

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
“ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**

першого (бакалаврського) рівня

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань J Транспорт та послуги

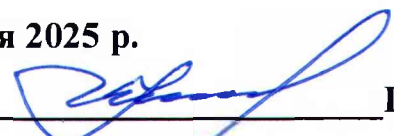
Освітня кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради  **Ігор ЦЕПЕНДА**
(протокол № 04 від “25” березня 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію

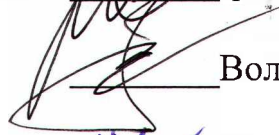
з “01” вересня 2025 р.

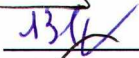
В.о.ректора  **Ігор ЦЕПЕНДА**
(наказ № 390 від “09” травня 2025 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ЗАПРОПОНОВАНО:

Гарант освітньої програми:  Ірина МЕНДЕЛА

Члени робочої групи:  Володимир КЛАПЧУК

 Леся ПОЛЬОВА

 Лілія ЛОЯК

ВНЕСЕНО:

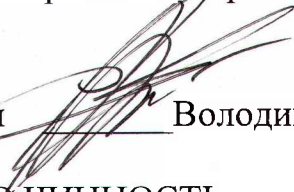
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № 12 від 20 травня 2025 р.

Завідувач кафедри  Володимир КЛАПЧУК

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету туризму

Протокол № 8 від 21 травня 2025 р.

Голова вченої ради  Володимир ВЕЛИКОЧИЙ

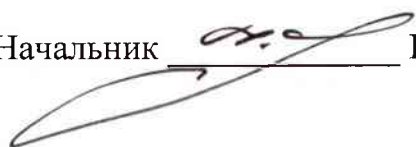
НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № 390 від 09 травня 2025 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З:

01.09.2025 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник  Ірина СОЛОНЕЦЬ

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 Мендели І.Я., доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н., доцента Польової Л.В. і затверджена вченою радою університету від 31.05. 2016 р. (протокол № 5) і введена в дію наказом ректора від 01.09.2016 р.

Освітньо-професійна програма приведена у відповідність 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, затверджена вченою радою університету від 26.05. 2020 р. (протокол № 5) і введена в дію наказом ректора від 22.06.2020 р. № 40/06-02-с.

Ця редакція ОПІ приведена у відповідність до Наказу МОН України від 19.11.2024 р. № 1625 та на виконання рішення Вченої ради університету від 25 березня 2025 р.

Розроблено робочою групою у складі:

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ГО «Ресторанна Гільдія».
2. Член правління ГС «Бізнес асоціація Івано-Франківська», координатор Програми «стратегія розвитку міста 2030» В. Вінтоняк
3. ПрАТ «Івано-Франківськтурист».
4. ТзОВ «Фірма «Надія».
5. «Сім'я ресторанів Лейбова гора».
6. Доцент кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки, к.г.н., доцент І. Єрко
7. Готель «Reikartz Парк Готель Івано-Франківськ»
8. Готельно-ресторанний комплекс Silver-Івано-Франківськ

**1. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

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 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
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/osvitni-prohramy/

2. Мета освітньо-професійної програми

Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань J «Транспорт та послуги», спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Готельна справа, ресторанна справа, технологія продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних і ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, рекреація.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі організації і діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства; напрями

	адаптації до стандартів ЄС.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Загальна програма: сфера обслуговування. Акцент робиться на здобутті спеціалізованих концептуальних знань у готельній та ресторанній сфері, оригінальному мисленні та інноваційній діяльності, регулюванні земельних, природно-ресурсних відносин у організації та функціонуванні готельно-ресторанних закладів та комплексів.
Особливості освітньо-професійної програми	Під час навчального процесу здобувач вчиться застосовувати та використовувати: устаткування та технологічне обладнання, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві; комп'ютерну техніку та необхідне програмне забезпечення для забезпечення діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу; інноваційні та інформаційні технології у сфері готельно-ресторанної справи.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування господарства без апарату управління 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1225 Завідувач філіалу готелю 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування
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	Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту обирати предмет та організовувати час. Форми проведення занять: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальна та самостійна робота.

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 і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
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
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

	ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

7. Програмні 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.** Організовувати 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. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	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 «Гастроательє» 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.

	Наукові бібліотеки 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: • 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	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+ KA 1, а також студентської мобільності з університетами-партнерами https://ic.pnu.edu.ua/угоди-про-співпрацю/
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

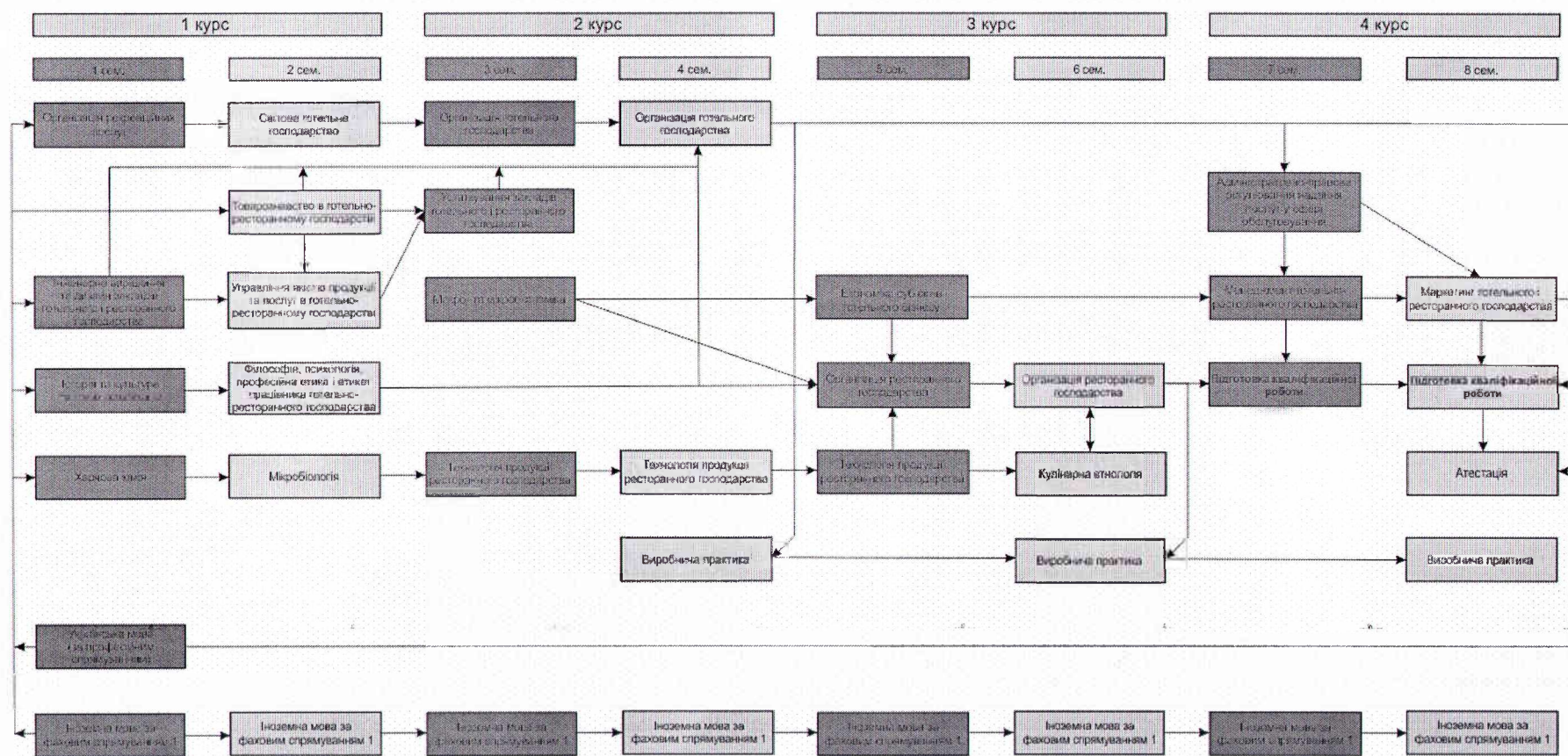
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові навчальні дисципліни ОПП			
1.1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія та культура світових цивілізацій	6	Іспит
ОК 2	Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування	3	Іспит
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 4	Психологія професійної діяльності у сфері гостинності	3	Залік
ОК 5	Харчова хімія	3	Іспит
ОК 6	Мікробіологія	3	Іспит
1.2. Цикл професійної підготовки			
1.2.1. Теоретична підготовка			
ОК 7	Макро- та мікроекономіка	3	іспит
ОК 8	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	6	Іспит
ОК 9	Економіка суб'єктів готельного бізнесу	6	Іспит
ОК 10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	Іспит
ОК 11	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	Іспит
ОК 12	Кулінарна етнологія	6	Іспит
ОК 13	Світове готельне господарство	6	Іспит
ОК 14	Іноземна мова 1 за фаховим спрямуванням	30	4 заліки, 4 іспити
ОК 15	Організація рекреаційних послуг	6	Іспит
ОК 16	Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві	6	Іспит
ОК 17	Організація готельного господарства	15	Залік, іспит
ОК 18	Організація ресторанного господарства	15	Залік, іспит
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства	9	2 заліки, іспит
ОК 20	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві	6	Іспит
ОК 21	Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно- ресторанного господарства	6	Іспит
1.2.2. Практична підготовка			
ОК 22	Виробнича практика	18	Залік, іспит
ОК 23	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	—
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		177	
2. Вибіркові навчальні дисципліни			
ВК 24	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
ВК 25	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВК 26	Вибіркова дисципліна 3	3	Залік
ВК 27	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВК 28	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВК 29	Вибіркова дисципліна 6/Базова загальновійськова підготовка громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських (теоретична підготовка)*	3	Залік

ВК 30	Вибіркова дисципліна 7	3	Залік
ВК 31	Вибіркова дисципліна 8	3	Залік
ВК 32	Вибіркова дисципліна 9	3	Залік
ВК 33	Вибіркова дисципліна 10	3	Залік
ВК 34	Вибіркова дисципліна 11	3	Залік
ВК 35	Вибіркова дисципліна 12	3	Залік
ВК 36	Вибіркова дисципліна 13	3	Залік
ВК 37	Вибіркова дисципліна 14	3	Залік
ВК 38	Вибіркова дисципліна 15	3	Залік
ВК 39	Вибіркова дисципліна 16	3	Залік
ВК 40	Вибіркова дисципліна 17	3	Залік
ВК 41	Вибіркова дисципліна 18	3	Залік
ВК 42	Вибіркова дисципліна 19	3	Залік
ВК 43	Вибіркова дисципліна 20	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
3. Атестація			
ОК 44	Атестація (іспит)	1,5	Іспит
ОК 45	Атестація (кваліфікаційна робота)	1,5	Публічний захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

*На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 р. № 734 “Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських” (теоретична підготовка), листа Міністерства освіти і науки України від 14.03.2025 р. № 1/4893-25 “Про запровадження базової підготовки здобувачів освіти” та наказу ректора від 10.03.2025 р. № 183 “Про запровадження в університеті базової загальновійськової підготовки”.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Структурно-логічна схема ОПП «Готельно-ресторанна справа»



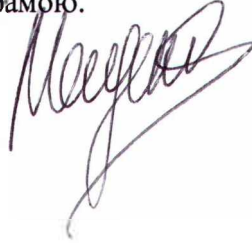
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

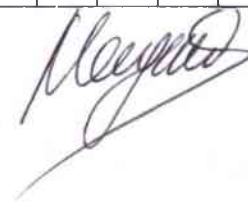


Ірина МЕНДЕЛА

**5. Матриця відповідності загальних і фахових компетентностей
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 44	ОК 45
ЗК 1	+			+	+	+																	+	+	+
ЗК 2		+																		+					
ЗК 3		+	+	+																		+	+	+	+
ЗК 4			+	+										+				+	+						
ЗК 5																	+	+	+			+			
ЗК 6			+																				+	+	+
ЗК 7				+										+											
ЗК 8								+									+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК 9							+		+														+	+	+
ЗК 10																	+	+	+			+			
ЗК 11														+											
ЗК 12		+																					+	+	+
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									+		+						+	+					+	+	+

Гарант ОПП



Ірина МЕНДЕЛА

**5. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН)
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 44	ОК 45
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					+	+																			

Гарант ОГПІ

 Ірина МЕНДЕЛА