



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради Відкритого  
міжнародного університету розвитку  
людини «Україна»  
протокол № 03 від 28 квітня 2022 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться в дію  
наказом № 38 від 28 квітня 2022 року



Президент Відкритого міжнародного  
університету розвитку людини «Україна»  
Петро ТАЛАНЧУК

Київ 2022

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**181 Харчові технології**

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



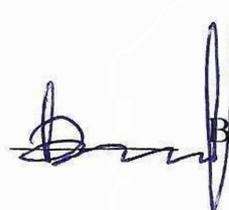
Вікторія БАУЛА

Голова Науково-методичного  
об'єднання з харчових технологій



Марія КАЛАКУРА

Директор Інженерно-технологічного  
інституту



Віктор МАЛИШЕВ

Гарант освітньої програми:  
професор кафедри технології  
харчування, кандидат технічних наук,  
професор



Марія КАЛАКУРА

Представник роботодавців:  
технолог ТОВ «Компанія «Конкорд»



Тетяна КУРТОВА

Представник студентського  
самоврядування:  
студентка групи ТХ-20.1 ітї.  
спеціальності 181 «Харчові  
технології»



Оксана Григор'єва

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Калакура Марія Михайлівна (керівник), професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
2. Ратушенко Антоніна Тарасівна, завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;
3. Бублік Галина Аврамівна, доцент кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з харчових технологій у складі:

1. Калакура Марія Михайлівна (голова) – професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
2. Ратушенко Антоніна Тарасівна – завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
3. Оліферчук Оксана Григорівна – старший викладач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: директор готельно ресторанного комплексу «Снайпер» Москалюк Світлана Вікторівна
2. Представник студентського самоврядування: студент групи ТХ-21.2 іті. спеціальності 181 «Харчові технології» Ковтун В.

Склад проектної групи затверджено наказом Університету «Україна» від «16» листопада 2020 р. № 190.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (протокол від «12» квітня 2022 р. № 2).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол від «17» червня 2022 р. № 5).

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

| <b>1 – Загальна інформація</b>                                     |  |
|--|--|
| <b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b> | Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»<br>Інженерно-технологічний інститут,<br>Кафедра технології харчування  |
| <b>Рівень вищої освіти</b>   | Перший (бакалаврський) рівень  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>  | Бакалавр<br>Бакалавр з харчових технологій   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                           | Харчові технології   |
| <b>Форми навчання</b>  | денна, заочна  |
| <b>Освітня кваліфікація</b>  | Бакалавр з харчових технологій   |
| <b>Професійна кваліфікація</b>                                     | Не надається   |
| <b>Кваліфікація в дипломі</b>                                      | Ступінь вищої освіти – Бакалавр<br>Спеціальність – 181 Харчові технології<br>Освітньо-професійна програма – Харчові технології   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                     | Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС,<br>термін навчання 3 роки 10 місяців<br>71,6% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.<br>Обсяг практик складає 18 кредитів ЄКТС.   |
| <b>Наявність акредитації</b>                                       | Сертифікат про акредитацію Серія УП № 11014030 за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 20.12.2016 р., протокол № 123 (наказ МОН України від 26.12.2016 р. № 1613) (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 р. № 1565). Строк дії сертифіката – до 1 липня 2026 року.  |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл,<br>EQF-LLL – 6 рівень   |
| <b>Передумови</b>  | Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», освітньо-професійного ступеня «фахового молодшого бакалавра», освітнього рівня «молодшого бакалавра»:<br>- на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС;<br>- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти;<br>- на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | спеціаліста).<br>Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.  |  |
| <b>Мова(и) викладання</b>  | українська, англійська  |  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>   | 2021-2025 р.р.<br>Програма дійсна впродовж дії державних стандартів вищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.  |  |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>  | <a href="https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2021-22">https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2021-22</a>   |  |
| <b>2 – Мета освітньої програми</b>   |   |  |
| Формування загальнопрофесійних компетентностей, необхідних для організації діяльності ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. |   |  |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>   |   |  |
| <b>Предметна область</b>   | Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»<br>Спеціальність: 181 «Харчові технології»<br><b>Об'єкт вивчення:</b> технологічні процеси і харчові продукти.<br><b>Мета навчання:</b> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.<br><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.<br><b>Методи, методики та технології,</b> якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечністі харчових продуктів, планування і розрахунок потреби в матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.<br><b>Інструменти та обладнання:</b> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення. |  |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>   | Освітньо-професійна. Комплекс технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методи і методики контролю якості та безпеки харчових продуктів, методи планування і розрахунку потреби в ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.   |  |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>  | Технологічні процеси і харчові продукти.<br>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | виробництва харчової продукції в закладах харчової промисловості та ресторанного господарства, застосування сучасних схем технологічного виробництва, забезпечення питань організації та планування виробництва.  |  |
| <b>Особливості програми</b>   | Визначені особливістю профілю майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010.  |  |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |   |  |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та в галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп:<br>- 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.);<br>- 1225 Завідувач виробництва;<br>- 1225 Завідувач закладу харчування;<br>- 1225 Завідувач виробництва;<br>- 8270 Контролер харчової продукції;<br>- 5122 Шеф-кухар;<br>- 5123 Сомельє;<br>- 5129 Майстер ресторанного обслуговування;<br>- 1221.1 Начальник цеху;<br>- 1222.2 Майстер. |  |
| <b>Подальше навчання</b>  | Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.   |  |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>   |   |  |
| <b>Викладання та навчання</b>   | Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, лекції, практичні (семінарські) заняття, лабораторні роботи, самостійна робота, електронне навчання в системі Moodle, консультації, індивідуально-творчий підхід, виконання курсових робіт, навчання через практику, контрольні заходи.   |  |
| <b>Оцінювання</b>   | Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань із навчальних дисциплін, практика, поточний контроль, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи студентів викладачем, захист курсових робіт (проектів), захист бакалаврської кваліфікаційної роботи.  |  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>   |   |  |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та в процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.  |  |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>   | ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності<br>ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.<br>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.<br>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій  |  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>  |
| <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p> | <p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини упродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та в межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 6. Здатність укладати ділову документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі</p> |

|  |  |              |
|--|--|--------------|
|  | харчових технологій, вести професійну дискусію.<br>СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. | виробництва, |
| <b>7 – Програмні результати навчання</b>   |  |              |
| <p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини на харчові продукти, в тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою поширення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб</p> |  |              |

|   |  |
|---|--|
| ЖИТТЯ.  |  |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>    |  |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | <p>Залучені до реалізації освітньої програми науково-педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для рівня вищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021).</p> <p>Частка науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклів дисциплін навчального плану, не менше як три особи, які мають науковий ступінь та/або вчене звання; частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання, 50 відсотків; частка тих, хто має науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора, становить не менше 10 відсотків загальної кількості членів групи забезпечення.</p>   |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сучасне лабораторне та технологічне обладнання;</li> <li>- аудиторний фонд;</li> <li>- бібліотека;</li> <li>- комп'ютерні класи;</li> <li>- Україно-корейський центр інформаційного доступу;</li> <li>- медичний кабінет;</li> <li>- Медико-реабілітаційний центр;</li> <li>- Центр інклюзивних технологій навчання;</li> <li>- їдальня (кав'ярня);</li> <li>- гуртожитки;</li> <li>- спортивні майданчики, зали і стадіон;</li> <li>- наявність пандусів;</li> <li>- наявність пасажирських ліфтів та ін.</li> </ul>  |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій;</li> <li>- навчально-методичних комплексів дисциплін;</li> <li>- методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт;</li> <li>- пакетів ККР;</li> <li>- програм ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практики;</li> <li>- методичних матеріалів для самостійної роботи студентів;</li> <li>- навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle;</li> <li>- відеолекцій та аудіолекцій та ін.</li> </ul> <p>Основні підходи, методи та технології, які використовуються в даній програмі: студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо</p> |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | <p>На підставі двусторонніх договорів між Відкритим міжнародним університетом розвитку людини «Україна» та університетами України</p>  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | <p>Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Шяуляй). Програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ВНЗ-партнері.</p>   |
| <b>Навчання іноземних</b>                               | <p>Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян:</p>   |

**здобувачів вищої освіти**

– умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до Університету «Україна».

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

### Перелік компонент освітньої програми

181 Харчові технології

*Перший (бакалаврський) рівень*

Код та найменування галузі

18 Виробництво та технології

Код та найменування спеціальності

181 Харчові технології

Кваліфікація

бакалавр з харчових технологій

| Код н/д   | Компоненти освітньої програми<br>(навчальні дисципліни, курсові проекти<br>(роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Обсяг               |                       | Форма підсумк. контролю | Семес-три               |
|---|---|---------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|
|   |   | кредит<br>и<br>ECTS | акаде<br>м.год<br>ини |                         |                         |
| 1   | 2   | 3                   | 4                     | 5                       | 6                       |
| <b>I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>                   |   |                     |                       |                         |                         |
| <b>1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b> |   |                     |                       |                         |                         |
| ОК 1.1  | Україна в контексті світового розвитку  | 4                   | 120                   | дз                      | 2                       |
| ОК 1.2  | Українська мова (за професійним спрямуванням)   | 4                   | 120                   | з,і                     | 1,2                     |
| ОК 1.3  | Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)  | 5                   | 150                   | з,з                     | 1,2                     |
| ОК 1.4  | Інформаційні технології   | 5                   | 150                   | з,і                     | 1,2                     |
| ОК 1.5  | Основи наукових досліджень та академічного письма   | 4                   | 120                   | з                       | 2                       |
| ОК 1.6  | Інклюзивне суспільство  | 4                   | 120                   | з                       | 2                       |
| ОК 1.7  | Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)  | 4                   | 120                   | з                       | 1                       |
| ОК 1.8  | Іноземна мова (Іноземна мова, Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова поглибленого вивчення)       | 10                  | 300                   | з,з,і<br>з,з,і<br>з,і   | 1,2,3,4<br>,5,6,7,<br>8 |
| ОК 1.9  | Філософія   | 4                   | 120                   | і                       | 5                       |
| ОК 1.10   | Права людини та верховенство права в сучасних реаліях   | 4                   | 120                   | з                       | 5                       |
| ОК 1.11   | Екологія інженерної галузі  | 4                   | 120                   | з                       | 4                       |
| ОК 1.12   | Загальна та неорганічна хімія   | 4                   | 120                   | з                       | 1                       |
| ОК 1.13   | Органічна хімія   | 4                   | 120                   | і                       | 1                       |
| ОК 1.14   | Харчова хімія   | 4                   | 120                   | з                       | 3                       |
| ОК 1.15   | Основи автоматизованого проектування  | 4                   | 120                   | і                       | 3                       |
| <b>Всього ОК за I циклом</b>                          |   | <b>68</b>           | <b>2040</b>           |                         |                         |

| <b>1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>   |  |            |             |               |          |
|---|--|------------|-------------|---------------|----------|
| <b>Всього ВК за I циклом</b>                          |  | <b>20</b>  | <b>600</b>  |               |          |
| ВК 1.1  | Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін | 5          | 150         | з             | 6        |
| ВК 1.2  |  | 5          | 150         | з             | 5        |
| ВК 1.3  |  | 5          | 150         | з             | 5        |
| ВК 1.4  |  | 5          | 150         | з             | 5        |
| <b>Всього за циклом загальної підготовки</b>          |  | <b>73</b>  | <b>2190</b> |               |          |
| <b>II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>                |  |            |             |               |          |
| <b>2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b> |  |            |             |               |          |
| ОК 2.1  | Охорона праці в галузі   | 4          | 120         | з             | 8        |
| ОК 2.2  | Інформаційні технології в ресторанному господарстві                                  | 4          | 120         | і             | 4        |
| ОК 2.3  | Технічна мікробіологія   | 4          | 120         | з             | 1        |
| ОК 2.4  | Основи фізіології та гігієни харчування  | 4          | 120         | і             | 1        |
| ОК 2.5  | Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві                         | 4          | 120         | і             | 4        |
| ОК 2.6  | Загальні технології харчової промисловості   | 9          | 270         | з,і,і,і       | 5,6,7,8  |
| ОК 2.7  | Процеси та апарати харчових виробництв   | 5          | 150         | і             | 4        |
| ОК 2.8  | Автоматизація виробничих процесів  | 4          | 120         | і             | 6        |
| ОК 2.9  | Стандартизація, метрологія та сертифікація   | 4          | 120         | з,і           | 3,4      |
| ОК 2.10   | Організація ресторанного господарства  | 5          | 150         | і,і,кп        | 7,8      |
| ОК 2.11   | Теоретичні основи харчових технологій  | 5          | 150         | і,і           | 5,6      |
| ОК 2.12   | Устаткування закладів ресторанного господарства                                      | 4          | 120         | з,і,кр        | 4,5      |
| ОК 2.13   | Менеджмент ресторанного господарства   | 4          | 120         | і             | 3        |
| ОК 2.14   | Управління якістю та безпекою харчової продукції                                     | 4          | 120         | і             | 7        |
| ОК 2.15   | Технологія продукції ресторанного господарства                                       | 9          | 270         | і,і,і         | 6,7,8    |
| ОК 2.16   | Гігієна та санітарія   | 4          | 120         | з             | 2        |
| ОК 2.17   | Харчові та дієтичні добавки  | 4          | 120         | з             | 2        |
| ОК 2.18   | Проектування закладів ресторанного господарства                                      | 4          | 120         | і,кп          | 7        |
| ПР 1  | Ознайомча практика   | 3          | 90          | дз            | 2        |
| ПР 2  | Навчальна практика   | 3          | 90          | дз            | 4        |
| ПР 3  | Технологічна практика  | 6          | 180         | дз            | 6        |
| ПР 4  | Виробнича (переддипломна) практика   | 6          | 180         | дз            | 8        |
|   | <b>Бакалаврська кваліфікаційна робота</b>  | <b>9</b>   | <b>270</b>  | <b>Захист</b> | <b>8</b> |
| <b>Всього ОК за II циклом</b>                         |  | <b>112</b> | <b>3360</b> |               |          |

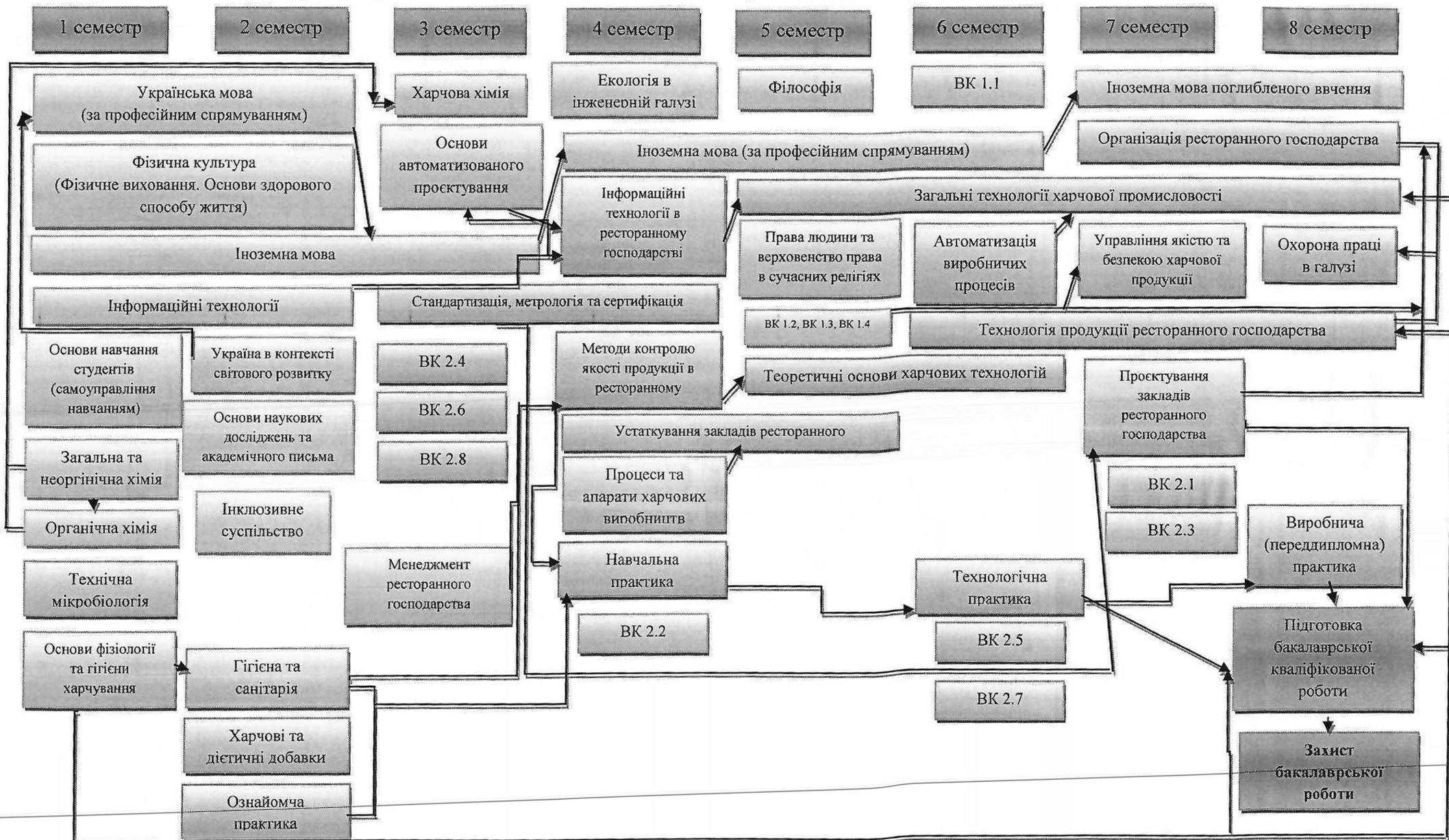
| <b>2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b> |  |            |             |   |   |
|---|--|------------|-------------|---|---|
| <b>Всього ВК за II циклом</b>                       |  | <b>40</b>  | <b>1200</b> |   |   |
| ВК 2.1  | Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки | 5          | 150         | 3 | 7 |
| ВК 2.2  |  | 5          | 150         | 3 | 4 |
| ВК 2.3  |  | 5          | 150         | 3 | 7 |
| ВК 2.4  |  | 5          | 150         | 3 | 3 |
| ВК 2.5  |  | 5          | 150         | 3 | 6 |
| ВК 2.6  |  | 5          | 150         | 3 | 3 |
| ВК 2.7  |  | 5          | 150         | 3 | 6 |
| ВК 2.8  |  | 5          | 150         | 3 | 3 |
| <b>Всього за циклом професійної підготовки</b>      |  | <b>152</b> | <b>4560</b> |   |   |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>           |  |            |             |   |   |
| <b>Всього кредитів дисциплін вільного вибору</b>    |  | <b>60</b>  | <b>1800</b> |   |   |
| <b>РАЗОМ:</b>                                       |  | <b>240</b> | <b>7200</b> |   |   |

Вибіркові компоненти – 60 кредитів (25%), із них:  
з циклу загальної підготовки – 20 кредитів (8,3%),  
з циклу професійної підготовки – 40 кредити (16,7%).

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем вищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням  
[https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya\\_navch\\_proc/Vibir\\_disciplin/Katalog\\_vi\\_birkovih\\_disciplin\\_2021\\_22](https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vi_birkovih_disciplin_2021_22).

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

### Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології»



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

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться в формі публічного захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з харчових технологій».

#### **3.1. Вимоги до кваліфікаційної роботи**

Кваліфікаційна бакалаврська робота здобувача вищої освіти є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, умінь та навичок із основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру.

Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти бакалавра до захисту визначається науковим керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем його індивідуального навчального плану.

До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти «бакалавр» самостійно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється до захисту на платформі Інтернет-підтримки освітнього процесу Moodle за посиланням <https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=15493>.

Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється у відповідності до вимог чинного законодавства.

Захист бакалаврської роботи здійснюється відкрито і публічно.

#### **3.3. Вимоги до публічного захисту (демонстрації)**

Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається з допомогою презентації, розробленої у програмі Microsoft Office Power Point.

Встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії.

#### **4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

Заклади вищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів освіти ([https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni\\_documenti/Osnovni\\_oficiyni\\_doc\\_UU/Upravlinnya\\_yakistyuu/Quality\\_assurance.pdf](https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyuu/Quality_assurance.pdf)).

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

#### **5. Вимоги професійних стандартів**

Загальноприйняті професійні стандарти відсутні.

## 6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

### А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. URL: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx).
7. Методичні рекомендації для експертів Національного агентства щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми, затверджені рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 29 серпня 2019 р. № 9 (<https://naqa.gov.ua/>).
8. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 11 липня 2019 р. № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text>.
9. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 14.04.2020 № 50. URL: [http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni\\_documenti/Osnovni\\_oficiyni\\_doc\\_UU/Navch\\_metod\\_d-t/Polozh\\_pro\\_osvitni\\_programi.pdf](http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf).
10. Стандарт вищої освіти. Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти. Ступінь «бакалавр». Галузь знань: 18 «Виробництво та технології», за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОНУ № 1125 від 18.10.2018). URL: [https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch\\_metod\\_d\\_t/Standarti/181\\_harchovi\\_technologii\\_bak.pdf](https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch_metod_d_t/Standarti/181_harchovi_technologii_bak.pdf).

11. Наказ Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». – URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>.

### **Б. Корисні посилання:**

12. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). 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).

13. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

14. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.

15. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.

16. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.

17. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: [http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf).

18. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

19. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад. : В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novo-ho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

20. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

21. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=81:rozvytok-systemy-zabezpechennia-yakosti-vyshchoi-osvity-v-ukraini-informatsiino-analitychny-oglyad>.

[informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80](http://informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80).

22. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>.

## **7. Пояснювальна записка до освітньої програми**

Освітньо-професійна програма з харчових технологій визначає вимоги до першого (бакалаврського) рівня вищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проекті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Матриці не відображають вибіркового компонента освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач вищої освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням [https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya\\_navch\\_proc/Vibir\\_disciplin/Katalog\\_vibir\\_kovih\\_disciplin\\_2021\\_22.xls](https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibir_kovih_disciplin_2021_22.xls).

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

## 8. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

|         | 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 | СК 1 | СК 2 | СК 3 | СК 4 | СК 5 | СК 6 | СК 7 | СК 8 | СК 9 | СК 10 | СК 11 | СК 12 | СК 13 |  |
|---------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|--|
| ОК 1.1  | +    |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |       |       |       |       |       |      |      |      |      | +    |      |      |      | +    | +     |       |       | +     |  |
| ОК 1.2  | +    |      |      |      |      | +    |      |      |      | +     |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +     |       |       | +     |  |
| ОК 1.3  |      |      | +    |      | +    |      |      | +    |      |       | +     |       | +     | +     |      | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      |      |       |       | +     | +     |  |
| ОК 1.4  |      |      | +    |      | +    | +    |      | +    | +    |       |       | +     |       | +     | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      |      | +     | +     | +     | +     |  |
| ОК 1.5  | +    | +    |      | +    |      | +    | +    |      |      | +     | +     |       |       |       | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    | +    | +     |       |       |       |  |
| ОК 1.6  |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    |       |       | +     | +     | +     |      | +    | +    | +    |      | +    | +    |      | +    |       |       |       | +     |  |
| ОК 1.7  |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       | +     |       | +    |      |      |      |      |      |      |      |      | +     |       |       | +     |  |
| ОК 1.8  |      | +    | +    |      |      | +    |      |      | +    | +     | +     | +     | +     |       | +    | +    |      |      |      |      |      | +    |      | +     | +     |       | +     |  |
| ОК 1.9  |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       | +     |       |       | +    |      |      |      |      |      | +    |      |      | +     |       | +     | +     |  |
| ОК 1.10 |      | +    |      | +    | +    |      | +    |      | +    |       |       | +     |       |       |      | +    |      |      | +    |      |      | +    |      |       |       |       |       |  |
| ОК 1.11 |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +     |       |       |       |       | +    | +    | +    | +    |      |      | +    |      |      | +     | +     |       | +     |  |
| ОК 1.12 |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       | +     |       |       |      |      | +    |      | +    | +    | +    | +    |      |       | +     | +     |       |  |
| ОК 1.13 |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +     | +     | +     | +     | +     | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     | +     | +     | +     |  |
| ОК 1.14 |      | +    |      |      |      | +    |      |      | +    |       | +     |       |       |       | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     |       |       |       |  |
| ОК 1.15 | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +     |       | +     |       |  |
| ОК 2.1  | +    | +    |      |      | +    |      |      |      |      |       |       |       |       |       | +    | +    |      | +    |      |      | +    |      |      |       |       |       |       |  |
| ОК 2.2  | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      | +     | +     | +     |       |       |      |      |      | +    | +    |      |      |      | +    | +     |       | +     |       |  |
| ОК 2.3  |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    |       | +     |       | +     | +     |      | +    |      | +    | +    |      |      | +    | +    | +     | +     | +     | +     |  |
| ОК 2.4  |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       | +     | +     |       | +    |      |      |      |      | +    |      |      |      |       | +     | +     | +     |  |
| ОК 2.5  | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      | +     |       |       | +     | +     |      |      |      |      | +    | +    |      |      | +    | +     |       |       |       |  |
| ОК 2.6  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | +     |       |       |       | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |      |       | +     |       | +     |  |
| ОК 2.7  |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       | +     | +     | +     |       |      |      | +    |      |      | +    | +    | +    |      |       |       | +     |       |  |
| ОК 2.8  |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       | +     | +     | +     | +    | +    |      | +    | +    |      | +    | +    | +    |       | +     |       | +     |  |
| ОК 2.9  |      | +    |      |      |      | +    |      |      | +    |       | +     | +     |       |       | +    | +    | +    |      | +    | +    | +    | +    |      |       | +     | +     |       |  |
| ОК 2.10 | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |      |      | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      |       | +     | +     |       |  |
| ОК 2.11 |      |      |      | +    |      | +    |      | +    | +    |       | +     | +     | +     | +     |      |      | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +     | +     |       |       |  |
| ОК 2.12 | +    |      | +    | +    |      | +    | +    | +    | +    | +     | +     |       |       | +     | +    | +    | +    | +    |      |      | +    | +    | +    |       | +     | +     |       |  |
| ОК 2.13 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |  |
| ОК 2.14 | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      | +     |       |       | +     | +     |      |      |      |      | +    | +    |      |      | +    | +     |       |       |       |  |
| ОК 2.15 |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    | +     |       | +     |       | +     |      |      |      | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     |       |       |       |  |
| ОК 2.16 |      |      |      |      |      | +    |      |      |      | +     |       |       | +     |       |      |      | +    |      | +    | +    | +    | +    |      |       | +     |       |       |  |
| ОК 2.17 |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       | +     |       |       |      |      |      |      | +    | +    | +    | +    |      |       | +     | +     |       |  |
| ОК 2.18 |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       | +     |      |      | +    |      | +    | +    | +    | +    |      |       | +     |       |       |  |
| ПР 1    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |      |      |      | +    |      |      | +    | +    |      |       |       |       |       |  |
| ПР 2    |      |      |      | +    |      | +    |      | +    | +    |       |       |       |       |       |      |      |      |      | +    | +    |      |      |      |       |       |       |       |  |
| ПР 3    | +    |      | +    | +    |      | +    | +    | +    | +    |       |       |       |       | +     |      | +    |      | +    |      | +    |      |      |      | +     |       |       |       |  |
| ПР 4    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +     |       |       |       |       | +    |      |      |      |      |      |      |      |      | +     | +     |       |       |  |

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

|         | ПРН 1 | ПРН 2 | ПРН 3 | ПРН 4 | ПРН 5 | ПРН 6 | ПРН 7 | ПРН 8 | ПРН 9 | ПРН 10 | ПРН 11 | ПРН 12 | ПРН 13 | ПРН 14 | ПРН 15 | ПРН 16 | ПРН 17 | ПРН 18 | ПРН 19 | ПРН 20 | ПРН 21 | ПРН 22 | ПРН 23 | ПРН 24 | ПРН 25 | ПРН 26 | ПРН 27 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| OK 1.1  | +     |       |       | +     | +     |       |       |       | +     | +      | +      |        |        | +      | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        | +      | +      | +      | +      |
| OK 1.2  | +     |       | +     |       | +     | +     |       |       | +     | +      | +      | +      |        | +      | +      |        |        |        | +      | +      | +      |        |        | +      | +      | +      | +      |
| OK 1.3  | +     |       |       | +     |       |       |       | +     |       | +      |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        |
| OK 1.4  |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      | +      |        |
| OK 1.5  | +     | +     |       | +     |       |       | +     |       | +     |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        | +      |        |        | +      |        | +      | +      |        | +      |
| OK 1.6  |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +      | +      | +      |        |        | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        |        | +      | +      |        |
| OK 1.7  |       |       |       |       | +     |       |       | +     |       | +      | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        |
| OK 1.8  | +     |       |       |       | +     |       | +     |       | +     |        | +      |        |        | +      |        | +      |        |        |        | +      |        | +      |        | +      |        | +      |        |
| OK 1.9  | +     |       |       |       | +     |       | +     |       | +     |        |        |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        | +      |        | +      |        | +      |        |
| OK 1.10 | +     |       |       |       |       | +     |       |       |       |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        |        |        | +      |
| OK 1.11 |       |       | +     |       |       |       |       | +     |       |        | +      | +      |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        | +      |        |        |        |        |
| OK 1.12 | +     | +     |       | +     |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        | +      |        | +      |        |        |        |        |        | +      |        |        |
| OK 1.13 | +     |       |       | +     | +     |       |       | +     |       |        | +      |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        |
| OK 1.14 |       | +     | +     | +     | +     | +     |       |       |       |        |        |        |        | +      |        | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |        |        |        |        | +      |
| OK 1.15 | +     |       |       |       |       | +     |       | +     |       |        |        |        |        |        |        | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |        |        |        |        |
| OK 2.1  |       |       | +     | +     |       |       | +     |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        |        |
| OK 2.2  |       |       |       | +     |       |       |       |       | +     | +      |        |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        |
| OK 2.3  | +     |       |       | +     | +     |       |       |       |       |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        | +      |        |        |
| OK 2.4  |       |       | +     |       |       |       | +     |       |       |        |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        |        |
| OK 2.5  | +     | +     |       | +     |       |       | +     |       | +     |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        | +      |        |        | +      |        | +      |        |        |        |
| OK 2.6  |       |       | +     | +     | +     |       | +     | +     |       |        | +      |        |        |        | +      | +      |        | +      | +      | +      | +      | +      | +      |        |        |        | +      |
| OK 2.7  |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +      |        |        | +      |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        |        |        |        |        |
| OK 2.8  | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |        | +      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        |
| OK 2.9  | +     | +     |       |       |       |       |       |       | +     |        |        | +      |        |        | +      |        | +      |        |        |        |        |        |        | +      |        | +      |        |
| OK 2.10 | +     |       |       | +     | +     |       |       |       | +     | +      | +      |        |        | +      | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        | +      | +      |        |
| OK 2.11 | +     |       | +     |       | +     | +     |       |       | +     | +      | +      | +      | +      | +      | +      |        |        | +      |        | +      | +      | +      |        |        | +      | +      | +      |
| OK 2.12 | +     |       |       | +     |       |       | +     |       | +     | +      | +      | +      |        |        | +      |        |        |        | +      | +      |        |        | +      |        |        |        | +      |
| OK 2.13 |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        | +      |        |        |        |        |        |        | +      |        |
| OK 2.14 | +     | +     |       | +     |       |       | +     |       | +     |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        | +      |        |        | +      |        | +      |        |        |        |
| OK 2.15 |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +      | +      | +      |        |        | +      | +      |        | +      |        |        |        |        |        |        | +      |        |        |
| OK 2.16 |       |       |       |       | +     |       |       | +     |       | +      | +      |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        | +      |
| OK 2.17 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| OK 2.18 | +     |       |       |       | +     |       | +     |       | +     |        |        |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        | +      |        | +      |        |        |        |
| ПР 1    |       |       | +     |       |       |       |       | +     |       |        | +      | +      |        | +      |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        |        |
| ПР 2    | +     | +     |       | +     |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        | +      |        | +      |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ПР 3    | +     |       |       | +     | +     |       |       | +     |       |        | +      |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        |
| ПР 4    |       | +     | +     | +     | +     | +     |       |       |       |        |        |        |        | +      |        | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |        |        |        |        | +      |

