

Івано-Франківський коледж
Державного вищого навчального закладу
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти

За спеціальністю	241 Готельно – ресторанна справа
Галузі знань	24 Сфера обслуговування
Кваліфікація	Фахівець з готельного обслуговування, фахівець з туристичного обслуговування, фахівець з ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО



Вченою радою
ДВНЗ «Прикарпатський національний
університет імені Василя Стефаника»
Протокол від 31.08.2017 р. № 8

Голова _____ І. Є. Цепенда

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію
з «1» вересня 2017 року.

Ректор _____ І.Є. Цепенда
Наказ від 31.08.2017р. №79/09-С

м. Івано-Франківськ, 2017

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти

ЗАПРОПОНОВАНО

Гарант освітньої програми

Лояк Лілія Миколаївна, спеціаліст вищої категорії, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Члени робочої групи

Вольвин Елла Михайлівна, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії профілюючих дисциплін (спеціальність «Готельно-ресторанна справа») Івано-Франківського коледжу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Микитин Лілія Миколаївна, спеціаліст першої категорії Івано-Франківського коледжу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

ВНЕСЕНО

Циклова комісія профілюючих дисциплін (спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)

Протокол №1 від 29.08.2017 р.

Голова циклової комісії _____ Е. М. Вольвин

ПОГОДЖЕНО

Педагогічна рада Івано-Франківського коледжу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Протокол № 1 від 30.08.2017 р.

Голова Педагогічної Ради _____ Ю.М. Москаленко

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора від 31.08. 2017 р. №79/09-С

ВВЕДЕНО В ДІЮ З

«1» вересня 2017 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник _____

Передмова

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці здобувачів вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста галузі 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», заснована на компетентністному підході підготовки спеціаліста у галузі 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до частини шостої статті 10, підпункту 16 частини першої статті 13 Закону України «Про вищу освіту», Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16.10.2014 року №630, з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом МОН від 01.06.2016 року №600.

Освітньо-професійна програма введена в дію з 01.09.2016 року. Наказ ректора від 31.08.2016 року №67/09-С.

На виконання листа Міністерства освіти і науки України від 28.04.2017 року №1/9-239 внесено зміни до ОПП.

Розроблено робочою групою у складі:

Лояк Лілія Миколаївна, спеціаліст вищої категорії, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (гарант освітньо-професійної програми)

Вольвин Елла Михайлівна, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії профільюючих дисциплін (спеціальність «Готельно-ресторанна справа») Івано-Франківського коледжу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Микитин Лілія Миколаївна, викладач, спеціаліст першої категорії Івано-Франківського коледжу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів

Додаються

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

1. Загальна інформація	
<i>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</i>	Івано-Франківський коледж ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»
<i>Освітній ступень</i>	Ступінь вищої освіти - молодший спеціаліст
<i>Офіційна назва освітньої програми</i>	Освітньо-професійна програма «Готельно – ресторанна справа» Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Готельно-ресторанна справа
<i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів ECTS, термін навчання – 2 роки і 5 місяців
<i>Наявність акредитації</i>	Акредитаційна комісія. Україна. Сертифікат – Серія УД №09006460 Наказ МОН України від 06.04.2018 року https://ifk.pnu.edu.ua/ Термін дії – 01.07.2028 року Національне агентство забезпечення якості освіти. Україна. Термін подання програми на акредитацію - 2028 рік.
<i>Цикл/рівень</i>	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA- початковий цикл, EQF-LLL - 5 рівень
<i>Передумови</i>	Наявність повної загальної середньої освіти
<i>Мова(и) викладання</i>	Українська мова
<i>Термін дії освітньої програми</i>	Програма впроваджується з 2017 року
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	pmv.pnu.edu.ua/освітні-програми/молодший-спеціаліст
2. Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців у галузі діяльності суб'єктів сфери обслуговування, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, необхідних для подальшої професійної діяльності Облaсті спеціалізації: готельно – ресторанна справа, основи знань про сферу обслуговування, засади розвитку туризму.	
2. Характеристика освітньої програми	
<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</i>	24 «Сфера обслуговування», 241 Готельно-ресторанна справа Освітня складова програми реалізується впродовж 3 семестрів (для бази загальної середньої освіти) обсягом 150 кредитів ECTS і має дисципліни у відповідних циклах (нормативну - 87,5% і варіативну складову - 12,5%), які забезпечують належну професійну підготовку, засвоєння загально-професійних та спеціалізовано-професійних компетентностей, відповідний рівень знань і навичок студентів за обраною спеціальністю та додатковими кваліфікаціями.
<i>Орієнтація освітньої програми</i>	Освітньо-професійна програма орієнтується на загальновідомі результати у галузі організації і діяльності закладів сфери обслуговування; напрями адаптації до стандартів ЄС. Наукова програма з професійною орієнтацією на теорію та практику сфери обслуговування. Програма базується на досягненнях сучасної науки та практики сфери обслуговування та орієнтує на напрямки досліджень, на яких може будуватися подальша професійна

	діяльність.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі сфери обслуговування з урахуванням конкретних методик. Ключові слова – організації, підприємства, установи сфери обслуговування, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технологічний процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології, комунікаційна діяльність. Акцент здійснення освітнього процесу з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
Особливості програми	Програма спрямована на підвищення рівня знань та навичок з організації, управління сфери обслуговування, обґрунтування економічної доцільності напрямків розвитку підприємства, проводити розрахунок очікуваних фінансових результатів діяльності. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців для здійснення організаційної та управлінської діяльності з урахуванням соціальних та сервісних особливостей суспільного середовища, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Організації, пов'язані з діяльністю адміністративного та допоміжного обслуговування, науково-дослідницькі центри, організації різних форм власності, які збирають і здійснюють розробку та використання інформаційних систем, продуктів і сервісів у сфері обслуговування. Фахівці, які здобули освіту за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатні виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор з туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з конференс-сервісу Молодший спеціаліст може займати первинні посади, а також посади заступників відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань.
Подальше навчання	Продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Методи – словесні, наочні, практичні, практико-теоретичні, ігрові, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, евристичні, дослідницькі, індуктивні, дедуктивні. Підходи – академічний підхід; студентоцентристський підхід Технології – активного навчання (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, технологія співпраці) Студентоцентроване навчання, практико-орієнтоване навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, семінарських, практичних занять. Передбачена самостійна робота студентів, консультації з викладачем. Практична підготовка.

Оцінювання	<p>Види контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні відділення, контроль на рівні директора, державний контроль. - за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий), самоконтроль; <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової/дослідної роботи, захист курсових проектів, заліки, екзамени.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою: (відмінно, добре, задовільно, незадовільно);</p> <p>2-рівнева національна шкала (зараховано/ незараховано);</p> <p>100-бальна шкала ECTS (A, B, C, D, E, F).</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів сфери обслуговування, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність до пошуку, аналізу і синтезу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК6. Здатність працювати в команді та приймати обгрунтовані рішення.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання й практичні навички для розв'язання типових задач спеціальності.</p> <p>ЗК9. Здійснення безпечної діяльності.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК1. Здатність критично усвідомлювати взаємозв'язок між культурними, соціальними та економічними процесами.</p> <p>ФК2. Здатність аналізувати економічні, екологічні, правові, політичні, історичні, соціологічні, психологічні, технологічні, естетичні аспекти формування ринку сфери обслуговування.</p> <p>ФК3. Здатність визначати стратегічні пріоритети та аналізувати особливості місцевих, регіональних,</p>

	<p>національних та глобальних стратегій розвитку індустрії гостинності.</p> <p>ФК4. Здатність використовувати професійний інструментарій методологічних засад розвитку туризму, ресурсний потенціал країн, регіонів, маркетингову туристичну інформацію, стандартизацію, екскурсійне обслуговування технологію обслуговування, технологію складання турпродукта для розв'язання типових задач спеціальності..</p> <p>ФК5. Здатність аналізувати і структурувати організаційну, управлінську проблеми та знаходити конструктивні рішення.</p> <p>ФК6. Здатність планувати, управляти та контролювати виконання поставлених завдань та прийнятих рішень.</p> <p>ФК7. Здійснювати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії й охорони праці.</p> <p>ФК8. Здатність діяти соціально відповідально.</p> <p>ФК9. Здатність дотримуватися норм професійної етики в процесі вирішення соціальних, культурних, економічних питань.</p> <p>ФК10. Здатність здійснювати ефективні комунікації та розв'язувати конфліктні ситуації у професійній діяльності.</p> <p>ФК11. Здатність виявляти, використовувати, інтерпретувати, критично аналізувати джерела інформації в області менеджменту сфери обслуговування.</p> <p>ФК12. Здатність використовувати знання основних нормативно-правових, експлуатаційних, довідкових матеріалів, чинних стандартів, інструкцій та інших нормативно-розпорядчих документів в галузі сфери обслуговування.</p> <p>ФК13. Здатність розробляти професійні проекти та забезпечувати їх операційну реалізацію.</p> <p>ФК14. Здатність організовувати роботу з різними стейкхолдерами сфери обслуговування.</p> <p>ФК15. Здатність використовувати сучасні методи обробки інформації для організації та управління сфери обслуговування.</p> <p>ФК16. Здатність створювати послуги сфери обслуговування.</p> <p>ФК17. Здатність володіти технікою використання прикладних програм, здійснювати технологічний процес у підрозділі з використанням комп'ютерів та інших технічних засобів.</p> <p>ФК18. Здатність до самоосвіти, саморозвитку, до безперервності в освіті для постійного поглиблення освітньої та фахової підготовки, перетворення набуття освіти в процес, який триває впродовж усього життя людини.</p> <p>ФК19. Здатність спілкуватися іноземною мовою(мовами)на професійному рівні.</p>
Знання	<p>7. Програмні результати навчання</p> <p>ПРН1. сфери обслуговування, філософії, історії, соціології, психології, іноземної мови, санітарії та гігієни; географії;</p> <p>ПРН2. сучасних інноваційних технологій та новітніх досягнень професійного досвіду в контексті обраної додаткової кваліфікації;</p>

	<p>ПРН3. економічних і соціальних відносин, особливостей взаємозв'язку науки, техніки із сучасними соціальними й етичними проблемами;</p> <p>ПРН4. основ роботи з персональним комп'ютером на рівні користувача, правил безпеки та охорони праці та порядком оформлення професійної документації;</p> <p>ПРН5. нормативно-правову базу, економічні закони, захист у надзвичайних ситуаціях, маркетингову діяльність, базові інструменти менеджменту та бухгалтерського обліку.</p>
Вміння та обов'язки.	<p>ПРН6. планує, організовує та здійснює фахову роботу відповідно до вимог Базового компонента галузі сфери обслуговування, чинних освітніх програм та з урахуванням можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності;</p> <p>ПРН7. керується принципами науковості, загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності;</p> <p>ПРН8. створює оптимальні умови для організації сервісно-виробничого процесу на сучасному рівні.</p> <p>ПРН9. впроваджує у практику сучасні інформаційні технології;</p> <p>ПРН10. організовує роботу по обслуговуванню бізнес-послуг, рекреаційних послуг в готелях і туркомплексах;</p> <p>ПРН11. дотримується правил охорони праці і безпеки життєдіяльності, внутрішнього трудового розпорядку і посадової інструкції;</p> <p>ПРН12. в межах обраної додаткової кваліфікації: вмів організувати технологічний процес відповідно до вимог роботи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фахівця з готельного обслуговування (здатність організувати виробничий процес), - фахівця із спеціалізованого обслуговування (здатність організувати бізнес-обслуговування), - організатора з туристичної і готельної діяльності (використання відповідних технологій і методів з організації надання послуг сфери обслуговування), - фахівця з конференс-сервісу (забезпечення надання послуг на сучасному рівні);
Комунікація (КОМ)	<p>ПРН13. уміння усно та письмово спілкуватись державною мовою;</p> <p>ПРН14. здатність користуватися технічними засобами та інформаційними технологіями для ефективного організації спілкування на професійному та соціальному рівнях;</p> <p>ПРН15. уміння донесення інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності;</p> <p>ПРН16. здатність ефективно будувати комунікаційну стратегію.</p>
Автономія і відповідальність (АіВ)	<p>ПРН17. здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати відповідні рішення в різних умовах,</p>

	<p>ПРН18. усвідомлення потреби навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з високим рівнем автономності,</p> <p>ПРН19. здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення, досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики,</p> <p>ПРН20. здатність демонструвати відповідний рівень екологічної етики, знань з охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечується педагогічними працівниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187».
Матеріально-технічне забезпечення	Кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення реалізації освітньо-професійної програми повністю відповідають потребам і вимогам щодо здійснення відповідної освітньої діяльності: заклад має необхідну площу навчальних приміщень, комп'ютерні класи, лінгафонний кабінет, бібліотеку із читальною залою, спортивні зали і майданчик, актову залу. Наявна вся необхідна соціальна інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний веб-сайт містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти; - доступ до мережі Інтернет (в тому числі і в гуртожитку); - бібліотека з необхідною кількістю фахових видань, читальна зала; - навчальні і робочі навчальні плани; - графіки навчального процесу ; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін, програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсових проєктів, методичне забезпечення державної атестації.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних закладах вищої освіти
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	іноземних здобувачів вищої освіти за спеціальністю не передбачено

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Основи філософських знань	1,5	Екзамен
ОК 2	Історія України	1,5	Екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	2,3	Екзамен
ОК 4	Історія української культури(художня культура)	1,5	Залік
ОК 5	Основи психології	1,5	Екзамен
ОК 6	Соціологія	1,5	Залік
ОК 7	Правознавство (Основи правознавства)	1,5	Залік
ОК 8	Етика й естетика	1,5	Залік
ОК 9	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ.)	6,0	Екзамен
ОК 10	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням (нім.)	4,5	Екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	4,5	Залік
ОК 12	Технологія (Історія розвитку світового туризму та готельного господарства)	3,0	Екзамен
ОК 13	Правове регулювання в туристичній діяльності	1,5	Залік
ОК 14	Економіка (Економічна теорія)	1,5	Залік
ОК 15	Вища математика	3,0	Залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності	3,5	Залік
ОК 17	Інформаційні системи і технології	3,0	Залік
ОК 18	Бухгалтерський облік	3,5	Залік
ОК 19	Країнознавство	2,0	Екзамен
ОК 20	Інформатика і комп'ютерна техніка	2,3	Залік
ОК 21	Екологія	1,5	Залік
Всього за циклом загальної підготовки		52,5	
Цикл дисциплін професійної та практичної підготовки			
ОК 22	Організація та технологія обслуговування в готелях	3,0	Екзамен
ОК 23	Організація та технологія обслуговування обслуговування в закладах ресторанного господарства	6,0	Залік
ОК 24	Будівлі і устаткування	3,0	Екзамен
ОК 25	Гігієна і санітарія	1,5	Екзамен

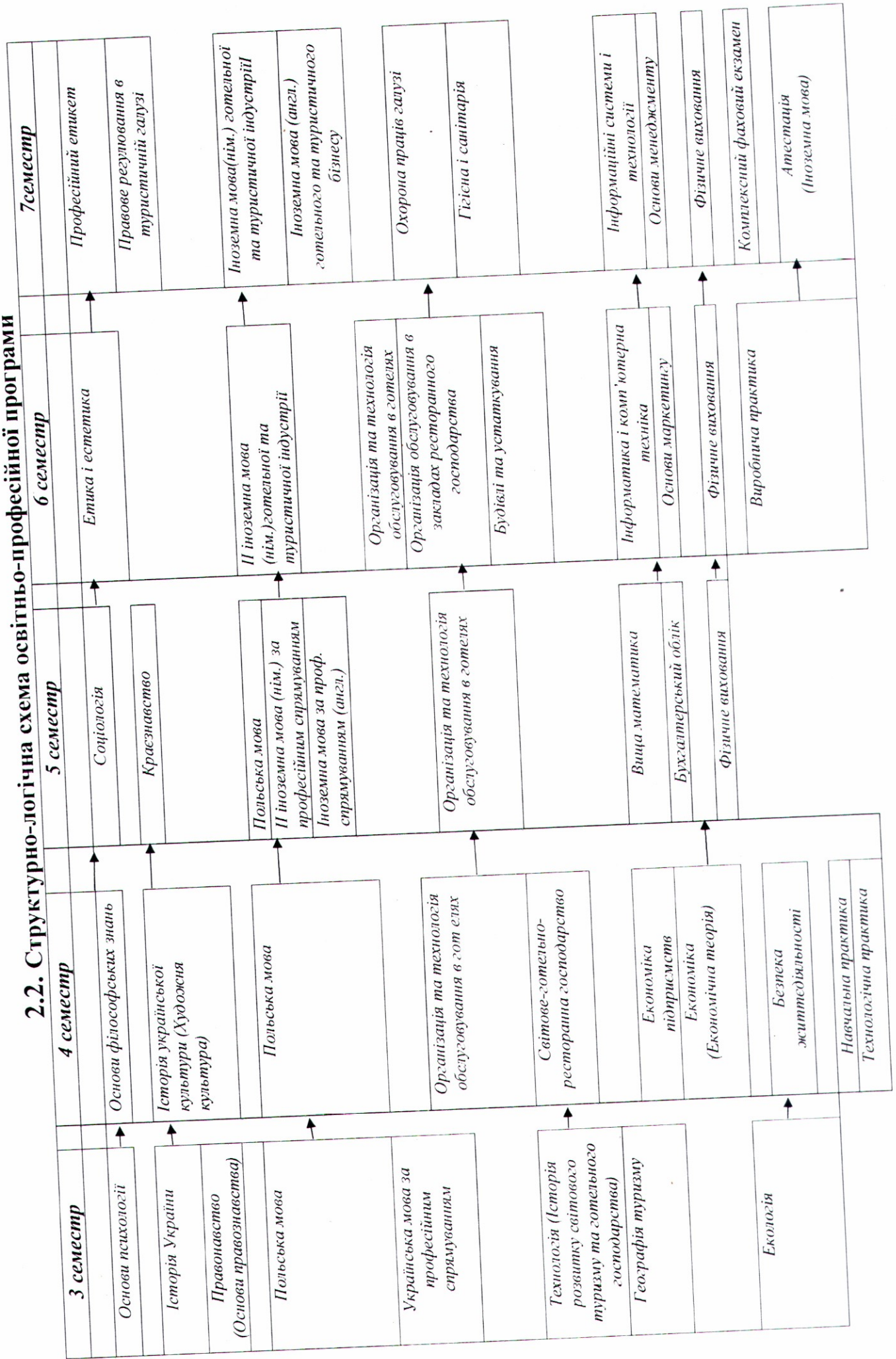
ОК 26	Економіка підприємства	1,5	Екзамен
ОК 27	Основи менеджменту	3,0	Екзамен
ОК 28	Основи маркетингу	3,0	Залік
ОК 29	Охорона праці в галузі	3,0	Залік
ОК 30	Навчальна практика	1,5	Залік
ОК 31	Технологічна практика	4,5	Залік
ОК 32	Виробнича практика	24,0	Залік
ОК 33	Атестація (Комплексний фаховий іспит)	1,5	
ОК 34	Атестація (Іноземна мова)	1,5	
<i>Всього за циклом професійної та практичної підготовки</i>		66,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		118,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Іноземна мова(англійська) готельного та туристичного бізнесу	7,5	Екзамен
ВК 2	Друга іноземна мова (німецька) готельної та туристичної індустрії	3,0	Екзамен
ВК 3	Польська мова	10,5	Екзамен
ВК 4	Світове готельно-ресторанне господарство	9,0	Екзамен
ВК 5	Географія туризму	1,5	Залік
ВК 6	Професійний етикет	1,5	Залік
<i>Загальний обсяг вибірових компонент</i>		31,5	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150,0	

3.Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації: Фахівець з готельного обслуговування, фахівець з туристичного обслуговування, фахівець з ресторанної справи .

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (вибірковий компонент)

	БК1	БК2	БК3	БК4	БК5	БК1.6
ЗК1	*				*	
ЗК2					*	
ЗК3	*	*	*			
ЗК4				*		
ЗК5					*	
ЗК6			*		*	*
ЗК7	*	*		*	*	
ЗК8						
ЗК9		*				
ФК1	*					
ФК2		*				
ФК3	*	*	*	*	*	
ФК4		*		*		
ФК5						
ФК6	*			*		
ФК7				*		
ФК8		*				*
ФК9					*	
ФК10	*				*	
ФК11		*				*
ФК12						
ФК13		*			*	
ФК14					*	
ФК15					*	
ФК16						
ФК17					*	
ФК18	*	*	*	*		
ФК19	*	*	*			

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми (вибіркова компонента)

	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6
ПРНз 1	*	*	*	*		
ПРНз 2				*		*
ПРНз 3				*		
ПРНз 4				*		
ПРНз 5					*	
ПРНв 6						*
ПРНв 7					*	
ПРНв 8				*		
ПРНв 9				*	*	
ПРНв 10					*	
ПРНв 11				*		
ПРНв 12	*	*	*	*		
ПРНк 13	*	*	*	*	*	
ПРНк 14				*	*	
ПРНк 15						
ПРНк 16	*	*	*	*	*	
ПРНа 17		*		*	*	*
ПРНа 18	*	*	*	*		*
ПРНа 19				*		*
ПРНа 20						*

Гарант
освітньо-професійної програми

Л.М. Лояк