

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Затверджено рішенням Вченої ради Вінницького
національного аграрного університету

(протокол № 101 від « 29.06 » _____ 2021р.)

Освітня програма вводитьься в дію з 01.09 2021р.

Ректор _____ В.А. Мазур!
(наказ № 12 від « 06 » _____ 2021р.)



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Вінниця 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітня кваліфікація

Першого (бакалаврського)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
Бакалавр з готельно-ресторанної справи

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Кафедрою менеджменту
зовнішньоекономічної діяльності,
готельно-ресторанної справи та
туризму

Протокол № 16
від «19» 04 2021 р.

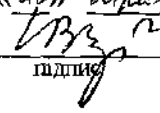
Зав. кафедри


підпис Ставська Ю.В.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи, голова Науково-
методичної комісії університету

Протокол НМК № 10
від «21» травня 2021 р.


підпис І.В. Гунько

ПОГОДЖЕНО


Директор навчально-наукового
центру


підпис О.М. Титаренко

«19» травня 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету економіки та
підприємництва


підпис Брояка А.А.

«19» 04 2021 р.

**РЕКОМЕНДОВАНО ТА
ОБГОВОРЕНО**

на засіданні студентської ради
факультету

Протокол № 8
від «12» 04 2021 р.

Голова студентського самоврядування


підпис В.І. Микичур

«12» 04 2021 р.

**РЕКОМЕНДОВАНО ТА
ОБГОВОРЕНО**

на засіданні ради стейкхолдерів

Протокол № 5
від «17» 04.2021 р.

Голова ради стейкхолдерів
факультету


підпис В.В. Зампир

«17» 04 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Гарант освітньої програми **Ставська Юлія Вацлавівна** к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету;

Розроблено робочою групою у складі:

1. Польова О.Л. – доктор економічних наук, професор кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету;

2. Табенська О. І. – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету;

3. Дмитренко С.М. – кандидат педагогічних наук, генеральний директор готельно-ресторанного комплексу «Затишок»;

4. Педорченко О.С. – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» та ресторану «Lolla Gastro Place».

5. Мософірова А.С. – студентка 4 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа», адміністратор ресторану «Debi»;

Профіль освітньої програми зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет Кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: бакалавр Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма бакалавра з готельно-ресторанної справи
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 3 роки 10 місяців - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). 50% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей.
Наявність акредитації	Наказ МОН України від 20.06.2018 р. № 662 (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 №1565). Термін дії сертифіката до 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень FQ ENEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, за результатами ЗНО, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, наявність ступеня молодшого бакалавра. Інші вимоги визначаються правилами прийому до ВНАУ
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньої програми до 1 липня 2023 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/katalog-OP-bak_2021-2022.pdf
2. Мета освітньої програми	
Метою освітньо-професійної програми є формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань,	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа

спеціальність)	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на оволодіння здобувачами базових знань щодо організації і здійснення продуктивної управлінської, виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, а також формування гастрономічних особливостей регіонального та національного сільського зеленого туризму.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямована на оволодіння професійними та соціальними компонентами, необхідними для вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Фокусування освітньої траєкторії сконцентровано на розвитку здібностей бакалавра з готельно-ресторанної справи надавати послуги гостинності в сфері сільського зеленого туризму. Ключові слова: готель, ресторан, концепція, економіка, дизайн, сервіс, барна справа, проєкт, технологія, типи харчування архітектура, якість послуг.
Особливості програми	Багатопрофільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням особливостей надання послуг готельно-ресторанної справи у сфері сільського зеленого туризму, як перспективного напряму підприємництва в Україні. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу, використання знань і досвіду вітчизняних професіоналів готельно-ресторанного бізнесу під час надання освітніх послуг.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати наступні професійні роботи відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування
Подальше навчання	Можливість продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти; отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; підвищення кваліфікації.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване навчання у поєднанні з проблемно-орієнтованим стилем навчання шляхом спільної діяльності викладача і студентів на лекціях, семінарських, практичних заняттях, а також через самостійну роботу студентів з використанням матеріалізованих та електронних навчальних ресурсів, кредитно-трансферна система організації навчання, самонавчання, навчання на основі досліджень.
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий, самоконтроль. Екзамени, заліки, захист звіту із практики, захист курсових

	робіт, державний екзамен з фаху, проводяться відповідно до вимог «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах</p>

	<p>(закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7. Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі</p>

	<p>споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Навчальний процес підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи забезпечують провідні викладачі кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми мають підтверджений рівень

	<p>наукової і професійної активності.</p> <p>При формуванні професорсько-викладацького складу кафедри перевага надається фахівцям високої кваліфікації з досвідом роботи у вищих навчальних закладах та науково-дослідних установах. В той же час створюються можливості і для професійного росту молодих викладачів.</p> <p>Беруться до уваги інтелектуальні, творчі здібності, фаховий потенціал викладачів. Кадровим питанням приділяється постійна увага з боку ректорату, вчених рад університету та факультету.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічна база Вінницького національного аграрного університету повністю забезпечує навчально-виховний процес. Створені належні умови для навчання та проживання студентів, роботи викладачів та адміністративно-господарського персоналу. Для здійснення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа» використовуються лабораторія з ресторанної справи, лабораторія «Готельний номер», площі спортивних залів, приміщення для науково-педагогічних працівників, службові приміщення, бібліотеки, гуртожитки, їдальні, буфети, центр дозвілля ВНАУ тощо.</p> <p>Навчальні приміщення, кафедри, службові приміщення оснащені сучасними меблями, технічними засобами, приладами; забезпечене стабільне та оперативне постачання необхідного приладдя, предметів, надання послуг, які необхідні для здійснення навчального процесу та наукової діяльності.</p>
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://vsau.org містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Навчальний процес з обов'язкових дисциплін забезпечується методичними комплексами дисциплін, що складаються з підручників, методичних розробок до практичних занять, лабораторних практикумів, методичних вказівок до самостійної роботи студентів, методичних матеріалів до курсового проектування, прототипів розробки курсових проектів, екзаменаційних та тестових запитань різної складності (для самоперевірки, для іспитів, для тренінгів) тощо.</p> <p>Інформаційне забезпечення в свою чергу передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; - забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; - забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти; вільний та необмежений доступ зареєстрованим у ВНАУ користувачам тощо.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння (відповідність змісту дисципліни ОПП, загальний обсяг у годинах та кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю).</p>

Міжнародна кредитна мобільність	<p>Міжнародна академічна мобільність реалізується у рамках відповідних чинних угод про співпрацю на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у закладах вищої освіти зарубіжних країн, за умови їх відповідності набутим компетентностям.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе на загальних умовах за акредитованою ОПП.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Українська мова та етнологія	5	Екзамен
ОК 2	Філософія	4	Екзамен
ОК 3	Теологія	4	Залік
ОК 4	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 5	Туристичне краєзнавство	5	Екзамен
ОК 6	Вища та прикладна математика	5	Екзамен
ОК 7	Економічна теорія (основи економічної теорії)	5	Екзамен
ОК 8	Сервісологія	5	Екзамен
ОК 9	Кулінарна етнологія	5	Екзамен
ОК 10	Історія України	5	Залік
ОК 11	Іноземна мова	18	Залік, екзамен
ОК 12	Економічна теорія (мікро- та макроекономіка)	5	Екзамен
ОК 13	Підприємницьке право	5	Екзамен
ОК 14	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	Екзамен
ОК 15	Мікробіологія	5	Екзамен
ОК 16	Технологія продукції ресторанного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 17	Інженерне обладнання будівель	5	Екзамен
ОК 18	Організація ресторанного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 19	Туристичні та готельні ресурси України	5	Екзамен
ОК 20	Економіка готелів і ресторанів	5	Екзамен
ОК 21	Організація готельного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 24	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 25	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 26	Спеціалізований туризм (організація сільського зеленого туризму)	4	Екзамен
ОК 27	Аграрна політика та земельні відносини	7	Залік, Екзамен
ОК 28	PR – технології в готельному бізнесі	5	Екзамен
ОК 29	Навчальна практика (Вступ до фаху «ГРС»)	5	Залік
ОК 30	Виробнича практика	13	Залік
ОК 31	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	5	Залік
ОК 32	Атестаційний екзамен	2	Екзамен

Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1-12	Вибіркова компонента	5	
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

3. Форма атестації здобувачів вищої школи

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.

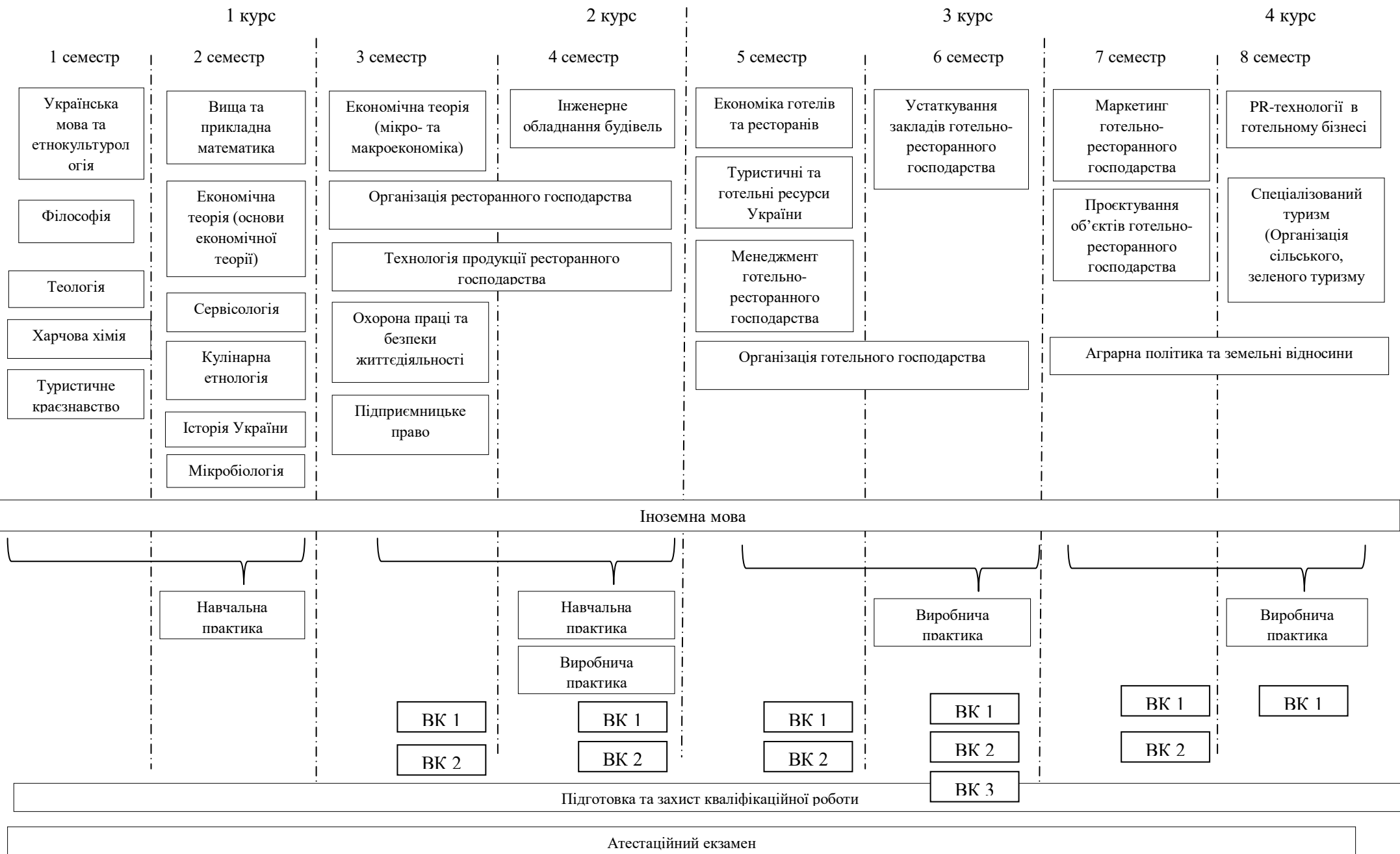
Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнень результатів навчання визначених Стандартом та освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Перевірка на плагіат та оприлюднення на офіційному сайті відповідного підрозділу закладу вищої освіти.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

2.2. Структурно-логічна схема



**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»**

Компоненти ОП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	
	Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК1	Загальні компетентності	+	+	+		+			+	+	+															+					+		
ЗК2			+	+							+			+											+							+	
ЗК3			+		+		+	+			+	+							+	+	+			+	+			+	+			+	+
ЗК4							+									+			+				+	+	+						+	+	+
ЗК5							+		+								+		+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК6			+									+							+								+				+	+	+
ЗК7			+		+					+				+					+	+							+				+	+	+
ЗК8					+										+	+	+	+	+					+	+	+					+	+	+
ЗК9			+				+	+					+									+			+	+			+	+	+	+	+
ЗК10					+	+	+		+					+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК11												+													+					+	+	+	+
СК1	Фахові (спеціальні) компетентності					+			+									+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК2								+				+				+			+							+				+	+	+	
СК3														+	+				+	+					+						+	+	+
СК4			+		+					+		+							+	+			+			+					+	+	+
СК5								+					+						+	+		+	+						+	+		+	+
СК6														+			+					+	+		+		+					+	+
СК7									+								+		+			+				+						+	+
СК8								+					+						+	+					+		+					+	+
СК9																+	+	+					+			+						+	+
СК10							+					+							+	+		+		+		+						+	+
СК11					+											+			+						+					+	+	+	+
СК12												+							+	+		+	+		+		+			+	+	+	+
СК13																			+	+		+	+		+		+			+	+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) обов'язковими компонентами освітньої програми

Компонент ОП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32
ПРН 1								+					+	+				+			+				+	+			+	+	+	+
ПРН 2								+										+	+		+	+							+	+	+	+
ПРН 3	+								+		+							+										+	+	+	+	+
ПРН 4					+				+										+	+		+						+	+	+	+	+
ПРН 5																		+			+					+	+			+	+	+
ПРН 6						+		+										+			+				+					+	+	+
ПРН 7																		+			+									+	+	+
ПРН 8	+										+					+		+				+					+			+	+	+
ПРН 9																+	+	+			+					+				+	+	+
ПРН 10				+											+	+	+	+						+	+					+	+	+
ПРН 11				+												+							+							+	+	
ПРН 12																+		+												+	+	+
ПРН 13																					+	+								+	+	+
ПРН 14														+				+												+	+	+
ПРН 15							+					+								+					+					+	+	+

