

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: *молодший бакалавр готельно-ресторанної справи*

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

 / Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(протокол № 16 від «31» 05 2023 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з  
01 вересня 2023 р.

Ректор  /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ № 01-16/21/09 від «31» 05 2023 р.)

Умань – 2023 р.

## ПЕРЕДМОВА (ПРЕАМБУЛА)

Освітньо-професійна 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».

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

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

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
1.	Нагернюк Діана Валентинівна (гарант)	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
2.	Непочатенко Валентина Олександрівна	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.	Терещук Наталія Василівна	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.	Романщак Софія Романівна	студентка 11-мб-гр групи факультету менеджменту	-
2.	Дзюба Наталія Володимирівна	директор центру дозвілля «Позитив»	-

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 9 від 01.03.2023 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № 4 від 02.03.2023 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 5 від 30.05.2023 р.).

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Уманський національний університет садівництва Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти – молодший бакалавр Молодший бакалавр готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Ліцензовано наказом МОН від 20.03.2019 № 190-л за початковим (короткий цикл) рівнем вищої освіти.
<b>Цикл/рівень</b>	Закон України «Про вищу освіту» – молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://ects.udau.edu.ua/">http://ects.udau.edu.ua/</a>
<b>2 – Мета та цілі освітньої програми</b>	
<p>Метою ОПП є підготовка здобувачів вищої освіти, які володіють сучасним креативним мисленням та відповідними компетентностями, необхідними для здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Цілі ОПП 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.</p>	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація)</b>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Програма освітньо-професійна. 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.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка фахівців готельно-ресторанної справи. 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, зокрема організації обслуговування в агросадобах. Ключові слова: <i>сфера гостинності, готельно-ресторанне господарство, організація обслуговування, агросадоби.</i>
<b>Особливості програми</b>	Особливостями ОПП є підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, які орієнтовані на організації діяльності та надання послуг в агросадобах, враховують регіональні й галузеві особливості розвитку бізнесу.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Молодший бакалавр 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 Ресепшійоніст 5121 Кос'єрж готельного комплексу 5121 Порт'є 5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату) 5123 Метрдотель 5123 Член бригади ресторану
<b>Подальше навчання</b>	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Підходи до освітнього процесу: студентоцентризований, 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.
<b>Оцінювання</b>	Поточний контроль знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу), проведення модульного тестового контролю, презентація науково-дослідних робіт, есе, захист звітів-презентацій з практики, розв'язування задач. Підсумковий контроль – екзамени, заліки. Підсумкова атестація – атестаційний екзамен.

<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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 комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 01.</b> Здатність до формування світогляду щодо еволюції людського буття, суспільства, духовної культури на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області.</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні і культурні цінності, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність здійснювати усну та письмову комунікацію професійного спрямування державною мовою у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, обробки, аналізу та використання інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність працювати у команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу та встановлення взаємозв'язку між явищами і процесами.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>
<b>Спеціальні компетентності спеціальності (СК)</b>	<p><b>СК 01.</b> Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність використовувати знання, уміння і навички в галузі інформатики та комп'ютерної техніки для використання інформаційних систем і технологій у закладах готельно – ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді), навички ділового спілкування.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність збирати, обробляти та аналізувати інформацію про тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів в агросадибах.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність демонструвати усвідомлену поведінку на основі традиційних загальнолюдських цінностей гостинності.</p>

	<p><b>СК 10.</b> Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН 01.</b> Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ПРН 02.</b> Знати та розуміти сутність, принципи та причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства, вміти аналізувати історичні події та процеси.</p> <p><b>ПРН 03.</b> Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом для застосування математичних методів в готельно-ресторанній справі.</p> <p><b>ПРН 04.</b> 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.</p> <p><b>ПРН 05.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>ПРН 06.</b> Знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів.</p> <p><b>ПРН 07.</b> Знати особливості організації діяльності та надання послуг в агросадибах.</p> <p><b>ПРН 08.</b> Здатність проводити професійну діяльність на основі чинних нормативно-правових актів, міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРН 09.</b> Застосовувати навички письмової та усної професійної комунікації державною та іноземною мовами.</p> <p><b>ПРН 10.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, стандартів якості.</p> <p><b>ПРН 11.</b> Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p><b>ПРН 12.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p><b>ПРН 13.</b> Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p><b>ПРН 14.</b> Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства</p> <p><b>ПРН 15.</b> Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Освітній процес забезпечують кваліфіковані науково-педагогічні працівники кафедр університету.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	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.

<b>Інформаційне та навчально – методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт Уманського НУС: <a href="http://www.udau.edu.ua/ua/index.html">http://www.udau.edu.ua/ua/index.html</a>;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– віртуальне навчальне середовище Moodle;</li> <li>– університетський репозитарій;</li> <li>– корпоративна пошта;</li> <li>– навчальні і робочі плани;</li> <li>– графіки навчального процесу;</li> <li>– методичне забезпечення дисциплін;</li> <li>– робочі програми дисциплін;</li> <li>– методичні матеріали для практичних (семінарських), лабораторних занять, самостійної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– методичні матеріали щодо виконання курсових робіт, підсумкової атестації;</li> <li>– критерії оцінювання рівня підготовки;</li> <li>– пакети ректорських контрольних робіт.</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Регламентується Положенням про академічну мобільність студентів Уманського НУС та Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському (Польща)</li> <li>2. Природничий університет у м. Вроцлаві (Польща)</li> <li>3. Варшавський університет природничих наук, Республіка Польща, м. Варшава</li> <li>4. Державна вища школа імені Папи Яна Павла II в м. Біла Підляська, Республіка Польща</li> <li>5. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, Республіка Болгарія</li> <li>6. Академія професійного навчання «Меркур», Словаччина</li> </ol>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Набір іноземних студентів відбувається відповідно до правил прийому в Уманському НУС.



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

### 2.1 Перелік компонент ОПП<sup>\*,\*\*</sup>

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Ділова українська мова	4,0	Екзамен
ОК 2	Етнічні особливості гостинності	4,5	Екзамен
ОК 3	Вища та прикладна математика	4,0	Екзамен
ОК 4	Товарознавство	4,0	Екзамен
ОК 5	Психологія	3,0	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	Історія та культура України	4,5	Екзамен
ОК 10	Оздоровче харчування	5,0	Екзамен
ОК 11	Інформаційні системи та технології	4,0	Екзамен
ОК 12	Основи економічних знань	4,5	Екзамен
ОК 13	Ресторанна справа	6,0	Екзамен
ОК 14	Правознавство	3,5	Екзамен
ОК 15	Основи рекреації	3,0	Екзамен
ОК 16	Готельна справа	5,0	Екзамен
ОК 17	Організація обслуговування в агросадбах	4,0	Екзамен
ОК 18	Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування	3,0	Екзамен
П.01	Навчальна практика	4,5	Залік
П.02	Виробнича практика	6,0	Залік
ПА.01	Підсумкова атестація	1,5	Атестаційний екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>90,0</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>30,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120,0</b>	

\*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>

\*\* 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 освітньо-професійної 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 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.

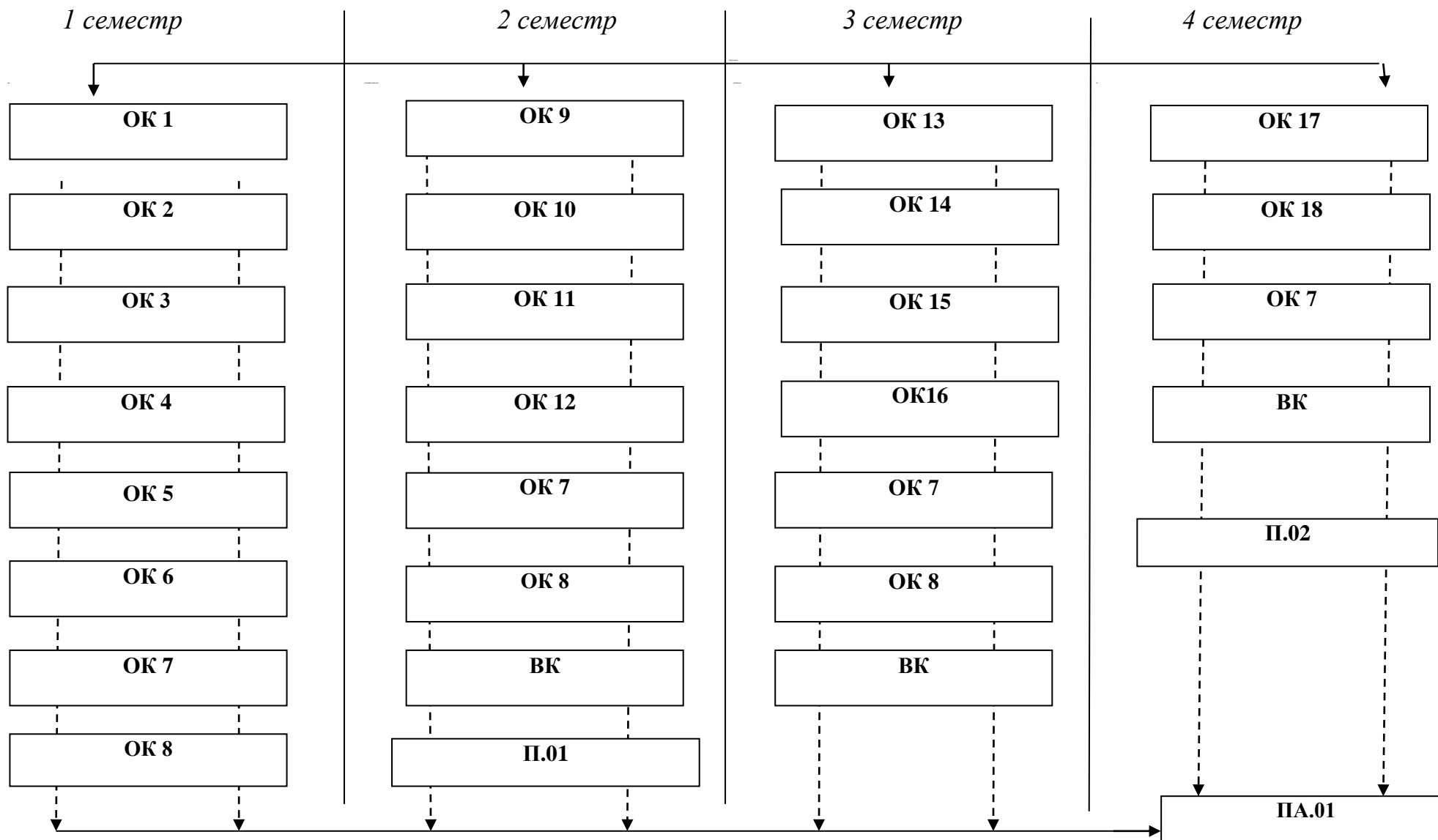
Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення закладу вищої освіти приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

1 курс

2 курс





**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної 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	ПА.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 освітньо-професійна 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. URL: <https://drive.google.com/file/d/0B3m2TqBM0APKNzMxU1FPbE9pa2M/view?resourcekey=0-dt0MEN-NC8oL12HmiFNVlw>

### **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](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 URL: [http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/metodrada/Rozroblennya\\_osv\\_program.pdf](http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/metodrada/Rozroblennya_osv_program.pdf)

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