

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

другого (магістерського) рівня вищої освіти
галузь знань J Транспорт та послуги
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Херсонського державного університету

Голова вченої ради

 (Володимир ОЛЕКСЕНКО)
(протокол № 16 від 26.05.2025)

Освітня програма вводиться в дію з 31.05.2025

 Ректор Херсонського державного університету
(Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)
(наказ № 284-Д від 30.05.2025)

Івано-Франківськ, 2025 рік

**Лист погодження
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»**

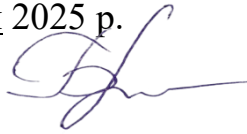
Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на:

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою освітньої програми

протокол № 7 від 11 березня 2025 р.

Голова робочої групи



Валентина БУРАК

РЕКОМЕНДОВАНО

Кафедрою готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

протокол № 9 від 06 травня 2025 р.

Завідувачка кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу



Валентина БУРАК

РЕКОМЕНДОВАНО:

Вченою радою факультету бізнесу і права

протокол № 10 від 09 травня 2025 р.

Голова Вченої ради



Андрій СОЛОВЙОВ

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою Херсонського державного університету

протокол № 8 від 22 травня 2025 р.

Голова науково-методичної ради,

проректорка з навчальної та

науково-педагогічної роботи



Дар'я МАЛЬЧИКОВА

Передмова

Освітньо-професійну програму за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки здобувачів рівня вищої освіти другого (магістерського) спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти України із галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ МОН від 05.01.2021 р. № 26), з урахуванням Постанови Кабінету міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами внесеними відповідно Постанови КМ від [№ 188 від 21.02.2025](#)) та згідно вимог Закону України «Про вищу освіту» проєктною групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ.

1. **Бурак В.Г.**, докторка педагогічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, завідувачка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, гарант освітньої програми;
2. **Синякова К.М.**, кандидатка економічних наук, доцентка кафедри економіки, менеджменту та адміністрування;
3. **Романова А.А.**, докторка економічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
4. **Панова Г.**, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти, 1 курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;
5. **Шилоносів Є.**, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти, 1 курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;
6. **Дудченко К.К.**, власник кав'ярні «Prostir. coffee».

Рецензії-відгуки стейкхолдерів:

1. **Лієпа Анастасія**, виконавчий директор «Асоціації індустрії гостинності України».
2. **Горшков Сергій**, директор ресторану «Добрий грузин».

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузь знань J Транспорт та послуги**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Херсонський державний університет, факультет бізнесу і права, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр. Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми УД22003265, дійсний до 01.07.2026
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня вищої освіти «Бакалавр», ОКР «Спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.kspu.edu/Education/EduPrograms/241.aspx
2 – Мета освітньої програми	
формування загальних і спеціальних компетентностей фахівців з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного господарства Південного регіону.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – <u>J Транспорт та послуги</u> Спеціальність – <u>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> 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 Цілі навчання – набуття здатності розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології

	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
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна підготовка має прикладний характер; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в готельно-ресторанній сфері та реалізує це через освітній процес та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму. Програма пропонує комплексний підхід до діяльності в сфері гостинності, реалізуючи це через навчання та практичну підготовку. Вивчення дисциплін та модулів, орієнтованих на актуальні напрямки, забезпечує можливість подальшої професійної та наукової кар'єри здобувача. Вона базується на застосуванні сучасних підходів, методів, організаційно-технічних рішень та технологій в області обслуговування. Програма враховує сучасні професійні та наукові досягнення, що сприяють розвитку здобувачів у відповідних сферах та загально- наукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної і виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Південного регіону.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Акцент робиться на формуванні фахівців у сфері обслуговування та індустрії гостинності, які володіють сучасними знаннями та навичками для ефективної сервісної і виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Програма ґрунтується на формуванні системи знань та професійних навичок щодо організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу у міжнародному, крос-культурному бізнес- проєкт освітньої програми для обговорення на 2025-2026 навчальний рік середовищі, векторально-орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та альтернативності. Загально-сервісна й виробнича технологічна діяльність як форма взаємодії суб'єктів ринкових відносин для задоволення їх економічних та соціальних відносин. Спеціальна: формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інновації, HoReCa технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, діджитал-маркетинг бізнесу, ринок ресторанних послуг, впровадження, гостинність, технологія обслуговування, менеджмент, маркетинг, інформаційні технології.
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування. Предметна область містить знання з основ технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного

	господарства, сервісного обслуговування в умовах розвитку регіону та рекреаційного комплексу. Освітній процес базується на інтеграції теоретичних знань із практичними кейсами, стажуваннями та проектними роботами, що дозволяє ефективно адаптувати отримані знання до реалій ринкової економіки. Програма враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань, забезпечує можливість швидкої адаптації до змін у бізнес-середовищі та впровадження інноваційних підходів, що є важливим чинником успішного розвитку індустрії гостинності в умовах глобальної конкуренції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України, 3 циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять; організація майстер-класів, круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення здобувачів до участі в конкурсах наукових робіт та олімпіадах. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Заняття переважно відбуваються в малих групах з предметними дискусіями. Виконання та захист кваліфікаційної роботи. Застосовуються інноваційні технології дистанційного навчання з використанням корпоративної платформи KSU24 для проведення навчальних занять та організації освітнього процесу. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.
Оцінювання	<i>Форми контролю:</i> письмові екзамени (тестування, вирішення проблемних завдань, розв'язання певної прикладної задачі), усне екзаменування, заліки, проміжні контрольні роботи та опитування, презентації, звіти з практик, публічний захист курсових робіт, розрахунково- графічних та розрахункових робіт, публічний захист кваліфікаційної роботи. <i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий контроль.

	<i>Шкала оцінювання:</i> оцінювання здійснюється за 100- бальною (рейтинговою) шкалою, шкалою ЄКТС (ECTS), (A, B, C, D, E, FX, F), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	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.
Спеціальні компетентності	СК1. 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 СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. 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.

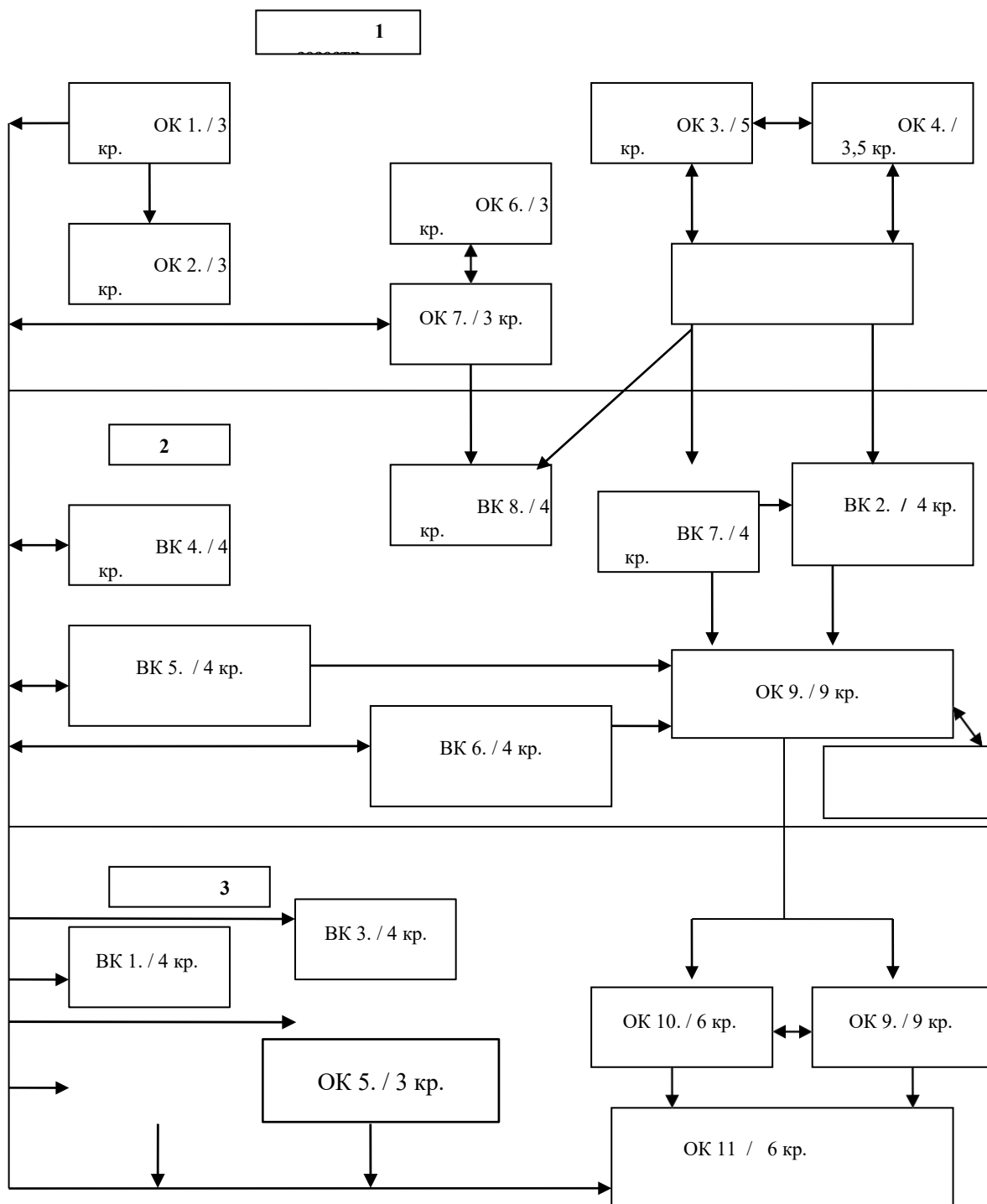
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. ПРН 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН 05. 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. ПРН 06. 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 ПРН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) ПРН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. ПРН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ПРН 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 ПРН 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 ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітня або професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників, які залучені до реалізації освітніх компонентів освітньої програми повністю відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями кандидатів та докторів економічних, філософських, психологічних, соціологічних, філологічних і педагогічних наук та вченими званнями професора і доцента, а також висококваліфіковані спеціалісти. У складі викладачів, що забезпечують освітній процес 8 докторів наук, 20 кандидатів наук.

	З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники ХДУ проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні.
Матеріально – технічне забезпечення	Для забезпечення освітнього процесу, наукової, методичної, творчої діяльності в умовах релокації наявна необхідна матеріальна база і належне технічне забезпечення, яке визначено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 20.04.2022 № 356 «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету», на підставі наказу ректора Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника від 05.05.2022 № 212 «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету на базу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», наказу ректора Херсонського державного університету від 27.06.2022 № 315-Д «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету на базу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника та закріплення за ним навчальних приміщень, наказу від 24.05.2023 № 219-Д «Про тимчасове закріплення навчальних приміщень Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника за Херсонським державним університетом в умовах переміщення» з урахуванням листа Міністерства освіти і науки України від 05.06.2024 № 1/9979-24, згідно договору № 28/25-01/1ск/25 від 23.03.2025 про спільне користування матеріально-технічною базою для забезпечення освітньої діяльності."
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Е-бібліотека, Scopus і Web of Science доступ, База даних Google Scholar, Інституційний репозитарій (eKhSUIR, корпоративна освітня платформа KSUonline, KSU24, платформи дистанційного навчання Zoom, Google Meet, освітні платформи Prometheus, Coursera, Udemу та інші.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можливість переведення студентів з інших навчальних закладів вищої освіти. Обсяг одного кредиту – 30 годин.
Міжнародна кредитна мобільність	За наявності відповідних угод можливе стажування у закладах-партнерах
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти за акредитованою освітньою програмою за наявності попередньої мовленнєвої підготовки в межах ліцензованого обсягу за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація здобувачів)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
<i>Цикл загальної підготовки</i>			
ОК 1	Філософія та методологія науки	3	залік
ОК 2	Основи наукової комунікації іноземними мовами	3	залік
<i>Цикл професійної підготовки</i>			
ОК 3	Інноваційні технології в туризмі та гостинності	5	екзамен
ОК 4	Стратегічний менеджмент та маркетинг в індустрії гостинності	5	залік
ОК 5	Управління бізнес-процесами	3	залік
ОК 6	Психологія управління та конфліктологія	3	залік
ОК 7	Сучасні ресторанні тренди	3	екзамен
ОК 8	Sustainable Development Management in Tourism and Hospitality	3	екзамен
ОК 9	Виробнича практика	18	залік
ОК 10	Переддипломна практика	6	залік
ОК 11	Атестація здобувачів вищої освіти	6	захист кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		58	
Вибіркові компоненти ОП			
<i>Цикл загальної підготовки *</i>			
ВК 1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
ВК 3	Вибіркова освітня компонента 3	4	залік
ВК 4	Вибіркова освітня компонента 4	4	залік
ВК 5	Вибіркова освітня компонента 5	4	залік
<i>Цикл професійної підготовки **</i>			
ВК 6	Вибіркова освітня компонента 6	4	залік
ВК 7	Вибіркова освітня компонента 7	4	залік
ВК 8	Вибіркова освітня компонента 8	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		32	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	
*	Обирається здобувачами з електронного каталогу освітніх компонент університету на сайті KSU24, який оновлюється щорічно		
**	Обирається здобувачами з електронного каталогу освітніх компонент факультету/кафедри на сайті KSU24, який оновлюється щорічно		

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра і присвоєння освітньої кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.

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.

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

ЗАГАЛЬНІ ТА СПЕЦІАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+										
ЗК 2	+										
ЗК 3			+	+						+	
ЗК 4							+	+	+		
ЗК 5			+						+		+
ЗК 6	+					+			+	+	+
ЗК 7					+						+
ЗК 8		+		+							
СК1			+	+	+	+			+	+	+
СК2	+			+			+	+			+
СК3					+	+			+	+	
СК4			+		+			+	+	+	+
СК5						+		+			
СК6		+					+				
СК7					+				+		
СК8					+	+		+			+
СК9		+	+				+				
СК10							+		+		
СК11									+	+	+
СК12					+				+	+	+

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програм

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
ПРН 1			+	+	+	+			+	+	+
ПРН 2	+	+								+	+
ПРН 3			+	+						+	
ПРН 4					+	+					
ПРН 5			+		+	+		+	+	+	
ПРН 6										+	+
ПРН 7			+	+	+			+			
ПРН 8					+	+	+	+			
ПРН 9			+	+	+						
ПРН 10							+	+			
ПРН 11			+	+							
ПРН 12	+						+		+	+	+

Гарант освітньої програми



Валентина БУРАК

