

ПРОЄКТ

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НТУ «ХП»

_____ Євген СОКОЛ
«__» _____ 2024 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанний бізнес»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю	241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань	24 Сфера обслуговування
кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХП»

Голова вченої ради

_____ Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № __

Від «__» _____ 2024 р.

Харків 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанний бізнес

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП із спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми

_____Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

« » _____ 2024 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

_____Руслан МИГУЩЕНКО

« » _____ 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-
ресторанного бізнесу

_____Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

« » _____ 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового
інституту ЕММБ

_____Олександр МАНОЙЛЕНКО

« » _____ 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Здобувач вищої освіти

(член робочої групи), гр. БЕМ-М2523

_____Євгеній ДАТЧЕНКО

« » _____ 2024 р.

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проект освітньої програми одержано від:

ПЕРЕДМОВА

Розроблено на основі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Розроблено робочою групою ОП Готельно-ресторанний бізнес Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» у складі:

Голова робочої групи (гарант програми) - **ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Члени робочої групи ОП:

1. **ЧАЙКА Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
2. **СТРИГУЛЬ Лариса Станіславівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
3. **ЖАДАН Тетяна Андріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
4. **ДАТЧЕНКО Євгеній Олексійович**, здобувач 1 курсу, магістрант кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
5. **АЧКАСОВА Наталія Володимирівна**, директор ТОВ «Дея Букінг» (Hotel 12, м. Харків).
6. **ФОФАНОВ Артем Андрійович**, директор «Харківська обласна молодіжна організація «Альянс успішної молоді».

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут” Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень програми	НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До планового перегляду
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/osvitno-profesijni-programy-ta-navchalni-plany/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» Об’єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних,

	<p>економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p>Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p>Теоретичний зміст предметної області</p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма. Орієнтована на міждисциплінарну професійну підготовку фахівців, які мають поглиблені знання щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатні застосовувати інноваційні методи та сучасні інструменти економіки та менеджменту, проводити прикладні аналітичні дослідження, приймати обґрунтовані рішення за умов невизначеності, розробляти проекти розвитку на базі сучасних досягнень науки та передових практик готельно-ресторанного бізнесу.</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Фокусування на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців, здатних розв'язувати складні типові та нестандартні задачі сервісного, виробничо-технологічного, організаційно-управлінського характеру, застосовувати інноваційні підходи для розробки й ухвалення рішень у сфері готельно-ресторанного бізнесу, використовувати сучасні методи та інструменти управління підприємством.</p>

	Ключові слова: готель, ресторан, готельний бізнес, ресторанний бізнес, управління, проєкт, якість обслуговування, сервіс, інновації, девелопмент, бізнес-процеси
Особливості програми	Міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців з підприємницьким мисленням, здатних управляти готельним і ресторанним бізнесом в сучасному бізнес-середовищі, розробляти та впроваджувати інновації, бізнес-проєкти розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Програма передбачає можливості закордонного стажування-практики здобувачів освіти та практичної підготовки у вітчизняних закладах гостинності. Залучення закордонних та вітчизняних науковців та практичних працівників сфери обслуговування до освітнього процесу. Варіативна складова розширена дисциплінами, які забезпечують формування умінь та навичок у сфері управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<i>Професії відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010</i> 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджер (управитель) ресторану; 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів

	ресторанного господарства без апарату управління
Подальше навчання	Можливість здобуття ступеня доктора філософії з економіки, менеджменту, маркетингу. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень.</p> <p>Методи та технології: загальнонаукові, інформаційно-комунікаційні технології, методи науково-дослідницької діяльності та презентації результатів.</p> <p>Викладання проводиться у формі: лекцій, інтерактивних лекцій, практичних занять, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультацій з викладачами.</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію шляхом обрання вибірових освітніх компонент (навчальних дисциплін).</p> <p>Здобувачі вищої освіти залучаються до активної участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, олімпіадах, науково-практичних конференціях, які присвячені розвитку індустрії гостинності.</p>
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени, презентації, захист звітів з дослідницької і переддипломної практик, написання та захист випускної кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p>

	<p>ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у</p>

	<p>мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>РН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>РН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>РН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>РН06. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>РН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та</p>

	<p>ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, мають науковий ступінь і/або вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності, що відповідає встановленим вимогам.</p> <p>Для проведення проблемних лекцій залучаються провідні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу. Для підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП.</p> <p>Навчальні корпуси, комп'ютерні класи, Стартап-центр «SPARK», Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування.</p> <p>Проведення практик можливе на базі сучасних вітчизняних готельних і ресторанных підприємств та за кордоном.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХП», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, методичні посібники, монографії, методичні рекомендації, програми практик), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет. Авторські розробки професорсько-викладацького</p>

	<p>складу.</p> <p>Програма забезпечена навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до іноземних та вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативних і повнотекстових баз даних</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Можливе після акредитації освітньо-професійної програми та вивчення курсу української мови

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
1.1 Загальна підготовка			
ЗП1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	3,0	Залік
ЗП2	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	4,0	Екзамен
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка			
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	4,0	Екзамен
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	4,0	Залік
СП4	HR-менеджмент готелів і ресторанів та етика бізнесу	4,0	Залік
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	4,0	Екзамен
СП6	Revenue менеджмент	3,0	Залік
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	30	
2.	Практична підготовка	20	
ПП 1	Дослідницька практика	5,0	Залік
ПП 2	Переддипломна практика	15,0	Залік
3	Атестація	15,0	Кваліфікаційна робота
4. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВОК 1	Дисципліна1	5,0	Екзамен
ВОК 2	Дисципліна2	5,0	Екзамен
ВОК 3	Дисципліна3	5,0	Екзамен
ВОК 4	Дисципліна4	5,0	Екзамен
ВОК 5	Дисципліна5	5,0	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		25,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

3. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувачавищої освіти (кредитів ECTS / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	Загальна підготовка	7 / 7,8	-	7 / 7,8
2	Спеціальна (фахова) підготовка	23/25,5	-	23 / 25,5
3	Практична підготовка	20/22,2		20/22,2
4	Атестація	15/16,7		15 / 16,7
5	Вибіркові освітні компоненти		25 / 27,8	25,27,8
Всього за весь термін навчання		65 / 72,2	25 / 27,8	90 / 100

ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «магістр з готельно-ресторанної справи»

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 семестр	2 семестр	3 семестр
МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ В ГАЛУЗІ	ДИСЦИПЛІНА 1	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА
REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ	ДИСЦИПЛІНА 2	АТЕСТАЦІЯ
СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ МАРКЕТИНГОВОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ	ДИСЦИПЛІНА 3	
ІННОВАЦІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	ДИСЦИПЛІНА 4	
МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	ДИСЦИПЛІНА 5	
СУЧАСНІ DIGITAL-ТЕХНОЛОГІЇ В УПРАВЛІННІ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (АНГ.МОВА)	ДОСЛІДНИЦЬКА ПРАКТИКА	
HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ ТА ЕТИКА БІЗНЕСУ		
ДЕВЕЛОПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ		

Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Програмні результати навчання	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
PH01	СП2 СП4	ЗП2 СП1 СП2 СП4 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП1 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП4 СП5 СП6		ЗП2 СП1 СП2 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП1 СП2 СП5	ЗП2 СП1 СП5 СП6	СП4 СП5	СП4 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5	ЗП2 СП2 СП5 СП6	ЗП2 СП4 СП5 СП6	СП2 СП5 СП6	СП1 СП5 СП6	СП2 СП4	СП2 СП4	ЗП2 СП1	ЗП2 СП1 СП4 СП5 СП6
PH02	СП4	СП1 СП3 СП4 СП5 СП6	СП1 СП3 СП4 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5 СП6	СП3 СП4 СП5 СП6		СП1 СП4 СП5 СП6	СП1 СП5	СП1 СП3 СП5 СП6	СП3 СП4 СП5	СП4 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5	СП3 СП5	СП4 СП5	СП3 СП5 СП6	СП1 СП3 СП5 СП6		СП4	СП1 СП3	СП1 СП3
PH03		СП1 СП5	СП5 СП6	СП1 СП5	СП5		СП1 СП5	СП1 СП5	СП1 СП5	СП5	СП5	СП5	СП5	СП5	СП5	СП1			СП1	СП1 СП5
PH04		ЗП2 СП5 СП6	СП5	ЗП2 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6		ЗП2 СП5 СП6	ЗП2 СП5	ЗП2 СП5	СП5 СП6	СП5 СП6	СП5	ЗП2 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6	СП5	СП1 СП5			ЗП2	ЗП2 СП5
PH05		ЗП2 СП1 СП5 СП6	СП1 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6	ЗП2 СП4 СП5 СП6		ЗП2 СП1 СП5 СП6	ЗП2 СП5	ЗП2 СП1 СП5 СП6	СП5	СП5 СП6	СП1 СП5	ЗП2 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6	СП5 СП6	СП1 СП5 СП6		СП4	ЗП2 СП1	ЗП2 СП1 СП5 СП6
PH06	СП2	ЗП1 СП1 СП2 СП3 СП5 СП6	ЗП1 СП1 СП2 СП3 СП5 СП6	СП1 СП5 СП6	СП3 СП5 СП6	ЗП1 ЗП2 СП3	СП1 СП2 СП3 СП5 СП6	СП1 СП2 СП5	ЗП1 СП1 СП3 СП5 СП6	СП3 СП5	СП5 СП6	СП1 СП5	СП2 СП3 СП5 СП6	СП5 СП6	СП2 СП3 СП5 СП6	СП1 СП3 СП5 СП6	СП2	СП2	ЗП1 СП1 СП3	ЗП1 СП1 СП3 СП5 СП6

Програмні результати навчання	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	
PH07		ЗП1 СП1 СП2 СП3 СП5	ЗП1 СП1 СП3 СП5	СП1 СП5	СП3 СП5	ЗП1	СП1 СП2 СП3 СП5	СП1 СП2 СП5	ЗП1 СП1 СП3 СП5	СП3 СП5	СП5	СП1 СП5	СП2 СП3 СП5	СП5	СП2 СП3	СП1 СП3 СП5	СП2	СП2	ЗП1 СП1 СП3	ЗП1 СП1 СП3 СП5
PH08	СП2 СП4	СП1 СП2 СП3 СП4 СП5 СП6	СП1 СП3 СП4 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5 СП6	СП3 СП4 СП5 СП6		СП1 СП2 СП3 СП4 СП5 СП6	СП1 СП2 СП5	СП1 СП3 СП5 СП6	СП3 СП4 СП5	СП4 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5	СП2 СП3 СП5 СП6	СП4 СП5 СП6	СП2 СП3 СП5 СП6	СП1 СП3 СП5 СП6	СП2 СП4	СП2 СП4	СП1 СП3	СП1 СП3 СП4 СП5 СП6
PH09		СП3 СП5 СП6	СП3 СП5 СП6	СП5 СП6	СП3 СП5 СП6		СП3 СП5 СП6	СП5	СП3 СП5 СП6	СП3 СП5	СП5 СП6	СП5	СП3 СП5 СП6	СП5 СП6	СП3 СП5 СП6	СП3 СП5 СП6			СП3	СП3 СП5 СП6
PH10	СП4	СП4 СП5	СП4 СП5	СП4 СП5	СП4 СП5		СП4 СП5	СП5	СП5	СП4 СП5	СП4 СП5	СП4 СП5	СП5	СП4 СП5	СП5	СП5		СП4		СП4 СП5
PH11		ЗП1 СП1 СП5	ЗП1 СП1 СП5	СП1 СП5	СП5	ЗП1	СП1 СП5	СП1 СП5	ЗП1 СП1 СП5	СП5	СП5	СП1 СП5	СП5	СП5	СП5	СП1 СП5			ЗП1 СП1	ЗП1 СП1 СП5
PH12		ЗП1 СП1 СП5 СП6	ЗП1 СП1 СП5 СП6	СП1 СП5 СП6	СП5 СП6	ЗП1	СП1 СП5 СП6	СП1 СП5	ЗП1 СП1 СП5 СП6	СП5	СП5 СП6	СП1 СП5	СП5 СП6	СП5 СП6	СП5 СП6	СП1 СП5 СП6			ЗП1 СП1	ЗП1 СП1 СП5 СП6