

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Першого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**галузь знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**ВЧЕНОЮ РАДОЮ**  
**Голова вченої ради**

**О.І. Безподний**  
(протокол № від « » 2019 р.)

**Освітня програма вводиться в дію** р.  
**Ректор** **О.І. Безподний**  
(наказ № від « » 2019 р.)

Умань 2019 р.

# 1. Профіль освітньо-професійної програми магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший рівень вищої освіти, бакалавр Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва програми</b>	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, 240 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано 16.06.2016 р. за рівнем бакалавр. Протокол №121 (Наказ МОН України від 21.06.2016 р. №79-а). Термін дії сертифіката – до 01.07. 2021 р.
<b>Цикл/рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта на основі результатів ЗНО та вступних випробувань
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://udpu.org.ua">https://udpu.org.ua</a> ; <a href="https://econom.udpu.org.ua">https://econom.udpu.org.ua</a> ;
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Реалізуються на основі системи набутих загальних (інструментальних, міжособистісних, системних) та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної і соціальної діяльності, розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність на первинній посаді одразу після закінчення закладу освіти.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Цикл загальної підготовки: дисципліни гуманітарної (8,3%) та фундаментальної (21,3%) підготовки; цикл професійної підготовки

	(35%); цикл дисциплін вільного вибору студента (25,0%); цикл науково-дослідницької роботи і практики (10,4%).
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; контроль якості послуг; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності у галузі готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасних вимог.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в ресторанах.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться з використанням поширених методів: кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, презентація проектно-дослідних робіт, есе, звіти з практики, курсові роботи, тестування знань в середовищі Moodle. Підсумковий контроль екзамен/залік або за безсесійною формою (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен та захист кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>ЗК1 – Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК2 - Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями</p> <p>ЗК3 - Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК4 - Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК5 - Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>ЗК6 - Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК7 - Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК8 - Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК9 - Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p>ЗК10 - Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК11 - Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК12 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК13 - Знання теорії та методології соціальної інформатики, інформаційно-комунікаційного простору, інформатизації соціальних комунікацій.</p> <p>ЗК14 - Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах.</p> <p>ЗК15 - Знання з інформаційно-комерційної діяльності документальн -інформаційних систем.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p>ФК1 - Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.</p> <p>ФК2 - Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.</p> <p>ФК3 - Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.</p> <p>ФК4 - Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно-курортного закладу.</p> <p>ФК5 - Уміння організувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками</p>

структурних підрозділів.

ФК6 - Уміння організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства.

ФК7 - Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.

ФК8 - Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу на підприємствах індустрії гостинності.

ФК9 - Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.

ФК10 - Уміти організувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

ФК11 - Уміння розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.

ФК12 - Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.

ФК13 - Уміння організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки безпеки та з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

ФК14 - Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів.

ФК15 - Уміння організувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами.

ФК16 - Уміння організувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного бізнесу та у санаторно-курортних закладах.

ФК17 - Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.

ФК18 - Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.

ФК19 - Уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних

	страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо).
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p>ПРН1 Здатність до формування світогляду, розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p> <p>ПРН2 Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ПРН3 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН4 Здатність до колективних дій, до організації взаємодії в колективі; знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі.</p> <p>ПРН5 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем.</p> <p>ПРН6 Використання нормативних і правових документів у сфері обслуговування.</p> <p>ПРН7 Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів.</p> <p>ПРН8 Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p>ПРН9 Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ПРН10 Вміння реалізовувати проект.</p> <p>ПРН11 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: 1 доктор наук, 2 кандидата наук, доценти.</p> <p>Всі розробники є штатним співробітниками Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини</p> <p>Гарант освітньої програми: Штангеева Н.І. д.т.н., професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються також висококваліфіковані спеціалісти.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 5 навчальних корпусів;</li> <li>– 2 гуртожитки;</li> <li>– тематичні кабінети;</li> <li>– спеціалізовані лабораторії;</li> <li>– комп'ютерні класи;</li> <li>– 2 пункти харчування;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет (90%);</li> <li>– 6 засобів мультимедійного обладнання;</li> <li>– спортивний зал, спортивні майданчики.</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт: <a href="https://udpu.org.ua">https://udpu.org.ua</a>;</li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– інтерактивне-освітнє середовище Moodle;</li> <li>– інститутський репозитарій;</li> <li>– навчальні і робочі плани;</li> <li>– графіки навчального процесу</li> <li>– навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні та робочі програми дисциплін;</li> <li>– дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, випускних кваліфікаційних робіт;</li> <li>– критерії оцінювання рівня підготовки;</li> <li>– пакети комплексних контрольних робіт.</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вузах-партнерах.</p> <p>Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військовий інститут ракетних військ і артилерії Сумського державного університету, м. Суми.</p> <p>Угода про співпрацю в сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військової академії, м. Одеса.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Угода про співробітництво 2014-2021 рр., Державна професійна школа імені Я.А. Коменського у Лешно. Польща.</p> <p>Угода про співробітництво 04.05.2010 р. (безстрокова), Вища державна школа професійної освіти у Гнезно. Польща.</p> <p>Угода про співробітництво, науковий обмін 2015-2017 рр., 2016-2017 рр., Університет Порто, Португалія.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Передбачена можливість навчання іноземних студентів. Іноземні студенти навчаються за окремими навчальним планом, в якому за рахунок дисциплін гуманітарного циклу виділено 600 годин (20 кредитів) на вивчення мови впродовж 4 років з виходом на державний екзамен. З метою оптимізації навчального процесу для іноземних студентів і подолання мовного бар'єру вченою радою університету (Протокол № 19 від 27 червня 2017 року) та Наказом № 526 о/д від 12 липня 2017 року російську мову визначено як мову навчання для іноземних громадян з Туркменістану, Азербайджану, Узбекистану, Вірменії, Грузії, Киргизстану, що вступатимуть до університету у 2017 році на освітній рівень «бакалавр», за умови формування окремих повноцінних груп у кількості не менше 12 осіб.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>1.1. Гуманітарна підготовка</b>			
ГП.01	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ГП.02	Історія та культура України	4	екзамен
ГП.03	Іноземна мова	9	залік
ГП.04	Фізичне виховання	4	залік
<b>1.2. Фундаментальна підготовка</b>			
ФП.01	Економічна соціологія	3	залік
ФП.02	Основи наукових досліджень	3	залік
ФП.03	Харчова хімія	4	екзамен
ФП.04	Основи туризмознавства	4	залік
ФП.05	Економіко-математичні методи та моделі (оптимізаційні методи та моделі, економетрика)	4	екзамен
ФП.06	Основи економічної теорії	3	екзамен
ФП.07	Основи автоматизації в галузі:		
ФП.07.01	Автоматизація в галузі (I рівень)	3	екзамен
ФП.07.02	Діловодство з використанням комп'ютерних технологій	3	екзамен
ФП.07.03	Автоматизація економічних процесів (1С Бухгалтерія) II рівень	3	екзамен
ФП.08	Мікробіологія	4	екзамен
ФП.09	Ціноутворення	3	екзамен
ФП.10	Стратегічний маркетинг	4	залік
ФП.11	Господарське законодавство	3	екзамен
ФП.12	Самоменеджмент	3	залік
ФП.13	Економічна етика та діловий етикет	3	екзамен
Всього		71	
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ПП.01	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ПП.02	Менеджмент	4	екзамен
ПП.03	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3	залік
ПП.04	Рекреаційні комплекси світу	3	залік
ПП.05	Бухгалтерський облік	3	екзамен
ПП.06	Маркетинг	4	екзамен
ПП.07	Економіка праці і соціально-трудова відносини	4	екзамен
ПП.08	Економікс	6	екзамен
ПП.09	Планування і організація готельного і ресторанного господарства	3	екзамен
ПП.10	Страховання	4	залік
ПП.11	Організація ресторанного господарства	10	екзамен
ПП.12	Організація готельного господарства	10	екзамен
ПП.13	Інженерне обладнання будівель	4	екзамен
ПП.14	Гігієна і санітарія в галузі	3	залік

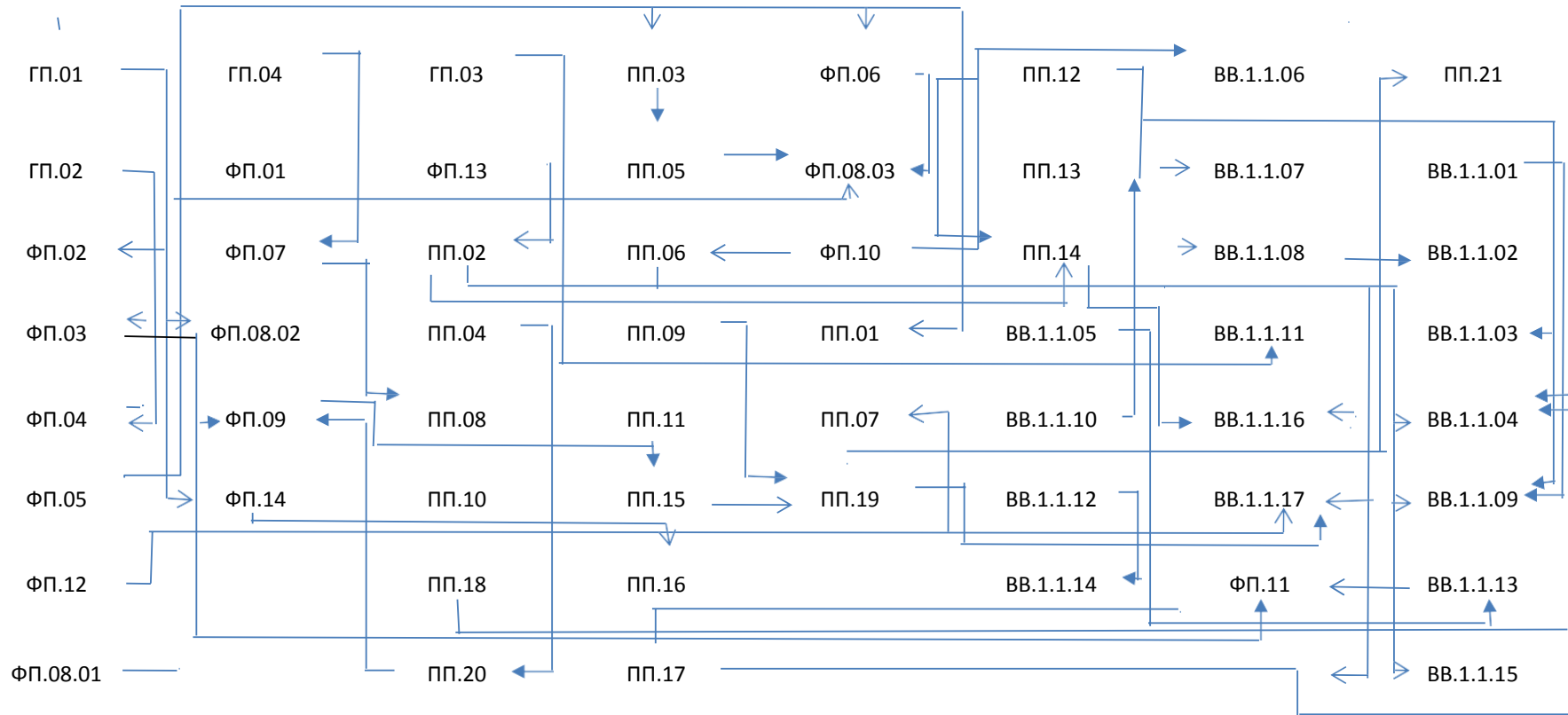


ПП.15	Громадське будівництво	4	екзамен
ПП.16	Інженерна графіка	4	екзамен
ПП.17	Екологія	3	залік
ПП.18	Технологія продукції ресторанного господарства	10	екзамен
ПП.19	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства	4	залік
Всього		89	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>160</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>1. Дисципліни вільного вибору студента</b>			
<b>ВВ1.1</b>	<b>Блок 1: Інноваційні технології ресторанного господарства</b>		
ВВ1.1.01	Статистика	4	екзамен
ВВ1.1.02	Дизайн готельних та туристично-рекреаційних комплексів	3	залік
ВВ1.1.03	Міжнародна готельна індустрія	3	екзамен
ВВ1.1.04	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВВ1.1.05	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	екзамен
ВВ1.1.06	Барна справа	3	екзамен
ВВ1.1.07	Стратегічний менеджмент	3	екзамен
ВВ1.1.08	Фінанси	3	екзамен
ВВ1.1.09	Етнічні кухні	3	екзамен
ВВ1.1.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ВВ1.1.11	Технологічний практикум (кулінарія)	3	залік
ВВ1.1.12	Товарознавство	3	залік
ВВ1.1.13	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ВВ1.1.14	Економіка підприємства	3	екзамен
ВВ1.1.15	Комунікативний менеджмент	3	залік
ВВ1.1.16	Бізнес-планування	3	залік
ВВ1.1.17	Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі	3	залік
ВВ1.1.18	Підприємництво і бізнес-культура	3	екзамен
ВВ1.1.19	Управління конкурентоспроможністю	4	залік
<b>Всього</b>		<b>60</b>	
<b>ВВ1.2</b>	<b>Блок 2: Організація анімаційних послуг</b>		
ВВ1.2.01	Статистика	4	екзамен
ВВ1.2.02	Дизайн готельних та туристично-рекреаційних комплексів	3	залік
ВВ1.2.03	Міжнародна готельна індустрія	3	екзамен
ВВ1.2.04	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВВ1.2.05	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	екзамен
ВВ1.2.06	Організація туристичних подорожей	3	екзамен
ВВ1.2.07	Стратегічний менеджмент	3	екзамен
ВВ1.2.08	Фінанси	3	екзамен
ВВ1.2.09	Ринок туристичних послуг	3	екзамен
ВВ1.2.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ВВ1.2.11	Друга іноземна мова	3	залік
ВВ1.2.12	Товарознавство	3	залік

BB1.2.13	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	залік
BB1.2.14	Організація анімаційної діяльності	3	екзамен
BB1.2.15	Комунікативний менеджмент	3	залік
BB1.2.16	Бізнес-планування	3	залік
BB1.2.17	Управління якістю туристичних послуг	3	залік
BB1.2.18	Підприємництво і бізнес-культура	3	екзамен
BB1.2.19	Управління конкурентоспроможністю	4	залік
Всього		60	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>60</b>	
<b>III. Наукова-дослідна робота в практика</b>			
П.	Практична підготовка		
П.01	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства	6	залік
П.02	Виробнича практика	6	залік
П.03	Виробнича практика	6	залік
	Атестація	2	екзамен
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		240	

## 2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

1 курс 1 с    1 курс 2 с    2 курс 3 с    2 курс 4 с    3 курс 5 с    3 курс 6 с    4 курс 7 с    4 курс 8с



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачою документа встановленого зразка про присудження ступеня «Бакалавра» із присвоєнням кваліфікації бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені бакалавр з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.

Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення вищого навчального закладу приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Випускна кваліфікаційна робота має бути обов'язково перевірена на плагіат



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

	ВВ.1.1.01	ВВ.1.1.02	ВВ.1.1.03	ВВ.1.1.04	ВВ.1.1.05	ВВ.1.1.06	ВВ.1.1.07	ВВ.1.1.08	ВВ.1.1.09	ВВ.1.1.10	ВВ.1.1.11	ВВ.1.1.12	ВВ.1.1.13	ВВ.1.1.14	ВВ.1.1.15	ВВ.1.1.16	ВВ.1.1.17	ВВ.1.1.18	ВВ.1.1.19	П.01	П.02	П.03	
ЗК 1						+	+	+	+		+		+		+	+	+						
ЗК 2											+		+										
ЗК 3	+	+		+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+				+		
ЗК 4	+		+			+			+		+										+		
ЗК 5	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		
ЗК 6					+		+	+		+	+			+	+	+	+						
ЗК 7	+	+		+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+				+		
ЗК 8			+								+										+		
ЗК 9	+																						
ЗК 10						+										+							
ЗК 11		+	+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+						
ЗК 12							+	+			+		+		+	+	+						
ЗК 13											+		+	+									
ЗК 14				+							+												
ЗК 15				+							+		+										
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							+	+							+	+	+					+	+
ФК 14			+				+	+				+	+	+	+	+	+					+	+
ФК 15	+				+	+	+		+	+		+	+		+	+	+					+	+
ФК 16											+	+	+									+	+
ФК 17		+				+			+	+		+		+								+	+
ФК 18	+			+	+		+	+		+		+	+		+	+	+					+	+
ФК 19	+					+		+	+	+		+	+		+	+	+					+	+

