

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«МЕНЕДЖМЕНТ ТУРИСТИЧНОГО
І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ» /
«MANAGEMENT
OF TOURISM, HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю D3 «Менеджмент»
галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право»

Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Менеджмент»

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 " __ " _____ 2024р.)**

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
_____ Тетяна ТКАЧЕНКО
_____ 2024 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми ДТЕУ
_____ Тетяна ТКАЧУК
_____ 2024 р.

Погоджено

Директор ТОВ агенція подорожей
«Travel Hub»
_____ Ірина ДВОРСЬКА
_____ 2024 р.

Погоджено

Training & Development Manager готелю
Ramada Kyiv
_____ Юлія МОЗГОВА
_____ 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. Ткаченко Тетяна Іванівна Завідувач кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій, д.е.н., професор (*керівник групи забезпечення*)
3. Ткачук Тетяна Михайлівна Заступник декана ФТБ, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент (*гарант освітньої програми*)
4. Ведмідь Надія Іванівна Декан ФТБ, д.е.н., професор
5. Бойко Маргарита Григорівна Завідувач кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
6. Жученко Валентина Григорівна Заступник декана ФТБ, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій, к.е.н., доцент
7. Расулова Алла Миколаївна Доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент
8. Кравцов Сергій Станіславович Доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій, к.держ.упр, доцент
9. Романчук Людмила Дмитрівна Заступник декана ФТБ, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент
10. Брецько Ян Директор академії професійної освіти «Меркур», Словацька Республіка
11. Бойко Олена Валеріївна Заступник генерального директора ТОВ «Тревел Профешнл Груп»
12. Бондар Світлана Володимирівна Генеральна менеджерка готелю «Братислава», аспірантка кафедри 4 року навчання
13. Костюк Вероніка Здобувач 4 к. 4 гр. освітньої програми «Менеджмент туристичного і готельно-ресторанного бізнесу»
14. Юзьків Яна Здобувач 4 к. 4 гр. освітньої програми «Менеджмент туристичного і готельно-ресторанного бізнесу»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Дворська Ірина Володимирівна Директор ТОВ агенція подорожей «Travel Hub»
2. Мозгова Юлія Олександрівна Training & Development Manager готелю Ramada Kyiv

1. Профіль освітньої програми
«Менеджмент туристичного і готельно-ресторанного бізнесу»
зі спеціальності D3 «Менеджмент»

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 «Менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Менеджмент туристичного і готельно-ресторанного бізнесу»
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	Центральне агентство з оцінювання і акредитації (ZEvA, Німеччина), до 01.09.2031 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти/ступеня молодшого спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	до 01.09.2031 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері управління організаціями та їх підрозділами, зокрема у сфері туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<ul style="list-style-type: none"> - Об'єкт вивчення: управління організаціями та їх підрозділами. - Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері управління організаціями та їх підрозділами. - Теоретичний зміст предметної області: парадигми, закони, закономірності, принципи, історичні передумови розвитку менеджменту; концепції системного, ситуаційного, адаптивного, антисипативного, антикризового, інноваційного, проектного менеджменту тощо; функції, методи, технології та управлінські рішення у менеджменті. - Методи, методики та технології: загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-

	<p>статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо); методи реалізації функцій менеджменту (методи маркетингових досліджень; методи економічної діагностики; методи прогнозування і планування; методи проектування організаційних структур управління; методи мотивування; методи контролювання; методи оцінювання соціальної, організаційної та економічної ефективності в менеджменті тощо). методи менеджменту (адміністративні, економічні, соціально-психологічні, технологічні); технології обґрунтування управлінських рішень (економічний аналіз, імітаційне моделювання, дерево рішень тощо).</p> <p>- Інструментарій та обладнання: сучасне інформаційно комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Основний фокус освітньої програми	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на підготовку фахівців вирішувати професійні завдання в управлінській діяльності, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Ключові слова: менеджмент, психологія, туризм, готельна справа, ресторанна справа, економіка, маркетинг, устаткування, інформаційні системи і технології</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників туристичного, готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуальних підприємств туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>Фахівець первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в організаціях</p> <p>12 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління</p>

	<p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів</p> <p>1448.1.Менеджери (управителі) туристичних агенств та бюро подорожей</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1475 Менеджери (консультант з питань комерційної діяльності):</p> <p>1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління</p> <p>1475.4 Менеджер (управитель) з адміністративної діяльності;</p> <p>1475.4 Менеджер (управитель) з логістики;</p> <p>1475.4 Менеджер (управитель) з постачання;</p> <p>1475.4 Менеджер (управитель) із збуту;</p> <p>1475.4 Менеджер (управитель) із зв'язків з громадськістю;</p> <p>1475.4 Менеджер (управитель) із зовнішньоекономічної діяльності;</p> <p>1477.1 Менеджер (управитель) з персоналу;</p> <p>1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу</p> <p>1491 Менеджери (управителі) у житлово-комунальному господарстві</p> <p>2412.2 Фахівці в галузі праці та зайнятості</p> <p>2419.2 Фахівці в галузі маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва</p> <p>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей</p> <p>3414 Організатор туристичної діяльності</p> <p>3414 Організатор подорожей (екскурсій)</p> <p>3414 Фахівець із туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3431 Секретарі адміністративних органів</p> <p>3436.1. Помічник керівника підприємства (установи, організації)</p> <p>3439 Інспектор з туризму</p> <p><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	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 атестації та захист кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові экзамени, практична підготовка; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційна робота

	тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, які характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів соціальних та поведінкових наук, зокрема у сфері туристичного, готельного і ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 7. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. 11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. 12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). 13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. 14. Здатність працювати у міжнародному контексті. 15. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). 16. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

<p>Спеціальні компетентності</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу. 2. Здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища. 3. Здатність визначати перспективи розвитку організації. 4. Вміння визначати функціональні області організації, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними. 5. Здатність управляти організацією, зокрема суб'єктом туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту. 6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо. 7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту. 8. Здатність планувати діяльність організації та управляти часом. 9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань. 10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації. 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. 12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єкта туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення. 13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності. 14. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності. 15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички. 16. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 2. Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. 3. Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства. 4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень. 5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації. 6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень. 7. Виявляти навички організаційного проектування. 8. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення

	<p>ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.</p> <p>10. Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації.</p> <p>11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>13. Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.</p> <p>14. Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.</p> <p>15. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадськосвідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.</p> <p>16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.</p> <p>17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.</p> <p>18. Демонструвати навички володіння інформаційними технологіями в управлінні суб'єктами туристичного, готельного та ресторанного бізнесу.</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 туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	Комп'ютерний клас з готельної справи Комп'ютерний клас з організації туризму Кабінет «Менеджменту туристичного бізнесу» Кабінет «Туризмознавства» Комп'ютерний клас проектування Лабораторія з технології харчових продуктів Лабораторія з організації обслуговування у закладах ресторанного господарства Лабораторія барної справи та енології Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Лабораторія теплового та холодильного устаткування Навчально-науковий центр бізнес-симуляції SMART-бібліотека VR-бібліотека
Інформаційне та навчально-методичне	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: програмні продукти ТОВ «Сервіо Софт» - Servio HMS і Servio POS для автоматизації роботи ресторанів та

забезпечення	<p>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. 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 кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність реалізується за рахунок укладання договорів про міжнародну академічну мобільність (у т.ч. Еразмус + Опція K1 / Кредитна мобільність), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, які передбачають навчання студентів та видачу подвійного диплому тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян. Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

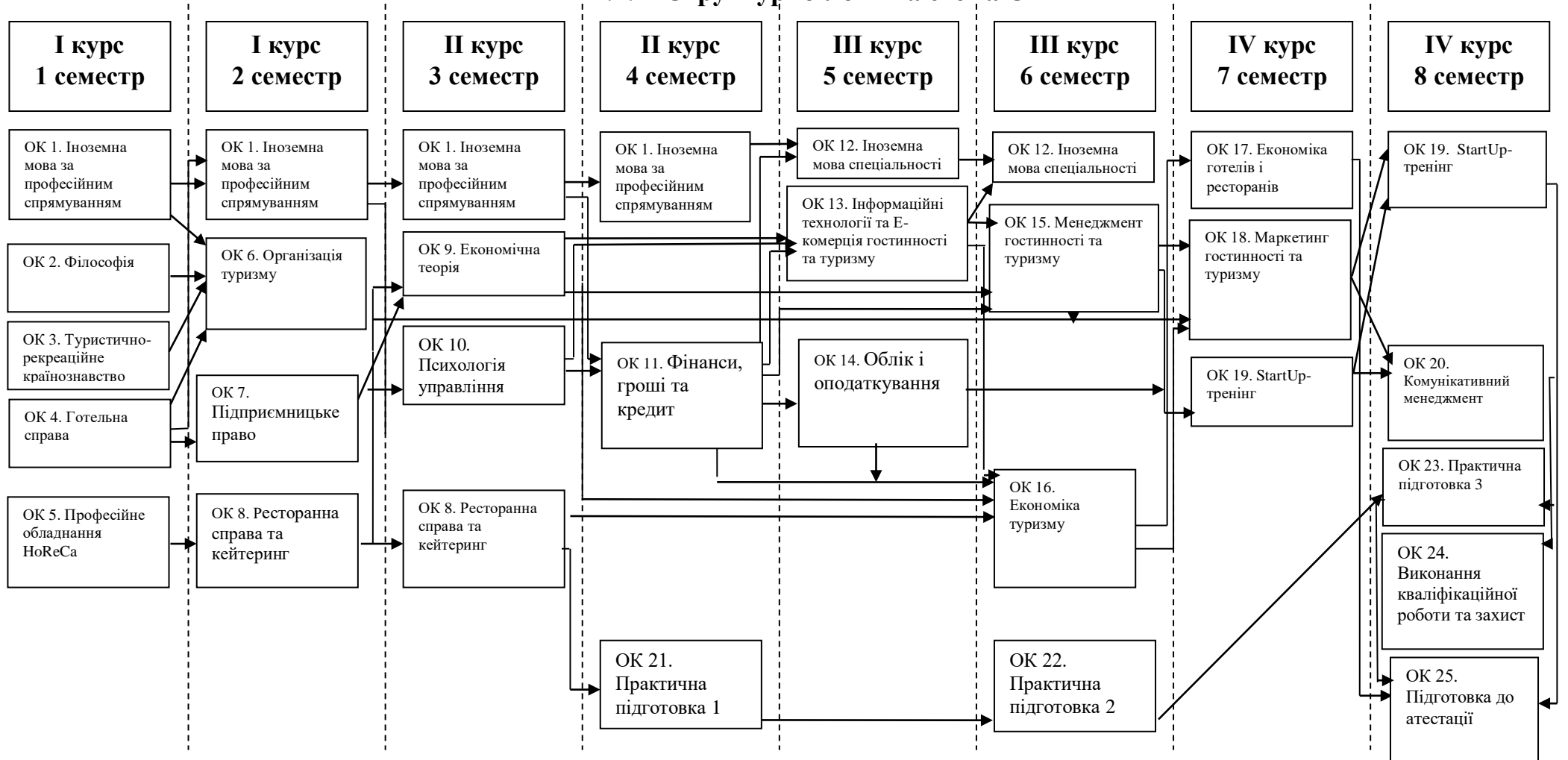
2.1. Перелік компонент ОП

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		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Філософія	6
ОК 3.	Туристично-рекреаційне країнознавство	6
ОК 4.	Готельна справа	6
ОК 5.	Професійне обладнання HoReCa	6
ОК 6.	Організація туризму	6
ОК 7.	Підприємницьке право	6
ОК 8.	Ресторанна справа та кейтеринг	12
ОК 9.	Економічна теорія	6
ОК 10.	Психологія управління	6
ОК 11.	Фінанси, гроші та кредит	6
ОК 12.	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 13.	Інформаційні технології та Е-комерція гостинності та туризму	6
ОК 14.	Облік та оподаткування	6
ОК 15.	Менеджмент гостинності та туризму	6
ОК 16.	Економіка туризму	6
ОК 17.	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 18.	Маркетинг гостинності та туризму	6
ОК 19.	StartUp-тренінг	9
ОК 20.	Комунікативний менеджмент	6
ОК 21.	Практична підготовка 1	6
ОК 22.	Практична підготовка 2	6
ОК 23.	Практична підготовка 3	6
ОК 24.	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	6
ОК 25.	Підготовка до атестації	3
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Безпека життя	6
ВК 2.	Дизайн	6
ВК 3.	Друга іноземна мова	42
ВК 4.	Екскурсійна справа	6
ВК 5.	Енологія	6
ВК 6.	Етнічна кулінарія	6
ВК 7.	Івентивний менеджмент	6
ВК 8.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 9.	Критичне мислення	6
ВК 10.	Курортна справа	6
ВК 11.	Ораторське мистецтво	6
ВК 12.	Психологія бізнесу	6
ВК 13.	Рекреалогія	6
ВК 14.	Спеціалізований туризм	6
ВК 15.	Управління дистрибуцією послуг	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 компонента:		60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для усіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері управління, що характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

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

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

Компоненти		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		
Загальні компетентності	Компетентності																											
	1		+				+	+																				
	2		+	+						+	+	+																
	3		+											+										+				
	4	+			+	+			+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	5				+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	6		+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	7	+												+														
	8														+		+				+				+	+	+	+
	9	+	+		+	+			+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	
	10		+		+	+			+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	11														+		+			+	+			+	+	+	+	
	12				+					+					+		+			+	+			+	+	+	+	
	13	+	+	+										+			+								+	+	+	
	14	+		+				+		+				+										+				
	15										+						+								+	+	+	
16								+								+	+	+		+		+	+	+	+	+		
Спеціальні компетентності	1				+	+	+		+			+	+		+								+					
	2						+					+		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		
	3				+				+	+		+				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		
	4				+				+							+				+			+		+	+		
	5													+		+								+	+	+	+	
	6	+	+		+				+			+	+	+		+							+	+	+	+	+	
	7		+							+				+		+								+	+	+	+	
	8											+		+		+								+	+	+	+	
	9	+		+								+	+	+		+				+			+	+	+	+	+	
	10		+											+		+	+	+				+		+	+	+	+	
	11	+			+					+			+	+	+	+				+		+	+	+	+	+	+	
	12				+	+	+			+				+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	
	13				+				+	+		+											+					
	14										+																	
	15	+												+	+		+				+			+	+	+	+	
	16														+									+				

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам 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.
1										+	+	+	+	+		+
2						+				+		+	+	+	+	+
3	+		+	+			+	+	+			+				
4		+	+		+	+	+	+		+		+				+
5	+			+			+	+			+	+		+		+
6			+									+			+	
7			+									+			+	
8	+		+	+				+			+					
9									+							
10	+							+								+
11		+	+		+		+	+				+				
12			+				+	+	+			+				
13		+	+		+									+	+	
14													+			
15										+	+	+		+	+	
16									+						+	+
1				+				+			+					
2	+					+	+		+	+	+					
3	+															
4	+			+			+	+								+
5	+		+				+									+
6							+						+	+	+	+
7			+				+									
8	+	+			+	+	+									+
9							+						+			
10		+	+		+		+						+			+
11			+				+						+			
12	+								+							
13										+	+					+
14							+						+	+		
15							+						+			
16	+			+				+								

**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	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	
1		+					+																	+	+	
2		+	+			+				+											+			+	+	
3													+		+					+			+	+	+	+
4				+	+			+					+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
5				+	+	+		+					+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
6				+	+	+		+					+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
7															+					+			+	+	+	+
8													+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
9										+			+		+					+		+	+	+	+	+
10										+			+		+					+		+	+	+	+	+
11				+				+							+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
12				+		+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
13	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14										+			+		+					+		+	+	+	+	+
15	+		+									+	+		+								+		+	+
16										+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
17				+				+							+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
18													+		+					+			+	+	+	+

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.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.
1				+		+				+	+	+		+	+	+
2		+		+	+	+	+					+	+	+	+	+
3	+		+				+							+		
4	+		+				+		+							+
5	+		+				+	+			+	+				
6	+		+	+			+	+			+			+		+
7	+							+								
8	+		+			+	+	+								+
9	+		+	+			+	+								
10	+		+				+									
11	+			+				+				+		+		
12	+							+		+	+	+				+
13				+			+					+		+		
14			+	+			+									
15	+			+			+	+		+	+	+	+	+	+	+
16	+			+			+		+		+			+		
17	+	+		+	+		+	+								
18	+		+				+	+			+					

