

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЙ
КИЇВСЬКИЙ ІНСТИТУТ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ
ІМЕНІ ГЕТЬМАНА ПЕТРА КОНАШЕВИЧА-САГАЙДАЧНОГО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: другий (магістерський)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: магістр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 241 Готельно-ресторанна справа

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Вченою радою

Протокол № 11

від 29.06. 2023 р.

Заступник голови Вченої ради

Олександр КУЛІНЧЕНКО

ВВЕДЕНО В ДІЮ:

Наказ № 93/04-02.1

від 29.06. 2023 р.

Т.В.о. ректора

Юрій ДУДНИК



Київ - 2023

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»
другого (магістерського) рівня вищої освіти

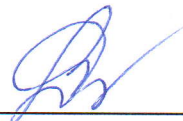
ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи,
Кандидат педагогічних наук, доцент


Юрій ДУДНИК

28 червня 2023 р.

Начальник
навчально-методичного відділу


Лідія ДАНИЛКО

28 червня 2023 р.

Керівник проектної/ робочої групи,
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри навігації і управління
суднами


Юрій КЛОЧКОВ

15 березня 2023 р.

ЗМІСТ

Передмова

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність
 - 2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми.
 - 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми
3. Форма атестації здобувачів
4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої-професійної програми

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО у березні 2023 року на підставі стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Міністерством освіти і науки України (наказ № 26 від 05.01.2021 р.).

Протокол засідання кафедри навігації і управління суднами № 8 від 15.03.2023 р.

Протокол засідання Вченої ради Київського інституту водного транспорту імені гетьмана Петра Конашевича-Сагайдачного № 8 від 29.03.2023 р.

Розроблено робочою групою у складі, затвердженому наказом ДУІТ № 29/а 04/7 від 16.02.2023:

1. Клочков Ю.П., кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри навігації і управління суднами, керівник проєктної/ робочої групи;
2. Ганношина І.М., кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри навігації і управління суднами;
3. Зазірний А.А., доктор філософії, старший викладач кафедри навігації і управління суднами;
4. Скляренко І.Ю., кандидат педагогічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри інфраструктури та інноваційних технологій водного транспорту;

Стейкхолдери:

1. Салюк А.В. – генеральний директор компанії «НЕРО»

Рецензія-відгук стейкхолдера додаються

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний університет інфраструктури та технологій Київський інститут водного транспорту імені гетьмана Петра Конашевича-Сагайдачного Факультет судноводіння Кафедра судноводіння і управління суднами
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр Кваліфікація – магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Відсутня.
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій – 7-й рівень; FQ-EHEA – 2-й цикл; EQF LLL – 7-й рівень
Передумови	Наявність бакалаврського рівня освіти. Умови вступу визначаються Правилами прийому до ДУІТ
Мова(и) викладання	Державна
Термін запланованого перегляду	2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://duit.edu.ua/educational-activities/educational-programs/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей розуміти принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства, аналізувати процеси і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних складних задач	

дослідницького та/або інноваційного характеру у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

3 – Характеристика освітньої програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, освітня програма)</p>	<p>Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Загальний обсяг обов'язкових компонент – 66 кред. ЄКТС (75%) Загальний обсяг вибіркового компонент – 24 кред. ЄКТС (25%) Освітньо-професійна програма – «Готельно-ресторанний бізнес»</p> <p>Об'єкт вивчення - 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</p> <p>Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області. Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології - методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання - 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>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма ґрунтується на сучасних наукових дослідженнях у галузі сфери обслуговування. Підготовка за освітньо-професійним (магістерським) рівнем вищої освіти дозволяє продовжити навчання за третім (освітньо-науковим) рівнем вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Підготовка магістрів з готельно-ресторанної справи за освітньо- професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні системи знань та професійних навичок щодо організаційних, сервісних,</p>

	<p>управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу у міжнародному, крос-культурному бізнес-середовищі, векторально-орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та альтернативності.</p> <p>Особливістю є викладання українською та англійською мовами, можливість закордонного стажування та отримання практичного досвіду в сфері готельного і ресторанного бізнесу; міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного бізнесу, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>Ключові слова: суб'єкти готельно-ресторанного господарства, девелопмент, інновації, гостинність, підприємництво, конкурентоспроможність, якість обслуговування, аналіз, дослідження.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма передбачає практико-орієнтоване навчання з використанням сучасних теоретичних знань та інноваційних технологій організації освітнього процесу, що спрямоване на підготовку фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які здатні ефективно виконувати функціональні обов'язки майбутньої професійної діяльності.</p>
<p>4 – Академічні та професійні права випускників</p>	
<p>Професійні права</p>	<p>Магістр з готельно-ресторанного бізнесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010:</p> <p>1210.1 – Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством ресторанного господарства);</p> <p>1225 – Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства);</p> <p>1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту;</p> <p>1315 – Керівники малих підприємств-готелів та закладів</p>

	<p>ресторанного господарства без апарату управління; 1455 – Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 – Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 2482 – Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2483 – Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2482.3 – Професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи).</p> <p>Магістри з готельно-ресторанного бізнесу можуть обіймати керівні та первинні посади у підприємствах і науково-дослідних установах та їх структурних підрозділах різних організаційно-правових форм, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, індустрії гостинності, а також у закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців, відкривати та розвивати власний бізнес у сфері гостинності.</p>
Академічні права	Можливість продовжувати освіту за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Основний підхід: студентоцентроване (studentcentered education), проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання, орієнтоване на результати (result-based education), компетентнісний підхід (competencebased approach) із розв’язування проблем.</p> <p>Методи викладання: проблемна лекція, лекція-прес-конференція, евристична бесіда, кейс-метод, самостійна робота на основі аналізу першоджерел, підручників, у тому числі електронних; виконання творчих завдань (есе, розробка структурно-логічних і опорних схем, проведення консультативних бесід, підготовка портфоліо, презентацій у програмах Power Point, Google-презентація тощо).</p> <p>Освітньо-професійною програмою передбачено використання освітніх технологій: ігрові та інтерактивні технології, технології інтенсифікації навчання на основі опорних схем, технології модульного навчання.</p>
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів проводиться відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу в Державному університеті інфраструктури та технологій.

	Методи оцінювання: екзамени, заліки, захист звіту з практики, атестаційний екзамен, захист випускної кваліфікаційної роботи.
Система оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано); 100-бальною та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	<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>ЗК5. 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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК1. 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</p> <p>СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p>СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК12. 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> <p>СК13. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно- ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнес.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 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>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 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>ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити</p>

	<p>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>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p>ПРН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Підготовку здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» забезпечують кваліфіковані науково-педагогічні працівники. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації (стажування), в т.ч. закордонні, відповідно до Закону України «Про вищу освіту», не рідше, ніж один раз на п'ять років.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення для підготовки магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» складається з лекційних аудиторій, обладнаних мультимедійною технікою, комп'ютерних класів з точками бездротового доступу до мережі Інтернет, бібліотеки, читальних залів, спортивного комплексу, соціально-побутової інфраструктури, гуртожитків. Практична підготовка проводиться на базах практичної підготовки.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційно-методичне забезпечення кожної з дисциплін, що входять до циклу підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» складається з:</p> <ul style="list-style-type: none"> - офіційного веб-сайту ДУІТ, який містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмеженого доступу до мережі Інтернет; - бібліотеки, читальних залів; - навчальних і робочих планів; - графіка навчального процесу; - навчально-методичних комплексів дисциплін; - дидактичних матеріалів для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;

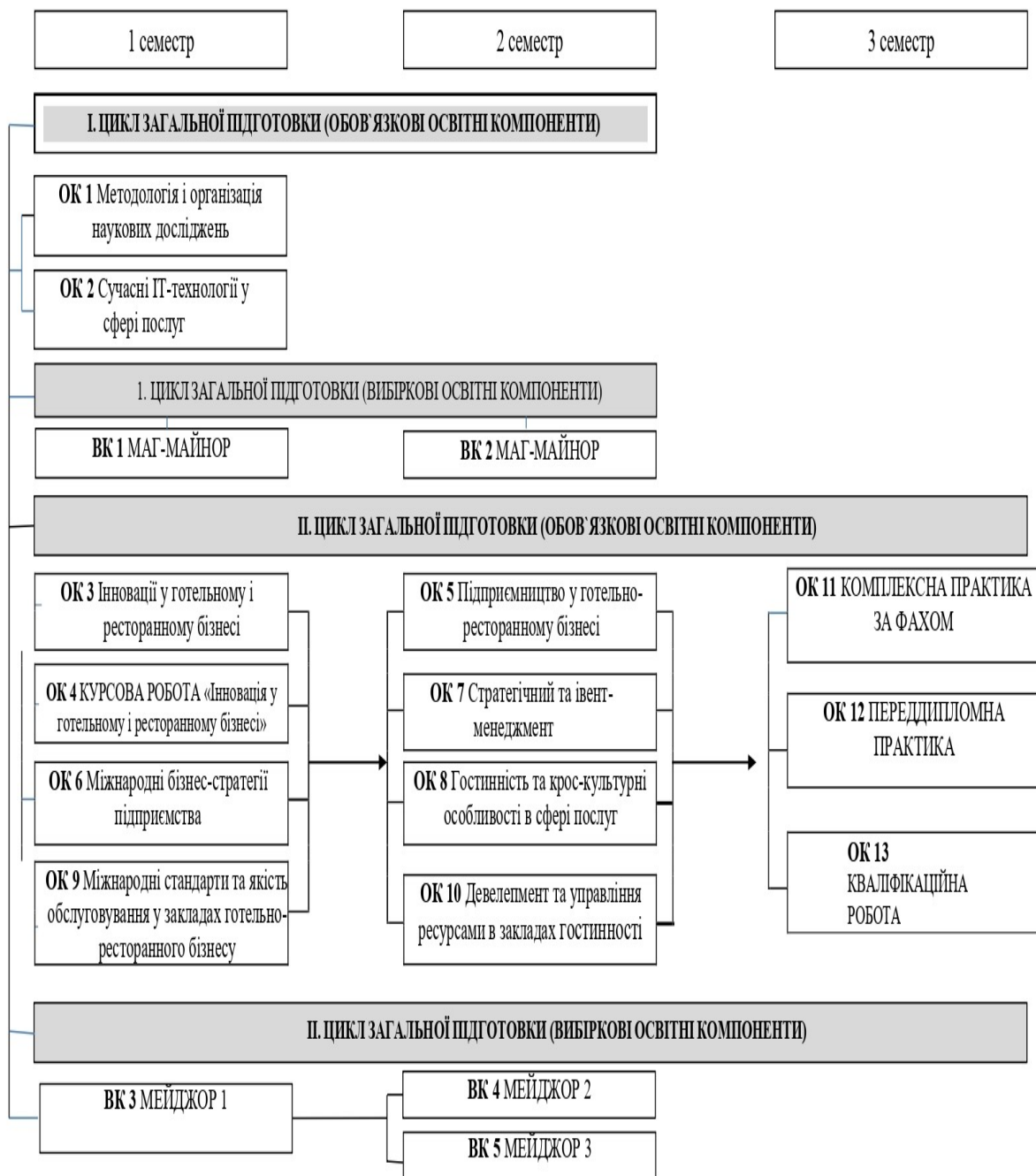
	<ul style="list-style-type: none"> - програм практик; - методичних вказівок щодо виконання курсової та кваліфікаційної роботи; - критеріїв оцінювання рівня підготовки; - засобів діагностики якості вищої освіти; - пакетів комплексних контрольних робіт.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність для ЗВО забезпечується співпрацею з провідними навчальними закладами України задля організації взаємного обміну студентами у відповідності до угод про співробітництво.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність для ЗВО забезпечується співпрацею з європейськими університетами задля організації взаємного обміну студентами за проектами з міжнародної кредитної мобільності.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до державних вимог.

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПІ			
ОК 1	Методологія і організація наукових досліджень	4	Залік
ОК 2	Сучасні іт-технології у сфері послуг	4	Залік
ОК 3	Інновації у готельному і ресторанному бізнесі	5	Екзамен
ОК 4	Курсова робота "інновація у готельному і ресторанному бізнесі"	1	Курсова робота
ОК 5	Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
ОК 6	Міжнародні бізнес-стратегії підприємства	4	Залік
ОК 7	Стратегічний та івент-менеджмент	3	Залік
ОК 8	Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	4	Залік
ОК 9	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	4	Екзамен
ОК 10	Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності	4	Екзамен
ОК 11	Комплексна практика за фахом	17	Звіт
ОК 12	Керидипломна практика	3	Звіт
ОК13	Кваліфікаційна магістерська робота	9	захист кваліфікаці йної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
Загальний обсяг вибіркового компонент*		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90	

**3 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА освітньої програми Готельно-ресторанний бізнес
другого (магістерського) рівня вищої освіти**



4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання складної задачі або комплексної проблеми у сфері політології, що супроводжується проведенням досліджень та/або застосуванням інноваційних підходів та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації.</p> <p>Кваліфікаційна робота розміщується на сайті Державного університету інфраструктури та технологій: https://kivt.duit.edu.ua</p> <p>Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.</p>
Вимоги до публічного захисту	У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння ступеня магістра повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми денної та заочної форми навчання

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13
ЗК1	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК2			+	+		+					+	+	+
ЗК3			+	+		+	+				+		
ЗК4	+	+	+	+		+	+		+		+	+	
ЗК5	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+
ЗК6			+	+		+	+		+		+		+
ЗК7	+		+	+		+	+		+		+	+	+
ЗК8					+								
СК1		+	+			+	+	+	+		+	+	+
СК2									+				+
СК3		+	+			+	+	+	+		+	+	+
СК4		+				+	+	+	+	+	+	+	+
СК5							+	+			+		
СК6		+				+	+	+	+		+		
СК7		+					+				+		
СК8				+				+					
СК9		+	+			+		+		+	+	+	+
СК10			+			+							
СК11		+				+					+	+	+
СК12	+						+					+	
СК13			+		+	+	+	+		+		+	

**4.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої-професійної програми денної та
заочної форми навчання**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13
ПРН1		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
ПРН2		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
ПРН3					+								
ПРН4			+				+	+			+		
ПРН5	+		+			+			+		+		+
ПРН6		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
ПРН7						+	+		+	+	+		+
ПРН8			+	+		+	+			+	+		
ПРН9		+	+	+									
ПРН10	+					+	+		+		+		+
ПРН11			+							+	+	+	+
ПРН12	+							+					
ПРН13	+			+		+		+		+			+