

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою НУ «Запорізька політехніка»

Голова вченої ради

/ С.Б. Беліков /

(протокол № 1 від « 06 » 2020 р.)



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

(зі змінами)

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Запоріжжя 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблена освітньо-професійна програма зі змінами, за якою здійснюється підготовка здобувачів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» робочою групою у складі:

1. Кукліна Т.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка» (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).

2. Мамотенко Д.Ю. кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

3. Журавльова С.М. – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

4. Черванська Д.С. представник студентського самоврядування Національного університету «Запорізька політехніка»

5. Долина С.Д. - генеральний директор готелю «Театральний».

6. Дьоміна О.А. – керівник департаменту з корпоративними клієнтами готелю «Khortitsa palace».

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

| 1 – Загальна інформація | |
|---|--|
| Повна назва ЗВО та структурного підрозділу | Національний університет «Запорізька політехніка» Факультет міжнародного туризму та економіки Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Організатор туристичної і готельної діяльності Фахівець з готельного обслуговування |
| Офіційна назва освітньої програми | «Готельно-ресторанна справа» |
| Обсяг освітньої програми | Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет 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. |
| Наявність акредитації | первинна |
| Передумови | - повна загальна середня освіта; - «молодший спеціаліст»; «молодший бакалавр»; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до НУ «Запорізька політехніка». |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До наступного планового оновлення |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | https://zp.edu.ua/ |
| 2 – Мета освітньої програми | |
| формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу | |
| 3 – Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)) | Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Обов'язкова компонента – 72,1%; вибіркова компонента – 27,9 %; з них практична підготовка – 9,1 %; підготовка випускної кваліфікаційної роботи та атестація – 5,8%. |
| Орієнтація освітньої | Програма ґрунтується на вивченні основних процесів організації та |

| | |
|---|---|
| програми | діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі; технології надання послуг; організації обслуговування споживачів; акцент робиться на здатності використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p> |
| Особливості програми | Практична підготовка на підприємствах, що здійснюють діяльність в готельній та ресторанній галузі, готельно-туристичних підприємствах курортного типу в Україні та за кордоном. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків. |
| 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | <p>Основна сфера зайнятості відповідає коду 3414: Фахівець з готельного обслуговування Фахівець із спеціалізованого обслуговування Фахівець із туристичного обслуговування Організатор туристичної та готельної діяльності</p> |
| Подальше навчання | Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих. |
| 5 – Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | <ul style="list-style-type: none"> - опис основних підходів, методів та технологій, передбачених програмою (наприклад, студентоцентроване навчання, самонавчання, навчання на основі лабораторної практики); - інтенсивний характер навчання (усі заняття базуються на активному залученні слухачів до освітнього процесу (дискусії, ділові ігри, робота в міні-іграх, обмін досвідом); - практична спрямованість (широко використовуються приклади та ситуаційні вправи з практики готельно-ресторанних установ, які функціонують в Україні); - модульний формат навчання (поєднання настановних сесій і самостійної роботи студентів дає можливість отримання повноцінної |

| | | |
|--|---|---|
| | вищої освіти без відриву від основної виробничої діяльності); - використання інноваційних технологій (можливість самостійної роботи студентів з використанням електронних підручників та посібників, використання мультимедійних технологій, робота в дистанційному просторі з використанням moodle.zp.ua, zoom, Google Classroom тощо). | |
| Оцінювання | Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, яке затверджено Вченою радою НУ «Запорізька політехніка» від 30 серпня 2019 р. | |
| 6 – Програмні компетентності | | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. | |
| Загальні компетентності (ЗК) | ЗК ₁ | Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами |
| | ЗК ₂ | Здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії |
| | ЗК ₃ | Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами |
| | ЗК ₄ | Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань |
| | ЗК ₅ | Здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності |
| | ЗК ₆ | Здатність до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових, конфесійних відмінностей, здібність до міжкультурних комунікацій у готельно-ресторанній сфері |
| | ЗК ₇ | Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів на мега-, макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях |
| | ЗК ₈ | Здатність працювати з інформацією із використанням новітніх інформаційних технологій |
| | ЗК ₉ | Здатність до організації, планування та ведення бухгалтерського обліку; організації аудиту на підприємстві |
| | ЗК ₁₀ | Здатність застосувати основні методи організації безпеки життєдіяльності людей, їх захисту від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, інших ситуацій в готельно-ресторанній діяльності |
| | ЗК ₁₁ | Здатність самостійного проведення досліджень на відповідному рівні |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та | |

| | |
|--|--|
| | <p>внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>СК 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>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
|--|--|

7 – Програмні результати навчання

| |
|--|
| <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології</p> |
|--|

виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

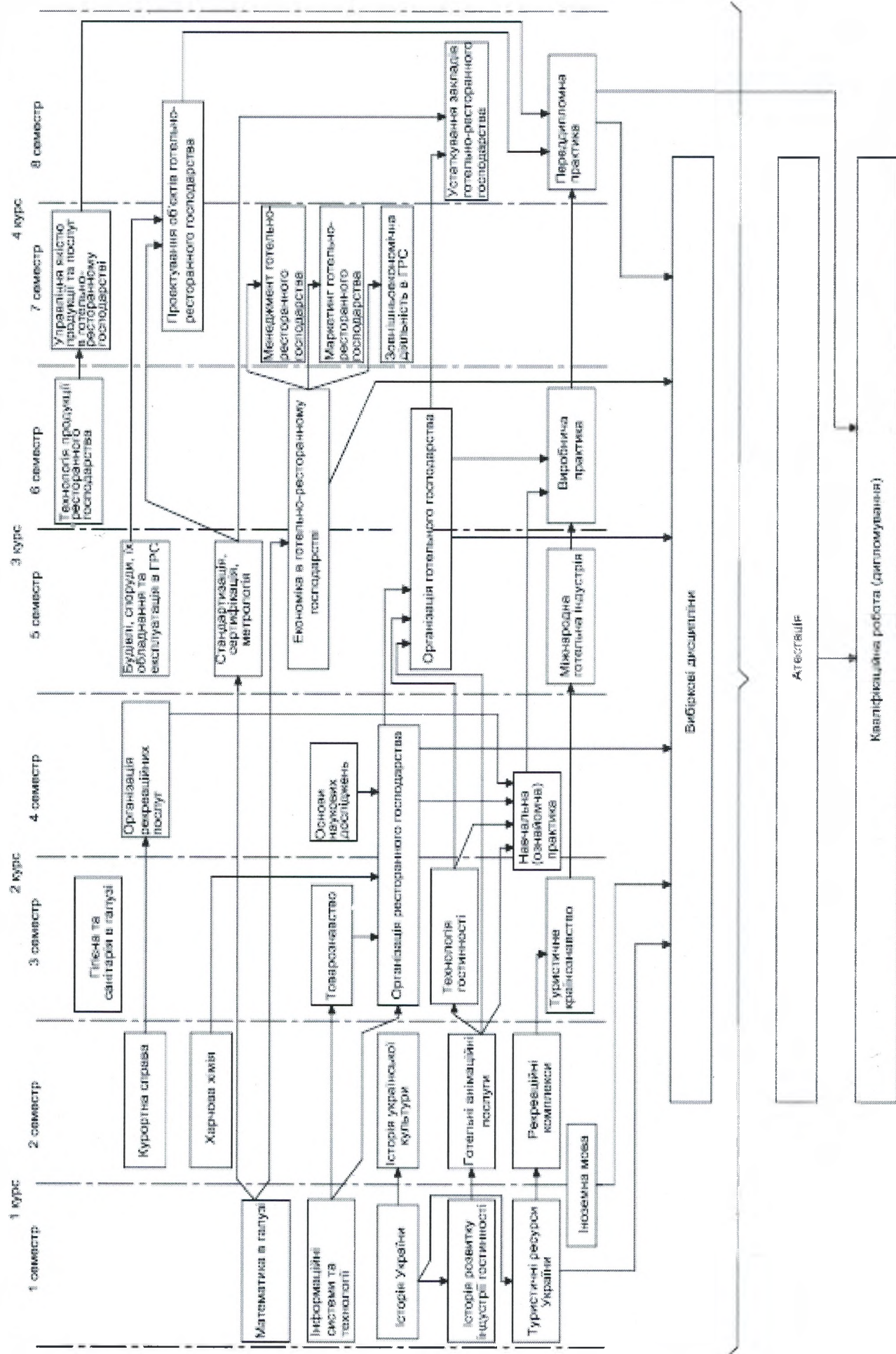
| | |
|---|--|
| Кадрове забезпечення | Викладачі, які забезпечують виконання навчальної програми з підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», мають бути фахівцями з із закріплених за ними дисциплін, мати теоретичну підготовку, практичний досвід та наявність наукових публікацій із відповідної тематики. Залучаються також провідні фахівці готельно-ресторанної справи. |
| Матеріально-технічне забезпечення | Навчальні, побутові, спортивні приміщення, що відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України Комп'ютерний клас кафедри «Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу» Навчальна лабораторія «Туристична фірма: готельно-ресторанний бізнес» Навчальна лабораторія «Туристична фірма» |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво НУ «Запорізька політехніка»: офіційний сайт, систему дистанційного навчання НУ «Запорізька політехніка» (забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, контроль), бібліотеку наукових праць. Наявність доступу до мережі Інтернет та електронної пошти, керування WEB-ресурсами НУ «Запорізька політехніка», управління бібліотечним фондом. |

| | |
|---|--|
| | <p>Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; реалізація інформаційної політики НУ «Запорізька політехніка»; оприлюднення на офіційному сайті НУ «Запорізька політехніка» розкладу занять, а також всіх складових забезпечення освітнього процесу, які підлягають опублікуванню згідно з Законом України «Про вищу освіту».</p> <p>Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників НУ «Запорізька політехніка» і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти (Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»).</p> |
| 9 – Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Передбачається законодавством та є доцільною, коли виникає необхідність вивчення (освоєння) студентами принципово нових курсів, дисциплін, які не викладаються у базовому закладі вищої освіти. |
| Міжнародна кредитна мобільність | У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між НУ «Запорізька політехніка» та закладами вищої освіти країн партнерів |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Можливо після вивчення курсу української мови. |

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

| № | Вид навчальної діяльності | Обсяг кредитів |
|----------|--|----------------|
| 1 | Нормативна частина | |
| ОК 1 | Інформаційні системи та технології | 5 |
| ОК 2 | Математика в галузі | 4 |
| ОК 3 | Основи наукових досліджень | 4 |
| ОК 4 | Туристичні ресурси України | 4 |
| ОК 5 | Історія розвитку індустрії гостинності | 5 |
| ОК 6 | Харчова хімія | 4 |
| ОК 7 | Рекреаційні комплекси | 4 |
| ОК 8 | Товарознавство | 5 |
| ОК 9 | Організація ресторанного господарства | 10 |
| ОК 10 | Організація готельного господарства | 9 |
| ОК 11 | Міжнародна готельна індустрія | 4 |
| ОК 12 | Економіка в готельно-ресторанному господарстві | 7 |
| ОК 13 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 5 |
| ОК 14 | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві | 5 |
| ОК 15 | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | 3 |
| ОК 16 | Курортна справа | 4 |
| ОК 17 | Готельні анімаційні послуги | 6 |
| ОК 18 | Туристичне країнознавство | 5 |

| | | |
|-----------|---|------------|
| ОК 19 | Гігієна та санітарія в галузі | 3 |
| ОК 20 | Технологія гостинності | 3 |
| ОК 21 | Технологія продукції ресторанного господарства | 7 |
| ОК 22 | Організація рекреаційних послуг | 3 |
| ОК 23 | Стандартизація, сертифікація, метрологія | 3 |
| ОК 24 | Будівлі, споруди, їх обладнання та експлуатація в ГРС | 3 |
| ОК 25 | Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства | 4 |
| ОК 26 | Зовнішньоекономічна діяльність в ГРС | 4 |
| ОК 27 | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 3,5 |
| ОК 28 | Іноземна мова | 6 |
| ОК 29 | Історія української культури | 3 |
| ОК 30 | Навчальна (ознайомча) практика | 9 |
| ОК 31 | Виробнича практика | 9 |
| ОК 32 | Переддипломна практика | 4,5 |
| ОК 33 | Атестація | 3 |
| ОК 34 | Кваліфікаційна робота (дипломування) | 9 |
| | Загальний обсяг обов'язкових компонентів | 170 |
| 2. | Вибіркова частина. | |
| | Вибір ОК з каталогів (загальноуніверситетський, факультетський, кафедральний) | |
| | Загальний обсяг вибірових компонентів | 70 |
| | Всього за програмою | 240 |



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

| | |
|--|--|
| Форми атестації здобувачів вищої освіти | Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи | Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Перевірка на плагіат та оприлюднення на офіційному сайті відповідного підрозділу закладу вищої освіти. |
| Вимоги до атестаційного екзамену | Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою. |

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | ЗК9 | ЗК10 | ЗК11 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6 | СК7 | СК8 | СК9 | СК10 | СК11 | СК12 | СК13 |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|
| OK 1 | | + | | | | | | + | | | | | | | | | | + | | | + | | | |
| OK 2 | + | + | | | | | + | | | | | + | | | | + | | | | | | + | | |
| OK 3 | + | + | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | | | + | |
| OK 4 | + | | | | | + | | + | | | | + | + | | | | | | + | | | | | |
| OK 5 | | + | | | | + | | | | | + | + | | | | + | | | | | | + | | |
| OK 6 | + | + | | | | | | + | | + | | + | + | | | | + | + | | | | | | |
| OK 7 | + | + | | | | + | | | | | | + | | + | | | | + | | | | | + | |
| OK 8 | | + | | | | | + | + | | | | | | + | | | | + | | | | + | | |
| OK 9 | | + | | | | | | + | | | | | + | | | + | + | | + | | | | + | |
| OK 10 | | + | | | | | | + | | | | | + | | | + | + | | + | | | | + | |
| OK 11 | + | + | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | + | |
| OK 12 | + | | | | | | + | | + | | | | | | | + | + | | | | | + | | |
| OK 13 | | | | + | | | + | | | | | | | | + | | | | | | | + | | + |
| OK 14 | | + | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | + | | + |
| OK 15 | | | | + | | | + | | | | | | | | | | | | + | | | + | | + |
| OK 16 | | + | | | + | | | | + | | | | | + | + | | | | + | | | | | + |
| OK 17 | | | | | + | + | | | | | | | | + | + | | | | + | | | | | + |
| OK 18 | | + | | | | + | | | | | | | | | + | | | | + | | | + | | |
| OK 19 | | + | | | | | | | | + | | | | + | | | | | | + | + | | | |
| OK 20 | + | | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | | | + | | |
| OK 21 | | + | | | | | | + | | | | | + | | | | + | | | + | | | | |
| OK 22 | | + | | | | | | + | | | | | + | | | | + | | + | | | | + | |
| OK 23 | | + | | | | | + | | | + | | | | + | | | | | | + | + | | | |
| OK 24 | | + | | | | | | | | + | | | | + | | | | + | | | + | | | |
| OK 25 | | + | | | | | | | | | + | | | | | | + | + | + | + | + | | | + |
| OK 26 | + | | | | | | + | | | | | | | | + | | | | | | + | | + | + |
| OK 27 | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | + | + | + | | | | |
| OK 28 | | | + | + | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| OK 29 | | | + | | | + | | | | | | + | | + | + | | | | | | | | | |
| OK 30 | | + | | + | | | | | | + | | + | | | | | | | | | | + | | |
| OK 31 | | + | | + | | | | | | + | | + | | + | | | | | + | | | + | + | |
| OK 32 | | + | | + | | | | | | | | + | | + | | | | | + | | | + | + | + |
| OK 33 | | + | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | | | + | | | + | + | + |
| OK 34 | + | + | | | | | | | | | + | + | | + | | | | | + | | | + | + | + |

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

| | 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 | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| 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 | | + | | | + | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 28 | | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 30 | | + | | + | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | |
| ОК 31 | | + | | + | | | | | | | | | + | | | + | | | + | | | | |
| ОК 32 | | + | | + | | | | | | | | | + | | | + | + | + | | | | | |
| ОК 33 | + | + | + | + | + | | | | | + | | | + | + | + | | + | | + | | | | |
| ОК 34 | | + | + | + | | + | | | | | | | | + | | + | + | + | | | | | |