

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ПРИКАРПАТСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»


освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради  Ігор ЦЕПЕНДА
(протокол № 05 від «06» червня 2023 року)



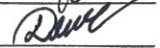

Освітня програма вводиться в дію з
«01» вересня 2023 року

Ректор  Ігор ЦЕПЕНДА
(наказ № 42/09-с від «06» червня 2023 року)


м. Івано-Франківськ, 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
фахова передвища освіта

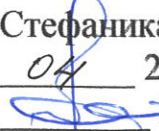
ЗАПРОПОНОВАНО

Голова робочої групи  Наталія МАКСИМ'ЮК
Члени робочої групи  Світлана ПАВЛЮК
 Елла ВОЛЬВИН
 Марина ДУЛЕНЧУК

ВНЕСЕНО

Цикловою комісією професійної та практичної
підготовки (спеціальність Готельно-ресторанна справа)
Протокол № ___ від «__» _____ 2023 року
Голова циклової комісії  Світлана ПАВЛЮК

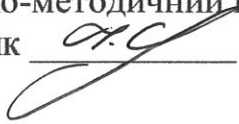
ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу
«Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного
університету імені Василя Стефаника»
Протокол № 3 від «06» 04 2023 року
Голова Педагогічної ради  Юрій МОСКАЛЕНКО

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № _____ від «__» _____ 2023 року

ВВЕДЕНО У ДІЮ З

1 вересня 2023 року
Навчально-методичний відділ
Начальник  Ірина СОЛОНЕЦЬ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на виконання Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 року №2745-VIII, відповідно до Положення про освітні програми у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», затвердженого Вченою радою університету від 28 січня 2020 року, протокол №1, введеного в дію наказом ректора від 31 січня 2020 року, №61.

У 2022 році освітньо-професійна програма приведена у відповідність до Стандарту «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року №803) Положення про освітньо-професійні програми у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» затвердженого Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», введеного в дію розпорядженням директора Коледжу від 23 травня 2022 року №19; розглянута та затверджена Вченою радою університету від 27 червня 2022 року протокол №06; надано чинності наказом ректора від 30 червня 2022 року №46/09-с та вводиться в дію з 01.09.2022 року.

У 2023 році освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» приведена у відповідність до Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (лист Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» МОН України від 21.06.2022 року №116). Освітньо-професійна програма розглянута та затверджена Вченою радою університету від 06 червня 2023 року протокол №5; надано чинності наказом ректора від 06 червня 2023 року №42/09-с та вводиться в дію з 01.09.2023 року.

Розроблено робочою групою у складі:

Максим'юк Наталія Миколаївна – спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», гарант освітньо-професійної програми.

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

1. Загальна інформація	
<i>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</i>	Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»
<i>Рівень освіти</i>	Фахова передвища освіта
<i>Освітньо-професійний ступінь</i>	Фаховий молодший бакалавр
<i>Галузь знань</i>	24 Сфера обслуговування
<i>Спеціальність</i>	241 Готельно-ресторанна справа
<i>Офіційна назва освітньої програми</i>	«Готельно-ресторанна справа»
<i>Форми здобуття освіти</i>	Інституційна (очна (денна))
<i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ECTS, термін навчання – 2 роки і 10 місяців
<i>Освітня кваліфікація</i>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<i>Професійна кваліфікація</i>	
<i>Кваліфікація в дипломі</i>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: відповідно варіативної компоненти освітньо-професійної програми
<i>Наявність акредитації</i>	Сертифікат ДС №002027 від 16.05.2022 року
<i>Цикл / рівень</i>	НРК України - 5 рівень
<i>Передумови</i>	На основі базової освіти, з одночасним здобуттям профільної середньої освіти. Наявність повної загальної середньої освіти
<i>Мова(и) викладання</i>	Українська
<i>Термін дії освітньо-професійної програми</i>	5 років
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	nmv.pnu.edu.ua/фаховий-молодший-бакалавр/241-готельно-ресторанна-справа/ https://nmv.pnu.edu.ua/fakhovyj-molodshyj-bakalavr/241-hotelno-restoranna-sprava/
2. Мета освітньої програми	
Освітньо-професійна програма відповідає місії, ключовим цінностям Коледжу, спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців в галузі готельно-ресторанної справи, що володіють основами теорії та практики сучасного готельного бізнесу, здатних використовувати теоретичні знання та практичні навички для вирішення типових задач діяльності фахівця на відповідній посаді. Метою освітньо-професійної програми є забезпечення набуття теоретичних знань і практичних умінь та навичок, необхідних для висококваліфікованого забезпечення	

учасників готельно-ресторанної діяльності готельним продуктом та якісного надання готельно-ресторанних послуг його споживачам, а також здатностей та компетентностей щодо інтеграції новітніх технологій готельно-ресторанного обслуговування, просування та реалізації готельно-ресторанного продукту на готельно-ресторанному ринку, його супроводу тощо.

3. Характеристика освітньої програми

<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</i>	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ECTS. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
<i>Орієнтація освітньої програми</i>	Освітньо-професійна.
<i>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</i>	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 та інформаційні технології у сфері готельно-ресторанної справи, комунікаційна діяльність. Акцент робиться на отриманні концептуальних спеціалізованих знань щодо діяльності готельно-ресторанної сфери, формуванні інноваційного мислення і практичної реалізації сформованих загальних і спеціальних компетентностей, здійснення освітнього процесу з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
<i>Особливості програми</i>	Програма спрямована на підвищення рівня знань та навичок з організації, управління сфери обслуговування, на підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють фундаментальними знаннями та практичними компетенціями для роботи в сфері готельно-ресторанної справи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців для розвитку компетентностей, необхідних для комунікації, кооперації, поширення інформації та менеджменту готельними проектами.

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

<i>Придатність до працевлаштування</i>	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
--	---

	<p>виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)</p> <p>1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві</p> <p>1456.1 Менеджер (управитель) ресторану</p> <p>2481.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2481.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2481.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>5129 Майстер готельного обслуговування</p> <p>4414 Організатор туристичної і готельної діяльності.</p> <p>Фаховий молодший бакалавр може займати первинні посади, а також посади заступників відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань.</p>
Подальше навчання	<p>Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Методи – словесні, наочні, практичні, практико-теоретичні, ігрові, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, евристичні, дослідницькі, індуктивні, дедуктивні.</p> <p>Підходи – академічний підхід; студентоцентриський підхід.</p> <p>Технології – активного навчання (проблемні, інтерактивні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, технологія співпраці).</p> <p>Студентоцентроване навчання, практико-орієнтоване навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, семінарських, практичних занять. Передбачена самостійна робота студентів, консультації з викладачем, практична підготовка.</p>
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 робіт, заліки, екзамени.</p>

6. Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	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. 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. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і

	<p>показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p>7. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	
<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p><i>Кадрове забезпечення</i></p>	<p>Освітній процес забезпечується педагогічними, науково-педагогічними працівниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p>

	затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 року №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року №365)
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, бібліотеку із читальною залом, 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; - 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; - методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, методичне забезпечення державної атестації.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Організація академічної мобільності освітнього процесу за спеціальністю регламентується Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» ntv.pnu.edu.ua/фаховий-молодший-бакалавр/241-готельно-ресторанна-справа/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти за спеціальністю не передбачено

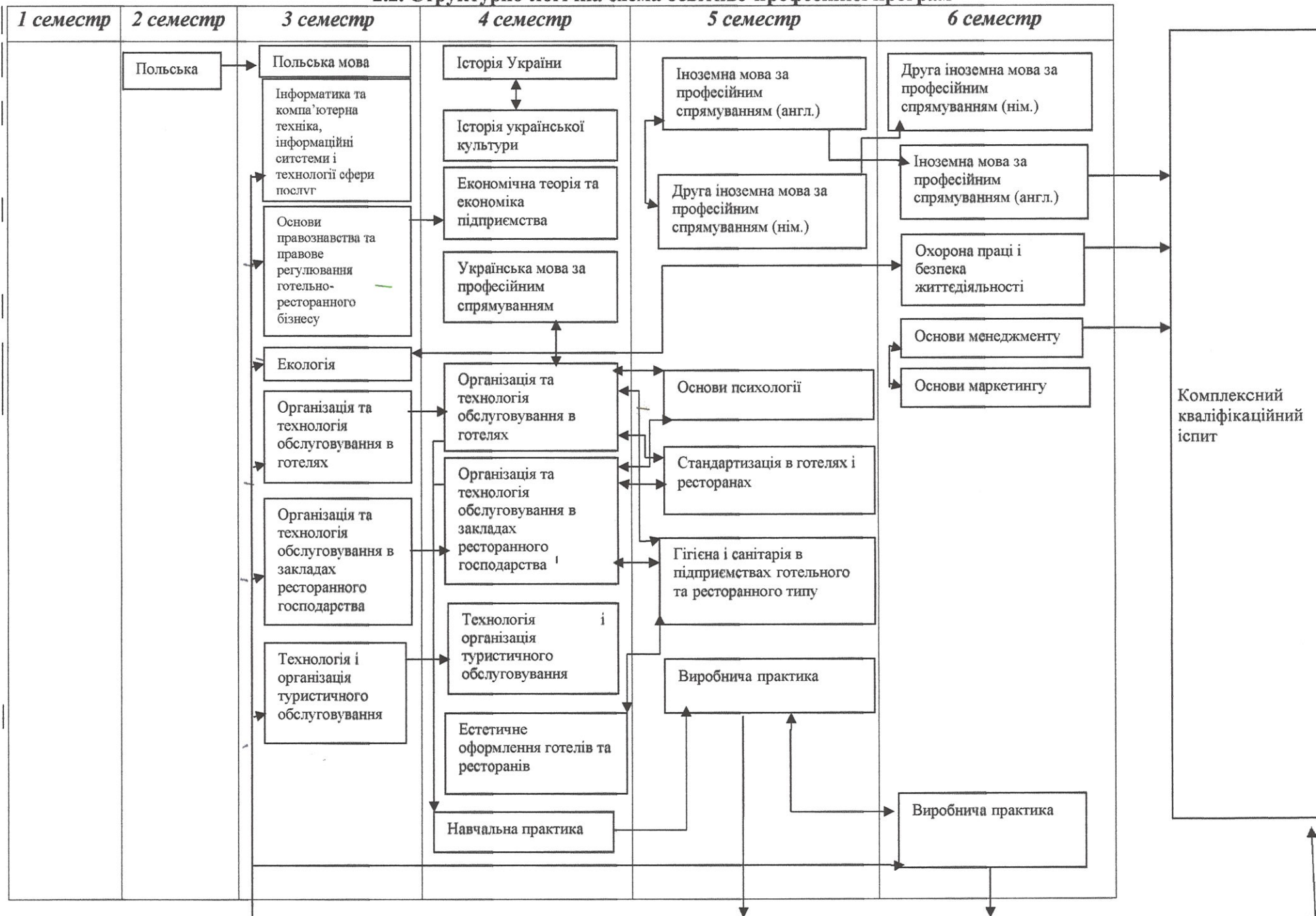
**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми
та їх логічна послідовність**

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Семестр	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП				
2. Нормативні навчальні дисципліни				
2.1. Цикл загальної підготовки				
ОК 1.	Історія України	3,0	1,2,3,4	Залік
ОК 2.	Історія української культури	3,0	1,2	Залік
ОК 3.	Інформатика та комп'ютерна техніка, інформаційні системи і технології сфери послуг	3,0	1,2,3	Залік
ОК 4.	Основи правознавства та правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	3,0	1,2	Залік
ОК 5.	Екологія	3,0	4	Залік
ОК 6.	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	6	Екзамен
Всього за циклом загальної підготовки		18,0		
2.2. Цикл професійної підготовки				
2.2.1. Теоретична підготовка				
ОК 7.	Економічна теорія та економіка підприємства	3,0	4	Залік
ОК 8.	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	4	Залік
ОК 9.	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ.)	6,0	5,6	Екзамен
ОК 10.	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням (нім.))	6,0	5,6	Залік
ОК 11.	Польська мова	3,0	2,3	Залік
ОК 12.	Основи психології	3,0	5	Залік
ОК 13.	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	3,0	4	Екзамен
ОК 14.	Світове готельне господарство	6,0	3,4	Екзамен
ОК 15.	Організація та технологія в закладах ресторанного господарства	6,0	3,4	Екзамен
ОК 16.	Організація та технологія обслуговування в готелях	6,0	3,4	Екзамен
ОК 17.	Стандартизація в готелях і ресторана	3,0	5	Курсова робота
ОК 18.	Основи менеджменту	3,0	6	Курсова робота

ОК 19.	Основи маркетингу	3,0	6	Залік
ОК 20.	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу	3,0	5	Екзамен
Всього за циклом професійної підготовки		57,0		
2.2.2.Практична підготовка				
ОК 21.	Навчальна практика	3,0	4	Залік
ОК 22.	Виробнича практика	21,0	5,6	Залік
Всього за циклом практичної підготовки		24,0		
Загальний обсяг обов'язкових компонент		99,0		
3.Вибіркові навчальні дисципліни				
ВК 1.	Варіативна компонента ОПП 1	3,0	5	Заліки
ВК 2.	Варіативна компонента ОПП 2	3,0	5	Заліки
ВК 3.	Варіативна компонента ОПП 3	3,0	6	Заліки
ВК 4.	Варіативна компонента ОПП 4	3,0	6	Заліки
ВК 5.	Варіативна компонента ОПП 5	3,0	6	Заліки
ВК 6.	Варіативна компонента ОПП 6	3,0	5	Заліки
Загальний обсяг вибірових компонент		18,0		
4.Атестація				
ОК23.	Комплексний кваліфікаційний іспит	3,0	6	Екзамен
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		120,0		

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програм



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми здобувачів передвищої освіти	атестації фахової	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.
Вимоги кваліфікаційного іспиту	до	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Завершується видачею документа встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Гарант освітньо-професійної програми



Наталія МАКСИМ'ЮК

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
Компетентності	Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань.	<p>Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.</p> <p>Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.</p> <p>Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.</p>	<p>К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.</p> <p>К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.</p>	<p>ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.</p> <p>ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.</p>
	1	2	3	4
1	2	3	4	5
Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1	Ум 1	К 1, К 2	ВА 1
ЗК 2	Зн 1	Ум 1	К 1	ВА 1

ЗК 3	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
ЗК 4	ЗН 1	УМ 1	К 1, К 2	БА 1, БА 3
ЗК 5	ЗН 1	УМ 1	К 1, К 2	БА 3
ЗК 6	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
ЗК 7	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 2, БА 3
ЗК 8	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 2
Спеціальні компетентності				
СК 1	ЗН 1	УМ 1	К 1, К 2	БА 3
СК 2	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 2	БА 1, БА 2
СК 3	ЗН 1	УМ 3	К 2	БА 1, БА 3
СК 4	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1	БА 2
СК 5	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 2	БА 1
СК 6	ЗН 1	УМ 2, УМ 2	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 7	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 8	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1
СК 9	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	БА 2
СК 10	ЗН 1	УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 2
СК 11	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 2	БА 1, БА 2
СК 12	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	БА 1
СК 13	ЗН 1	УМ 2	К 1, К 2	БА 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
PH 1	+		+	+		+					+		+		+				+	
PH 2	+	+				+		+	+		+				+					
PH 3		+	+	+			+		+							+			+	
PH 4				+	+	+	+			+		+							+	+
PH 5		+	+	+		+			+	+					+	+				+
PH 6		+	+	+	+		+	+	+	+		+		+	+					
PH 7			+	+		+		+		+		+						+	+	+
PH 8	+	+	+	+							+	+	+	+			+		+	
PH 9			+			+	+	+	+	+		+			+					+
PH 10	+	+		+	+	+			+	+							+	+		+
PH 11	+		+	+			+		+			+							+	+
PH 12			+	+				+				+	+				+	+	+	
PH 13			+	+	+	+		+			+	+	+				+		+	
PH 14		+	+	+	+					+		+					+		+	+

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

	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
РН 01				+	+								+		+			+			+	+	+
РН 02	+	+		+			+														+	+	+
РН 03	+	+				+	+													+			
РН 04								+	+	+	+										+	+	+
РН 05		+			+							+											+
РН 06															+	+			+				
РН 07			+																+		+		
РН 08					+	+														+	+	+	
РН 09			+						+	+	+			+	+	+	+					+	
РН 10								+	+	+	+	+						+					
РН 11														+	+			+	+				
РН 12													+			+							
РН 13			+					+					+	+		+	+	+					+
РН 14												+		+			+		+	+			

Гарант освітньо-професійної програми



Наталія МАКСИМ'ЮК

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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	
ЗК1	+	+		+		+	+																	
ЗК2	+	+		+	+	+	+		+															
ЗК3		+				+						+	+	+		+	+				+			+
ЗК4								+														+	+	+
ЗК5									+	+	+													+
ЗК6			+									+	+											
ЗК7																			+	+	+			
ЗК8			+											+	+				+					
СК1									+	+	+		+	+								+	+	+
СК2			+				+															+	+	
СК3				+														+				+	+	
СК4															+	+			+					+
СК5						+							+								+			
СК6					+										+	+	+		+	+				
СК7												+							+					
СК8									+	+	+		+											
СК9					+	+									+	+								
СК10			+																+					
СК11							+	+							+	+	+					+	+	
СК12								+				+		+					+					

Гарант освітньо-професійної програми



Наталія МАКСИМ'ЮК