.5	Глобальна економіка		1			4	120	44	24	20		76	3		
Ек	ВК1.6	Управління розвитком підприємства		1			4	120	44	24	20		76	3		
ХТ	ВК1.7	Проектування і дизайн закладів ресторанного господарства		1			4	120	44	24	20		76	3		
		Всього					8	240	88-94*	48-54*	40	0	146-152*	6	0	0

другий семестр - студент обирає дві дисципліни загальним обсягом 8 кредитів														
ТГРС	ВК2.1	Стратегічний менеджмент		2			4	120	44	24	20		76	3
ОКАтаО	ВК2.2	Фінансовий аналіз		2			4	120	52	26	26		68	4
Ек	ВК2.3	Управління потенціалом підприємства		2			4	120	44	24	20		76	3
ТГРС	ВК2.4	Бренд-менеджмент		2			4	120	40	20	20		80	3
ТМСУЯ	ВК2.5	Міжнародне технічне регулювання		2			4	120	40	20	20		80	3
ТМСУЯ	ВК2.6	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції		2			4	120	40	20	20		80	3
ТМСУЯ	ВК2.7	Сучасні досягнення харчової науки		2			4	120	40	20	20		80	3
ТМСУЯ	ВК2.8	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції		2			4	120	50	24	26		70	4
МЕВ	ВК2.9	Економічна дипломатія		2			4	120	44	18	26		76	3
Всього							8	240	80-102*	40-50*	40-52*	0	138-160*	0 8 0
третій семестр - студент обирає дві дисципліни загальним обсягом 8 кредитів														
ХТ	ВК3.1	Технологія харчових продуктів функціонального призначення		3			4	120	40	20	20		80	4
ХТ	ВК3.2	Технології виробництва пива в ресторанному господарстві		3			4	120	44	24	20		76	4,5
ФЕБ	ВК3.3	Фінансово-економічна безпека підприємства		3			4	120	40	20	20		80	4
ПТЛ	ВК3.4	Біржова діяльність		3			4	120	44	24	20		76	4,5
Мн	ВК3.5	Психологія управління та конфліктологія		3			4	120	50	30	20		70	4,5
Мн	ВК3.6	Корпоративне управління		3			4	120	44	24	20		76	4,5
ГПП	ВК3.7	Проблеми відповідальності у сфері господарювання		3			4	120	44	24	20		76	4,5
Всього							8	240	80-94*	40-54*	40	0	146-160*	0 0 9
Разом за вибором студента							24	720	248-290*	128-158*	120-132*	0	430-472*	6 8 9
Всього за навчальним планом							90	2700	672-714*	320-350*	260-272*	116	1986-2028*	18 17 18
у тому числі							30	900				0	900	
практична підготовка, атестація							36	1080	382	168	104	116	698	12 9 9
обов'язкові навчальні дисципліни							24	720	248-290*	128-158*	120-132*	0	430-472*	6 8 9
вибір студента														
Кількість аудиторних годин на тиждень													18	17 18
Кількість кредитів ECTS													30	30 30
Кількість екзаменів													3	2 2
Кількість заліків													3	3 2
Захист практики														1 1

*залежно від вибору

VI. Позакредитні дисципліни

VI. Позакредитні дисципліни			навчальних годин															
Шифр кафед- ри	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семест.	кількість кредитів EKTS			з них:					у тому числі за семестрами							
				загальний обсяг	всього	лекції	практичні	лабор.	семін.	інд. роб.	1	2	3	4	5	6	7	8
ІМ	Ділова іноземна мова	2	3	90	36		30			60		2						

Гарант освітньої програми

Перший проректор

Декан факультету ТУСО

Завідувач навчального відділу

проф. І. М. Ощипок

професор М. Ю. Барна

доц. В. В. Гаврилишин

Л. К. Притула