

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС»
першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю **І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**
галузі знань **І «Транспорт та послуги»**
Освітня кваліфікація: **Бакалавр з готельно-ресторанної справи**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради _____ **І. Є. Цепенда**

(протокол № _____ від «___» _____ 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2025 р.

в.о. ректора _____ **І. Є. Цепенда**

(наказ № _____ від «___» _____ 2025 р.)

м. Івано-Франківськ, 2025 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. Мельник Н.В.

ВНЕСЕНО:

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № __ від ____ 2025 р.

Завідувач кафедри

Клапчук В.М.

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету туризму
Протокол № __ від ____ 2025 р.

Голова вченої ради

Великочий В.С.

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № ____ від « __ » _____ 2025 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З:

01.09.2025 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник _____ Солонець І.Ф.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма започаткована з 01.09.2022 р., 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. **Клапчук В.М.**, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., професор;
2. **Лояк Л.М.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;
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. **Мельник Н.Н.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.г.н., доцент.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

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

| | |
|--|--|
| Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу | 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. |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | Готельно-ресторанна справа |
| 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; • ОР «Молодший спеціаліст»; • ОР «Молодший бакалавр» |
| Мова викладання | Українська |
| Термін дії освітньо-професійної програми | 01.07.2028 р. |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми | |

2. Мета освітньо-професійної програми

Підготовка фахівців для роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу, які володіють професійними знаннями та компетентностями для управління готельними підприємствами на міжнародному рівні, забезпечуючи високу якість сервісу та впроваджуючи інноваційні технології відповідно до міжнародних стандартів гостинності.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

| | |
|--|---|
| Предметна область (галузь знань, спеціальність) | <p>Галузь знань: J «Транспорт та послуги»</p> <p>Спеціальність: J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</p> <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: 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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, міжнародна готельна індустрія, ресторанна справа, кейтеринг, інформаційно-комунікаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів,</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | менеджмент та маркетинг, бізнес-планування, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми. |
| Орієнтація освітньо-професійної програми | Академічна, освітньо-професійна, прикладна. Програма має практичну спрямованість і орієнтована на формування компетенцій, необхідних для ефективного управління та адаптації до умов глобального ринку гостинності. |
| Основний фокус освітньо-професійної програми | Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним і практичним ухилом. Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес» спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів у сфері міжнародного готельного бізнесу. Ключові слова: міжнародні готельні мережі, готельний та ресторанний бізнес, менеджмент, маркетинг, міжкультурна комунікація, сучасні інформаційні технології, інновації в готельному бізнесі, міжнародні стандарти. |
| Особливості освітньо-професійної програми | Програма орієнтована на підготовку фахівців для роботи у міжнародних готельних мережах. Надає можливості участі у програмах академічної мобільності (ERASMUS+) та стажування у провідних готельних мережах світу з отриманням сертифікатів. Програма має мультидисциплінарний характер, поєднуючи навчання у сферах менеджменту, маркетингу, інновацій та міжкультурної комунікації. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків. |
| 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | ДК 003:2010 Національний класифікатор України (чинний зі змінами, внесеними 12.12.2024 р.): 1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1221.2 Керуючий відділенням 1229.3. Керівник структурного підрозділу-головний спеціаліст 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1315 Керуючий рестораном, кафе, їдальнею 1225 Завідувач поверху готелю 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджер (управитель) ресторану 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i> |
| Подальше навчання | 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. |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, лекції, семінарські, практичні, лабораторні 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. |
| Оцінювання | 100-бальна шкала оцінювання. Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань. Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, курсова робота, атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота. |
| 6. Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | 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, зокрема у міжнародному середовищі. |
| Загальні компетентності (ЗК) | 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. |
| | 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. |
| | ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. |
| | ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. |
| | ЗК 05. Здатність працювати в команді. |
| | 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. |
| | ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. |
| Спеціальні (фахові, предметні) | СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. |

| | |
|---|--|
| компетентності (СК) | 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. Програмі результати навчання

- 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;
- 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.
- РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

- 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.
- РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та 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.** Організувати 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 | 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 Навчальна лабораторія «Гастроательс» Навчальна лабораторія з організації і технології ресторанного господарства Навчальна лабораторія барної справи та організації ресторанного господарства Навчальна лабораторія «Навчальний готель» Навчальна лабораторія «Товарознавство харчових продуктів». |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. |

9. Академічна мобільність

| | |
|---|---|
| Національна кредитна мобільність | <p>Реалізуються відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України № 579 (від 12.08.2015) «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність».</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Положення про порядок визнання результатів навчання та ліквідації академічної різниці в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника введено в дію наказом ректора від 18 вересня 2024 р. № 758; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (Наказ №197 від 05.04.2023 р.)/ |
| Міжнародна кредитна мобільність | <p>Міжнародна академічна мобільність на ОП регулюються Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника та в контексті Стратегії інтернаціоналізації університету https://ic.pnu.edu.ua/стратегіяінтернаціоналізації/: інтернаціоналізація наукової діяльності, академічної та наукової мобільності студентів і професорсько-викладацького складу в розрізі програм ERASMUS+ КА 1, а також студентської мобільності з університетами-партнерами https://ic.pnu.edu.ua/угоди-про-співпрацю/</p> |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | <p>Можливе, згідно Закону України «Про вищу освіту».</p> |

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

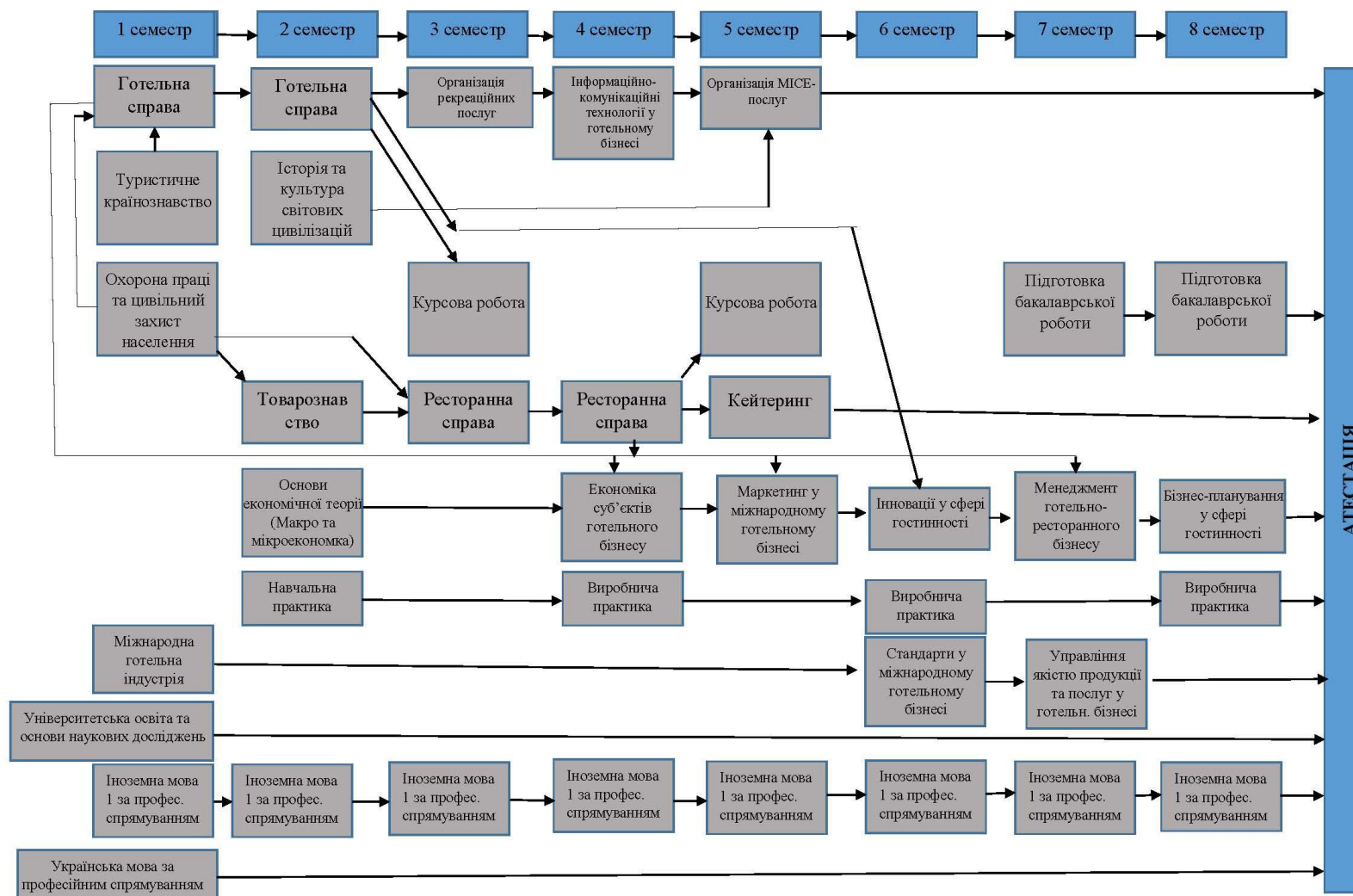
2.1. Перелік компонент ОПП

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|--|-------------------------------|--|
| Обов'язкові компоненти ОПП | | | |
| Цикл загальної підготовки | | | |
| ОК.1 | Історія та культура світових цивілізацій | 6 | Іспит |
| ОК.2 | Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка) | 6 | Іспит |
| ОК.3 | Українська мова за професійним спрямуванням | 3 | Залік |
| ОК.4 | Охорона праці та цивільний захист населення | 3 | Залік |
| ОК.5 | Університетська освіта та основи наукових досліджень | 3 | Залік |
| | | 21 | |
| Цикл професійної підготовки | | | |
| ОК 6 | Готельна справа | 12 | Залік, іспит |
| ОК 7 | Міжнародна готельна індустрія | 6 | Іспит |
| ОК 8 | Туристичне країнознавство | 6 | Іспит |
| ОК 9 | Іноземна мова 1 за фаховим спрямуванням | 30 | 6 заліків, 2 іспити |
| ОК 10 | Товарознавство | 6 | Іспит |
| ОК 11 | Ресторанна справа | 9 | Залік, іспит |
| ОК 12 | Організація рекреаційних послуг | 6 | Іспит |
| ОК 13 | Інформаційно-комунікаційні технології у сфері гостинності | 3 | Залік |
| ОК 14 | Економіка суб'єктів готельного бізнесу | 6 | Іспит |
| ОК 15 | Організація МІСЕ-послуг | 3 | Залік |
| ОК 16 | Кейтеринг | 6 | Залік |
| ОК 17 | Інновації у сфері гостинності | 3 | Іспит |
| ОК 18 | Стандарти у міжнародному готельному бізнесі | 3 | Іспит |
| ОК 19 | Маркетинг у міжнародному готельному бізнесі | 6 | Іспит |
| ОК 20 | Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу | 6 | Іспит |
| ОК 21 | Бізнес-планування у сфері гостинності | 6 | Іспит |
| ОК 22 | Управління якістю продукції та послуг у готельному бізнесі | 6 | Іспит |
| ОК 23 | Курсова робота | 3 | Іспит |
| ОК 24 | Курсова робота | 3 | Іспит |
| ОК 25 | Виробнича практика | 18 | Іспит |
| ОК 26 | Навчальна практика | 3 | Залік |
| ОК 27 | Підготовка бакалаврської роботи | 6 | Залік |
| ОК 28 | Атестація (атестаційний іспит) | 1,5 | Іспит |
| ОК 29 | Атестація (захист бакалаврської роботи) | 1,5 | Публічний захист |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 159 | |
| Вибіркові компоненти ОПП | | | |
| ВД 1 | Вибіркова дисципліна 1 | 3 | Залік |
| ВД 2 | Вибіркова дисципліна 2 | 3 | Залік |
| ВД 3 | Вибіркова дисципліна 3 | 3 | Залік |
| ВД 4 | Вибіркова дисципліна 4 | 3 | Залік |

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|--|-------------------------------|--|
| ВД 5 | Вибіркова дисципліна 5 | 3 | Залік |
| ВД 6 | Вибіркова дисципліна 6 | 3 | Залік |
| ВД 7 | Вибіркова дисципліна 7 | 3 | Залік |
| ВД 8 | Вибіркова дисципліна 8 | 3 | Залік |
| ВД 9 | Вибіркова дисципліна 9 | 3 | Залік |
| ВД 10 | Вибіркова дисципліна 10 | 3 | Залік |
| ВД 11 | Вибіркова дисципліна 11 | 3 | Залік |
| ВД 12 | Вибіркова дисципліна 12 | 3 | Залік |
| ВД 13 | Вибіркова дисципліна 13 | 3 | Залік |
| ВД 14 | Вибіркова дисципліна 14 | 3 | Залік |
| ВД 15 | Вибіркова дисципліна 15 | 3 | Залік |
| ВД 18 | Вибіркова дисципліна 16 | 3 | Залік |
| ВД 17 | Вибіркова дисципліна 17 | 3 | Залік |
| ВД 18 | Вибіркова дисципліна 18 | 3 | Залік |
| ВД 19 | Вибіркова дисципліна 19 | 3 | Залік |
| ВД 20 | Вибіркова дисципліна 20 | 3 | Залік |
| Загальний обсяг вибірових компонент: | | 60 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ | | 240 | |

2.2. Структурно-логічна схема ОПП «Міжнародний готельний бізнес»

Структурно-логічна схема ОПП «Міжнародний готельний бізнес»



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.

Гарант ОПП

Л.М. Лояк

**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 | ОК 21 | ОК 22 | ОК 23 | ОК 24 | ОК 25 | ОК 26 | ОК 27 | ОК 28 | ОК 29 | |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--|
| ЗК 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Гарант ОПП

Л.М. Лояк

**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 | ОК 21 | ОК 22 | ОК 23 | ОК 24 | ОК 25 | ОК 26 | ОК 27 | ОК 28 | ОК 29 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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 | ■ | | | | | | | ■ | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ |

Гарант ОПП

Л.М. Лояк