

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ» /
«HOTEL, RESTAURANTS AND CATERING»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

Голова вченої ради

_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/

(протокол № __ від " __ " _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2025 р.

Ректор _____ /Анатолій МАЗАРАКІ/

(наказ № __ від " __ " _____ 2024 р.)

Київ 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи ДТЕУ
_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2024 р.

Погоджено
Проректор з науково-педагогічної
роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ
_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
_____ 2024 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу ДТЕУ
_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
_____ 2024 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ДТЕУ
_____ Тетяна БОЖКО
_____ 2024 р.

Погоджено
Декан факультету технологій та бізнесу
_____ Надія ВЕДМІДЬ
_____ 2024 р.

Погоджено
Завідувач кафедри менеджменту
готельно-ресторанного бізнесу
_____ Маргарита БОЙКО
_____ 2024 р.

Погоджено
Керівник групи забезпечення
спеціальності ДТЕУ
_____ Маргарита БОЙКО
_____ 2024 р.

Погоджено
Гарант освітньої програми ДТЕУ
_____ Алла РАСУЛОВА
_____ 2024 р.

Погоджено
Training&Development Manager
готелю «Ramada Encore Kiev»
_____ Юлія МОЗГОВА
_____ 2024 р.

Погоджено
Директор і співзасновник мережі
ресторанів Докер Паб (Docke Pub)
_____ Світлана ЯСТРУБЕНКО
_____ 2024 р.

Погоджено
Представник РСС
ФТБ
_____ Вікторія БАЧИНСЬКА
_____ 2024 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Мазаракі Анатолій
Антонович | Ректор ДТЕУ, д.е.н., професор |
| 2. Бойко Маргарита
Григорівна | Завідувач кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
(керівник групи забезпечення освітньої програми) |
| 3. Расулова Алла
Миколаївна | Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
(гарант освітньої програми) |
| 4. Ведмідь Надія
Іванівна | Декан ФТБ, д.е.н., професор |
| 5. Босовська Мирослава
Веліксівна | Професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор |
| 6. Кулик Марія
Володимирівна | Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент |
| 7. Ткачук Тетяна
Михайлівна | Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент |
| 8. Романчук Людмила
Дмитрівна | Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н. |
| 9. Лупашко Артур
Павлович | Генеральний директор та співзасновник мережі готелів Ribas Hotels Group |
| 10. Міщенко Ольга
Миколаївна | керівник проєкту HotelMatrix |
| 11. Лейчук Анна | Здобувач 4 к. 10 гр. освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» |
| 12. Іващишина Ангеліна | Здобувач 4 к. 10 гр. освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Мозгова Юлія
Олександрівна | Training&Development Manager
готелю «Ramada Encore Kiev» |
| 2. Яструбенко Світлана
Миколаївна | Директор і співзасновник мережі
ресторанів Докер Паб (Docke Pub) |

1. Профіль освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.26 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
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, ресторанного бізнесу та кейтерингу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і

	<p>практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, академічна програма
Основний фокус освітньої програми	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, сервіс, обслуговування, туризм, менеджмент, маркетинг, психологія сервісної діяльності, інформаційні системи і технології</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття.</p> <p>Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанным бізнесом.</p> <p>Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p>

	<p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризм 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 13 Керівники малих підприємств без апарату управління <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, практична підготовка; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.</p>
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	<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. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. 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> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати 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 (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 організувати споживання готельних та ресторанных 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> <p>СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці</p>

основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 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.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені

	<p>необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 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>РН 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	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: програмні продукти ТОВ «Сервіо Софт» - Servio HMS і Servio POS для автоматизації роботи ресторанів та готелів; хмарні IT-рішення для автоматизації закладів сфер гостинності EasyMS, PMS Cloud (для готелів), SkyService, Poster (для ресторанів); аналітичні платформи для сфери гостинності HotelMatrix, Poster; глобальна система бронювання Amadeus.</p> <p>Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, Освітня платформа «МІА Освіта» забезпечує організацію освітнього процесу за очною та дистанційною формами з можливістю комплексного оцінювання учасників освітнього процесу. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.</p> <p>Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
Міжнародна	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх

кредитна мобільність	договорів між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

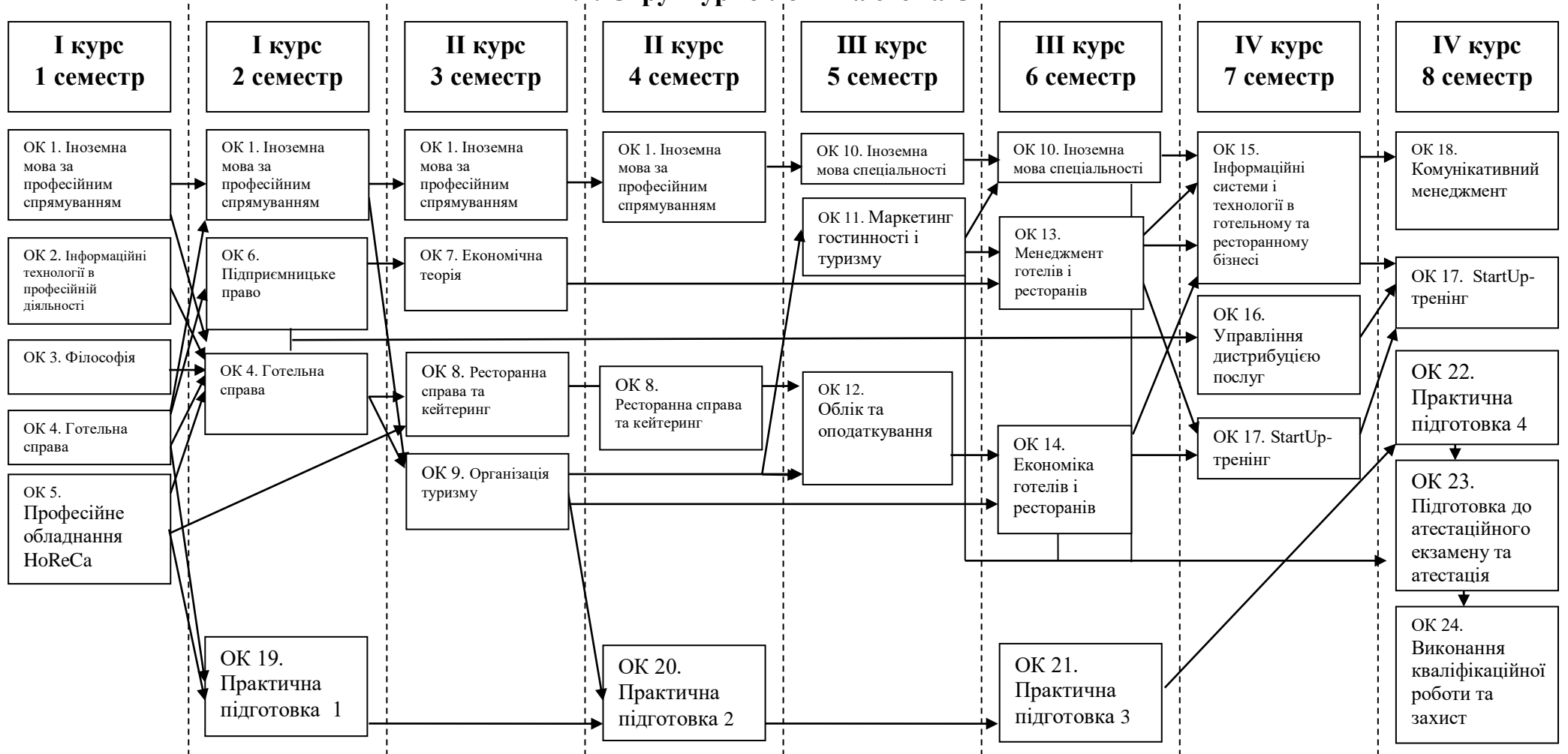
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП (у т.ч. англ. мовою викладання)		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Інформаційні технології в професійній діяльності	6
ОК 3.	Філософія	6
ОК 4.	Готельна справа	12
ОК 5.	Професійне обладнання HoReCa	6
ОК 6.	Підприємницьке право	6
ОК 7.	Економічна теорія	6
ОК 8.	Ресторанна справа та кейтеринг	6
ОК 9.	Організація туризму	12
ОК 10.	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 11.	Маркетинг гостинності та туризму	6
ОК 12.	Облік та оподаткування	6
ОК 13.	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 14.	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 15.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 16.	Управління дистрибуцією послуг	6
ОК 17.	StartUp-тренінг	9
ОК 18.	Комунікативний менеджмент	6
ОК 19.	Практична підготовка 1	6
ОК 20.	Практична підготовка 2	6
ОК 21.	Практична підготовка 3	6
ОК 22.	Практична підготовка 4	6
ОК 23.	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	6
ОК 24.	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180
Вибіркові компоненти ОП (у т.ч. англ. мовою викладання)		
ВК 1.	Безпека життя	6
ВК 2.	Дизайн	6
ВК 3.	Друга іноземна мова	42
ВК 4.	Екскурсійна справа	6
ВК 5.	Енологія	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 6.	Етнічна кулінарія	6
ВК 7.	Івентивний менеджмент	6
ВК 8.	Інжиніринг будівель	6
ВК 9.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 10.	Критичне мислення	6
ВК 11.	Курортна справа	6
ВК 12.	Ораторське мистецтво	6
ВК 13.	Психологія бізнесу	6
ВК 14.	Спеціалізований туризм	6
ВК 15.	Товарознавство	6
ВК 16.	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
	З метою забезпечення формування індивідуальної освітньої траєкторії, враховуючи положення ст. 62 Закону України «Про вищу освіту» здобувачі можуть вибирати компоненти освітньої програми з інших освітніх програм, як аналогічного, так і інших рівнів вищої освіти, за погодженням з деканом факультету	6
Загальний обсяг вибіркового компонент:		60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	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.	
	ЗК 01			+				+		+														+	
ЗК 02				+		+		+			+		+				+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК 03	+		+							+					+		+					+	+	+	+
ЗК 04		+								+	+		+		+		+				+	+	+	+	+
ЗК 05				+				+			+		+			+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК 06		+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 07	+		+							+	+					+									+
ЗК 08				+	+			+	+			+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК 09			+			+	+				+		+	+			+	+			+	+	+	+	+
ЗК 10	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11	+									+															+
ЗК 12						+							+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+
СК 01	+			+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 02				+				+	+							+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК 03				+		+		+			+		+				+		+	+	+	+	+	+	+
СК 04				+				+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 05							+						+	+		+	+	+			+	+	+	+	+
СК 06				+	+			+									+		+	+		+	+	+	+
СК 07				+				+			+					+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК 08											+					+	+	+				+	+	+	+
СК 09				+	+			+				+					+		+	+		+	+	+	+
СК 10		+		+				+			+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
СК 11				+				+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 12							+				+		+				+	+			+	+	+	+	+
СК 13				+							+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+
СК 14				+							+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.
ЗК 01											+					+
ЗК 02												+	+			
ЗК 03									+	+			+			
ЗК 04							+	+	+				+			
ЗК 05									+				+			
ЗК 06	+	+			+	+	+	+	+		+	+		+	+	
ЗК 07			+			+										
ЗК 08	+								+						+	+
ЗК 09										+	+		+			
ЗК 10	+	+	+		+	+		+	+			+		+	+	+
ЗК 11			+													
ЗК 12										+						+
СК 01		+			+	+							+	+	+	+
СК 02		+	+		+	+							+	+		+
СК 03												+				+
СК 04	+	+	+					+	+				+	+		
СК 05									+	+			+			+
СК 06		+														+
СК 07								+								
СК 08					+	+		+						+		
СК 09		+														+
СК 10		+			+	+		+								+
СК 11					+	+										+
СК 12										+						
СК 13								+								
СК 14							+	+								

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	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.
РН 01		+		+		+		+	+		+		+				+		+	+	+	+	+	+
РН 02				+				+	+	+								+	+	+			+	+
РН 03	+			+						+						+	+			+	+	+	+	+
РН 04				+				+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 05				+	+			+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 06				+				+			+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+
РН 07				+				+							+	+	+		+	+	+	+	+	+
РН 08				+				+	+	+	+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 09				+	+			+	+								+		+	+	+	+	+	+
РН 10				+	+			+	+		+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 11				+							+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
РН 12				+				+					+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 13													+			+	+	+			+	+	+	+
РН 14				+	+			+											+	+			+	+
РН 15				+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 16				+			+	+			+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 17				+				+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 18				+				+			+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 19			+	+				+			+		+			+			+	+			+	+
РН 20		+	+			+	+		+								+				+	+	+	+
РН 21		+	+			+																	+	+
РН 22			+	+													+			+	+	+	+	+

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)
відповідними вибірковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.
РН 01				+								+				+
РН 02				+	+	+								+		+
РН 03	+		+		+	+					+	+		+		
РН 04				+						+				+		+
РН 05		+		+	+	+							+	+		+
РН 06								+						+		+
РН 07				+				+	+						+	+
РН 08				+				+	+				+			
РН 09		+													+	
РН 10					+	+	+							+		
РН 11							+	+								
РН 12					+	+									+	+
РН 13							+						+			
РН 14				+												+
РН 15							+									
РН 16		+			+	+				+	+			+		
РН 17										+			+			
РН 18												+				
РН 19				+												
РН 20	+															+
РН 21				+								+				
РН 22				+												

