

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітня кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ВНУ імені Лесі Українки

Голова Вченої ради

Анатолій ЦЬОСЬ

(протокол № 7 від «31» травня 2024 р.

Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2024 р.

зі змінами протокол № 6 від «27» 05 2025 р.

Ректор

Анатолій ЦЬОСЬ

(наказ № 234 від «27» 05 2025 р.)



ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОП) є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки бакалаврів у галузі знань 18 Харчові технології, спеціальності 181 Харчові технології

ОП заснована на компетентнісному підході підготовки фахівця спеціальності 181 Харчові технології.

ОП Харчові технології для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України (від 18.10.2018 р., № 1125).

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою з числа науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки із залученням професіоналів-практиків у складі:

1. Марушко Лариса Петрівна, декан факультету хімії та екології, доцент кафедри органічної хімії та фармації, кандидат хімічних наук, доцент.
2. Кадикало Елла Максимівна, доцент кафедри органічної хімії та фармації, кандидат хімічних наук.
3. Савчук Тетяна Іванівна, доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії, кандидат хімічних наук, доцент.
4. Корольчук Світлана Іванівна, доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії, кандидат хімічних наук, доцент.
5. Савчук Ігор Дмитрович, начальник відділу забезпечення якості продукції ТОВ «Волиньхолдінг».

Рецензент:

Дубняк Тетяна Миколаївна, завідувач лабораторії ТОВ «Волиньхолдінг».

Освітня програма погоджена вченою радою факультету, схвалена науково-методичною комісією факультету та затверджена Вченою радою Волинського національного університету імені Лесі Українки (протокол № 7 від 25 травня 2023 року).

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін в освітню програму регулюється Порядком формування освітніх програм та навчальних планів підготовки фахівців за першим (бакалаврським), другим (магістерським) та третім (освітньо-науковим, освітньо-творчим) рівнями вищої освіти денної (очної) та заочної форм навчання у Волинському національному університеті імені Лесі Українки, затвердженим Вченою радою ВНУ імені Лесі Українки (протокол № 4 від 30.03.2023) та Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм у Волинському національному університеті імені Лесі

Українки, затвердженим Вченою радою ВНУ імені Лесі Українки (протокол № 15 від 24.12.2020).

Ця освітня програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу ВНУ імені Лесі Українки.

Лист погодження освітньо-професійної програми

Голова методичної комісії

факультету хімії та екології



Музиченко О. С.

Завідувач кафедри неорганічної та фізичної хімії



Гулай Л. Д.

Завідувач кафедри органічної та фармацевтичної хімії



Сливка Н. Ю.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Ступінь вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг ОП: 240 кредитів ЄКТС; термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень: НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	ПЗСО, СМБ (ступінь молодшого бакалавра)
Мови викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	4 роки (2024-2028)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vnu.edu.ua/uk/all-educations?title_education=&field_forma_navchannya_value=All&field_riven_value=All&field_chinnist_target_id=40&field_institut_fakultet_target_id=239
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Створення освітнього середовища для формування та розвитку загальних і професійних компетентностей в області харчових технологій.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Опис предметної області	Об’єкт вивчення: технологічні процеси і харчові продукти (за предметною спеціальністю Харчові технології). Цілі навчання: формування інтегральних, загальних і фахових компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: поняття принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства для формування предметних компетентностей за спеціальністю 181 Харчові технології, теоретичні основи системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази у виробничих умовах. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств та закладів харчової промисловості, методи та методики контролю якості та безпечності харчових продуктів та методики формування компетентностей за спеціальністю 181 Харчові технології. Інструментарій та обладнання: сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання для освітнього процесу; спеціалізоване лабораторне та технологічне обладнання і програмне забезпечення; бібліотечні ресурси та технології; бази для проведення навчальних і технологічних практик (за

	договорами про співпрацю).
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в області виробництва харчових продуктів, підготовка конкурентно здатних фахівців в області харчових технологій. <i>Ключові слова:</i> інноваційні харчові технології, підприємства харчової промисловості, якість харчової продукції, безпечність харчових продуктів, експлуатація технологічного обладнання, екологія харчових виробництв, конкурентноспроможність.
Особливості програми	Підготовка фахівців з галузі знань 18 Харчові технології. Програма ґрунтується на підготовку фахівців для технологічної, проектної та організаційної діяльності в області харчових технологій. Програма передбачає проходження в навчальних та технологічних практик на підприємствах по виготовленню продуктів харчування, де діють європейські стандарти якості та безпечності харчових продуктів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Рівнями освіти є: – базова середня освіта; – профільна середня освіта; – перший (початковий) рівень професійної (професійно-технічної) освіти; Сфера працевлаштування – на підприємствах і організаціях харчового профілю різних видів діяльності та форм власності. Допуском до професії є наявність підтвердженої документом про вищу освіту освітньої кваліфікації: бакалавр, освіти за спеціальністю «Харчові технології».
Подальше навчання	Можливість навчатися за програмою другого (магістерського) рівня за цією ж спеціальністю (що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра) або за іншою спеціальністю.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання за освітньо-професійною програмою студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, самонавчання, навчання через лабораторну практику передбачає використання проблемних, інтерактивних, проектних, інформаційно-комунікаційних технологій навчання з метою формування професійних навичок, що забезпечують розвиток логічного, критичного мислення у студентів; тісну співпрацю студентів з викладачами та науковцями, задіяними у сфері харчових технологій; залучення до консультування студентів кращих фахівців-практиків; сприяння участі здобувачів вищої освіти у студентських наукових олімпіадах, конкурсах. Форми організації навчання: лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, конспектів, Internet-джерел, консультації з викладачами, підготовка бакалаврських робіт, навчальні та технологічні практики.
Оцінювання	Оцінювання знань студентів з освітніх компонентів здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового модульного контролю знань. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою. <i>Поточний контроль</i> здійснюється під час проведення практичних (семінарських) та лабораторних занять і має за мету перевірку рівня підготовленості здобувачів освіти до виконання конкретної роботи. Поточний контроль реалізується в різних формах, зокрема опитування, захист лабораторних робіт, проектів, захист матеріалів практик, виступи на практичних (семінарських) заняттях, експрес-контроль, перевірка результатів виконання різноманітних індивідуальних науково-дослідних завдань, контроль засвоєння того навчального матеріалу, який заплановано на самостійне опрацювання здобувачем, тощо. <i>Підсумковий контроль</i> проводиться з метою оцінки результатів навчання на

	певному освітньому рівні або на окремих його завершальних етапах. Він проводиться у формі модульного контролю, семестрового заліку та екзамену, атестації. Підсумковий модульний контроль не планується, не проводиться з тих освітніх компонентів, де передбачено залік або обов'язкове складання екзамену. З інших освітніх компонентів підсумковий модульний контроль здійснюється після завершення вивчення тем змістового модуля у формі виконання здобувачем освіти модульного контрольного завдання (контрольної роботи, тесту, колоквіуму тощо) та проводиться або під час навчального заняття (його частини), або поза розкладом згідно за окремим графіком. Форма проведення, кількість модульних контрольних робіт зазначаються в силабусі (програмі) відповідного освітнього компонента. Формами контролю також є захисти звітів навчальних та технологічних практик. Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК5 . Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК13. 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. ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. ЗК14¹. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Фахові (професійні) компетентності (ФК/ПК)	Фахові (професійні) компетентності для предметної спеціальності за спеціальністю 181 Харчові технології ПК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ПК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ПК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ПК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під

	час їх виробництва і реалізації. ПК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ПК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ПК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ПК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ПК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ПК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових 8 матеріалів. ПК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ПК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ПК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
--	---

7 – Програмні результати навчання

Програмні результати навчання для предметної спеціальності (ПРН) 181 Харчові технології

- ПР1.** *Знає і розуміє* основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР2.** *Виявляє* творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР3.** *Уміє* застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР4.** *Проводить* пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР5.** *Знає* наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР6.** *Знає і розуміє* основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР7.** *Організовує, контролює та управляє* технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР8.** *Вміє* розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР9.** *Вміє* розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР10.** *Впроваджує* системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР11.** *Визначає* відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПР13.** *Обирає* сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
- ПР14.** *Підвищує* ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПР15.** *Впроваджує* сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР16.** *Дотримуватися* правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПР17.** *Організовує* процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПР18.** *Має* базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПР19.** *Підвищує* ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПР20.** *Вміти* укладати ділову документацію державною мовою.

ПР21. Вміє доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР22. Здійснює ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР23. Має навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснює технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР25. Виявляє творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПР26. Формує і відстоює власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР27. Зберігає та примножує досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Якісний склад науково-педагогічних працівників, які здійснюють професійну підготовку бакалаврів освітньої програми «Харчові технології», відповідає ліцензійним умовам. Освітній процес забезпечують науково-педагогічні працівники кафедр університету, серед яких, доктори, кандидати наук, професори, доценти, старші викладачі, асистенти. Викладачі, що забезпечують реалізацію освітньої програми, мають відповідну базову освіту і професійну кваліфікацію. Професійна активність науково-педагогічних працівників відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності (п. 38). Викладачі мають необхідну кількість публікацій у фахових, науково-метричних виданнях, беруть активну участь у науково-практичних конференціях різного рівня (міжнародних, всеукраїнських, регіональних). Усі науково-педагогічні працівники, згідно з укладеними графіками, проходять підвищення кваліфікації у закладах вищої освіти та науково-дослідних інститутах (у т. ч. за кордоном).
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база відповідає діючим санітарно-технічним нормам, інфраструктура та обладнання лабораторій забезпечує проведення всіх видів підготовки і науково-дослідної роботи студентів, передбачених цією освітньо-професійною програмою. Забезпечено доступ осіб з особливими потребами.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Здобувачі за освітньою програмою «Харчові технології» можуть користуватися фондами бібліотеки університету. До надходжень бібліотеки входять підручники, навчальні посібники, періодичні фахові видання, довідкова та інша навчальна література. Обсяг фондів є достатнім для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Студенти мають можливість користуватися фондами електронної бібліотеки, до складу якої входять наукові та науково-методичні публікації провідних вітчизняних і зарубіжних науковців, викладачів університету. Усі освітні компоненти ОП забезпечені силабусами. Кожний студент має доступ до бібліотечних фондів і баз даних відповідно до повного переліку дисциплін навчального плану, доступом до INTERNET. В освітньому процесі використовуються ІКТ.

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Здобувачі першого (бакалаврського) рівня можуть брати участь у програмах національної кредитної мобільності згідно з укладеними угодами про перезарахування результатів навчання між ВНУ імені Лесі Українки та іншими закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Здобувачі можуть брати участь у програмах міжнародної кредитної мобільності згідно з укладеними угодами про зарахування результатів навчання між ВНУ імені Лесі Українки та закордонними закладами вищої освіти.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні здобувачі вищої освіти приймаються на навчання за умови володіння українською мовою на достатньому рівні.

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

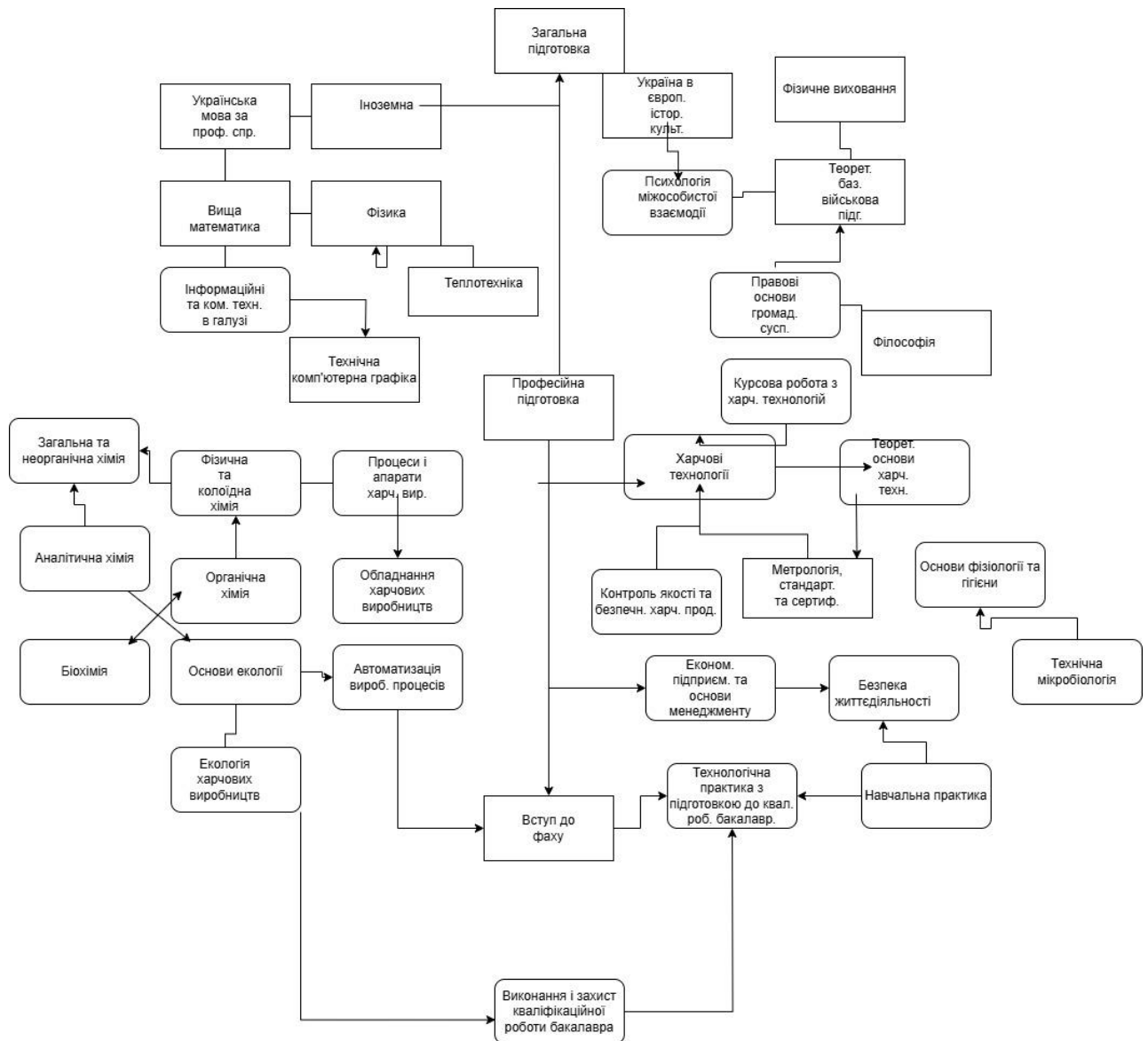
2.1. Перелік компонентів ОП

№ з/п	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 2	Вища математика	6	залік, екзамен
ОК 3	Фізика	6	залік, екзамен
ОК 4	Україна в європейському історичному та культурному контекстах	3	залік
ОК 5	Загальна та неорганічна хімія	6	екзамен
ОК 6	Органічна хімія	7	екзамен
ОК 7	Аналітична хімія	6	екзамен
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія	7	екзамен
ОК 9	Теоретична підготовка базової загальної підготовки* / Національно-патріотичне виховання**	3	залік
ОК 10	Психологія міжособистісної взаємодії	3	залік
ОК 11	Біохімія	7	екзамен
ОК 12	Технічна мікробіологія	6	екзамен
ОК 13	Правові основи громадянського суспільства	3	залік
ОК 14	Філософія	3	залік
ОК 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12	заліки, екзамени
ОК 16	Фізичне виховання	2	залік
Цикл професійної підготовки			
ОК 17	Вступ до фаху	3	екзамен
ОК 18	Інформаційно-комунікаційні технології та моделювання в галузі знань	4	залік
ОК 19	Основи фізіології та гігієни харчування	4	екзамен
ОК 20	Технічна комп'ютерна графіка	4	екзамен
ОК 21	Теоретичні основи харчових технологій	5	залік, екзамен
ОК 22	Харчові технології	11	заліки, екзамени
ОК 23	Курсова робота з харчових технологій	2	курслова робота
ОК 24	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	6	екзамен
ОК 25	Процеси і апарати харчових виробництв	11	екзамен
ОК 26	Теплотехніка	3	екзамен
ОК 27	Обладнання харчових виробництв	7	екзамен
ОК 28	Автоматизація виробничих процесів	3	екзамен
ОК 29	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в галузі	3	екзамен
ОК 30	Екологія харчових виробництв	3	екзамен
ОК 31	Метрологія, стандартизація та сертифікація	3	екзамен
ОК 32	Економіка підприємств та основи менеджменту	4	екзамен
ОК 33	Навчальна практика	4	залік
ОК 34	Технологічна практика	7	залік
ОК 35	Виконання та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	10	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		100 кредитів	

1	2	3	4
Цикл вибіркових дисциплін			
1.	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
2.	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
3.	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
4.	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
5.	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
6.	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
7.	Вибіркова дисципліна 7	5	залік
8.	Вибіркова дисципліна 8	5	залік
9.	Вибіркова дисципліна 9	5	залік
10.	Вибіркова дисципліна 10	5	залік
11.	Вибіркова дисципліна 11	5	залік
12.	Вибіркова дисципліна 12	5	залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		60 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		240 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема

Логічна послідовність вивчення обов'язкових компонентів



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи бакалавра, який має оцінити рівень досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності загальних компетентностей (ЗК)

компонентам освітньо-професійної програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК14 ¹
ОК 1	+	+			+		+				+				
ОК 2	+	+		+	+	+		+							
ОК 3	+	+		+	+		+	+			+				
ОК 4	+				+			+			+		+	+	+
ОК 5	+	+		+	+	+		+	+	+					
ОК 6	+	+		+	+			+	+	+					
ОК 7	+	+		+	+	+		+	+	+					
ОК 8	+	+		+	+	+	+	+	+	+					
ОК 9	+	+	+				+	+	+				+	+	
ОК 10	+	+	+		+	+							+		+
ОК 11	+	+			+	+	+		+	+					
ОК 12	+	+			+	+	+		+	+	+				
ОК 13	+	+	+		+	+	+				+		+	+	+
ОК 14	+	+	+				+				+		+	+	+
ОК 15	+	+				+	+	+				+			+
ОК 16	+	+			+		+	+	+						
ОК 17	+	+	+		+	+		+			+				+
ОК 18	+	+		+	+	+		+			+				
ОК 19	+	+			+	+		+	+		+				
ОК 20	+	+		+	+	+		+			+				
ОК 21	+	+		+	+			+	+				+		
ОК 22	+	+		+	+			+	+						
ОК 23	+	+	+	+	+			+	+		+				
ОК 24	+	+	+	+	+	+		+	+		+				
ОК 25	+	+		+	+			+	+						
ОК 26	+	+		+	+	+		+	+						
ОК 27	+	+		+	+	+		+	+						

OK 28	+	+		+	+	+	+	+	+						
OK 29	+	+		+	+	+	+		+						
OK 30	+	+		+	+	+	+		+	+					
OK 31	+	+		+	+	+	+								
OK 32	+	+	+	+	+	+		+							
OK 33	+	+	+	+	+	+		+	+		+				+
OK 34	+	+	+	+	+	+		+	+		+				+
OK 35	+	+	+	+	+	+		+			+				+

**5.Матриця відповідності фахових компетентностей (ФК / ПК)
компонентам освітньо-професійної програми**

	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13
ОК 1						+							
ОК 2								+					
ОК 3						+							
ОК 4								+					
ОК 5	+							+					
ОК 6	+							+					
ОК 7	+		+					+					
ОК 8	+							+					
ОК 9										+			
ОК 10												+	
ОК 11	+		+					+					
ОК 12			+					+					
ОК 13							+			+			
ОК 14												+	
ОК 15												+	+
ОК 16												+	
ОК 17	+					+				+		+	+
ОК 18		+							+				+
ОК 19	+		+										
ОК 20		+					+						
ОК 21	+		+										+
ОК 22		+		+					+			+	+
ОК 23	+	+	+	+	+					+	+		
ОК 24	+		+	+						+			
ОК 25					+		+	+	+	+		+	+
ОК 26		+			+	+			+				
ОК 27	+	+					+		+				+
ОК 28					+					+	+		+
ОК 29			+						+	+		+	+

OK 30			+	+						+			
OK 31	+	+			+	+		+					
OK 32	+		+			+							+
OK 33	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
OK 34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
OK 35	+		+	+	+	+	+	+				+	+
		+							+		+		

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	РН 23	РН 24	РН 25	РН 26	РН 27
ОК 1		+						+											+		+					
ОК 2			+																				+			
ОК 3																	+									
ОК 4		+																								
ОК 5					+												+	+								
ОК 6					+						+						+	+								
ОК 7					+						+		+				+	+								
ОК 8					+						+						+	+								
ОК 9		+																							+	+
ОК 10		+																		+					+	
ОК 11					+	+																				
ОК 12					+	+																				
ОК 13		+				+																			+	+
ОК 14		+																							+	+
ОК 15		+	+																		+					
ОК 16																										+
ОК 17	+			+							+			+	+		+	+	+						+	
ОК 18	+		+	+									+													
ОК 19	+		+					+																		
ОК 20			+	+								+											+			
ОК 21	+			+	+	+																				
ОК 22	+	+		+	+	+	+				+															
ОК 23	+	+	+	+	+						+						+	+		+						
ОК 24	+			+		+	+		+	+	+				+											
ОК 25	+				+		+					+	+									+	+			
ОК 26			+	+			+																+			

OK 27	+			+	+		+	+				+	+													
OK 28	+			+	+		+	+				+	+													
OK 29		+													+	+										
OK 30		+														+										
OK 31			+	+				+	+	+	+															
OK 32		+											+	+								+	+	+		
OK 33	+	+	+	+	+		+		+		+	+							+				+	+	+	+
OK 34	+	+		+	+		+		+		+	+			+						+	+	+		+	+
OK 35	+	+	+	+	+	+			+	+					+		+	+		+		+		+	+	+

Гарант освітньої програми

Савчук Т.І.