

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

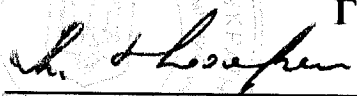
**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради



/А.А. Мазаракі/

(протокол № 6 від "28" 09 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2021 р.



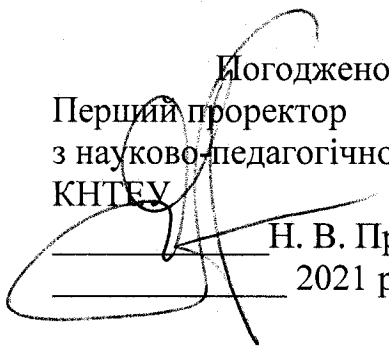
Ректор /А.А. Мазаракі/

(наказ № 57 від "05" 09 2021 р.)

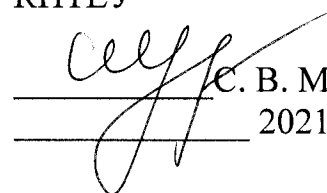
Київ 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

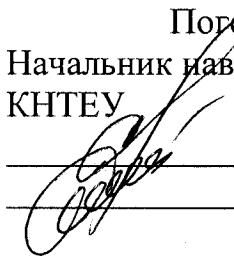
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ


Н. В. Притульська
2021 р.


Погоджено
Проректор з наукової роботи
КНТЕУ


С. В. Мельниченко
2021 р.


Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


С. І. Камінський
2021 р.

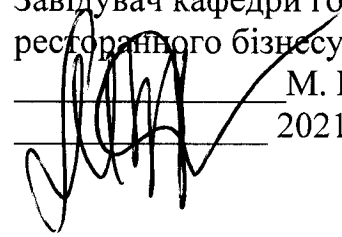
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


Т. В. Божко
2021 р.

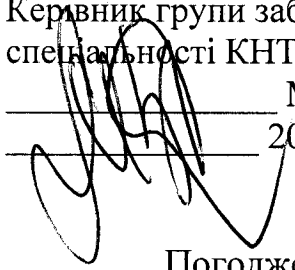
Погоджено
Декан факультету ресторанно-
готельного та туристичного бізнесу


Н. І. Ведмідь
2021 р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу


М. Г. Бойко
2021 р.

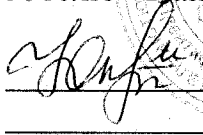
Погоджено
Керівник групи забезпечення
спеціальності КНТЕУ


М. Г. Бойко
2021 р.


Погоджено
Гарант освітньої програми КНТЕУ


А. М. Расулова
2021 р.

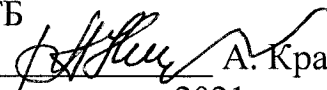
Погоджено
Менеджер (управитель) з
адміністративної роботи
Training & Development Manager
готелю «Ramada Encore Kiev»


Ю. О. Мозгова
2021 р.

Погоджено
Керівник мережі ресторанів
City Zen Café & Bar


Т. В. Семікопова
2021 р.

Погоджено
Представник РСС
ФРГТБ


А. Кравчук
2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Мазаракі Анатолій Антонович Ректор КНТЕУ, д.е.н., професор
2. Бойко Маргарита Григорівна Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
(керівник групи забезпечення освітньої програми)
3. Ведмідь Надія Іванівна Декан ФРГТБ, д.е.н., професор
4. Босовська Мирослава Веліксівна Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
5. Расулова Алла Миколаївна Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
(гарант освітньої програми)
6. Кулик Марія Володимирівна Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
7. Ткачук Тетяна Михайлівна Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу к.е.н.
8. Романчук Людмила Дмитрівна ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
9. Якимів Ольга Романівна керівник відділу івент-заходів готелю «Aloft Kiev» мережі «Marriot International»
10. Макеєва Наталія Михайлівна головний фахівець з готельного обслуговування готелю «Хол ідей Інн»
11. Малишева Зоряна Вікторівна Студент ФРГТБ, 4 к. 20 гр. спеціальності «Готельна і ресторанна справа»
12. Курінна Владислава Сергіївна Студент ФРГТБ, 4 к. 14 гр. спеціальності «Готельна і ресторанна справа»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Мозгова Юлія Олександрівна Менеджер (управитель) з адміністративної роботи Training&Development Manager готелю «Ramada Encore Kiev»
2. Семикопова Тетяна Володимирівна Керівник мережі ресторанів City Zen Café&Bar

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
(за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.21 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.21 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, академічна програма
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, сервіс.

	обслуговування, туризм, менеджмент, маркетинг, товарознавство, інформаційні системи і технології
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практики 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 віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 13 Керівники малих підприємств без апарату управління <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i>
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 виробничу практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до кваліфікаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів,

	Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та</p>

	<p>організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i></p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та</p>

послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

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

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

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

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

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

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

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

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Кабінет менеджменту туристичного бізнесу Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Іко для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
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 КНТЕУ 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

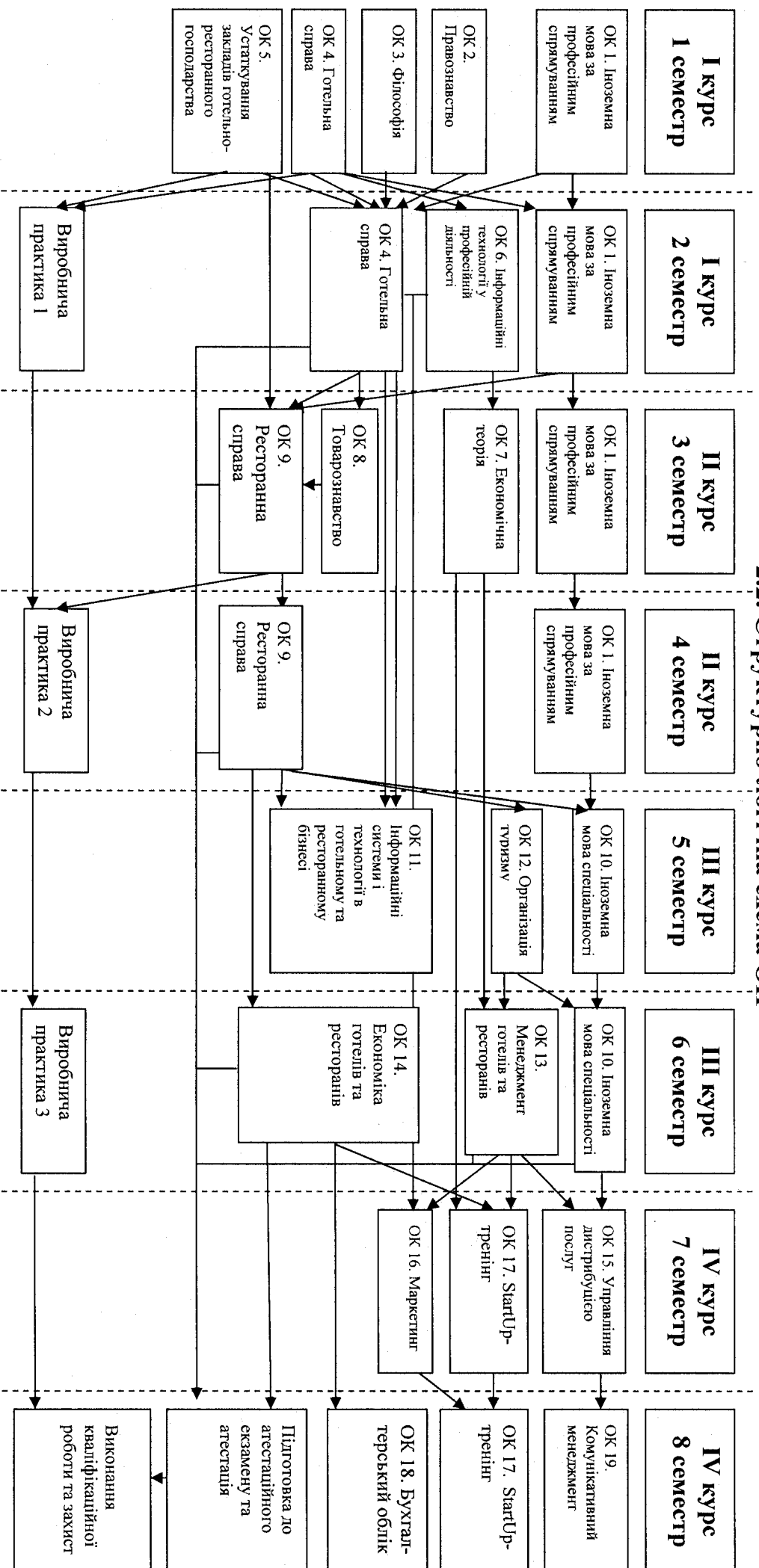
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамєн, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Правознавство	6
ОК 3.	Філософія	6
ОК 4.	Готельна справа	12
ОК 5.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
ОК 6.	Інформаційні технології у професійній діяльності	6
ОК 7.	Економічна теорія	6
ОК 8.	Товарознавство	6
ОК 9.	Ресторанна справа	12
ОК 10.	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 11.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 12.	Організація туризму	6
ОК 13.	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 14.	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 15.	Маркетинг	6
ОК 16.	Управління дистрибуцією послуг	6
ОК 17.	StartUp-тренінг	9
ОК 18.	Бухгалтерський облік	6
ОК 19.	Комунікативний менеджмент	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		153

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Безпека бізнесу	6
ВК 2.	Безпека життя	6
ВК 3.	Безпека інформаційних систем та мереж	6
ВК 4.	Бізнес-планування	6
ВК 5.	Господарське право	6
ВК 6.	Дизайн	6
ВК 7.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК 8.	Друга іноземна мова	42
ВК 9.	Економічний аналіз	6
ВК 10.	Електронний документообіг	6
ВК 11.	Енологія	6
ВК 12.	Етика бізнесу	6
ВК 13.	Етнічна кулінарія	6
ВК 14.	Івентивний менеджмент	6
ВК 15.	Інженерна та комп'ютерна графіка	6
ВК 16.	Інжиніринг будівель	6
ВК 17.	Інтернет-технології в бізнесі	6
ВК 18.	Інформаційні системи та технології в туризмі	6
ВК 19.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 20.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	6
ВК 21.	Криптовалютний ринок	6
ВК 22.	Культурна спадщина України	6
ВК 23.	Курортна справа	6
ВК 24.	Логіка	6
ВК 25.	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 26.	Ораторське мистецтво	6
ВК 27.	Підприємницьке право	6
ВК 28.	Платіжні системи	6
ВК 29.	Політологія	6
ВК 30.	Психологія	6
ВК 31.	Психологія лідерства та кар'єри	6
ВК 32.	Психологія управління	6
ВК 33.	Релігієзнавство	6
ВК 34.	Світова культура	6
ВК 35.	Соціальна відповідальність бізнесу	6
ВК 36.	Соціальна психологія	6
ВК 37.	Соціологія	6
ВК 38.	Спеціалізований туризм	6
ВК 39.	Стартап-менеджмент в туризмі	6
ВК 40.	Статистика	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 41.	Технології розробки мобільних додатків	6
ВК 42.	Трудове право	6
ВК 43.	Українська мова за професійним спрямуванням	6
ВК 44.	Управління кар'єрою	6
ВК 45.	Фінанси, гроші та кредит	6
ВК 46.	Event технології в туризмі	6
ВК 47.	Web-дизайн і Web-програмування	6
Загальний обсяг вибіркових компонент:		60
Практична підготовка		
	Виробнича практика 1	6
	Виробнича практика 2	6
	Виробнича практика 3	6
Атестація		
	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3
	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	6
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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

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

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

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

Компоненти	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	OK 10.	OK 11.	OK 12.	OK 13.	OK 14.	OK 15.	OK 16.	OK 17.	OK 18.	OK 19.
Компетентності																			
ЗК 01			+				+												
ЗК 02		+		+					+										
ЗК 03	+		+							+	+							+	
ЗК 04						+				+	+							+	
ЗК 05				+					+									+	+
ЗК 06		+	+	+	+	+			+		+							+	+
ЗК 07	+		+																
ЗК 08				+	+				+									+	
ЗК 09		+	+																
ЗК 10	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+							+	+
ЗК 11	+									+									
СК 01	+			+	+			+	+	+	+								
СК 02				+					+			+						+	+
СК 03		+		+					+	+			+					+	+
СК 04				+					+	+			+					+	+
СК 05							+						+					+	+
СК 06				+	+				+									+	+
СК 07				+					+									+	+
СК 08																			+
СК 09				+	+				+									+	+
СК 10				+		+			+									+	+
СК 11				+					+									+	+
СК 12							+											+	+
СК 13				+							+							+	+
СК 14				+							+							+	+

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркового компонента освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	БК 30.	БК 31.	БК 32.	БК 33.	БК 34.	БК 35.	БК 36.	БК 37.	БК 38.	БК 39.	БК 40.	БК 41.	БК 42.	БК 43.	БК 44.	БК 45.	БК 46.	БК 47.								
ЗК 01	*	*										*																																											
ЗК 02	*				*																																																		
ЗК 03																																																							
ЗК 04																																																							
ЗК 05																																																							
ЗК 06	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ЗК 07																																																							
ЗК 08	*	*	*	*																																																			
ЗК 09									*																																														
ЗК 10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК 11								*																																															
СК 01	*	*		*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
СК 02		*									*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 03					*																																																		
СК 04	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 05	*	*		*						*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 06					*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 07																																																							
СК 08											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 09					*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 10		*			*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 11										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 12				*																																																			
СК 13	*			*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 14									*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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

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

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

Компонент	РН 01	РН 02	РН 03	РН 04	РН 05	РН 06	РН 07	РН 08	РН 09	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	
БК 1.					*										*								
БК 2.									*														
БК 3.			*																				
БК 4.				*	*	*							*		*	*		*				*	
БК 5.	*		*																		*		
БК 6.					*				*														
БК 7.																	*						
БК 8.			*																				
БК 9.					*										*								
БК 10.							*								*								
БК 11.		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 12.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 13.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 14.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 15.							*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 16.					*			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 17.					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 18.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 19.		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 20.					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 21.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 22.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 23.				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 24.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 25.		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 26.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 27.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 28.				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 29.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 30.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 31.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 32.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 33.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 34.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 35.		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 36.			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 37.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 38.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 39.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 40.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 41.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 42.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 43.		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 44.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 45.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 46.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
БК 47.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*