

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

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ» /
«HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 073 Менеджмент
галузі знань 07 Управління та адміністрування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Менеджмент»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**
Голова вченої ради
/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від "25" квітня 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2024 р.
Директор УТЕІ ДТЕУ /Петро ГАВРИЛКО/
(наказ № 34 від "08" травня 2024 р.)

Ужгород 2024

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

- | | |
|---|---|
| 1. Чобаль Людмила
Юріївна | доц. каф. менеджменту, підприємництва та
торгівлі, к.е.н., доц. (керівник) |
| 2. Домище-Медяник Алла
Михайлівна | доц. каф. менеджменту, підприємництва та
торгівлі, к.е.н., доц. |
| 3. Колодійчук Анатолій
Володимирович | доц. каф. менеджменту, підприємництва та
торгівлі, к.е.н., доц. |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- | | |
|-------------------|--|
| 1. Ольга БОБИК – | Заступник директора ТОВ «Велнес-
Карпатія |
| 2. Євгенія ПОВХ – | Директор ТОВ «Будмат-Гурт» |

1. Профіль освітньої програми «Готельний і ресторанний менеджмент» зі спеціальності 073 «Менеджмент»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний менеджмент»
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	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна. До 01.07.2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти / ОКР «молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.utei-knteu.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих 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 готельного та ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	- 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-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). - Інструментарій та обладнання: сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з прикладною орієнтацією. Професійні (спеціалізаційні) акценти на формуванні знань та вмінь щодо управлінської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; менеджменту та економіки готелів і ресторанів.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на підготовку фахівців до вирішення професійних завдань в управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ключові слова: менеджмент, психологія, готельна справа, ресторанна справа, економіка, маркетинг, устаткування, інформаційні системи і технології.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. 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 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. Фахівець первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в організаціях 12 Керівники підприємств, установ та організацій : 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 13 Керівники малих підприємств без апарату управління: 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів: 1448.1 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки: 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 1475 Менеджери (консультант з питань комерційної діяльності):

	1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління; 1475.4 Менеджер (управитель) з адміністративної діяльності; 1475.4 Менеджер (управитель) з логістики; 1475.4 Менеджер (управитель) з постачання; 1475.4 Менеджер (управитель) із збуту; 1475.4 Менеджер (управитель) із зв'язків з громадськістю; 1475.4 Менеджер (управитель) із зовнішньоекономічної діяльності; 1477.1 Менеджер (управитель) з персоналу; 1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу 1491 Менеджери (управителі) у житлово-комунальному господарстві; 2412.2 Фахівці в галузі праці та зайнятості 2419.2 Фахівці в галузі маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва 3431 Секретарі адміністративних органів.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами 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, консультації із викладачами, підготовка до атестації та захист кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Поточний контроль, письмові екзамени, практична підготовка, есе, курсові роботи, презентації, індивідуальні проекти, атестація та інші види робіт, які оцінюються за загальною системою ЄКТС 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, 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 готельного і ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності	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).
Спеціальні компетентності	1. Здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 2. Здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема суб'єктів 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 готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними. 5. Здатність управляти організацією, зокрема суб'єктом 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 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 готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
	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 ефективності діяльності організації, <i>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> 9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи. 10. Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації. 11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, <i>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> 12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, <i>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> 13. Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами. 14. Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації. 15. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадськосвідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності. 16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним. 17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів рівня вищої освіти бакалавр. До реалізації ОПП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями. Третина навчальних аудиторій забезпечена мультимедійним обладнанням для одночасного використання. Наявні спеціалізовані кабінети, лабораторії, обладнані сучасними приладами та інвентарем; бібліотека, у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; актовий зал; спортивний майданчик тощо. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ ДТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ: http://www.utei-knteu.org.ua розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; технічні засоби навчання та програмні продукти.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між УТЕІ ДТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

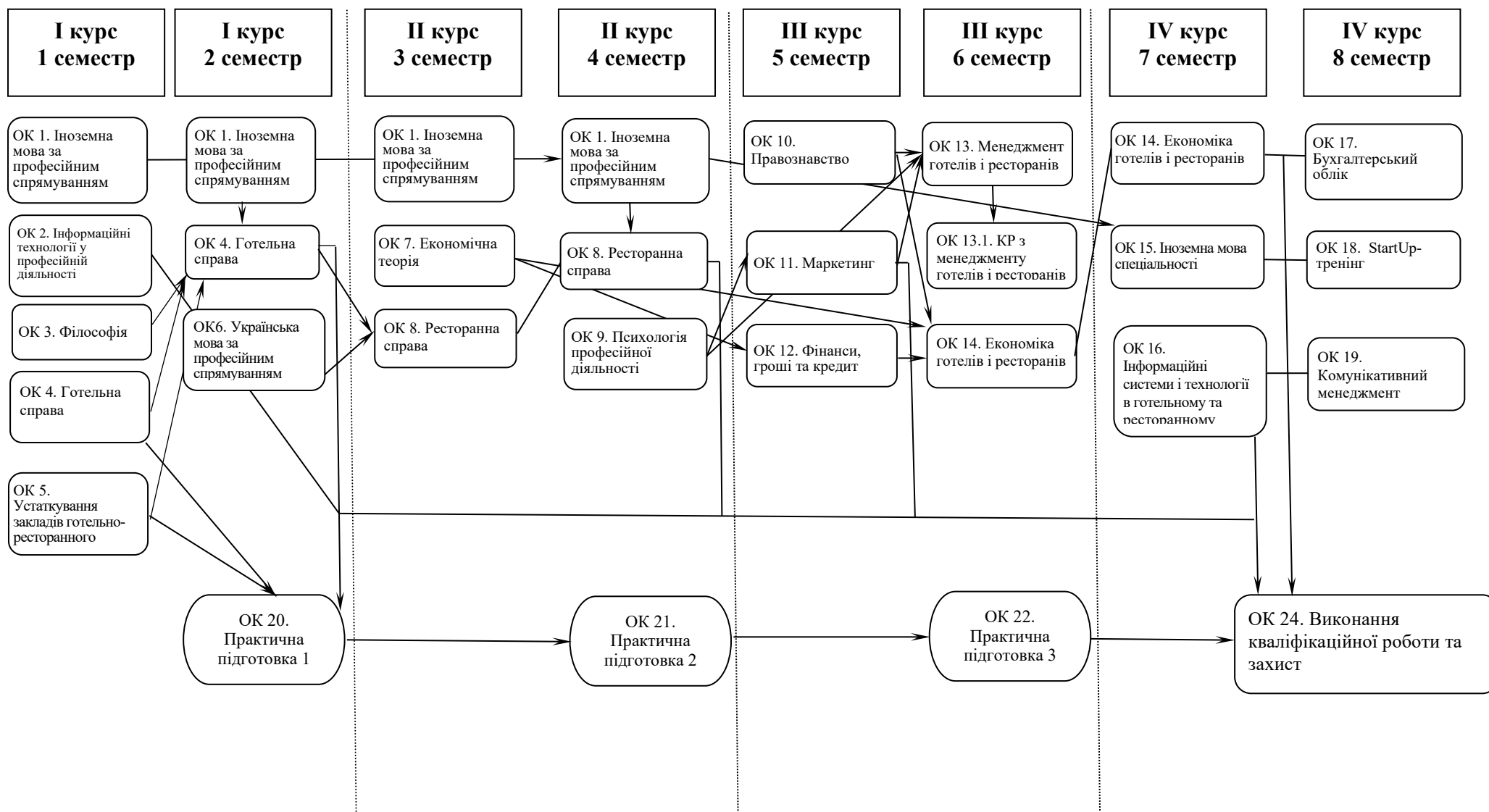
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамєн, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2	Інформаційні технології в професійній діяльності	6
ОК 3	Філософія	6
ОК 4	Готельна справа	12
ОК 5	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням	6
ОК 7	Економічна теорія	6
ОК 8	Ресторанна справа	12
ОК 9	Психологія професійної діяльності	6
ОК 10	Правознавство	6
ОК 11	Маркетинг	6
ОК 12	Фінанси, гроші та кредит	6
ОК 13	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 13.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів	
ОК 14	Економіка готелів і ресторанів	12
ОК 15	Іноземна мова спеціальності	6
ОК 16	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 17	Бухгалтерський облік	6
ОК 18	StartUp-тренінг	6
ОК 19	Комунікативний менеджмент	6
Практична підготовка		
ОК 20	Практична підготовка 1	6
ОК 21	Практична підготовка 2	6
ОК 22	Практична підготовка 3	6
ОК 23	Практична підготовка 4	3
Атестація		
ОК 24	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	9
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Безпека життя	6
ВК 2	Господарське право	6
ВК 3	Дизайн	6
ВК 4	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК 5	Друга іноземна мова	42
ВК 6	Економічний аналіз	6
ВК 7	Енологія	6
ВК 8	Етика бізнесу	6
ВК 9	Етнічна кулінарія	6
ВК 10	Івентивний менеджмент	6
ВК 11	Інжиніринг будівель	6
ВК 12	Кондитерське та пекарське мистецтво	6

ВК 13	Конфліктологія та теорія переговорів	6
ВК 14	Курортна справа	6
ВК 15	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 16	Організація туризму	6
ВК 17	Підприємницьке право	6
ВК 18	Політологія	6
ВК 19	Рекреалогія	6
ВК 20	Світова культура	6
ВК 21	Соціологія	6
ВК 22	Спеціалізований туризм	6
ВК 23	Статистика	6
ВК 24	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 25	Управління персоналом	6
ВК 26	Франчайзинг	6
ВК 27	Web-дизайн і Web-програмування	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для усіх 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 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 13.1	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24
Компетентності																										
Загальні компетентності	1			*							*															
	2			*				*		*																
	3			*				*	*	*	*		*	*	*	*			*	*	*					
	4	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	5			*	*	*			*	*		*		*	*				*		*	*	*	*	*	*
	6						*		*			*		*						*		*	*	*	*	*
	7	*															*									
	8		*		*			*	*					*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	9	*	*	*		*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*
	10			*				*	*			*	*	*	*	*				*		*	*	*	*	*
	11				*		*			*		*		*						*	*				*	*
	12			*	*				*			*		*	*					*		*	*	*	*	*
	13			*	*				*					*												
	14	*															*									
	15			*					*					*												
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		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
Компетентності																												
Загальні компетентності	1	*	*											*	*	*	*	*	*			*				*		
	2	*			*				*		*				*	*	*		*	*	*	*			*			
	3		*				*			*	*	*		*		*		*		*			*	*			*	
	4	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	
	5		*										*		*		*	*						*		*	*	
	6				*				*					*	*		*					*	*		*		*	
	7					*				*													*					
	8									*	*				*		*			*			*					*
	9			*		*							*							*								*
	10						*													*				*				
	11							*				*	*	*			*		*									
	12										*	*	*	*			*											
	13				*			*	*						*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	
	14		*		*				*	*					*	*	*	*	*				*	*		*	*	
	15		*		*				*					*	*	*	*	*				*	*		*	*	*	
Спеціальні компетентності	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 13.1	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24
1			*							*															
2			*				*		*																
3			*	*									*	*					*		*	*			*
4				*							*		*		*			*					*	*	*
5				*	*			*			*		*	*				*					*	*	*
6			*								*	*	*	*	*		*	*				*	*	*	*
7				*									*												*
8								*			*		*	*					*				*	*	*
9			*						*	*			*						*	*			*	*	
10			*										*								*	*	*	*	
11			*	*		*		*			*				*				*	*	*	*	*	*	
12				*							*				*			*							
13	*					*					*		*			*		*			*	*	*	*	
14									*																
15			*	*						*															
16		*	*		*	*	*		*	*	*		*	*	*		*		*	*					*
17							*	*	*				*	*	*				*						*

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибічковими 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	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	ВК 27
1	*	*						*						*		*	*				*	*			*		
2	*			*			*	*		*		*		*		*			*	*	*	*					
3										*												*			*	*	
4		*				*				*							*										
5																									*	*	
6			*			*				*		*	*					*					*	*	*		
7										*	*														*		
8										*															*		
9		*		*						*		*	*	*		*	*	*				*				*	
10																									*		
11				*				*				*	*					*							*	*	
12		*							*						*		*	*			*			*			
13					*				*	*				*		*					*	*					
14										*															*		
15		*		*			*	*		*				*	*	*		*	*	*	*	*	*		*		
16				*				*	*	*	*	*	*			*		*	*			*			*	*	*
17						*	*												*				*		*		

Аркуш реєстрації змін

[illegible]