

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельний і ресторанний менеджмент»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 073 Менеджмент

галузі знань 07 Управління та адміністрування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр

спеціальність «Менеджмент»

спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

А.А. Мазаракі/

(протокол № 27 від "27" серпня 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2018 р.

Директор П.П. Гаврилко/

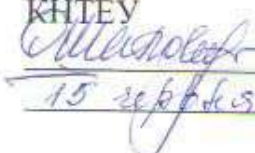
(наказ № 2 від "26" серпня 2018 р.)

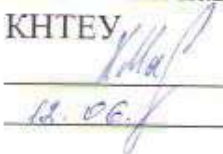
Київ 2018 р.

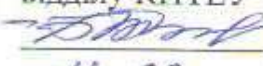
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

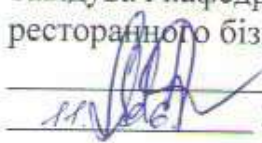
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

18.06. 2018 р.

Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

15 серпня 2018 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ

18.06. 2018 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ

14.06. 2018 р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу

18.06. 2018 р.

Погоджено
Представник РСС

06.06. 2018 р.

Погоджено
Директор санаторно-курортного
комплексу «Термал-стар»

06.06. 2018 р.



Погоджено
Директор ПП «Готельний
комплекс «Дружба»

06.06. 2018 р.



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Лендел Михайло Андрійович | зав. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., проф. |
| 2. Морохович Василь Степанович | декан ФРГТБ, к.ф.-м.н., доц. |
| 3. Кляп Михайло Петрович | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, к.ф.-м.н., доц. |
| 4. Домище-Медяник Алла Михайлівна | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н. |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів

Анталовський Я.В.	директор санаторно-курортного комплексу «Термал-стар»
-------------------	---

Макар В.В.	директор ПП «Готельний комплекс «Дружба»
------------	--

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 073 «Менеджмент»
(за спеціалізацією «Готельний і ресторанний менеджмент»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний 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» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний менеджмент»
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 – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти / ступеня молодшого спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2025року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://utei-knteu.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати та вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері управління організаціями на засадах оволодіння системою компетентностей та з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність 073 « Менеджмент » Спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 75,0%, вибірових – 25%. Обсяг циклу загальної підготовки становить 37,5% та циклу професійної підготовки 62,5% від загального обсягу ОП.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма орієнтована на здобуття знань та формування комплексу навичок в сфері гостинності, здатності розуміти сучасні трансформації, що відбуваються у цих сферах, і приймати економічно обґрунтовані рішення щодо ефективного функціонування суб'єктів сфери обслуговування
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: психологія, державне управління та міське

	самоврядування, менеджмент, економіка, маркетинг, готельна справа, ресторанна справа, зовнішньоекономічна діяльність, устаткування, інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі; івентивний менеджмент, комунікативний менеджмент.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна 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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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 (консультацій 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 постачання; 1475.4 Менеджер (управитель) із збуту; 1475.4 Менеджер (управитель) із зв'язків з громадськістю; 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 навчатися за програмами другого циклу вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студенторієнтоване 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 випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен тощо
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері управління або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів менеджменту, характеризується комплексністю і невизначеністю умов у сфері готельного і ресторанного бізнесу
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1 Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між соціально-економічними явищами та процесами. ЗК 2.Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії менеджера. ЗК 3.Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами. ЗК 4. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізування та використання інформації з різних джерел. ЗК 5. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань. ЗК 6. Здатність підтримувати сприятливий соціально-психологічний клімат в колективі, налагоджувати ефективну взаємодію в команді, створювати сприятливі умови для професійного розвитку персоналу підприємства ЗК 7. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації. ЗК 8. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності, здатність працювати у міжнародному контексті. ЗК 9. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та їх послуги. ФК 2. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації. ФК 3. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними. ФК 4. Здатність управляти суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу та його підрозділами через реалізацію функцій менеджменту. ФК 5. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.

	ФК 6. Здатність планувати та управляти часом. ФК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ФК 8. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. ФК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення. ФК 10. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички. ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності. ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності. ФК 13. Здатність здійснювати декомпозицію функцій менеджменту в конкретних функціональних областях суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу ФК 14. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові ФК 15. Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях ФК 16. Здатність здійснювати організаційне проектування робіт, послуг ФК 17. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ФК 18. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1 Знання та розуміння оцінки впливу макро-, мета-, мікроекономічного середовища на функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 2 Знання та розуміння економічних основ функціонування організації з метою прийняття рішень, планування діяльності та контролю в готельному та ресторанному бізнесі; ПРН 3 Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 4 Знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 5 Знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування кулінарної, кондитерської та пекарської продукції, напоїв у закладах готельно-ресторанного господарства; ПРН 6 Знання та розуміння процесу оцінювання фінансово-економічного стану підприємства; ПРН 7 Демонструвати знання принципів складання документів для офіційних комунікацій і ділових паперів, контрактів, листів,

	протоколів згідно з міжнародними стандартами діловодства та здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності; ПРН 8 Здатність організовувати роботу персоналу із дотриманням діючих нормативних документів; ПРН 9 Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки; ПРН 10 Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг); ПРН 11 Здатність здійснювати маркетингові дослідження для розробки та реалізації маркетингової політики, організації та контролю маркетингової діяльності, проводити рекламні кампанії, презентації, включаючи роботу на спеціалізованих виставках; ПРН 12 Здатність організовувати і контролювати виконання виробничої та експлуатаційної програми, організовувати матеріально-технічне забезпечення виробничих процесів; ПРН 13 Демонструвати знання про природу міжнародних комунікацій, проблеми розвитку держав та міжнародних регіонів у глобальному, регіональному та локальному контекстах ПРН 14 Показувати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу; ПРН 15 Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним та розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами. ПРН 16 Здатність ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації ПРН 17 Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства ПРН 18 Уміння контролювати роботу з претензіями від контрагентів по господарським операціям та споживачів, оформляти відповідні документи, організовувати роботи з вирішення проблемної ситуації; ПРН 19 Здатність використання отриманих знань для забезпечення постійної, належної і ефективної роботи закладів ресторанного господарства, завдяки впровадженню раціональних і інноваційних методів організації виробництва продукції та послуг; ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами; ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення; ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань; ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики; ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя
--	--

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, площа яких перевищує встановлені вимоги. 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; медичний пункт; буфети. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ КНТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ КНТЕУ: 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; інтернет-зв'язок; 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 КНТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

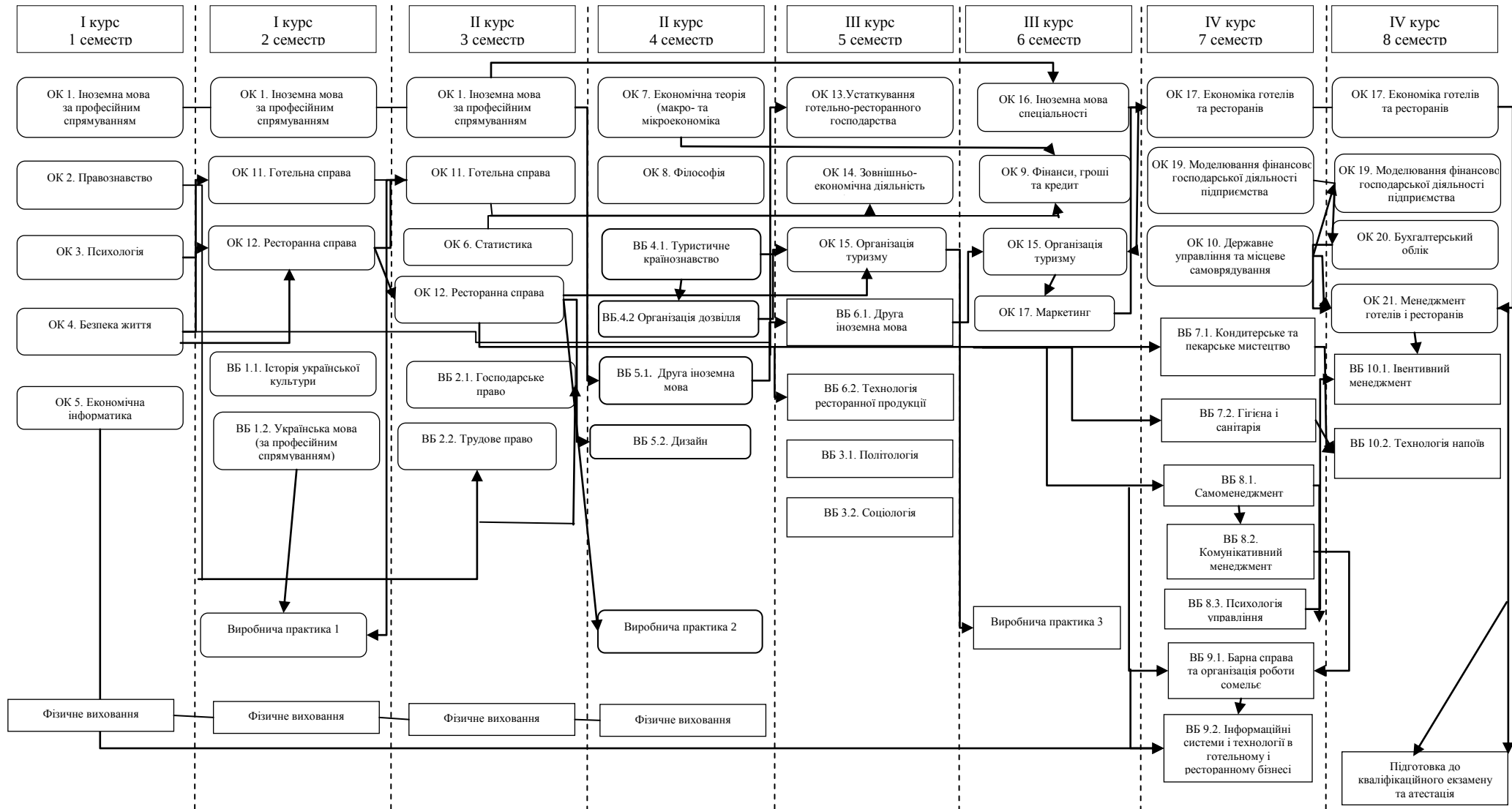
Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	Е/п
ОК 2.	Правознавство	6	Е/п
ОК 3.	Психологія	6	Е/п
ОК 4.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 5.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 6.	Статистика	6	Е/п
ОК 7.	Економічна теорія (макро- та мікроекономіка)	6	Е/п
ОК 8.	Філософія	6	Е/п
ОК 9.	Фінанси, гроші та кредит	6	Е/п
ОК 10.	Державне управління та місцеве самоврядування	6	Е/п
ОК 11.	Готельна справа	12	Е/п
ОК 12.	Ресторанна справа	12	Е/п
ОК 13.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Е/п
ОК 14.	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6	Е/п
ОК 15.	Організація туризму	12	Е/п
ОК 16.	Іноземна мова спеціальності	6	Е/п
ОК 17.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 18.	Економіка готелів та ресторанів	9	Е/п
ОК 19.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Е/п
ОК 20.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 21.	Менеджмент готелів і ресторанів	5	Е/п
ОК 21.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів	1	3
	Фізичне виховання		3
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Історія української культури	6	Е/п
ВБ 1.2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Е/п
ВБ 2.1.	Господарське право	6	Е/п
ВБ 2.2.	Трудове право	6	Е/п
ВБ 3.1.	Політологія	6	Е/п
ВБ 3.2.	Соціологія	6	Е/п
ВБ 4.1.	Туристичне країнознавство	6	Е/п
ВБ 4.2.	Організація дозвілля	6	Е/п
ВБ 5.1.	Друга іноземна мова	6	Е/п
ВБ 5.2.	Дизайн	6	Е/п
ВБ 6.1.	Друга іноземна мова	6	Е/п
ВБ 6.2.	Технологія ресторанної продукції	6	Е/п

ВБ 7.1.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Е/п
ВБ 7.2.	Гігієна і санітарія	6	Е/п
ВБ 8.1.	Само менеджмент	6	Е/п
ВБ 8.2.	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
ВБ 8.3.	Психологія управління	6	Е/п
ВБ 9.1.	Барна справа та організація роботи сомельє	6	Е/п
ВБ 9.2.	Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 10.1.	Івентивний менеджмент	6	Е/п
ВБ 10.2.	Технологія напоїв	6	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
Практична підготовка			
Виробнича практика 1		6	3
Виробнича практика 2		6	3
Виробнича практика 3		6	3
Всього практичної підготовки		18	
Атестація			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 073 «Менеджмент» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2.	ВБ 8.3.	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.						
ЗК 1			•	•				•				•					•					•	•	•	•	•	•	•	•	•			•		•		•			•	•	•						
ЗК 2	•			•	•					•				•			•			•	•		•	•	•	•	•							•		•					•	•	•					
ЗК 3	•	•				•					•			•	•				•		•	•	•			•	•	•	•										•									
ЗК 4							•	•					•							•		•	•					•	•																			
ЗК 5					•			•	•					•			•			•	•		•				•							•		•												
ЗК 6					•	•							•			•		•					•	•	•			•	•						•						•	•						
ЗК 7													•				•	•	•			•	•	•			•	•					•	•	•		•				•	•		•				
ЗК 8	•			•	•					•				•			•			•	•		•	•	•	•	•	•		•						•				•	•							
ЗК9	•	•				•				•	•			•	•	•			•			•	•	•		•	•	•	•				•	•					•	•								
ФК 1	•		•							•		•			•			•				•	•			•	•	•	•					•	•			•			•							
ФК 2	•	•		•						•	•		•								•	•	•			•	•								•	•	•		•			•						
ФК 3	•	•		•							•		•			•			•			•	•			•	•								•				•			•						
ФК 4			•		•		•		•			•				•	•			•	•	•				•	•						•	•			•				•	•			•			
ФК 5		•		•	•			•	•		•		•								•	•	•		•		•					•	•					•			•	•						
ФК 6		•		•	•	•			•		•		•				•	•				•	•	•	•	•	•		•						•	•					•	•						
ФК 7		•		•							•		•			•						•	•	•	•	•	•	•							•						•	•						
ФК 8		•		•							•		•	•	•				•				•			•	•	•	•										•									
ФК 9	•		•									•		•	•			•	•			•	•	•	•	•	•	•					•	•			•			•								
ФК 10	•	•		•							•		•	•				•	•			•	•	•	•	•	•		•											•								
ФК 11	•	•		•		•		•		•	•		•	•								•	•							•	•	•								•		•						
ФК 12					•	•	•		•						•		•									•	•								•						•							
ФК 13		•		•	•				•				•			•	•		•							•	•	•	•					•							•			•				
ФК 14		•		•	•	•		•				•	•		•	•		•		•	•					•	•														•			•				
ФК 15			•			•	•		•		•							•		•		•				•				•	•	•									•							•
ФК 16						•	•		•		•	•									•			•	•																•							
ФК 17	•	•			•		•	•		•		•	•					•			•			•	•	•	•						•	•		•		•		•		•						
ФК 18	•	•	•	•	•		•	•									•			•	•		•					•	•					•	•		•	•	•		•		•					

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	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.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 3.1	ВБ 3.2.	ВБ 4.1..	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2.	ВБ 8.3	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.								
ПРН 1	•		•	•			•	•			•		•				•					•	•	•	•		•			•	•	•	•			•			•	•	•	•	•							
ПРН 2	•		•				•	•			•		•		•							•	•	•	•	•		•			•	•	•	•					•			•	•	•						
ПРН 3				•	•		•					•		•			•		•	•			•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		•				•			•	•	•					
ПРН 4	•	•									•		•						•	•			•	•				•	•		•	•	•	•				•			•			•	•	•				
ПРН 5	•	•			•	•					•		•	•			•				•		•				•	•			•	•	•											•	•	•				
ПРН 6		•	•			•	•	•		•		•			•	•	•	•			•	•	•	•	•		•	•	•		•	•	•	•						•			•	•	•					
ПРН 7					•		•			•					•		•	•	•			•	•	•	•		•	•	•		•	•	•	•							•			•	•	•				
ПРН 8	•	•	•	•	•					•					•		•		•			•	•	•		•	•			•	•	•	•				•					•			•	•	•			
ПРН 9				•					•		•	•				•	•	•		•																						•	•			•	•			
ПРН 10	•		•	•					•		•		•	•	•				•	•						•				•				•								•	•			•	•			
ПРН 11	•				•	•						•		•			•	•			•										•											•	•			•	•			
ПРН 12			•			•	•	•	•		•		•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•							•						•	•			•	•			
ПРН 13	•			•	•	•			•		•		•	•			•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•																				
ПРН 14	•		•		•	•	•					•			•				•		•		•	•		•					•	•																		
ПРН 15		•		•	•					•	•		•		•	•			•				•	•		•	•	•	•	•							•	•	•				•	•						
ПРН 16		•		•	•			•		•	•		•								•			•				•			•	•	•	•	•	•														
ПРН 17	•		•					•				•			•							•		•																										
ПРН 18	•	•		•							•		•										•	•	•	•	•	•	•								•			•	•									
ПРН 19	•	•		•		•		•			•		•						•	•					•	•	•	•	•			•		•	•						•									
ПРН 20					•	•	•		•						•		•		•	•	•				•	•	•	•	•	•																				
ПРН 21					•		•		•	•			•	•		•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												•	•			•	•			
ПРН 22		•	•		•			•		•		•	•		•	•		•	•	•	•		•	•		•	•			•	•	•	•	•	•							•	•			•	•			
ПРН 21		•	•				•		•								•					•	•		•					•			•	•			•													
ПРН 23					•	•	•		•	•			•		•	•			•	•			•	•	•	•	•	•	•								•		•											
ПРН 24	•			•	•		•	•		•		•	•			•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•						•	•								
ПРН 25	•			•	•		•	•	•				•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•							•							