

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ» /
«HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 073 Менеджмент
галузі знань 07 Управління та адміністрування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Менеджмент»

спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»



ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

/А. А. Мазаракі/

(проголошено) № 15 від «30» серпня 2021 р.

Освітня програма вводиться в дію з

«01» 08 2021 р.

Директор /А. А. Вдовічен/

(наказ № 01 від «01» серпня 2021 р.)



Чернівці 2021 рік

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Круглянко Андрій Вікторович к.е.н., доцент кафедри менеджмент, міжнародної економіки та туризму Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.
2. Кифяк Василь Федорович Заст. директора з наукової, науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків, д.е.н., професор Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.
3. Полянко Валентина Василівна Начальник навчального відділу, к.е.н., доцент Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.
4. Хитрова Ольга Аліківна к.е.н., доцент кафедри менеджмент, міжнародної економіки та туризму Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.
5. Гищук Роман Миколайович к.г.н., доцент кафедри менеджменту і туризму Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
6. Щербата Діана Михайлівна Студентка 3 курсу 305 групи спеціальності 073 «Менеджмент» Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.
7. Шупарська Ангеліна Олександрівна Студентка 2 курсу 205 групи спеціальності 073 «Менеджмент» Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Брязкало Андрій Федорович Директор ТОВ «Бізнес-центр «Буковина».
2. Скрипник Тетяна Вікторівна Директор ПП «МОСТЕЦ «Садниста», м. Чернівці.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 073 «Менеджмент» (за спеціалізацією «Готельний і ресторанный менеджмент»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій, кафедра менеджменту і туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанный менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанный менеджмент»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитація за спеціальністю 073 «Менеджмент», сертифікат УД № 11011719 від 23.09.2019 р. Термін дії до 01.07.2029 р. МОН України, Україна
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня бакалавр приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту / ступень молодшого спеціаліста.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката про акредитацію до 1 липня 2029
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.chtei-knteu.cv.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка майбутніх фахівців, здатних до сучасного управлінського мислення та набуття умінь щодо прийняття та реалізації обґрунтованих управлінських рішень та практичних проблем у сфері управління організаціями на засадах оволодіння системою компетентностей та з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність 073 «Менеджмент» Спеціалізація «Готельний і ресторанный менеджмент»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією на продовження навчання на другому магістерському рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікації в системі післядипломної освіти.
Освітній фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на підготовку фахівців вирішувати професійні завдання в управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ключові слова: менеджмент, психологія, державне управління та місцеве самоврядування, економіка, маркетинг, готельна справа, ресторанна справа, зовнішньоекономічна діяльність, устаткування, інформаційні системи і технології.

Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з менеджменту готельного і ресторанного бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Професійні назви робіт згідно до класифікатору професій (КП) ДК 003:2010, за якими підготовлений бакалавр (за КП 1225, 1229.6, 1239, 1319, 1455.1, 1456.1-2, 1475.4, 3152, 3423, 3431, 3439, 4222, 5123):</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завідувач гуртожитку; - завідувач будинку відпочинку; - начальник (менеджер) служби управління готельним фондом; - начальник (менеджер) служби прийому і обслуговування (засобу розміщення); - завідувач корпусом готелю; - завідувач поверхом готелю. <p>1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - начальник туристичного табору; - завідувач туристичної бази. <p>1239 Керівники інших функціональних підрозділів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завідувач господарства (готельного); - начальник господарського відділу. <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління :</p> <ul style="list-style-type: none"> - завідувач (головний адміністратор) залу (ресторану); - головний адміністратор служби прийому і обслуговування готелю. <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві.</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) у ресторанах.</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) у кафе, барах, їдальнях.</p> <p>1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління:</p> <ul style="list-style-type: none"> - менеджер (управитель) з персоналу; - менеджер (управитель) з логістики; - менеджер (управитель) з постачання; - менеджер (управитель) зі збуту. <p>3152 Інспектор з безпеки руху, охорони праці та якості.</p> <p>3423 Агенти із зайнятості та трудових контрактів.</p> <p>3431 Секретарі адміністративних органів.</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління.</p> <p>4222 Службовці з інформування (довідок):</p> <ul style="list-style-type: none"> - адміністратор (ресторану); - адміністратор (готелю); - адміністратор (служби прийому і обслуговування у готелі); - адміністратор залу (ресторану). <p>5123 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <ul style="list-style-type: none"> - метрдотель (ресторану); - метрдотель бару.
Подальше навчання	Випускники першого рівню вищої освіти освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю «Менеджмент» можуть вступити на навчання за другим рівнем освіти (магістратура).
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням

	сучасних освітніх методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та проведенням ділових ігор, тренінгів, проходження практики, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формування креативного мислення, підготовка до кваліфікаційного екзамену.
Оцінювання	Письмові екзамени, практика, курсові роботи, презентації індивідуальної роботи, підсумковий контроль, кваліфікаційна робота, які оцінюються відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів», «Положення про організацію освітнього процесу студентів».
	6 – Програмні компетентності
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми <i>управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу</i> , які характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів соціальних та поведінкових наук.
Загальні компетентності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати 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. 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу. 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 7. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. 11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. 12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). 13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. 14. Здатність працювати у міжнародному контексті. 15. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
Спеціальні компетентності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 2. Здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища. 3. Здатність визначати перспективи розвитку організації,

	<p>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>4. Вміння визначати функціональні області організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.</p> <p>5. Здатність управляти організацією, зокрема закладами готельного та ресторанного бізнесу та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту</p> <p>6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.</p> <p>7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.</p> <p>8. Здатність планувати діяльність організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та управляти часом.</p> <p>9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації, зокрема закладів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.</p> <p>12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення.</p> <p>13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>14. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

	<p>1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>2. Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>3. Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства.</p> <p>4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень.</p> <p>5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.</p> <p>7. Виявляти навички організаційного проектування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>8. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.</p> <p>10. Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації, зокрема суб'єктів</p>
--	---

	<p><i>готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p>11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>13. Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.</p> <p>14. Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.</p> <p>15. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.</p> <p>16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.</p> <p>17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: 1 доктор наук, 3 кандидата наук.</p> <p>Всі розробники є співробітниками Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету</p> <p>Гарант освітньої програми: А. В. Кругляк, к.е.н., доцент.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також кваліфіковані фахівці-практики.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в. т.ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>У навчальному процесі підготовки магістрів використовуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 навчальні корпуси; - 1 спеціалізований кабінет (кабінет менеджменту); - комп'ютерні класи; - їдальня; - доступ до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний майданчик.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний сайт ЧТЕІ КНТЕУ: http://www.chtei-knteu.cv.ua</p> <p>Точки бездротового доступу до мережі Інтернет</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет</p> <p>Система дистанційного навчання : http://www.dist.chtei-knteu.cv.ua:8080</p> <p>Наукова бібліотека, фонд якої складає 109559 примірників новітньої навчальної, методичної, художньої літератури, у тому числі 95106 примірників – книжковий фонд, 10108 – періодичні видання, 989 – електронні видання, 3356 мережні локальні документи, що доступні користувачам бібліотеки</p> <p>2 читальні зали</p> <p>Навчальні і робочі плани</p> <p>Графіки навчального процесу</p>

	<p>Навчально-методичні комплекси дисциплін Матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін Програми практик Критерії оцінювання рівня підготовки Пакекти комплексних контрольних робіт Загальні наукові та спеціальні джерела рекреаційно-туристичного та інформаційно-цифрового спрямування, навчально-методична та монографічна література, картографічні джерела, ІТ-технології та платформи та інші. Авторські розробки професорсько-викладацького складу університету.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів. Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ КНТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених регіональних структурних підрозділів.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ КНТЕУ співпрацює з 27 провідними навчальними та науковими закладами Австрії, Білорусі, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі, Румунії, Сербії, Словаччини, Чехії, Болгарії. Міжнародними ЗВО -партнерами ЧТЕІ КНТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова); - Старопольський університет (м. Кельце, Польща); - Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина); - Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща); - Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія); - Брестський державний технічний університет (м. Брест, Білорусь); - Поліський державний університет (м. Пінськ, Білорусь); - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (м. Гомель, Білорусь); - Могильовський державний університет імені А. А. Кулешова (м. Могильов, Білорусь); - Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія); - Університет UNION (м. Белград, Сербія); - Економічний університет ім. Кароля Адаміцького (м. Катовіце, Польща); - Сучавський університет ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); - Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща); - Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія); - Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща); - Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидзька, Польща);

	<ul style="list-style-type: none"> - Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова); - Східний середземноморський університет (м. Фамагуста, Північний Кіпр); - Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова); - Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща); - Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія); - Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія); - Вітебський державний технологічний університет (м. Вітебськ, Білорусь); - Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща); - Стопанська Академія «Д.А.Ценов» (м.Свіштов, Болгарія); - факультет бізнесу і права університету «Union – Nikola Tesla», м. Белград, Сербія, Болгарія.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.</p>

2.Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

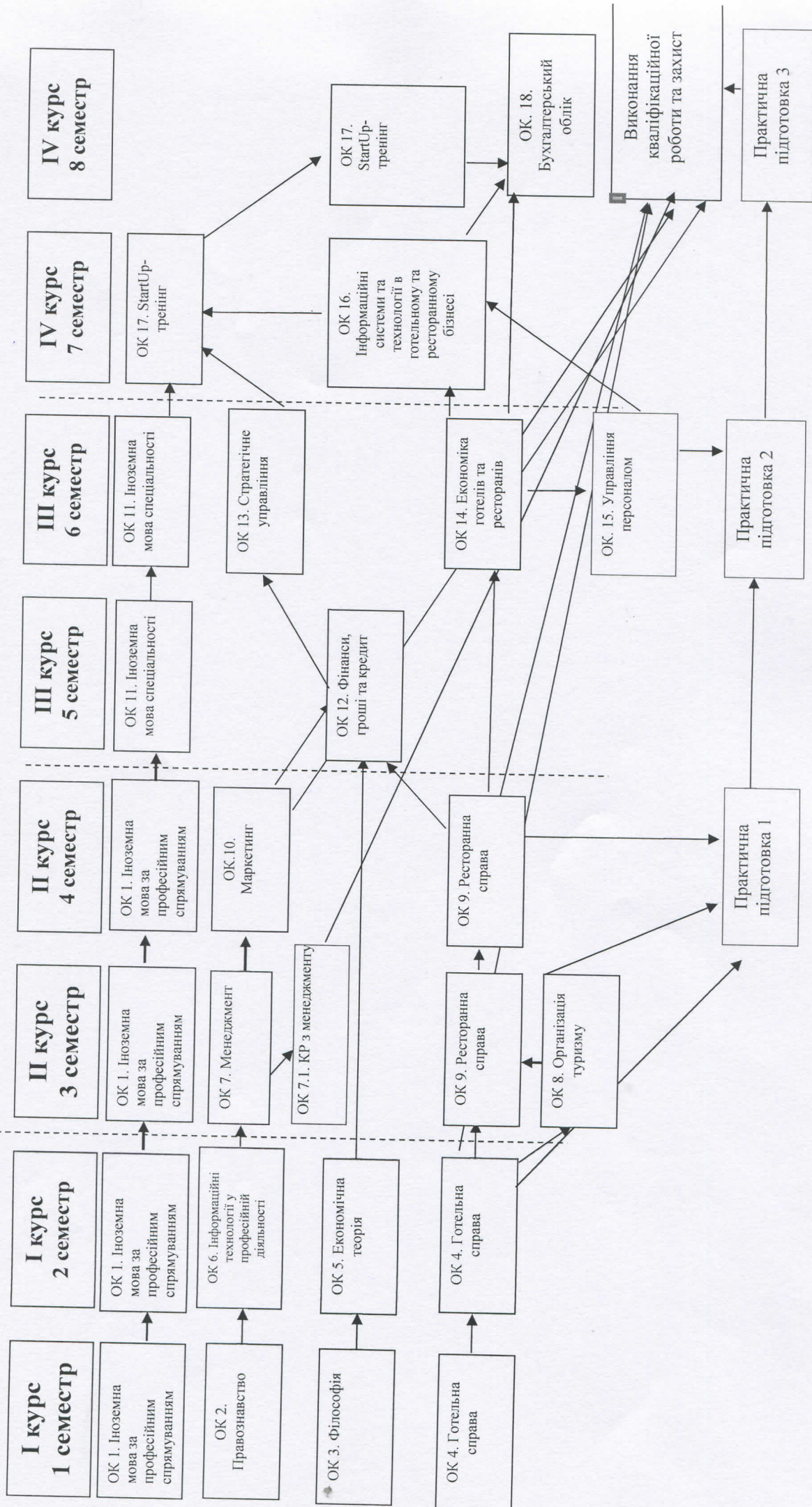
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Правознавство	6
ОК 3.	Філософія	6
ОК 4.	Готельна справа	12
ОК 5.	Економічна теорія	6
ОК 6.	Інформаційні технології у професійній діяльності	6
ОК 7.	Менеджмент	6
ОК 7.1.	КР з менеджменту	
ОК 8.	Організація туризму	6
ОК 9.	Ресторанна справа	12
ОК 10.	Маркетинг	6
ОК 11.	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 12.	Фінанси, гроші та кредит	6
ОК 13.	Стратегічне управління	6
ОК 14.	Економіка готелів і ресторанів	12
ОК 15.	Управління персоналом	6
ОК 16.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 17.	StartUp-тренінг	9
ОК 18.	Бухгалтерський облік	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		153
Вибіркові компоненти ОП		
ВК1.	Безпека бізнесу	6
ВК2.	Безпека життя	6
ВК3.	Безпека Інтернет-ресурсів	6
ВК4.	Бізнес-планування	6
ВК5.	Господарське право	6
ВК6.	Дизайн	6
ВК7.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК8.	Друга іноземна мова	6
ВК9.	Економіка України	6
ВК10.	Економічний аналіз	6
ВК11.	Електронна торгівля	6
ВК12.	Естетика	6
ВК13.	Етнічна кулінарія	6
ВК14.	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6
ВК15.	Івентивний менеджмент	6
ВК16.	Інжиніринг будівель	6
ВК17.	Інформаційні системи та технології в туризмі	6
ВК18.	Комунікативний менеджмент	6
ВК19.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	6

ВК20.	Культурна спадщина України	6
ВК21.	Культурно-пізнавальний туризм	6
ВК22.	Курортна справа	6
ВК23.	Міжнародні економічні відносини	6
ВК24.	Платіжні системи	6
ВК25.	Правове регулювання туристичної діяльності в Європейському союзі	6
ВК26.	Психологія	6
ВК27.	Психологія лідерства та кар'єри	6
ВК28.	Психологія управління	6
ВК29.	Реклама в бізнесі	6
ВК30.	Світова культура	6
ВК31.	Соціальна відповідальність бізнесу	6
ВК32.	Соціологія	6
ВК33.	Спеціалізований туризм	6
ВК34.	Статистика	6
ВК35.	Технології розробки мобільних додатків	6
ВК36.	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК37.	Управління кар'єрою	6
ВК38.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
ВК39.	Digital-технології в бізнесі	6
ВК40.	Event технології в туризмі	6
ВК41.	Web-дизайн і Web-програмування	6
Загальний обсяг вибіркового компонент:		60
Практична підготовка		
Практична підготовка 1		6
Практична підготовка 2		6
Практична підготовка 3		6
Всього практична підготовка		18
Атестація		
Виконання кваліфікаційної роботи, підготовка до атестації та захист		9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері управління *готельно-ресторанним бізнесом*, що характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно.

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковим компонентами освітньої програми

Компоненти / Програмні результати навчання	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18
1		+																
2		+	+					+										
3							+				+							
4						+	+			+	+	+			+	+	+	+
5				+	+			+	+				+	+				
6	+				+	+			+			+		+			+	+
7				+														
8	+					+					+						+	+
9	+						+			+	+						+	+
10	+	+					+											
11				+				+		+		+	+			+	+	+
12		+																
13	+			+	+			+						+				
14							+				+							
15			+				+				+							
16			+				+				+							
17			+	+			+			+	+		+	+				+

