

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Міжнародний готельний бізнес»
Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ **І. Є. Цепенда**
(протокол № _____ від «__» _____ 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2022 р.
Ректор

_____ **І. Є. Цепенда**
(наказ № _____ від «__» _____ 2022 р.)

Івано-Франківськ, 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ЗАПРОПОНОВАНО:

Гарант освітньої програми: доц. Лояк Л.М.
Члени робочої групи: проф. Клапчук В.М.
доц. Польова Л.В.
доц. Мендела І.Я.
доц. Котенко Р.М.

ВНЕСЕНО:

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № 3 від 26 жовтня 2021 р.

Завідувач кафедри

Клапчук В.М.

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету туризму
Протокол № _____ від _____ 2021 р.

Голова вченої ради

Великочий В.С.

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № _____ від « ____ » _____ 2022 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З:

01.09.2022 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник _____ Солонець І.Ф.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі: завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., проф. Клапчука В.М., доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцента Лояк Л.М., доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцента Мендели І.Я., доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н., доцента Польової Л.В., доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.і.н., доцента Котенка Р.М. і затверджена вченою радою університету від _____ 2021 р. (протокол № __) і введена в дію наказом ректора з 01.09.2022 р.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН від 04.03.2020 р. № 384.

Розроблено робочою групою у складі:

1. **Лояк Л.М.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;
2. **Клапчук В.М.**, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., професор;
3. **Мендела І.Я.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;
4. **Польова Л.В.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н., доцент;
5. **Котенко Р.М.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.і.н., доцент.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

1. ФОП Фенко Л.П. (Ресторан «VillaPark») – Л. Фенко
2. ТзОВ «Фірма Надія» – заступник директора Т. Роговська
3. ???

**1. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітня кваліфікація: Бакалавр (перший рівень вищої освіти). Бакалавр з готельно-ресторанної справи. Професійна кваліфікація (згідно Класифікатора професій ДК 003:2010) : Фахівець із готельної та ресторанної справи. Менеджер готельного господарства та ресторану. Фахівець із гостинності (готелі, ресторани, туристичні комплекси).
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Міжнародний готельний бізнес
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; Україна; 27.02.2018–01.07.2028
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність: <ul style="list-style-type: none"> • повної загальної середньої освіти; • ОКР «Молодший спеціаліст»; • ОС «Молодший бакалавр»
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	01.07.2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://kgrks.pnu.edu.ua/%d0%be%d1%81%d0%b2%d1%96%d1%82%d0%bd%d1%8c%d0%be-%d0%bf%d1%80%d0%be%d1%84%d0%b5%d1%81%d1%96%d0%b9%d0%bd%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8/

2. Мета освітньо-професійної програми

Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі з урахуванням глобальних трендів міжнародного ринку готельних та ресторанних послуг.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес» Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС. На забезпечення загальних і спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом
--	---

	<p>вищої освіти, спрямовано 180 кредитів ЄКТС (75 % загальної кількості кредитів).</p> <p>Дисципліни вільного вибору студента – 60 кредитів ЄКТС (25 % загальної кількості кредитів), з яких 18 кредитів ЄКТС – дисципліни з забезпечення загальних компетентностей за спеціальністю та 42 кредити ЄКТС – дисципліни з забезпечення спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю.</p> <p>Практична підготовка складає 36 кредитів ЄКТС, в т.ч. виробнича практика – 18 кредитів ЄКТС на увесь період навчання.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<p>Академічна, освітньо-професійна, прикладна.</p> <p>Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі організації і діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства; напрями адаптації до стандартів ЄС.</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного бізнесу в міжнародному контексті, можливість набуття необхідних дослідницьких навиків розроблення та впровадження міжнародних проектів та для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: міжнародні готельні і ресторани мережі, управління доходами, управління корпораціями, міжнародні економічні відносини, міжнародний туризм, зовнішньоекономічна діяльність, міжнародні розрахунки, міжнародний маркетинг, міжнародний бізнес, міжнародні фінанси</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації діяльності суб'єктів готельного бізнесу, у т. ч. з міжнародним капіталом на ринку послуг України та організація діяльності суб'єктів готельного бізнесу на міжнародних ринках</p> <p>Пройдення практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України.</p> <p>Класифікатор професій</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи:</p> <p>2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p> <p>2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p>

	<p>2482.2 Фахівець із готельної справи 482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i></p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання</p> <p>Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.</p>
Оцінювання	<p>100-бальна шкала оцінювання.</p> <p>Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань.</p> <p>Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, курсова робота, атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i>.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<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>

	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
	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.
	СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

7. Програмні результати навчання

PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

PH 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.

PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

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

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

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

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

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

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

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

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

PH 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	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.
Матеріально-технічне забезпечення	Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Комп'ютерний клас з готельної справи Комп'ютерний клас проектування Навчально-виробнича лабораторія «Гастроатель» НВЛ з технології та організації ресторанного господарства НВЛ барної справи та організації ресторанного господарства НВЛ з товарознавства НВЛ «Навчальний готель» Наукова бібліотека університету та факультету туризму
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Наукова бібліотека університету та факультету туризму
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	реалізуються відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України №579 (від 12.08.2015) «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність». Ключовими аспектами положення є надання права на участь у програмах академічної мобільності усім учасникам освітнього процесу; чітке визначення видів та форм академічної мобільності; закріплення принципу перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), зокрема шляхом порівняння змісту навчальних програм, а не назв курсів; збереження місця навчання та стипендії для студентів, котрі беруть участь у програмах академічної мобільності. В університеті діє: <ul style="list-style-type: none"> • Положення «Про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін в Державному вищому навчальному закладі «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» затверджене Вченою радою університету (протокол № 3 від 31.03.2015 р.), введено в дію наказом ректора № 191 від 01.04. 2015 року; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (Наказ № 1 від 03.01.2017 р.).
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність в університеті здійснюється відповідно до Програми Європейського Союзу Еразмус+, «PROM – Міжнародні стипендії для аспірантів та викладачів» (реалізується відділом міжнародних зв'язків та Департаментом міжнародних проектів. Для учасників освітнього процесу проводяться інформаційні дні, де можна отримати детальну інформацію щодо можливостей цих програм для студентів та

	молоді, проектів з міжнародної кредитної мобільності, з розвитку творчого потенціалу.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання згідно Закону України «Про вищу освіту».

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка)	6	Іспит
ОК 2	Економіка підприємства	6	Іспит
ОК 3	Туристичне країнознавство	6	Іспит
ОК 4	Управління корпораціями у готельному бізнесі	6	Іспит
ОК 5	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Іспит
ОК 6	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	Іспит
ОК 7	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 8	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 9	Світове готельне господарство	6	Іспит
ОК 10	Business and spoken English in hotels and restaurants	48	4 заліки, 4 іспити
ОК 11	Організація рекреаційних послуг	6	Іспит
ОК 12	Товарознавство	6	Іспит
ОК 13	Готельна справа	12	Залік, іспит
ОК 14	Ресторанна справа	9	Залік, іспит
ОК 15	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Іспит
ОК 16	Історія та культура світових цивілізацій	6	Іспит
ОК 17	Виробнича практика	18	Іспит
ОК 18	Підготовка дипломної роботи	6	Публічний захист
ОК 19	Курсова робота	6	Іспит
ОК 20	Атестація	3	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОПП			
ВБ 21–30	Soft skills та комунікації в готельному бізнесі	6	Залік
	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
	Адміністративно-правове регулювання міжнародної готельної діяльності	6	Залік
	Антикризова психологія	6	Залік
	Антикризове управління міжнародними готельними мережами	6	Залік
	Барна справа	6	Залік
	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення	6	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
	Бренд-менеджмент	6	Залік
	Всесвітня спадщина ЮНЕСКО	6	Залік
	Гастрономічний туризм	6	Залік
	Дипломатичний і діловий протокол та етикет	6	Залік
	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній сфері	6	Залік
	Інклюзивні послуги в готельній сфері	6	Залік
	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
	Історія індустрії гостинності	6	Залік
	Кейтеринг	6	Залік
	Корпоративна культура	6	Залік
	Кулінарна етнологія	6	Залік
	Лідерство та ефективне управління	6	Залік
	Міжнародні стандарти суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	6	Залік
	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства	6	Залік
	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6	Залік
	Організація SPA та Wellness-індустрія	6	Залік
	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6	Залік
	Вступ до спеціальності. Студентський путівник	6	Залік
	Стартапи	6	Залік
	Тренди в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
	Управління лакшері сервісом	6	Залік
	Цифрові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
	Загальний обсяг вибірових компонент:	60	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного 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 цим стандартом та освітньою програмою.

**4. Матриця відповідності компетентностей
обов'язковим компонентам освітньо-професійної 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
ЗК 1																+		+		+
ЗК 2															+					
ЗК 3				+		+											+	+		+
ЗК 4					+					+			+	+						
ЗК 5				+		+							+	+			+			
ЗК 6																		+	+	+
ЗК 7					+					+						+				
ЗК 8													+	+			+	+		+
ЗК 9	+	+	+															+	+	+
ЗК 10			+	+		+							+	+			+			
ЗК 11				+		+				+										
СК 1	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК 2				+	+	+	+	+					+	+	+			+		+
СК 3					+										+			+		+
СК 4					+			+		+										
СК 5	+	+		+		+	+	+					+	+				+	+	+
СК 6							+		+		+		+	+			+			
СК 7					+				+	+	+		+	+				+		+
СК 8			+	+		+	+	+	+	+								+		+
СК 9												+								
СК 10	+	+		+	+	+							+	+			+	+		+
СК 11												+			+		+	+	+	+
СК 12	+			+		+	+	+									+	+		+
СК 13		+		+		+							+	+				+		+

**5. Матриця відповідності результатів навчання (РН)
основним компонентам освітньо-професійної 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
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.			+								+					+				+