

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою КНТЕУ

22 червня 2019 р. (протокол № 10)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»  
спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»**

**(редакція 2020)**



**Редакцію затверджено**

вченою радою ХТЕІ КНТЕУ

Голова вченої ради

*К. Д. Гурова* К. Д. Гурова

(протокол від 22.05.2020 р., № 9)

Оновлену освітню програму

введено в дію з 01.09.2020 р.

(наказ від 03.06.2020 р. № 85-О)

**Харків, 2020**

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Антонова О. В. – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, керівник групи.

2. Буднік М. М. – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

3. Паньків М. М. – кандидат історичних наук, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

4. Бельченко Ю. М. – президент публічного акціонерного товариства «Готель Мир».

5. Пекарська С. Є. – студентка 3 курсу групи ГР-1-17 спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

6. Беззубікова Ю. С. – студентка 2 курсу групи ГР-18 спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Бельченко Ю. М. – президент публічного акціонерного товариства «Готель Мир»

2. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ КЕШ».

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Кафедра туристичного та готельного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; – на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна Сертифікат про акредитацію НД № 2196386 від 16.06.2016 р., діє до 01.07.2026 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти / диплома молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До наступного планового оновлення
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://htei.org.ua/main/zagalna-informaciya/oficijni-dokumenti/">http://htei.org.ua/main/zagalna-informaciya/oficijni-dokumenti/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і фаховими компетентностями достатніми для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 180 кредитів ЄКТС (75%),

наявності))	зокрема навчальні дисципліни – 150,5 кредитів ЄКТС, практична підготовка – 10,5 кредитів ЄКТС, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація – 1,5 кредити ЄКТС; підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист – 7,5 кредитів ЄКТС. Вибіркова компонента ОП – 60 кредитів ЄКТС (25 %).
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна Програма орієнтована на поглиблену спеціальну підготовку фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації до сучасних умов ведення економічної діяльності.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Програми націлена на всебічне вивчення готельно-ресторанного бізнесу як складової сфери обслуговування, як сфери професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, менеджмент закладів сфери гостинності, маркетинг, проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.
<b>Особливості програми</b>	Практична підготовка впродовж навчання в національних і закордонних закладах готельно-ресторанного бізнесу; інтерактивні виїзні практичні заняття; поглиблене вивчення декількох іноземних мов.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1225 Завідувач будинку відпочинку, завідувач гуртожитку, завідувач кімнати (матері та дитини, відпочинку водіїв автомобілів, відпочинку пасажирів в аеропорту, на вокзалі), завідувач корпусу готелю, завідувач підприємства громадського харчування, завідувач поверху готелю, завідувач філіалу (філії) готелю, начальник (керуючий) їдальні. 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.) 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.), керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.), начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.), ресторатор. 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення. 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування. 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення

	(готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання); організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), складання кваліфікаційного екзамену, захист випускної кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні завдання у галузі професійної діяльності із поглибленим рівнем знань та вмінь інноваційного характеру, достатнім рівнем інтелектуального потенціалу для вирішення проблемних професійних завдань у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування класичних і інноваційних моделей гостинності.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. 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 2. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі

	<p>роботи підприємств сфери гостинності</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

## 7 – Програмні результати навчання

- ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 2. 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.
- ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

	<p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 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.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. закордонні.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями фахового програмного забезпечення.</p> <p>Наявність гуртожитку, їдальні, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Освітня програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними комплексами з навчальних дисциплін, які викладаються.</p> <p>Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття вмінь та навичок щодо</p>



	прийняття управлінських рішень з питань організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<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>	Інститутом укладено договори про співробітництво з закордонними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів, зокрема: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (Гомель, Білорусь);</li> <li>- Державний інститут управління та соціальних технологій БГУ (Мінськ, Білорусь);</li> <li>- Могильовський державний університет продовольства (Могильов, Білорусь);</li> <li>- Технічний Університет Лодзі (Лодзь, Польща);</li> <li>- Університет Humanitas в Сосновці (Сосновець, Польща);</li> <li>- Технічний Університет (Варна, Болгарія);</li> <li>- ТОВ «Бонекс інжиніринг» (Белград, Сербія).</li> </ul>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе за умови: володіння українською мовою; наявності документа про повну середню освіту/диплому молодшого бакалавра, який пройшов процедуру визнання в Міністерстві освіти і науки України

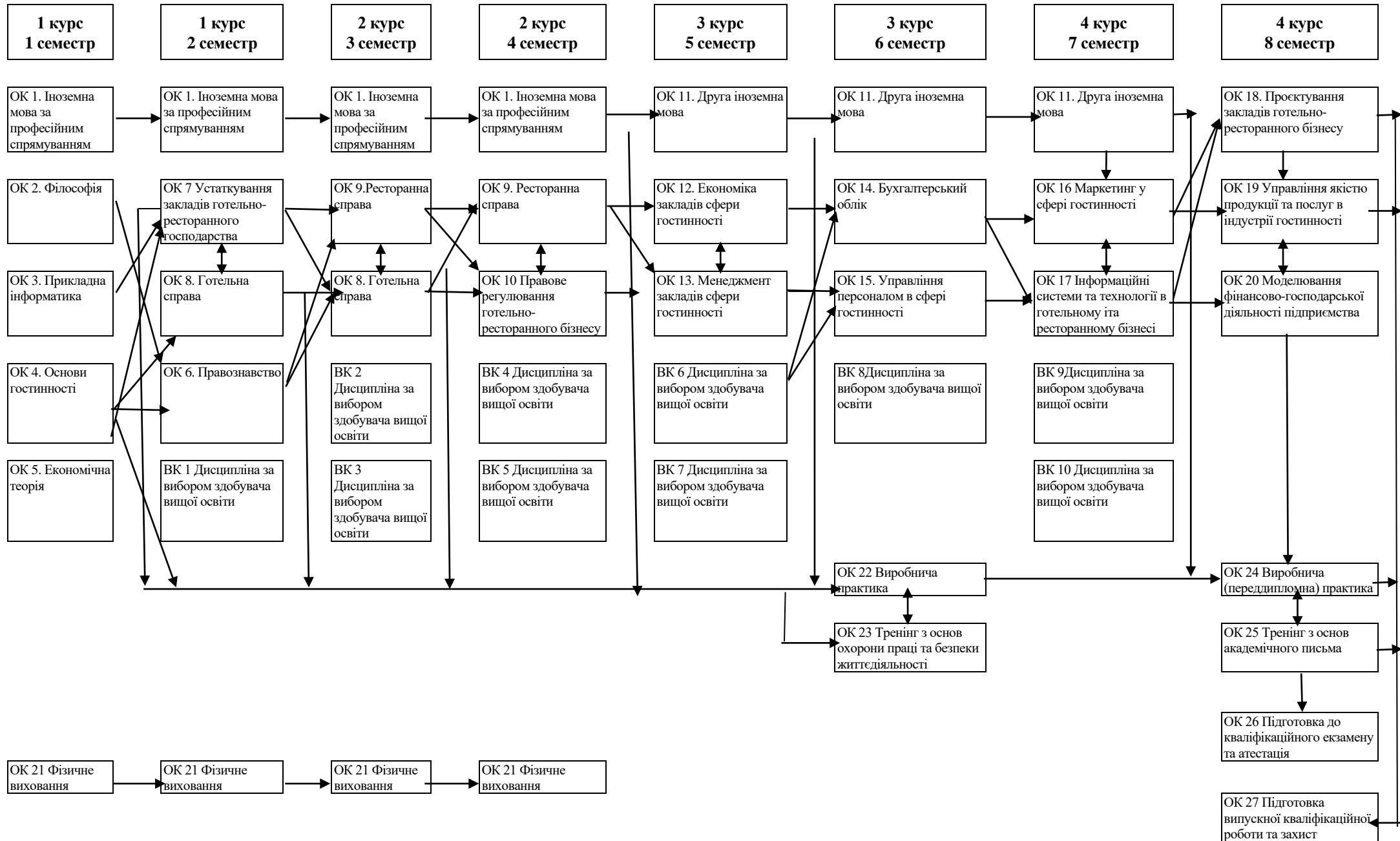
## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Семестр	Форма підсумкового контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>				
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	1–4	Екзамен
ОК 2	Філософія	6	1	Екзамен
ОК 3	Прикладна інформатика	6	1	Екзамен
ОК 4	Основи гостинності	6	1	Екзамен
ОК 5	Економічна теорія	6	1	Екзамен
ОК 6	Правознавство	6	2	Екзамен
ОК 7	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	2	Екзамен
ОК 8	Готельна справа	12	2–3	Екзамен
ОК 9	Ресторанна справа	12	3–4	Екзамен
ОК 10	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	6	4	Екзамен
ОК 11	Друга іноземна мова	18	5–7	Екзамен
ОК 12	Економіка закладів сфери гостинності	6	5	Екзамен
ОК 13	Менеджмент закладів сфери гостинності	6	5	Екзамен
ОК 14	Бухгалтерський облік	6	6	Екзамен
ОК 15	Управління персоналом у сфері гостинності	6	6	Екзамен
ОК 16	Маркетинг у сфері гостинності	6	7	Екзамен
ОК 17	Інформаційні системи та технології в готельному та ресторанному бізнесі	6	7	Екзамен
ОК 18	Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	8	Екзамен
ОК 19	Управління якістю продукції та послуг в індустрії гостинності	6	8	Екзамен
ОК 20	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	4,5	8	Екзамен
ОК 21	Фізичне виховання		1–4	Залік
	<b>Практична підготовка</b>			
ОК 22	Виробнича практика	4,5	6	Залік
ОК 23	Тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	1,5	6	Залік
ОК 24	Виробнича (переддипломна) практика	3	8	Залік
ОК 25	Тренінг з основ академічного письма	1,5	8	Залік
	<b>Атестація</b>			
ОК 26	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	1,5	8	Екзамен
ОК 27	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	7,5	8	Захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>		
<b>ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>				
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	2	Екзамен
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	3	Екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Семестр	Форма підсумкового контролю
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	3	Екзамен
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	4	Екзамен
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	4	Екзамен
ВК 6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	5	Екзамен
ВК 7	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	5	Екзамен
ВК 8	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	6	Екзамен
ВК 9	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	7	Екзамен
ВК 10	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	7	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент:</b>		<b>60</b>		
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>			<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації студентів**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену і публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітнього ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27
ЗК 1		+		+	+	+		+	+	+							+		+		+						
ЗК 2		+		+	+	+				+		+	+		+				+								
ЗК 3		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+		+		+	+
ЗК 4	+		+				+			+			+		+	+	+		+	+		+		+			+
ЗК 5								+	+	+		+	+		+	+	+		+	+		+	+	+			
ЗК 6																									+	+	+
ЗК 7	+	+		+		+		+	+	+	+				+											+	+
ЗК 8							+	+	+										+			+	+	+			
ЗК 9	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+			+	+						+	+
ЗК 10	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ЗК 11	+										+																
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					+							+	+	+	+	+				+		+		+			+

### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27
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		+			+																	+					

## ЗМІНИ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Дата внесення змін	Пункти освітньої програми, до яких вносяться зміни	Зміст змін	Підстави для внесення змін	Документ, яким затверджено зміни	Сторінки освітньої програми, на яких відображено зміни
1	11.09.2020 р.	Розділ 1 «Профіль освітньої програми», п. 1 «Загальна інформація»	<p>Відповідно до нової редакції Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519, перший рівень вищої освіти бакалавр відповідає 6 рівню НРК (у попередній редакції – 7 рівень). Робочою групою проаналізовано зміст діючої освітньої програми (редакція 2020) та визначено, що діючі формулювання мети програми, а також програмних результатів навчання та компетентностей не суперечать вимогам нової редакції НРК, які висуваються до першого рівня вищої освіти та не потребують коригування. Було «НРК – 7 рівень», має бути «НРК – 6 рівень».</p> <p>Врахувати новий ідентифікатор рівня НРК при розробці наступної редакції освітньої програми.</p>	<p>Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 25 червня 2020 р. № 519.</p>	<p>Протокол засідання робочої групи з розробки та розвитку освітньої програми від 11.09.2020 р. № 1</p>	