МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Початковий рівень, п'ятий рівень (короткий цикл) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: молодший бакалавр

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова Вченої ради
_____ / О. О. Непочатенко/
(протокол № 6 від «10» червня 2020 р.)
Освітня програма вводиться в дію з 01. 09 2020 р.
Ректор _____ / О.О. Непочатенко/
(наказ № 01-05/85 від «10» червня 2020 р.)

Умань 2020 р.

ПЕРЕДМОВА (ПРЕАМБУЛА)

Освітня програма початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти є нормативним документом Уманського національного університету садівництва, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, навчальні, методичні, організаційні вимоги та компетентності підготовки молодших бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма передбачає системний компетентністний підхід до підготовки фахівців галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою (проектною) групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
1.	**Непочатенко Валентина Олександрівна** *(гарант)*	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
2.	**Нагернюк Діана Валентинівна**	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
3.	**Коваленко Любов Григорівна**	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
4.	**Малюга Людмила Миколаївна**	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
№ п/п	**ПІБ**	**До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)**	**Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)**
1.	**Жевердан Вероніка Ігорівна**	студентка 31-гр групи факультету менеджменту	-
2.	**Пучко Юлія Леонідівна**	директор ресторанного комплексу «Красний став»	-

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол №10 від 10.03.2020 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол №4 від 12.03.2020 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол №5 від 05.06.2020 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Доцента кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького ТЕІ КНТЕУ Т.С. Незвещук-Когут

1. Профіль освітньої програми молодшого бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти – молодший бакалавр Кваліфікація: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Hotel and restaurant business on the initial (short cycle) level of higher education in the specialty 241 «Hotel and restaurant business»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Ліцензовано наказом МОН від 20.03.2019 № 190-л за початковим (короткий цикл) рівнем вищої освіти.
Цикл/рівень	Закон України «Про вищу освіту» – молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньої програми	
Метою ОП є підготовка здобувачів вищої освіти, які володіють сучасним креативним мисленням та відповідними компетентностями, необхідними для здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Цілі ОП полягають у формуванні та розвитку загальних та фахових компетентностей, що направлені на здобуття фахівцем теоретичних знань та практичних вмінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері готельного та ресторанного бізнесу та подальшого навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Програма підготовки складається з: теоретичної компоненти - 108,0 кредитів ЄКТС (90,0%), у тому числі: обов'язкових дисциплін - 78,0 кредитів ЄКТС (65,0%); вибіркових навчальних дисциплін - 30,0 кредити ЄКТС (25,0%); практичної компоненти - 12 кредитів ЄКТС (10,0%), у тому числі:

	навчальна і виробнича практики - 10,5 кредитів ЄКТС; підсумкової атестації - 1,5 кредити ЄКТС
Орієнтація освітньої програми	Програма освітня. Орієнтується на загальновідомі положення та результати наукових досліджень із готельної та ресторанної справи, передбачає оволодіння загальнонауковими та спеціальними методами, професійними методиками та технологіями для забезпечення ефективної господарської діяльності готельно-ресторанного господарства, з врахуванням специфіки діяльності агросадиб.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Формування та розвиток професійних компетенцій в готельно-ресторанному бізнесі з урахуванням сучасних вимог. Акцент на вивчення теоретичних та практичних засад здійснення господарської діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу та організації обслуговування в агросадибах. Ключові слова: *сфера гостинності, готельно-ресторанне господарство, організація обслуговування, агросадиби.*
Особливості програми	Особливостями ОП є підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, які орієнтовані на організацію діяльності та надання послуг в агросадибах, враховують регіональні й галузеві особливості розвитку бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Ресепшіоніст 5121 Косьєрж готельного комплексу 5121 Портьє 5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату) 5123 Метрдотель 5123 Член бригади ресторану
Подальше навчання	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: студентоцентрований, проблемноорієнтований, компетентнісний, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточний контроль знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу), проведення модульного тестового контролю, презентація науково-дослідних

	робіт, есе захисти звітів з практики, розв'язування задач. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК 01.** Здатність до формування світогляду щодо еволюції людського буття, суспільства, духовної культури на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області.
	ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні і культурні цінності, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та вести здоровий спосіб життя.
	ЗК 03. Здатність здійснювати усну та письмову комунікацію професійного спрямування державною мовою у професійній діяльності.
	ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК 05. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, обробки, аналізу та використання інформації з різних джерел.
	ЗК 06. Здатність працювати у команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію.
	ЗК 07. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу та встановлення взаємозв'язку між явищами і процесами.
	ЗК 08 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість.
	ЗК 09. Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
Спеціальні компетентності (СК)	**СК 01.** Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів.
	СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 04. Здатність використовувати знання, уміння і навички в галузі інформатики та комп'ютерної техніки для використання інформаційних систем і технологій у закладах готельно – ресторанного господарства.
	СК 05. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді), навички ділового спілкування.
	СК 06. Здатність збирати, обробляти та аналізувати інформацію про тенденцій і перспективи розвитку індустрії гостинності.
	СК 07. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

	СК 08. Здатність пропонувати заходи щодо удосконалення технологічного процесу обслуговування споживачів.
	СК 09. Здатність демонструвати усвідомлену поведінку на основі традиційних загальнолюдських цінностей гостинності.
	СК 10. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 01. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. **ПРН 02.** Знати та розуміти сутність, принципи та причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства, вміти аналізувати історичні події та процеси. **ПРН 03**. Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом для застосування математичних методів в готельно-ресторанній справі. **ПРН 04.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг. **ПРН 05.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. **ПРН 06**. Знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів. **ПРН 07**. Знати особливості організації діяльності та надання послуг в агросадибах. **ПРН 08**. Здатність проводити професійну діяльність на основі чинних нормативно-правових актів, міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **ПРН 09.** Застосовувати навички письмової та усної професійної комунікації державною та іноземною мовами. **ПРН 10.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, стандартів якості. **ПРН 11.** Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. **ПРН 12.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. **ПРН 13.** Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. **ПРН 14.** Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства **ПРН 15.** Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечують кваліфіковані науково-педагогічні працівники кафедр університету.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії.

Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	– офіційний сайт Уманського НУС: http://www.udau.edu.ua/ua/index.html; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – віртуальне навчальне середовище Moodle; – університетський репозитарій; – корпоративна пошта; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу; – методичне забезпечення дисциплін; – робочі програми дисциплін; – методичні матеріали для практичних (семінарських), лабораторних занять, самостійної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні матеріали щодо підсумкової атестації; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети ректорських контрольних робіт.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Регламентується Положенням про академічну мобільність студентів Уманського НУС та Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС.
Міжнародна кредитна мобільність	1. Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському. Республіка Польща; 2. Природничий університет у м. Вроцлаві, Республіка Польща; 3. Варшавський університет природничих наук, Республіка Польща, м. Варшава; 4. Державна вища школа імені Папи Яна Павла II в м. Біла Підляська, Республіка Польща; 5. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, Республіка Болгарія.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Набір іноземних студентів відбувається відповідно до правил прийому в Уманському НУС.

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), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія та культура України	3,5	Екзамен
ОК 2	Основи готельно-ресторанної справи	5,0	Екзамен
ОК 3	Вища та прикладна математика	4,0	Екзамен
ОК 4	Інформатика та комп'ютерна техніка	3,0	Екзамен
ОК 5	Психологія	3,5	Залік
ОК 6	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 7	Іноземна мова	8,0	Екзамен
ОК 8	Фізичне виховання	5,0	Залік
ОК 9	Ділова українська мова	4,0	Екзамен
ОК 10	Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
ОК 11	Технології ресторанного господарства	5,0	Екзамен
ОК 12	Основи економічних знань	4,5	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК 14	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 15	Основи товарознавства	4,5	Екзамен
ОК 16	Готельна справа	4,5	Екзамен, курсова робота
ОК 17	Ресторанна справа	5,5	Екзамен
ОК 18	Енологія та еногастрономія	4,0	Екзамен
Всього		**78,0**	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
ВК	**Загальний обсяг вибіркових компонентів**	**30,0**	
Загальний обсяг вибіркових компонентів:		**30,0**	
Практична підготовка			
П.01 Навчальна практика		4,5	
П.02 Виробнича практика		6,0	
П.А Підсумкова атестація		1,5	
Всього		12,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**120,0**	

[*]Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf

[**] Вибір здійснюється із Каталогу елективних (вибіркових) дисциплін https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

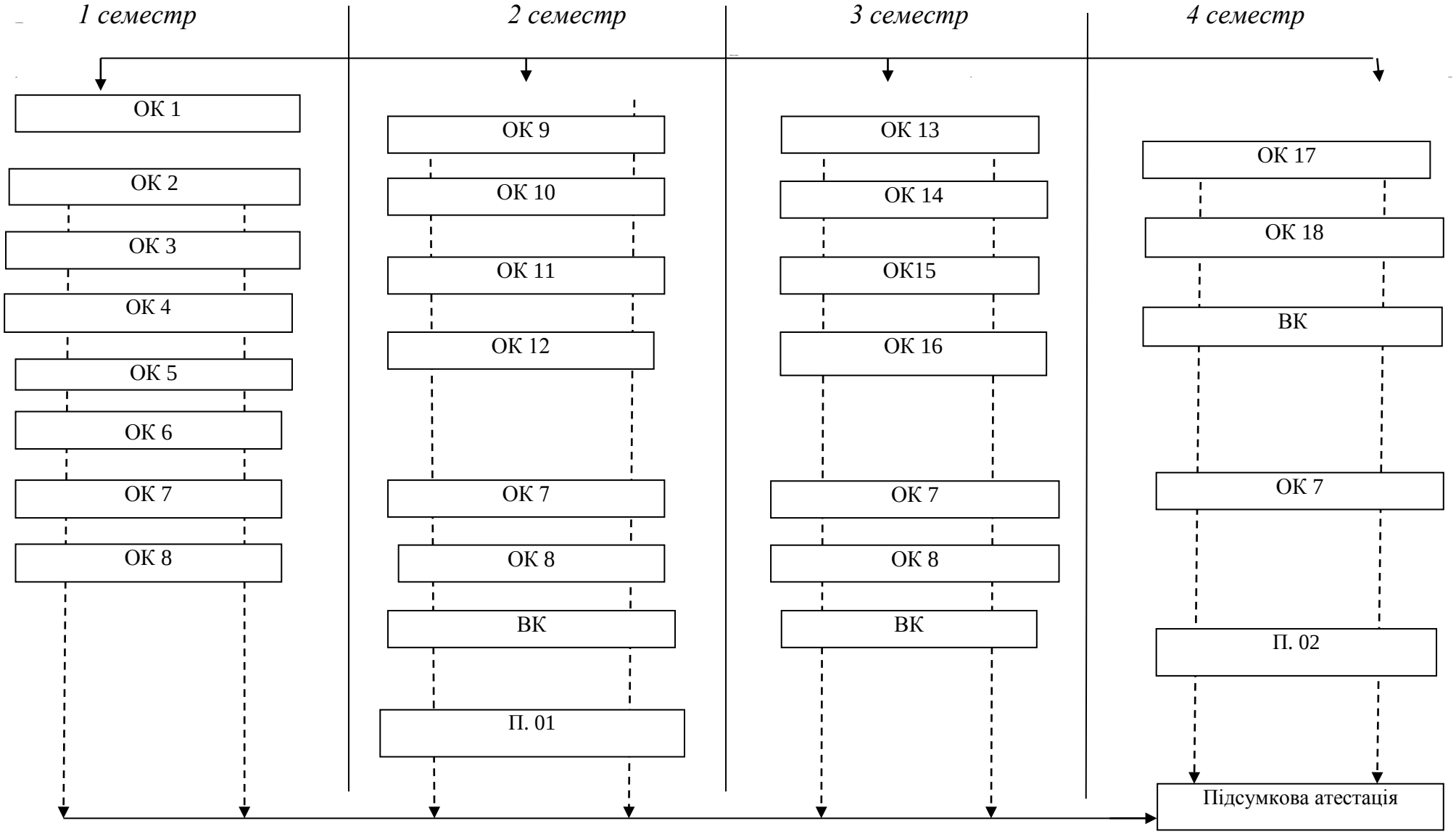
Атестація випускників освітньої програми початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється екзаменаційною комісією у формі атестаційного екзамену зі спеціальності та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здобувачів здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені молодший бакалавр з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Вона 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 закладу вищої освіти 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.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	П.01	П.02	А.01
ЗК 01	+									+		+		+							
ЗК 02	+							+		+				+							
ЗК 03						+	+		+										+	+	
ЗК 04																					
ЗК 05				+		+	+							+	+				+	+	+
ЗК 06		+	+		+	+		+	+		+		+			+	+		+	+	+
ЗК 07	+	+	+	+	+	+									+			+	+	+	+
ЗК 08		+							+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+
ЗК 09						+				+			+	+	+			+		+	
ЗК 10	+	+		+	+		+		+		+	+	+		+	+	+	+		+	+
ЗК 11	+				+		+		+											+	
СК 01		+	+			+					+	+	+		+	+	+			+	
СК 02		+									+		+			+	+			+	+
СК 03														+	+			+		+	+
СК 04				+															+	+	+
СК 05					+		+	+	+	+			+						+	+	+
СК 06		+	+	+		+				+						+	+	+	+	+	
СК 07											+				+	+	+	+	+	+	+
СК 08											+				+		+		+	+	
СК 09	+				+					+			+	+					+	+	+
СК 10									+			+		+		+	+				

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	П.01	П.02	А.01
ПРН 01	+							+						+							
ПРН 02	+									+		+									
ПРН 03			+																		
ПРН 04		+											+			+	+		+		+
ПРН 05						+				+		+				+	+		+	+	+
ПРН 06		+														+	+			+	+
ПРН 07													+			+	+		+	+	+
ПРН 08														+	+			+			
ПРН 09							+		+												+
ПРН 10				+									+		+	+	+			+	
ПРН 11				+		+															+
ПРН 12					+				+				+							+	
ПРН 13									+		+				+						
ПРН 14											+				+					+	
ПРН 15																		+			

7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

А. Офіційні документи:

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text

2.Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text

4. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 24.07.2021) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text

6. Наказ МОН України «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 06.11.2015 № 1151. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://drive.google.com/file/d/0B3m2TqBM0APKNzMxU1FPbE9pa2M/view?resourcekey=0-dt0MEN-NC8oLl2HmiFNVlw

Б. Корисні посилання:

7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (E80) // URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf

8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Наказ Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2017 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648) // URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/proekty%20standartiv%20vishcha%20osvita/1648.pdf

9. Акт узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенями (освітньо-кваліфікаційними рівнями) бакалавра, спеціаліста, магістра та ліцензованого обсягу. Ліцензія: Серія АЕ №636819, дата видачі 19.06.2015 р. / Додаток до листа МОН від 23 листопада 2015 р. №1/9-561.

10. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/metodrada/Rozroblennya_osv_program.pdf

11. Проект ЄС TUNING (приклади результатів навчання, компетентностей) / URL:http://www. unideusto.org/tuningeu/