



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

ЗАТВЕРДЖУЮ:



Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

Петро ТАЛАНЧУК

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Затверджено зі змінами рішенням
Вченої ради Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»
протокол № 4 від 1 липня 2021 року
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом
від 1 липня 2021 року № 146

Затверджено зі змінами рішенням
Вченої ради Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»
протокол № 3 від 28 квітня 2022 року
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом
від 28 квітня 2022 року № 38

Затверджено зі змінами рішенням
Вченої ради Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»
протокол № 3 від 26.04. 2024 року
Освітньо-професійна програма вводиться в дію
наказом від 26.04. 2024 року №37

Київ 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Харчові технології
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



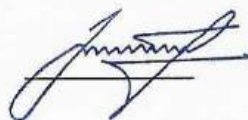
Вікторія БАУЛА

Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи



Антоніна РАТУШЕНКО

Директор Інженерно-технологічного
інституту



Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ

Директор Фахового коледжу «Освіта»



Світлана СМОЛЯНОВА

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



Марія КАЛАКУРА

Представник роботодавців:



Олександр ШМАКОВ

Представник студентського
самоврядування:
студент групи ТХ- 21.2-1 іті
спеціальності 181 «Харчові
технології»



Валерій КОВТУН

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Калакура Марія Михайлівна	гарант ОП, голова циклової комісії з харчових технологій	к.т.н.	професор
Ратушенко Антоніна Тарасівна	старший викладач циклової комісії з харчових технологій	к.т.н.	доцент
Оліферчук Оксана Григорівна	старший викладач циклової комісії з харчових технологій		

Рекомендовано НМО з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

Голова НМО Ратушенко Антоніна Тарасівна	кандидат технічних наук	доцент	завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
Калакура Марія Михайлівна	кандидат технічних наук	професор	професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
Зубков Руслан Сергійович	доктор економічних наук	доцент	професор кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини
Комарницька Галина Андріївна	-	-	директор Західноукраїнської філії
Купріяненко Володимир Петрович	-	-	директор Чернігівської філії

Рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: директор ТОВ «Майстер кухня лабораторія» Шмаков Олександр.

2. Представник студентського самоврядування: здобувач освіти групи ТХ-21.2-іті спеціальності 181 Харчові технології Ковтун Валерій.

Гаранта освітньої програми затверджено наказом президента Університету «Україна» від «07» листопада 2023 року № 131.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (Протокол № 2 від «08» квітня 2024 року).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання харчових технологій та готельно-ресторанної справи (Протокол № 4 від «11» квітня 2024 року).

1. Профіль освітньої програми «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Інженерно-технологічний інститут Фаховий коледж «Освіта» Циклова комісія з харчових технологій
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Ступінь передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	фаховий молодший бакалавр фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології ID за базою ЄДЕБО 46477
Форма навчання	- інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева); - індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві); - дуальна.
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Рівень передвищої освіти – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 6 місяців. 76% обсягу освітньої програми виділяється для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за даною спеціальністю, передбачених освітньою програмою. Обсяг практик складає 15 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: Серія УП №11011983 освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 12.03.2020, протокол №138 (наказ МОН України від 19.03.2020 № 418). Термін дії – до 1 липня 2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої

	освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Мова(и) викладання	Мовою освітнього процесу є державна мова. Забезпечується обов'язкове вивчення державної мови в обсязі 4 кредити ЄКТС та англійської мови в обсязі 10 кредитів ЄКТС, що дає змогу провадити професійну діяльність в обраній галузі з використанням державної мови та мови міжнародного спілкування. Особам, які належать до корінних народів, національних меншин України, іноземцям та особам без громадянства створюються належні умови для вивчення державної мови. Відповідно до освітньо-професійної програми можуть викладатися одна або декілька дисциплін англійською мовою, забезпечуючи при цьому здатність здобувачів фахової передвищої освіти продемонструвати результати навчання відповідної дисципліни державною мовою. У разі якщо є письмове звернення від одного чи більше здобувачів освіти, забезпечується переклад державною мовою. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти проводиться державною мовою.
Термін дії освітньої програми	Програма дійсна впродовж дії стандарту фахової передвищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2024-2025
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.	
3 – Характеристика освітньої програми	

Предметна область	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їхніх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Початкова освіта в галузі харчових технологій, підготовка фахівців у галузі технологій харчування та технологій харчових виробництв. <i>Ключові слова:</i> харчові виробництва, підприємства харчової промисловості, підприємства ресторанного господарства, ресурсоощадні технології, управління якістю харчової продукції, робота в команді
Особливості програми	Визначені особливістю профіля майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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:

	3570 Фахівці з технології харчування 5122 Працівники сфери торгівлі та послуг 1222.2 Майстер виробничої ділянки 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 1225 Керуючий (менеджер) підприємства харчування 5123 Офіціант 5-го розряду 5122 Офіціант 5122 Метрдотель 5122 Кухар, шеф-кухар 5122 Кухар дитячого харчування, кухар 5-го розряду 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 3419 Товарознавець 7412 Кондитер 5-го розряду 5123 Метрдотель, бармен 5-го розряду 5123 Член бригади ресторану
Подальше навчання	Продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань із навчальних дисциплін, практика, поточний контроль, модульний, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи здобувачів освіти викладачем, виконання розрахунково-графічних робіт, захист курсових робіт (проектів). Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється в формі комплексного кваліфікаційного іспиту.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства і необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав та свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. 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 у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати

	різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 7. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7 – Програмні результати навчання (Programme learning outcomes)	
РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.	PLO 1. To carry out technological processes of food production using modern technological equipment. PLO 2. To apply the laws of physicochemical, biochemical and microbiological transformations of the main components of food raw materials during the production and storage of finished products. PLO 3. To determine the quality indicators of raw materials, semi-finished products and finished products in accordance with regulatory requirements. PLO 4. To control technological processes of food and related industries.

РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій у професійній діяльності. РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема із професійних питань.	PLO 5. To identify the causes of production situations and to find ways to solve them. PLO 6. To make proposals for improving the technology of food products. PLO 7. To apply the requirements of legislation, regulatory, technical and technological documentation in the field of food technology in professional activities. PLO 8. To choose modern technological equipment for the technical equipment of new or reconstructed production sites (subdivisions). PLO 9. To draw up equipment and technological schemes for the production of food products. PLO 10. To apply quality and safety management systems for food products during their production. PLO 11. To carry out technological, technical and economic calculations of raw materials, material resources and to fill out accounting and reporting documentation. PLO 12. To organize the work of individual production sites (subdivisions) of food enterprises and to coordinate their activities. PLO 13. To apply special software, information and communication technologies in professional activities. PLO 14. To apply resource-saving and competitive technologies to increase production efficiency. PLO 15. To organize safe working conditions during production activities. PLO 16. To ensure the process of production of food and related products in compliance with environmental safety requirements. PLO 17. To communicate and to draw up business documentation in national and foreign languages, in particular on professional issues.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Залучені до реалізації освітньої програми педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для рівня фахової передвищої освіти, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 365). Проведення всіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію.

	Відповідність кваліфікації педагогічного працівника дисципліні визначається згідно з документами про вищу освіту або про науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, або підвищенням кваліфікації тривалістю не менше 72 аудиторних годин.
Матеріально-технічне забезпечення	Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення: ● сучасне лабораторне та технологічне обладнання; ● аудиторний фонд; ● бібліотека; ● комп'ютерні класи; ● Україно-корейський центр інформаційного доступу; ● медичний кабінет; ● Науково-практичний медико-реабілітаційний центр; ● Центр інклюзивних технологій навчання; ● їдальня (кав'ярня); ● гуртожитки; ● спортивні майданчики, зали і стадіон; ● наявність пандусів; ● наявність пасажирських ліфтів та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: - бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій; - навчально-методичних комплексів дисциплін; - методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт; - пакетів ККР; - програм ознайомчої, навчальної та технологічної практики; - методичних матеріалів для самостійної роботи здобувачів освіти; - навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle; - відеолекцій та аудіолекцій та ін. Доступ до точки бездротового доступу Інтернет по всій території університету. On-line бібліотека https://culonline.com.ua. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю https://lib.uu.ua/resursy/elektronni-resursy/periodychni-vydannia-u-vidkrytomu-dostupi/. Електронний каталог бібліотеки http://e-lib.uu.ua. Електронний ресурс закордонних видань у вільному доступі https://lib.uu.ua/resursy/elektronni-resursy/elektronnyj-resurs-zakordonnykh-vydan-u-vilnomu-dostupi/. Електронний ресурс бібліотек України у вільному доступі https://lib.uu.ua/resursy/elektronni-resursy/elektronnyj-resurs-bibliotek-ukrainy-u-vilnomu-dostupi/. 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
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність, що реалізується за рахунок кредитно-трансферної системи організації освітнього процесу у рамках

	співпраці між Університетом «Україна» та закладами фахової передвищої освіти України на основі двосторонніх договорів
Міжнародна кредитна мобільність	Згідно із програмами міжнародного співробітництва здобувачі освіти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Вільнюс). Програми реалізуються на основі паралельного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ЗВО-партнері.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян: – умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до коледжів Університету «Україна».

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

Перелік компонент освітньої програми 181 Харчові технології

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контрол ю	Семестр и
		кредит и ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
OK 1.1	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	2
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	120	з, і	1,2
OK 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)	4	120	з, з	1,2
OK 1.4	Інформаційні технології	4	120	з, і	1,2
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
OK 1.6	Інклюзивне суспільство	4	120	з	2
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	4	120	з	1
OK 1.8	Іноземна мова	5	150	з, з, і	1,2,3
OK 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	150	з, і	4,5
OK 1.10	Екологія та екологічна етика	4	120	і	4
OK 1.11	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	4	120	з	5
OK 1.12	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	90	з	3
Всього ОК за I циклом		49	1 470	21	
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за I циклом		10	300	2	
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	5	150	з	4
ВК 1.2		5	150	з	4
Всього за циклом загальної підготовки		59	1 770	23	
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
OK 2.1	Вступ до спеціальності «Харчові технології»	3	90	з	1
OK 2.2	Загальна та неорганічна хімія	3	90	з	1
OK 2.3	Технічна мікробіологія	4	120	з	1
OK 2.4	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4	120	і	1
OK 2.5	Основи фізіології та гігієни харчування	4	120	і	1
OK 2.6	Технологія виробництва харчової продукції	4	120	і,кр	2
OK 2.7	Економіка підприємств різних типів	4	120	і	2
OK 2.8	Організація виробництва	5	150	і	3
OK 2.9	Мерчандайзинг харчових продуктів	3	90	з	4
OK 2.10	Нутриціологія	3	90	і	4
OK 2.11	Основи автоматизованого проєктування	4	120	з,і	4,5
OK 2.12	Технічне документування технологічних процесів, облік і звітність у роботі закладів харчування	4	120	з	5

ОК 2.13	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	4	120	i	5
ПР 1	Навчальна (ознайомча) практика	3	90	дз	2
ПР 2	Навчальна практика	6	180	дз	4
ПР 3	Технологічна практика	6	180	дз	5
	Комплексний кваліфікаційний іспит	2	60		5
Всього ОК за II циклом		66	1 980	17	
	Вибіркові компоненти освітньої програми				
Всього ВК за II циклом		25	750	5	
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	5	150	3	3
ВК 2.2		5	150	3	3
ВК 2.3		5	150	3	3
ВК 2.4		5	150	3	3
ВК 2.4		5	150	3	5
Всього за циклом професійної підготовки		91	2 730	22	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		35	1 050		
РАЗОМ:		150	4 500		

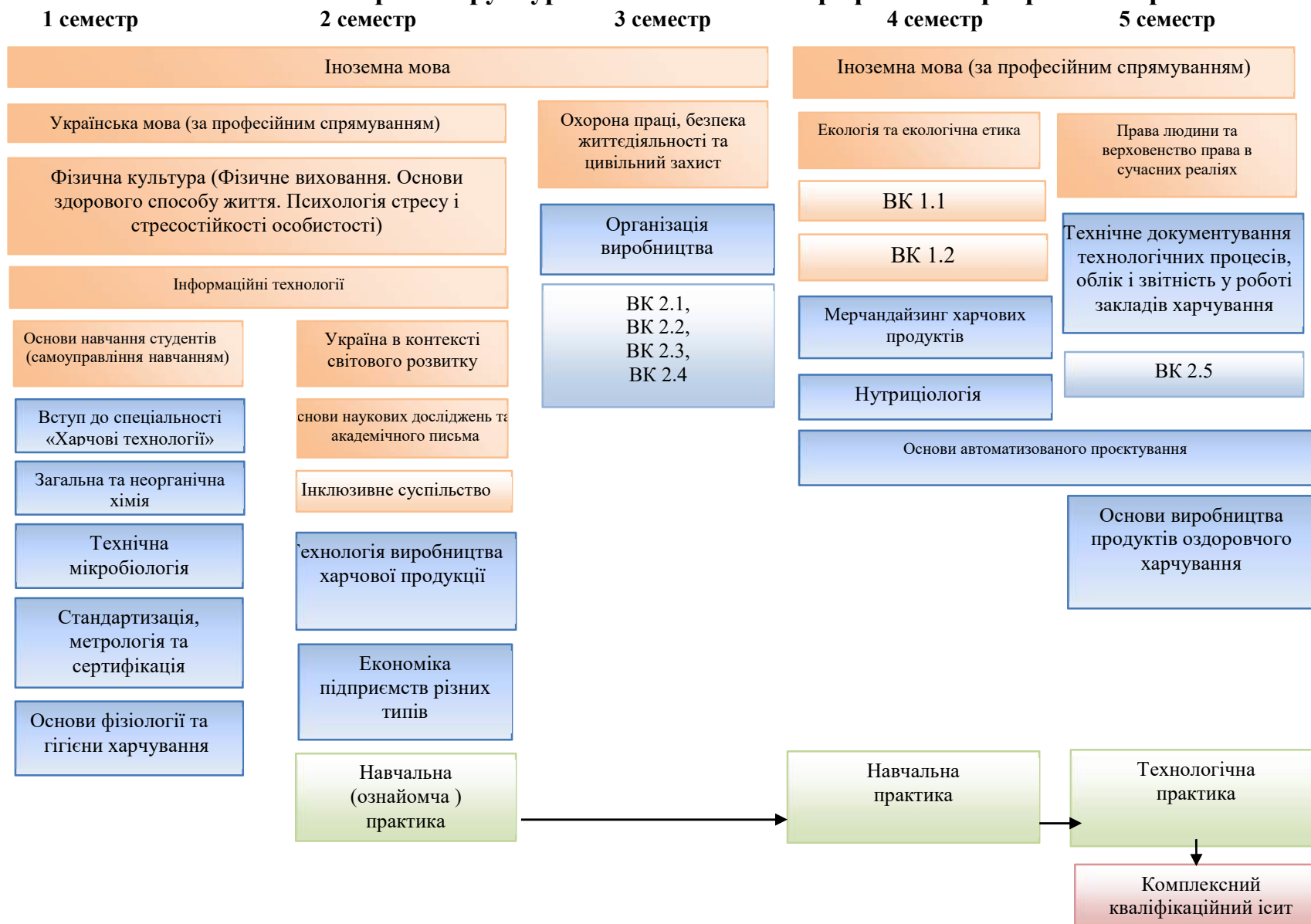
Вибіркові компоненти – 35 кредитів (23,3%), із них:

із циклу загальної підготовки – 10 кредитів (6,6 %),

із циклу професійної підготовки – 25 кредитів (16,7 %).

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем фахової передвищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin.xlsx.

2.2. Посеместрова структурна схема освітньо-професійної програми «Харчові технології»



2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми



2.4. Практична підготовка

Вид практики	К-сть кредитів в ЄКТС	Семестр	Зміст практики	Очікувані результати навчання	Підсумок
Навчальна (ознайомча)	6	2	Програма практики передбачає: - настановче заняття; - екскурсії у діючі заклади ресторанного господарства; - екскурсії на виробничі підприємства: заводи, фабрики, кулінарні та кондитерські цехи, фабрики-кухні; - вивчення асортименту продуктів харчування, сировини та готової кулінарної продукції у торговельній мережі; - усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, змісту фахової передвищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців закладів ресторанного господарства, організації виховної роботи у ЗВО, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищення рівня загальної культури, створення умов для розвитку особистості.	РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної	Щоденник Звіт 10-15 ст. Захист

				продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема із професійних питань.	
Навчальна	6	4	У період проходження практики здобувач освіти вивчає: - структуру підприємства; - склад і структуру функціональних приміщень; - види, джерела, способи постачання сировини; - правила приймання та зберігання сировини; - асортимент н/ф, виробів, готової продукції. Завдання: - навчитись класифікувати сировину й матеріали в галузі; - оволодіти навичками дослідження асортименту сировини та готової продукції в галузі та їхньої екологічної безпеки; - вивчити види пакування й тари у виробництві харчових продуктів та їхньої екологічної безпеки; - навчитись описувати технологічні процеси виробництва в галузі - вивчити назви інвентаря та устаткування, що використовується у виробничих процесах виготовлення харчових продуктів, та умови експлуатації; - вивчити назву посуду і столових приборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства, та умови їх експлуатації; - оволодіти знаннями про засоби дезінфекції у виробничих умовах; - навчитись застосовувати методи дезінфекції рук, обладнання, інвентарю та виробничих приміщень.	РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.	Щоденник Звіт 15-20 ст. Захист

				РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема із професійних питань.	
Технологічн а	6	5	Усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, змісту фахової передвищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців закладів ресторанного господарства, організації виховної роботи у ЗВО, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищенню рівня загальної культури, створення умов для розвитку особистості. Завдання: - закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем освіти у процесі навчання;	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.	Щоденник Звіт 20-25ст. Захист

			- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки; - оволодіння навичками культури міжособистісного спілкування; - ознайомлення із системою ресторанного господарства; - знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства; - ознайомлення з маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства; - ознайомлення з якістю послуг на підприємстві.	РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та	
--	--	--	--	--	--

				інформаційно- комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема із професійних питань.	
--	--	--	--	---	--

2.5. Курсові роботи

Назва дисципліни, з якої пишеться курсова робота	К-сть кредитів ЄКТС	С е м е с т р	Мета курсової роботи	Очікувані результати навчання	Завдання і підсумок
Технологія виробництва харчової продукції	180	5	Курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва харчової продукції» має за мету закріпити й поглибити теоретичні знання здобувачів освіти, розвинути навички виробництва харчової продукції. Поглиблення, систематизація, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань із дисципліни «Технологія виробництва харчової продукції» та формування професійних компетентностей щодо професійної діяльності. У курсовій роботі повинні знайти відображення теоретичні та практичні знання здобувачів освіти з питань технологічної обробки сировини та продуктів, впливу технологічних операцій на харчову цінність страв та виробів, умов зберігання сировини, асортименту напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, технології їх виробництва, контролю якості сировини і готової продукції.	РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.	Захист курсової роботи

3. Форма атестації здобувачів передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології здійснюється в формі комплексного кваліфікаційного іспиту.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій».

3.1. Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Програма комплексного кваліфікаційного іспиту зі спеціальності 181 Харчові технології включає 2 дисципліни циклу професійної підготовки:

1. Технологія виробництва харчової продукції;
2. Організація виробництва.

Комплексний кваліфікаційний іспит складається із двох частин: теоретичної – тестова перевірка знань; практичної – відповіді на теоретичні питання і розв’язання ситуаційної задачі, що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок.

Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій» та видачу диплома фахового молодшого бакалавра за результатами підсумкової атестації здобувачів освіти оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Заклад фахової передвищої освіти несе первинну відповідальність за якість послуг щодо надання освіти.

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

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління університетом, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх зацікавлених сторін;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) щорічне оцінювання здобувачів передвищої освіти, педагогічних працівників закладу фахової освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу фахової освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

8) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;

9) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи здобувачів освіти, за кожною освітньо-професійною програмою;

10) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

11) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені освіти та кваліфікації;

12) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу і здобувачами фахової передвищої освіти, в тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

13) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

14) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

15) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

16) здійснення 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_yakistyu/Quality_assurance.pdf).

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за поданням закладу фахової передвищої освіти оцінюється Державною службою якості освіти або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти, та Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої 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 фахову передвищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2745-19>.
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 23.11.2011 № 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. Зміни, що вносяться до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 16.12.2022 № 1392 (<https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-vnesennia-zmin-do-pereliku-haluzei-znan-i-spetsialnostei-za-iakymy-zdiisniuietsia-pidhotovka-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-il61222-1392>).
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918, схвалені сектором фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 24.06.2020 № 2). URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%20918%20vid%2013.07.2020.pdf>.
8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 24.12.2020 № 1552 «Про унесення змін до таблиці 1 Пояснювальної записки Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти». URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%201552%20vid%2024.12.2020.pdf>.
9. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.12.2023 № 156. URL: https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.
10. Стандарт фахової передвищої освіти. Галузь знань: 18 Виробництво та технології, за спеціальністю 181 Харчові технології (наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244). URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni_standarty/2021/1/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf.

Б. Корисні посилання:

1. 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.
2. 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>.
3. 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>.
4. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.
5. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.
6. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf.
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
8. 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-protseasu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.
9. 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-protseasu.html?download=82:bolonskyi-protseas-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» визначає вимоги до передвищого (фахового молодшого бакалавра) рівня 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 фахової передвищої освіти.

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

Матриці не відображають вибірових компонент освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin.xlsx.

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

Про грам на ком пете нт- ніст ь	О К 1. 1	О К 1. 2	О К 1. 3	О К 1. 4	О К 1. 5	О К 1. 6	О К 1. 7	О К 1. 8	О К 1. 9	О К 1. 10	О К 1. 11	О К 1. 12	О К 2. 1	О К 2. 2	О К 2. 3	О К 2. 4	О К 2. 5	О К 2. 6	О К 2. 7	О К 2. 8	О К 2. 9	О К 2. 10	О К 2. 11	О К 2. 12	О К 2. 13	П Р 1	П Р 2	П Р 3	К КІ	
ЗК 1	+										+																+	+	+	
ЗК 2	+		+	+	+	+	+			+																	+	+	+	+
ЗК 3			+									+															+	+	+	+
ЗК 4		+																									+	+	+	+
ЗК 5								+	+																				+	+
ЗК 6				+																				+	+		+	+	+	+
ЗК 7					+		+																				+	+	+	+
ЗК 8					+		+					+															+	+	+	+
СК 1													+			+		+								+			+	+
СК 2																	+		+						+	+			+	+
СК 3												+				+	+						+			+			+	+
СК 4													+		+	+	+	+					+			+			+	+
СК 5																	+		+		+	+	+		+		+	+	+	+
СК 6													+			+			+		+				+		+	+	+	+
СК 7																+		+		+				+		+		+	+	+
СК 8											+	+				+		+	+	+	+				+	+	+	+	+	+
СК 9											+	+				+											+	+	+	+
СК 10										+		+		+	+	+											+	+	+	+

9. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

Програмні результати навчання	О К 1. 1	О К 1. 2	О К 1. 3	О К 1. 4	О К 1. 5	О К 1. 6	О К 1. 7	О К 1. 8	О К 1. 9	О К 1 . 1 0	О К 1 . 1 1	О К 1 . 1 2	О К 2. 1	О К 2. 2	О К 2. 3	О К 2. 4	О К 2. 5	О К 2. 6	О К 2. 7	О К 2. 8	О К 2. 9	О К 2. 10	О К 2 . 1 1	О К 2 . 1 2	О К 2 . 1 3	П Р 1	П Р 2	П Р 3	К КІ	
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												+	+			+											+	+	+	+
ПРН 16										+		+	+			+											+		+	+
ПРН 17	+	+	+		+	+	+	+	+																		+	+	+	+