

62

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**  
**/«INTERNATIONAL HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

Голова вченої ради

**/Анатолій МАЗАРАКІ/**

(протокол № 8 від "30" березня 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2023 р.

Ректор **/Анатолій МАЗАРАКІ/**

(наказ № 83 від "30" березня 2023 р.)

Київ 2022

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Мазаракі Анатолій Антонович Ректор ДТЕУ, д.е.н., професор
2. Бойко Маргарита Григорівна завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор  
(керівник групи забезпечення, гарант освітньої програми)
3. Ведмідь Надія Іванівна декан ФРГТБ, д.е.н., професор
4. Босовська Мирослава Великсівна професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
5. Романчук Людмила Дмитрівна доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н.
6. Салімон Ольга Миколаївна доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
7. Расулова Алла Миколаївна доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент
8. Бандурка Інна Миколаївна Керівник дільниці міжнародної ресторанної мережі Макдольдз Юкрейн ЛТД
9. Бондар Світлана Володимирівна аспірант 3 року навчання спеціальності 073 «Менеджмент»
10. Остапенко Анастасія Юріївна здобувач 1 к. 8м., освітньої програми «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»
11. Зайчук Тетяна Миколаївна здобувач 1 к. 8м., освітньої програми «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»
12. Волинець Анастасія Андріївна здобувач 1 к. 9 ам., освітньої програми «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес» (англомовна програма)

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Юлія Мозгова Керівник департаменту з адміністративної роботи (Training&Development Manager) Ramada Encore Kyiv
2. Тетяна Нарольська Керівник департаменту Houskeeping готелю InterContinental Kyiv

**1. Профіль освітньої програми**  
**«Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельна і ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»
<b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>	Відповідає СВО МОН України
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2022 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Освітній ступінь бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська, англійська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, що мають ґрунтовні знання у сфері міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, володіють практичними навичками та компетентностями розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі в умовах інтернаціоналізації господарської діяльності та спроможні здійснювати науково-дослідницьку і викладацьку діяльність	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	<b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень <b>Цілі навчання</b> набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі <b>Теоретичний зміст предметної області</b> Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства

	<p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу в умовах глобалізації та інтернаціоналізації, з фокусуванням на міждисциплінарних взаємозв'язках сфери міжнародної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Ключові слова:</b> міжнародні готельні і ресторани мережі, міжнародний бізнес, управління доходами (Revenue), управління корпораціями, міжнародні економічні відносини, міжнародний туризм, міжнародний маркетинг</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, у т. ч. з міжнародним капіталом на ринку послуг України та організація діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародних ринках. Проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу. Розширення варіативної складової за рахунок прикладних дисциплін, які забезпечують формування умінь та навичок для роботи у сфері міжнародного готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Професії відповідно до Національного класифікатору професій ДК 003:2010</p> <p>231 Викладачі університетів та закладів вищої освіти</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>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p>

	<p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість здобуття ступеня доктора філософії з економіки, менеджменту, маркетингу; доступ до дослідницьких стипендій для участі у програмах циклу післядипломної освіти; набуття додаткових кваліфікацій того самого рівня НРК
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи з використанням сучасних освітніх й інформаційних технологій та методик навчання (тренінгів, круглих столів, дискусійних клубів, дистанційного навчання, прикладних програмних пакетів, систем обробки та аналізу даних)
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, підсумковий модульний контроль, усні та письмові опитування, перевірка есе та презентацій, написання та захист випускної кваліфікаційної роботи. Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ».
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи, зокрема з <i>урахуванням інтернаціоналізації та глобалізації сфери гостинності</i>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у <i>міжнародному середовищі</i></p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для</p>

	<p>врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, зокрема з урахуванням національних особливостей.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</li> <li>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</li> <li>5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</li> </ol>

	<p>6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій залучаються провідні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу. Для підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне</b>	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: системи управління готелем Opera, Hotel Matrix і Price Inspector; система Iiko для автоматизації роботи

<b>забезпечення</b>	ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, Освітня платформа «МІА Освіта» забезпечує організацію освітнього процесу за очною та дистанційною формами з можливістю комплексного оцінювання учасників освітнього процесу. Авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до іноземних та вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативні і повнотекстові бази даних (WILEY, BENTHAM SCIENCE, PRESSREADER, FINANCIAL TIMES, ASTM COMPASS COMPLETE)
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

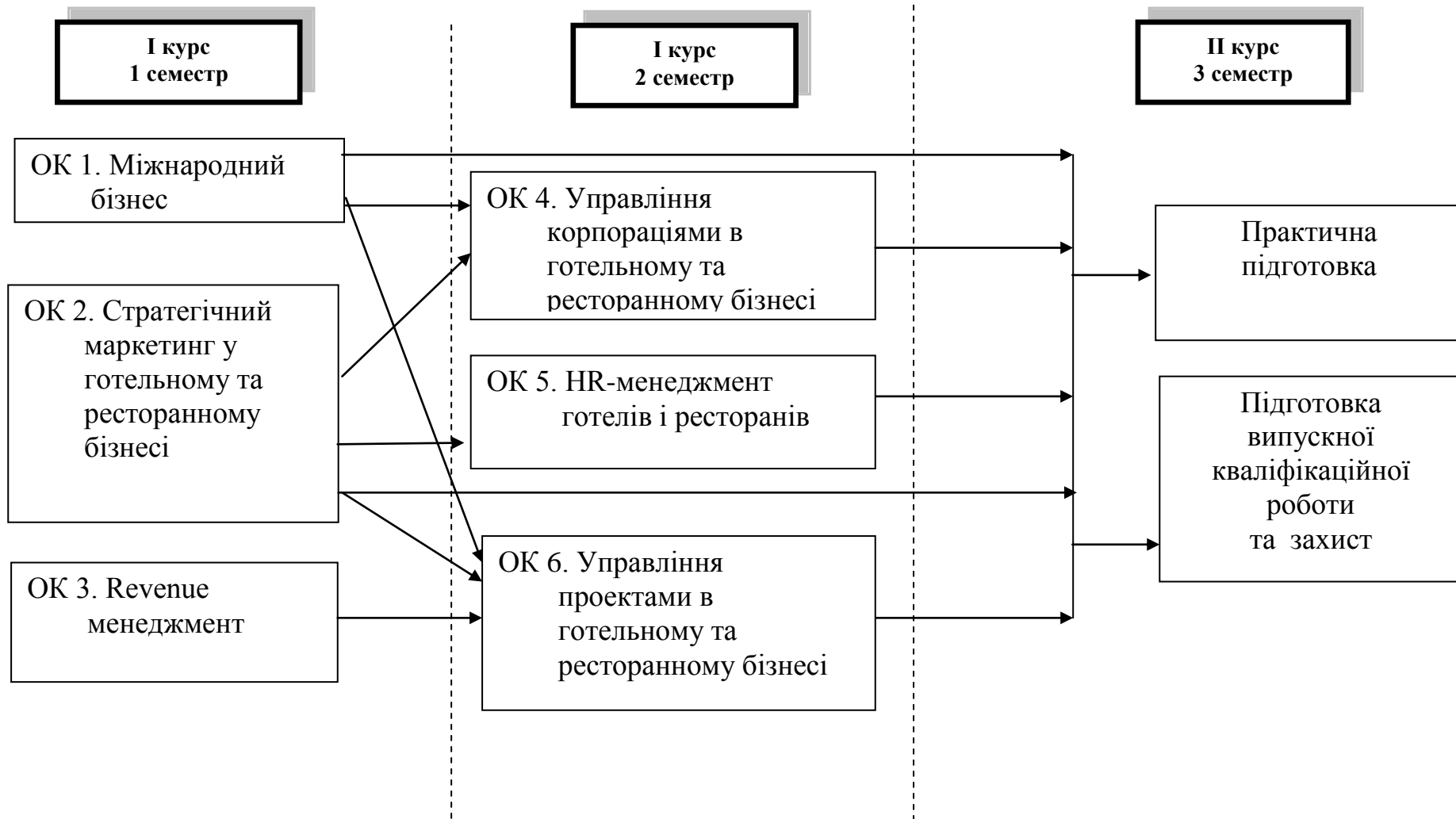
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзаме́н, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Міжнародний бізнес	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Revenue менеджмент	6
ОК 4.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>36</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Безпека життя	6
ВК 3.	Бренд-менеджмент	6
ВК 4.	Готельна справа	6
ВК 5.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 6.	Договірне право	6
ВК 7.	Інноваційний та стартап менеджмент у сфері гостинності	6



Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 8.	Інтелектуальна власність	6
ВК 9.	Інформаційні війни	6
ВК 10.	Консьюмерське право	6
ВК 11.	Концепції і ресторанний креатив	6
ВК 12.	Корпоративне право	6
ВК 13.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 14.	Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції	6
ВК 15.	Міжнародні стратегії економічного розвитку	6
ВК 16.	Міжнародний туризм	6
ВК 17.	Міжнародні фінанси	6
ВК 18.	Міжнародний маркетинг	6
ВК 19.	Міжнародний МІСЕ-туризм	6
ВК 20.	Основи кібербезпеки	6
ВК 21.	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6
ВК 22.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 23.	Психологія бізнесу	6
ВК 24.	Психологія іміджу	6
ВК 25.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 26.	Ресторанна справа	6
ВК 27.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 28.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 29.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 30.	Управління лакшері туризмом	6
ВК 31.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 32.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 33.	Ціннісно орієнтоване управління	6
	<b>Загальний обсяг вибіркових компонент</b>	<b>24</b>
	<b>Практична підготовка</b>	
	Практична підготовка	21
	<b>Атестація</b>	
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	9
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>90</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Випускна кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

#### 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
<b>ЗК 1</b>	+		+	+	+	+
<b>ЗК 2</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 3</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 4</b>		+		+	+	+
<b>ЗК 5</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 6</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 7</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 8</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК1</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 2</b>	+	+			+	+
<b>СК 3</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 4</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 5</b>	+	+		+	+	+
<b>СК 6</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 7</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 8</b>		+		+		+
<b>СК 9</b>		+		+	+	+
<b>СК 10</b>	+	+		+	+	
<b>СК 11</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 12</b>	+	+	+	+	+	+

**4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірково  
компонентам освітньої програми**

Компоненти Компетентності	Компоненти																																				
	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	ВК 24.	ВК 25.	ВК 26.	ВК 27.	ВК 28.	ВК 29.	ВК 30.	ВК 31.	ВК 32.	ВК 33.				
<b>ЗК 1</b>	+	+					+		+	+			+										+	+	+	+	+			+		+		+			
<b>ЗК 2</b>		+			+		+		+	+			+	+		+																	+		+		
<b>ЗК 3</b>		+	+		+		+			+	+		+											+	+	+	+										
<b>ЗК 4</b>		+					+				+		+									+	+	+	+	+	+										
<b>ЗК 5</b>		+		+	+		+		+		+		+	+		+					+		+						+								
<b>ЗК 6</b>		+					+		+		+		+	+		+												+									
<b>ЗК 7</b>	+	+				+	+	+	+			+	+			+					+		+	+	+	+											
<b>ЗК 8</b>		+	+		+	+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+				+					+	+		+						
<b>СК 1</b>				+			+						+			+					+						+			+							
<b>СК 2</b>				+	+		+								+	+		+										+	+		+		+		+		
<b>СК 3</b>				+	+		+				+					+							+	+				+			+		+	+	+		
<b>СК 4</b>		+		+			+	+		+	+	+				+							+	+				+	+								
<b>СК 5</b>		+		+			+				+				+						+	+						+									
<b>СК 6</b>			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
<b>СК 7</b>			+	+		+	+	+				+		+		+												+									
<b>СК 8</b>	+			+			+	+		+	+	+						+										+									
<b>СК 9</b>	+			+	+						+												+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	
<b>СК 10</b>	+		+	+			+						+	+	+		+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
<b>СК 11</b>				+			+								+	+		+		+							+	+	+		+	+	+	+	+	+	
<b>СК 12</b>	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+									+		+							



## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковими компонентами освітньої програми

Програмні результати навчання	Компоненти																																			
	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	ВК 24.	ВК 25.	ВК 26.	ВК 27.	ВК 28.	ВК 29.	ВК 30.	ВК 31.	ВК 32.	ВК 33.			
1		+		+	+		+									+				+								+	+	+	+	+		+		
2	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+			
3				+			+											+										+	+	+						
4				+			+									+		+				+						+	+	+	+	+				
5			+	+	+		+							+	+	+		+			+							+	+	+	+		+			
6							+		+							+											+	+			+	+				
7				+			+									+		+										+	+	+						
8			+				+							+		+																	+			
9					+		+									+				+							+				+	+				
10		+	+	+			+						+	+	+		+	+				+						+	+						+	
11	+			+		+	+					+				+								+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
12	+							+			+					+						+	+	+												

