

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ» /  
«HOTEL AND RESTAURANT DEVELOPMENT»**

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

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр  
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  
\_\_\_\_\_ Надія ВЕДМІДЬ  
\_\_\_\_\_ 2024 р.

Погоджено

Національний представник  
ТОВ «Robot Soup» в Україні  
\_\_\_\_\_ Микола НАУМЕНКО  
\_\_\_\_\_ 2024 р.

Погоджено

Генеральна менеджерка готелю  
Holiday Inn Kyiv  
\_\_\_\_\_ Вікторія СТАРОВОЙТ  
\_\_\_\_\_ 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 спеціальності)
3. Ведмідь Надія Іванівна Декан ФТБ, д.е.н., професор  
(гарант освітньої програми)
4. Босовська Мирослава Веліксівна Професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу д.е.н., професор
5. Охріменко Алла Григорівна Професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу д.е.н., професор
6. Расулова Алла Миколаївна Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент
7. Романчук Людмила Дмитрівна Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н.
8. Мозгова Юлія Олександрівна Training & Development Manager готелю Ramada Kyiv
9. Нагорняк Ірина Іллівна Комерційний директор Vertex Hotel Group
10. Растворова Ксенія Сергіївна Здобувачка 1 курсу, 7м групи, освітньої програми «Готельний і ресторанный девелопмент»
11. Чорна Тетяна Олександрівна Здобувачка 1 курсу, 7м групи, освітньої програми «Готельний і ресторанный девелопмент»

### Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Старовойт Вікторія Вікторівна Генеральна менеджерка готелю Holiday Inn Kyiv
2. Науменко Микола Вікторович Національний представник ТОВ «Robot Soup» в Україні

**1. Профіль освітньої програми**  
**«Готельний і ресторанний девелопмент»**  
**зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельний і ресторанний девелопмент»
<b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>	Відповідає СВО МОН України
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01. 07. 2028 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Рівень бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	<b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень <b>Цілі навчання</b> набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі <b>Теоретичний зміст предметної області</b> Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств

	<p>готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, академічна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, будівництві та управлінні нерухомістю, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p><b>Ключові слова:</b> готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проект, архітектура, якість послуг</p>
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка професіоналів з розвитку готельної справи за результатами набуття навичок економічного обґрунтування і мобілізації ресурсів для задоволення потреб та дотримання комерційних інтересів учасників процесу девелопменту. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2483. 1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p> <p>2483. 2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482. 2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін. )</p>

	<p>2482. 2 Фахівець із готельної справи  2482. 2 Фахівець із ресторанної справи  3414 Фахівець з туристичного обслуговування  3414 Фахівець із організації дозвілля  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення  2320 Викладачі середніх навчальних закладів  2310. 2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів  2351. 1 Наукові співробітники (методи навчання)  2359. 1 Інші наукові співробітники в галузі навчання  2359. 2 Інші фахівці в галузі навчання  2419. 1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)  <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та опорних конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практична підготовка; есе, кейси, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист кваліфікаційної роботи тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)  ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел  ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей  ЗК 4. Здатність працювати в команді  ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології  ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні  ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.  ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

	<p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</i></p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.</i></p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</li> <li>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, <i>зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності</i></li> <li>5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</li> </ol>

	<p>6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<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>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Servio, Profit, Trio; система Pos Sector, Servio Pos для автоматизації



	<p>роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. 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>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

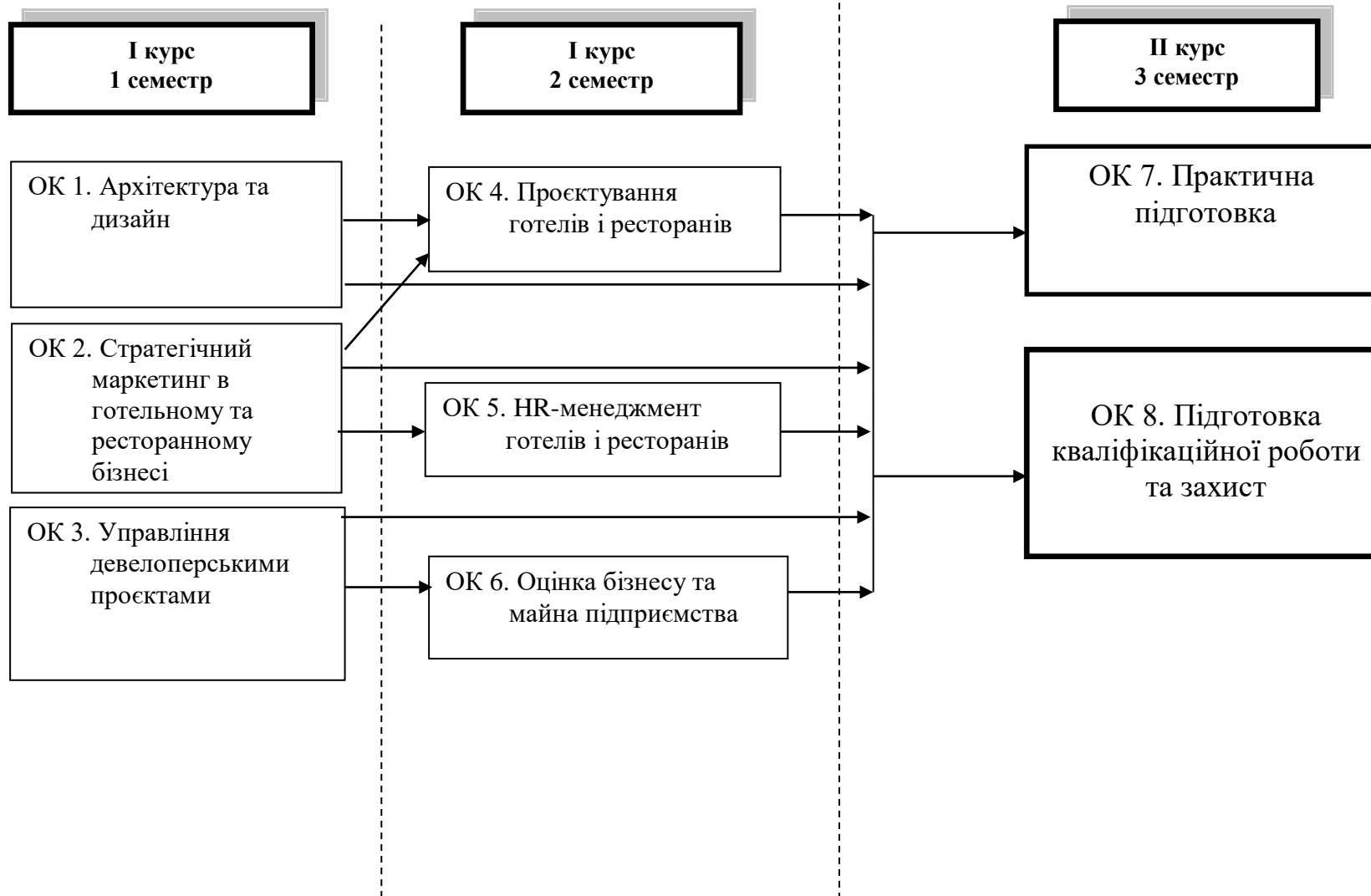
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Архітектура та дизайн	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі ( у т.ч. англ. мовою викладання)	6
ОК 3.	Управління девелоперськими проектами	6
ОК 4.	Проектування готелів і ресторанів	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів ( у т.ч. англ. мовою викладання)	6
ОК 6.	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ОК 7.	Практична підготовка	21
ОК 8.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Психологія бізнесу	6
ВК 2.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 3.	Управління та економіка елітної нерухомості	6
ВК 4.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах ( у т.ч. англ. мовою викладання)	6
ВК 5.	Ціннісно орієнтоване управління ( у т.ч. англ. мовою викладання)	6
ВК 6.	Revenue менеджмент ( у т.ч. англ. мовою викладання)	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
	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
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент:</b>		<b>24</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

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

#### 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
<b>ЗК 1</b>		+			+		+	+
<b>ЗК 2</b>	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 3</b>		+	+	+		+	+	+
<b>ЗК 4</b>	+	+	+	+			+	
<b>ЗК 5</b>	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 6</b>		+	+		+	+	+	+
<b>ЗК 7</b>	+		+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 8</b>			+					
<b>СК 1</b>		+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 2</b>			+		+		+	+
<b>СК 3</b>		+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 4</b>		+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 5</b>				+	+	+	+	+
<b>СК 6</b>		+	+		+	+	+	+
<b>СК 7</b>		+	+					
<b>СК 8</b>			+		+	+	+	+
<b>СК 9</b>			+		+		+	+
<b>СК 10</b>			+	+	+		+	+
<b>СК 11</b>	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 12</b>		+	+		+	+	+	+

#### 4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компетентності \ Компоненти	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.
	ЗК 1	+			+	+
ЗК 2	+	+	+		+	+
ЗК 3	+	+	+			
ЗК 4	+	+				
ЗК 5	+	+	+		+	+
ЗК 6		+	+	+		+
ЗК 7	+		+		+	
ЗК 8		+		+		
СК1		+	+	+	+	
СК 2	+				+	
СК 3		+	+			+
СК 4		+	+	+	+	
СК 5			+	+	+	+
СК 6	+	+	+	+		
СК 7		+				
СК 8	+		+			
СК 9		+		+	+	
СК 10	+			+	+	
СК 11		+	+			
СК 12		+	+		+	+

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання  
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
	<b>1</b>		+	+		+	+	+
<b>2</b>		+		+	+	+	+	+
<b>3</b>	+		+	+		+	+	+
<b>4</b>		+				+	+	+
<b>5</b>		+	+	+		+	+	+
<b>6</b>	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>7</b>		+	+		+		+	+
<b>8</b>		+	+	+	+	+	+	+
<b>9</b>	+		+	+		+	+	+
<b>10</b>		+			+		+	+
<b>11</b>	+	+	+		+	+	+	+
<b>12</b>		+	+	+	+	+	+	+

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми

Компоненти	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.
Програмні результати навчання						
<b>1</b>		+	+		+	+
<b>2</b>	+	+	+			
<b>3</b>			+			
<b>4</b>	+		+	+	+	+
<b>5</b>			+			
<b>6</b>		+	+			+
<b>7</b>		+			+	
<b>8</b>			+		+	+
<b>9</b>			+			+
<b>10</b>					+	
<b>11</b>		+	+	+		
<b>12</b>	+	+	+			

### Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис