

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ЖИТОМИРСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /  
«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

**Фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: освітньо–професійний ступінь  
фаховий молодший бакалавр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

**освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»**



## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою у складі:

1. Кондратенко Л.М. - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
2. Лех-Ємець А.В. – завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
3. Павлюк В.М. - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.

Рецензії-відгуки зовнішніх стекголдерів:

1. ТОВ «КОН БРІО» - директор Сухомлин С.В.
2. ТОВ «Рейкард Хотел Груп» - керівник навчального центру Магалецька І.

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**  
**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»**  
**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спрямована на підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні, гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи в сфері готельно-ресторанного господарства.

Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері ресторанного господарства на теперішній час є важливим завданням. Сьогодні ресторанний бізнес в Україні у стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно орієнтованого кадрового персоналу. ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» має досвід, потужний кадровий потенціал та відповідну матеріально-технічну базу для виконання такого завдання.

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена викладачами ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» після консультації з потенційними роботодавцями. Підтверджуємо потребу у підготовці фахівців зі спеціальності.

В освітньо-професійній програмі визначені компетентності виходячи з видів та завдань навчання. Вони розподілені на загальні та спеціальні компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням ОПП. ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Директор ТОВ «КОН БРІО»

Сухомлин С.В.

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**  
**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»**  
**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», що реалізується у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» являє собою систему документів, розроблену та затверджену навчальним закладом з урахуванням вимог ринку праці. Метою освітньо-професійної програми є підготовка висококваліфікованих працівників галузі готельно-ресторанного господарства.

Достатня кількість професійно-орієнтованих дисциплін спрямована на формування знань та вмінь щодо організації обслуговування в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам роботодавців. Вимоги до змісту, оновлення, реалізації компетентнісного підходу ОПП створюють умови для усебічного розвитку особистості здобувача.

Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» відповідає сучасному рівню розвитку науки та практики освітньої діяльності, що дозволяє рекомендувати цю програму до використання для підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

## освітньо-професійної програми

### ПОГОДЖЕНО

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

\_\_\_\_\_ Н.В. Притульська  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Проректор з наукової роботи ДТЕУ

\_\_\_\_\_ С.В. Мельниченко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Начальник навчального відділу ДТЕУ

\_\_\_\_\_ С.І. Камінський  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

\_\_\_\_\_ Т.В. Божко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

\_\_\_\_\_ А.В. Лех-Ємець  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

\_\_\_\_\_ С.Л. Піонтківська  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

\_\_\_\_\_ Л.М. Кондратенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

\_\_\_\_\_ М.Г. Бойко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

Голова студентської ради ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

\_\_\_\_\_ Н.О. Хоменко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»)**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» Відділення ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти та згідно з Правилами прийому до ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	з 01.09.2022 року до 30.06.2025 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://ztec.com.ua/ztec/college/documents">http://ztec.com.ua/ztec/college/documents</a>
<b>2- Мета освітньої програми</b>	
Формування системи професійних знань і професійних навичок необхідних для цілеспрямованої організаційно-технологічної діяльності обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.	
<b>3-Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

<b>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Програма освітньо-професійна, орієнтується на сучасні технології компетентнісного та особистісно зорієнтованого навчання, що забезпечують випускникам можливість подальшої професійної кар'єри у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Здобуття теоретичних та практичних знань у галузі готельно-ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування спеціальних компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах. <i>Ключові слова: ресторанны технології, сервіс, ресторанны справа, обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства, організація виробництва.</i>
<b>Особливості програми</b>	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу; практична підготовка протягом навчання у відповідних базах практики; використання інноваційних технологій електронного навчання

#### **4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за ДК 003:2010:	
	<b>Код</b>	<b>Професійна назва роботи</b>
	4222	Адміністратор (господар) залу
	5123	Бармен
	5123	Офіціант
	3414	Фахівець з го ельного обслуговування

<b>Подальше навчання</b>	Можливість здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
--------------------------	--

#### **5-Викладання та оцінювання**

<b>Викладання та навчання</b>	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтовний, студентськоцентрований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації із викладачами, тренінги, навчальна, професійна, технологічна практика, організація майстер-класів, круглих
-------------------------------	--

	столів, наукових конференцій та семінарів; залучення студентів до участі в проектних роботах, конкурсах, олімпіадах та науково-дослідних заходах; елементи дистанційного навчання, змішане навчання. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.
<b>Оцінювання</b>	Письмові та усні екзамени, тестування, звіти з індивідуальних та колективних проєктів, усні презентації, вхідний, поточний, тематичний, рубіжний, підсумковий контроль, залишковий замір знань, захист курсових робіт, практик та кваліфікаційний іспит.
<b>6-Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності</b>	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>



<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p><b>7-Програмні результати навчання</b></p>	
	<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і</p>

	<p>громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
<b>8- Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кожний освітній компонент освітньої програми забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та професійної кваліфікації. Частка педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи становить не менше 50 відсотків.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять, показів та контрольних заходів; належним чином обладнані спеціалізовані кабінети.</p> <p>Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях не менше 20% аудиторій. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання освітніх програм.</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового залу, спортивного залу, спортивного майданчику, медичного пункту.</p> <p>Відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>

<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office, Google, Canva, Crello, Winx, Trello, Harvest, Asana, Slack, Draw 0. Інформаційне забезпечення друкованими та електронними посібниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Вільний доступ до ресурсів комп'ютерних мереж.
<b>9-Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Не передбачено

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їхня логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК1.	Історія України	3	Залік
ОК2.	Економічна теорія	3	Залік
ОК3.	Основи філософських знань	3	Залік
ОК4.	Іноземна мова (професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ОК5.	Правознавство	3	Залік
ОК6.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК7.	Екологія	3	Залік
ОК8.	Основи охорони праці та БЖД	3	Екзамен
ОК9.	Економіка підприємства	3	Екзамен
ОК10.	Інформаційні системи та технології	3	Екзамен
ОК11.	Технологія приготування їжі	4,5	Екзамен
ОК12.	Технологія і організація готельного обслуговування	3	Екзамен
ОК13.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ОК14.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	Залік, Екзамен, курсова робота
ОК15.	Гігієна та санітарія	3	Екзамен
ОК16.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ОК17.	Облік і звітність	3	Залік
ОК18.	Барна справа	3	Екзамен
ОК19.	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК20.	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК21.	Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	3	Залік
ОК22.	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>72</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1	Іноземна мова (друга за вибором) *	3	Залік
ВК 2	Фізичне виховання **	4,5	Залік
ВК 3	Історія світової та української культури	3	Залік
ВК 4	Історія української культури	3	Залік
ВК 5	Ресторанний сервіс	4,5	Залік

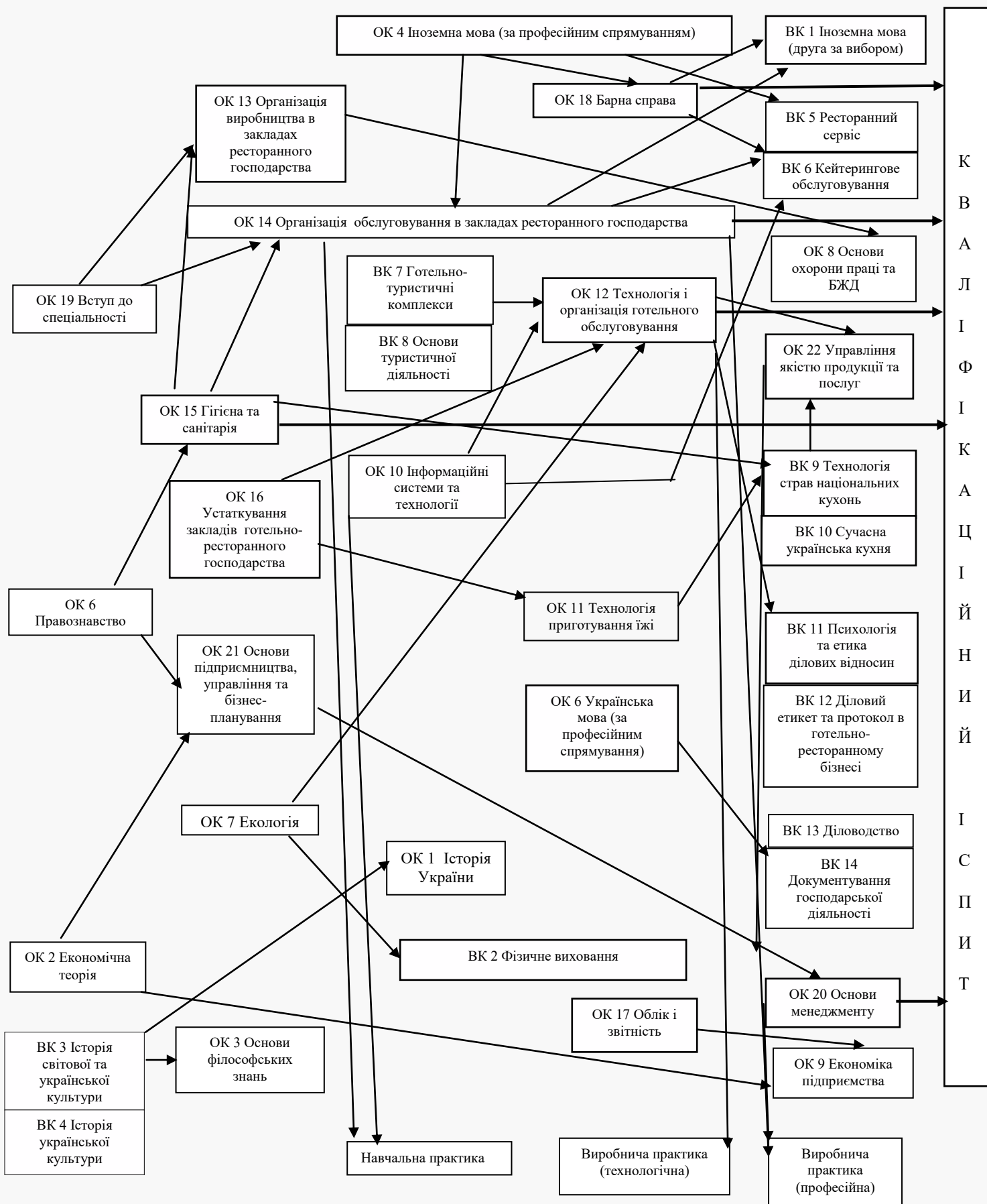
ВК 6	Кейтерингове обслуговування	4,5	Залік
ВК 7	Готельно-туристичні комплекси	4,5	Екзамен
ВК 8	Основи туристичної діяльності	4,5	Екзамен
ВК 9	Технологія страв національних кухонь	4,5	Залік
ВК 10	Сучасна українська кухня	4,5	Залік
ВК 11	Психологія та етика ділових відносин	3	Залік
ВК 12	Діловий етикет та протокол в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ВК 13	Діловодство	3	Залік
ВК 14	Документування господарської діяльності	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>30</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
Навчальна практика		6	Екзамен
Виробнича практика (технологічна)		4,5	Екзамен
Виробнича практика (професійна)		4,5	Залік
<b>Загальний обсяг практичної підготовки</b>		<b>15</b>	
<b>Атестація</b>			
Кваліфікаційний іспит		<b>3</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>120</b>	

\* вибірковість шляхом обрання мови

\*\* вибірковість шляхом обрання секції

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

<b>1 курс</b>	<b>2 курс</b>		<b>3 курс</b>	
<b>1-2 семестри</b>	<b>3 семестр</b>	<b>4 семестр</b>	<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>



### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

#### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

---

Компоненти/ компетентності	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
-------------------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------



#### 4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти/ компетентності	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10	ВК11	ВК12	ВК13	ВК14
ЗК1											.			
ЗК2		.	.	.										
ЗК3					.	.	.	.	.	.			.	.
ЗК4												.	.	.
ЗК5	.				.	.	.	.				.		
ЗК6							.	.					.	.
ЗК7					.	.	.	.			.			
ЗК8							.	.			.	.	.	.
СК1					.	.	.	.			.	.	.	.
СК2					.	.	.	.						
СК3					.	.	.	.					.	.
СК4					.	.	.	.						
СК5					.	.	.	.						
СК6					.	.	.	.						
СК7					.	.	.	.						
СК8					.	.	.	.	.	.				
СК9					.	.	.	.	.	.				
СК10					.	.	.	.	.	.				
СК11													.	.
СК12					.	.	.	.			.	.		

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

<b>Компоненти/ Програмні результати навчання</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ОК 12</b>	<b>ОК 13</b>	<b>ОК 14</b>	<b>ОК 15</b>	<b>ОК 16</b>	<b>ОК 17</b>	<b>ОК 18</b>	<b>ОК 19</b>	<b>ОК 20</b>	<b>ОК 21</b>	<b>ОК 22</b>
<b>PH1</b>					.		.	.				.	.	.	.							.
<b>PH2</b>					.																	
<b>PH3</b>	.	.	.																			
<b>PH4</b>				.		.																
<b>PH5</b>					.				.												.	
<b>PH6</b>												.	.	.				.	.	.		
<b>PH7</b>										.		.	.	.								
<b>PH8</b>								.														
<b>PH9</b>										.		.	.	.				.	.	.		
<b>PH10</b>												.	.	.				.	.	.		
<b>PH11</b>												.	.	.				.	.	.	.	
<b>PH12</b>												.	.	.		.		.	.	.		
<b>PH13</b>									.		.		.	.			.					.
<b>PH14</b>											.	.	.	.	.			.				.

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми**

<b>Компоненти/ Програмні результати навчання</b>	<b>ВК1</b>	<b>ВК2</b>	<b>ВК3</b>	<b>ВК4</b>	<b>ВК5</b>	<b>ВК6</b>	<b>ВК7</b>	<b>ВК8</b>	<b>ВК9</b>	<b>ВК10</b>	<b>ВК11</b>	<b>ВК12</b>	<b>ВК13</b>	<b>ВК14</b>
<b>PH1</b>							.	.					.	.
<b>PH2</b>			.	.										
<b>PH3</b>			.	.										
<b>PH4</b>	.				.	.	.	.						
<b>PH5</b>		.			.	.	.	.						
<b>PH6</b>	.				.	.	.	.			.	.		
<b>PH7</b>							.	.					.	.
<b>PH8</b>		.					.	.	.	.				
<b>PH9</b>					.	.	.	.			.	.		
<b>PH10</b>					.	.	.	.			.	.		
<b>PH11</b>					.	.	.	.						
<b>PH12</b>					.	.	.	.	.	.				
<b>PH13</b>					.	.	.	.	.	.				
<b>PH14</b>					.	.	.	.	.	.				

## Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис
-----------	------	---------------------------------------	-----------------	---	--------

