

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»
/«INTERNATIONAL HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

**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
_____ Маргарита БОЙКО
_____ 2024р.

Погоджено

Training&Development Manager
готелю Ramada Encore Kyiv
_____ Юлія МОЗГОВА
_____ 2024р.

Погоджено

Керівник департаменту Houskeeping
готелю InterContinental Kyiv
_____ Тетяна НАРОЛЬСЬКА
_____ 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, гарант освітньої програми)
3. Ведмідь Надія Іванівна декан ФТБ, д.е.н., професор
4. Босовська Мирослава Веліксівна професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
5. Романчук Людмила Дмитрівна доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент
6. Салімон Ольга Миколаївна доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
7. Расулова Алла Миколаївна доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
8. Кльопкіна Юлія Миколаївна Керівник департаменту продажів готелю «Radisson Blu Hotel, Kyiv Podil City Centre»
9. Старовойт Вікторія Вікторівна Генеральна менеджерка готелю «Holiday Inn Kyiv»
10. Щегель Вікторія Володимирівна здобувач 2 к. 11м, освітньої програми «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»
11. Шевченко Антон Олексійович здобувач 1 к. 11ам. освітньої програми «Міжнародний готельний бізнес» (англомовна програма)

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Мозгова Юлія Training&Development Manager готелю Ramada Encore Kyiv
2. Нарольська Тетяна Керівник департаменту Houskeeping готелю InterContinental Kyiv

1. Профіль освітньої програми
«Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»
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 магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Офіційна назва освітньої програми	«Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, що мають ґрунтовні знання у сфері міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, володіють практичними навичками та компетентностями розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі в умовах інтернаціоналізації господарської діяльності та спроможні здійснювати науково-дослідницьку і викладацьку діяльність	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<p>Об'єкти вивчення: 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</p> <p>Цілі навчання набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p>Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p>

	<p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: 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>
Орієнтація освітньої програми	Професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу в умовах глобалізації та інтернаціоналізації, з фокусуванням на міждисциплінарних взаємозв'язках сфери міжнародної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>Ключові слова: міжнародні готельні і ресторани мережі, міжнародний бізнес, управління доходами (Revenue), управління корпораціями, міжнародні економічні відносини, міжнародний туризм, міжнародний маркетинг</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, у т. ч. з міжнародним капіталом на ринку послуг України та організація діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародних ринках. Проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу. Розширення варіативної складової за рахунок прикладних дисциплін, які забезпечують формування умінь та навичок для роботи у сфері міжнародного готельного та ресторанного бізнесу</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Професії відповідно до Національного класифікатору професій ДК 003:2010</p> <p>231 Викладачі університетів та закладів вищої освіти</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:</p> <p>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</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p>

	<p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
Подальше навчання	Можливість здобуття ступеня доктора філософії з економіки, менеджменту, маркетингу; доступ до дослідницьких стипендій для участі у програмах циклу післядипломної освіти; набуття додаткових кваліфікацій того самого рівня НРК
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання</p> <p>Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи з використанням сучасних освітніх й інформаційних технологій та методик навчання (тренінгів, круглих столів, дискусійних клубів, дистанційного навчання, прикладних програмних пакетів, систем обробки та аналізу даних)</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, підсумковий модульний контроль, усні та письмові опитування, перевірка есе та презентацій, написання та захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання здійснюється відповідно до «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 задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи, <i>зокрема з урахуванням інтернаціоналізації та глобалізації сфери гостинності</i>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i></p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному</i></p>

	<p><i>середовищі</i></p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i></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 у міжнародному середовищі</i></p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i></p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, <i>зокрема з урахуванням національних особливостей.</i></p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i></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.</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>
7 – Програмні результати навчання	
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень 6. Відшуковувати 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 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних

	<p>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>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій залучаються провідні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу. Для підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
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> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: системи управління готелем Opera, Hotel Matrix і Price Inspector; система Iiko для автоматизації 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 іноземних та</p>

	вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативні і повнотекстові бази даних (WILEY, BENTHAM SCIENCE, PRESSREADER, FINANCIAL TIMES, ASTM COMPASS COMPLETE)
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 кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

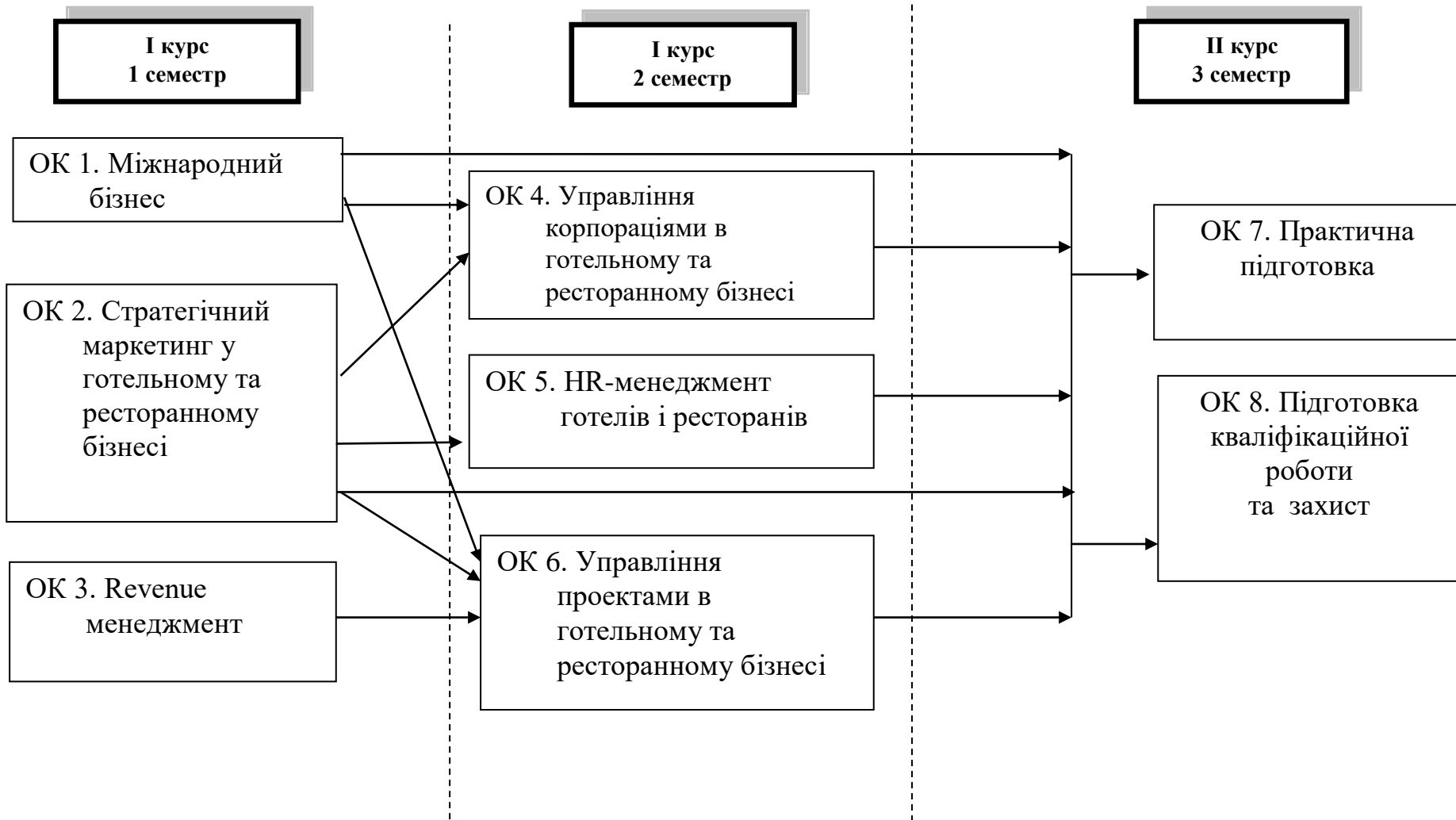
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП (у т.ч. англ. мовою викладання)		
ОК 1.	Міжнародний бізнес	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Revenue менеджмент	6
ОК 4.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 7.	Практична підготовка	21
ОК 8.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66
Вибіркові компоненти ОП (у т.ч. англ. мовою викладання)		
ВК 1.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6
ВК 2.	Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції	6
ВК 3.	Міжнародний туризм	6
ВК 4.	Міжнародний маркетинг	6
ВК 5.	Міжнародний MICE туризм	6
ВК 6.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 7.	Ціннісно орієнтоване управління	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 вибірових компонент		24
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

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	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8
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	+	+	+	+	+	+	+	+

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.
ЗК 1	+						+
ЗК 2	+	+	+			+	
ЗК 3	+						
ЗК 4	+						
ЗК 5	+	+	+				
ЗК 6	+	+	+				
ЗК 7	+		+				
ЗК 8			+	+	+		
СК 1	+		+				
СК 2	+		+	+			+
СК 3	+		+			+	+
СК 4	+		+				
СК 5	+						
СК 6	+	+	+	+	+	+	+
СК 7	+	+	+				
СК 8	+						
СК 9						+	+
СК 10	+	+		+	+	+	+
СК 11	+		+	+		+	+
СК 12	+	+	+	+	+		

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

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

