

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – ПЕРШИЙ РІВЕНЬ

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 01 «ОСВІТА/ПЕДАГОГІКА»

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 015 «ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА
(АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА СІЛЬСЬКО-
ГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»**

**Кваліфікація: Фахівець з харчових технологій, викладач практичного
навчання з харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради

_____ Коваленко О.Е.
Протокол №17 від 30.06.2020 р.,
Освітня програма вводиться в дію з
02.07.2020 р.
Ректор _____ Коваленко О.Е.
(наказ №212.від 02.07.2020 р.

Х а р к і в
2 0 2 0

Преамбула

Освітньо-професійна програма вищої освіти першого рівня здобуття ступеня бакалавра зі спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології) розроблена проектною групою кафедр: харчових та хімічних технологій та педагогіки та методики професійного навчання.

ОПП розроблена у відповідності до Стандарту вищої освіти України спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1460, від 21.11.2019 р.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)

Лазарєва Тетяна Анатоліївна – доктор педагогічних наук, доцент, професор кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії.

Члени групи:

Штефан Людмила Володимирівна – доктор педагогічних наук, професор кафедри педагогіки та методики професійного навчання Української інженерно-педагогічної академії

Александров Олександр Валентинович - кандидат хімічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії.

Цихановська Ірина Василівна - кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології)

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків;
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший рівень вищої освіти. Фахівець з харчових технологій, викладач практичного навчання з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма бакалавра спеціальності «Професійна освіта (Харчові технології)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 8 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України Сертифікат про акредитацію Серія НД № 2192748 Термін дії: до 1 липня 2019р.
Цикл/рівень програми	НРК України – 6 рівень, FQENEA – перший цикл, EQFLLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, на основі результатів зовнішнього незалежного оцінювання (вступних випробувань)
Мова викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://uipa.edu.ua/ua/applicant/obr-prog
2 - Мета освітньої програми	
Створити освітнє середовище здобувачу першого рівня вищої освіти для формування на належному рівні загальних та професійних компетентностей у галузях харчових технологій, педагогіки, психології та методики навчання, що дозволять йому отримати можливість вільного доступу до працевлаштування та здобуття наступного рівня вищої освіти.	
3-Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка»; спеціальність 015 Професійна освіта (Харчові технології)
Орієнтація освітньої програми	Основна орієнтованість освітньо-професійної програми – прикладна. Програма базується на застосуванні базових

	<p>знань з фундаментальних педагогічних, технічних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних технічних дисциплін та використання сучасних технологій в галузі харчових технологій; знань в галузі педагогіки й психології; інновацій в галузі харчових технологій.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Основний фокус спрямовано на здатність до проектування освітніх технологій у закладах освіти, синтез та створення вискоєфективних об'єктів в галузі харчових технологій.</p> <p>Ключові слова: навчання, професійна освіта, харчові технології, новітні технології у харчовій галузі.</p>
Особливості програми	<p>Обов'язкова наявність навчальних, виробничих, технологічних та педагогічних практик, які забезпечують базові знання для опанування професійних дисциплін та є підґрунтям для подальшого навчання з високим рівнем автономності. Цикл професійної та практичної підготовки забезпечує можливість успішної роботи в галузі Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 Професійна освіта (Харчові технології) та за спорідненими спеціальностями.</p>
4- Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>ОПП орієнтована на наступні види діяльності випускників: Згідно Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) випускники призначені для наступних професій</p> <p>3.Фахівці.</p> <p>3.1. Технічні фахівці в галузі прикладних наук і техніки (для відповідних спеціалізацій).</p> <p>3.2.Фахівці в галузі біології, агрономії (для відповідних спеціалізацій).</p> <p>3.3.Фахівці в галузі освіти.</p> <p>3.4.Інші фахівці(для відповідних спеціалізацій).</p> <p>3.5. Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості (для відповідних спеціалізацій).</p> <p><u>Основні первинні посади випускників в галузі освіти:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - викладач загально професійних та професійно практичних дисциплін в професійних навчальних закладах згідно спеціалізації; - викладач профільних дисциплін у загальноосвітніх навчальних закладах згідно спеціалізації; - майстер виробничого навчання; - старший майстер; - старший лаборант; - завідувач лабораторії; - технолог-наставник. <p><u>Основні первинні посади в галузі спеціалізації:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - фахівець з обслуговування обладнання, споруд, будівель в закладах освіти та на виробництві в галузі харчової промисловості; - фахівець з галузі харчової та переробної промисловості; - фахівець з технології харчування
Подальше	<p>На першому (бакалаврському) рівні вищої освіти можуть продовжувати</p>

навчання	навчання за спеціальностями, основи яких закладаються в навчальних планах бакалаврських програм, починаючи з другого-третього курсів навчання. Випускники можуть продовжити навчання за наданою та спорідненими спеціальностями на програмах підготовки другого (магістерського) рівня вищої освіти циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, навчання в системі Moodle, технологія розвивального навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами, складання комплексного державного іспиту.
Оцінювання	Методи та критерії оцінювання узгоджені з результатами навчання і з видами навчальної діяльності. Методи оцінювання – екзамени, тести, заліки, звіти про проходження практики та виконання лабораторних робіт, контрольні, курсові роботи та проекти, презентації, поточний контроль, проектна робота, кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

<p style="text-align: center;">Загальні компетентності</p>	<p>К 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>К 02. 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>К 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>К 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем..</p>
<p style="text-align: center;">Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>К 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>К 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>К 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>К 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>К 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>К 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень,</p>

пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

К 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.

К 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

К 22. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

К 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.

К 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.

К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

К 26. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.

К 27. Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.

К 28. Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування та харчових виробництв.

К 29. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи сучасних підприємств харчування.

К 30. Здатність застосовувати на практиці основні принципи безпечності виробництва харчової продукції.

К 31. Здатність аналізувати асортимент харчової сировини та готової продукції, способи її зберігання та реалізації та методи контролю якості.

7 – Програмні результати навчання

ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.

ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).

ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.

ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.

ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами. ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.

ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

ПР 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

ПР 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

ПР 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.

ПР 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.

ПР 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).

- ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.
- ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).
- ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).
- ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.
- ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
- ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.
- ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.
- ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.
- ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.
- ПР 26. Знання основних технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та харчових виробництв.
- ПР 27. Набуття практичних навичок використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування та харчових виробництв.
- ПР 28. Формування у студентів сучасної системи поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу та виробничого циклу підприємства в цілому.
- ПР 29. Вміння застосувати на практиці основні принципи забезпечення безпеки та якості харчової продукції.
- ПР 30. Вміння класифікувати харчову продукцію, визначати умови її зберігання та реалізації.
- ПР 31. Набуття практичних навичок проведення аналізу складу та якості харчової продукції.

8-Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	У викладанні навчальних дисциплін нормативної частини змісту навчання беруть участь доктори наук, професори, кандидати наук, доценти, фахівці даної галузі знань, які мають певний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи
Матеріально-технічне	Матеріально-технічне забезпечення відповідає

забезпечення	ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу. Використання сучасного програмного забезпечення у вибраній спеціальності.
Інформаційне та матеріально-технічне забезпечення	Використання бібліотек мережі Інтернет та освітнього порталу Української інженерно-педагогічної академії та авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри.
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та іншими навчальними закладами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та навчальними закладами країн партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Лицензоване

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

Обов'язкові компоненти

Загальні компетентності

Код	Компонент освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
OK1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен/4
OK2	Історичні та соціально-політичні студії	6	Екзамен/1
OK3	Філософсько-українознавчі студії	6	Екзамен/4
OK4	Іноземна мова	10	Залік/1,2,3,4
OK5	Теоретико-прикладні основи права	6	Екзамен/6
OK6	Технології особистісного зростання	3	Залік/1
OK7	Інформаційні і комунікаційні технології	6	Екзамен/2
Всього		40	

Спеціальні компетентності

OK8	Методологічні засади професійної освіти	6	Екзамен/4 Курс/4
OK9	Професійна педагогіка	6	Екзамен/5 Курс/5
OK10	Командо-утворення й технології командної роботи	3	Екзамен/6
OK11	Методика професійного навчання	15	Екзамен/6,7

			Курс/7
OK12	Етика педагогічної діяльності	3	Екзамен/8
OK13	Загальна, органічна хімія та екологія	7	Екзамен/1
OK14	Основи інженерно-педагогічної творчості	3	Залік/6
OK15	Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі	5	Екзамен/2
OK16	Технологія виробництва кулінарної продукції	8	Екзамен/3 Курс/3
OK17	Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі	7,5	Екзамен/4
OK18	Біологічна та харчова хімія	8	Екзамен/5
OK19	Товарознавство харчової продукції	6	Екзамен/7
OK20	Технологія харчових виробництв	7,5	Екзамен/8 Курс/8
OK21	ВСТУП ДО ФАХУ та Виробниче навчання	3	Залік/1
OK22	Математичні і графічні основи галузевого знання	6	Екзамен/1
OK23	Виробнича практика	9	Залік/2
OK24	Виробнича практика	6	Залік/4
OK25	Технологічна практика	6	Залік/6
OK26	Технологічна практика	4,5	Залік/7
OK27	Педагогічна практика	4,5	Залік/8
OK28	Держіспит з професійної педагогічної підготовки	1,5	Екзамен
Всього		127	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		167	

Вибіркові компоненти

Загальні компетентності

ВБ1.1	Ділова іноземна мова	6	Залік/5,7,8
ВБ1.2	Іноземна мова професійно-ділового спілкування		Екзамен/6
ВБ2.1	Теоретичні основи роботи технологічного обладнання в галузі	6	Екзамен/2
ВБ2.2	Вища математика		
ВБ2.3	Теорія ймовірностей та математична статистика		
ВБ2.4	Фізико-математичні основи галузевого знання		
ВБ3.1	Інструментальне забезпечення E-Learning	4	Екзамен/5
ВБ3.2	Технології цифровізації управління		
Всього		16	

Спеціальні компетентності

ВБ 4	Виробниче навчання	9	Залік/2,3,4
ВБ5.1	Загальна та вікова психологія	6	Екзамен/3
ВБ5.2	Соціалізація особистості		
ВБ5.3	Самовиховання та саморегуляція особистості		
ВБ 6.1	Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна	6	Екзамен/3
ВБ6.2	Малюнок і основи композиції		
ВБ7.1	Психологія педагогічної діяльності	6	Екзамен/5
ВБ7.2	Психодіагностика		
ВБ7.3	Корекційна педагогіка		
ВБ8.1	Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ	6	Екзамен/7
ВБ8.2	Основи художнього проектування		
ВБ8.3	Технологія швейних виробів		
ВБ9.1	Методи контролю якості харчових продуктів	6	Залік/6 Курс/6
ВБ9.2	Матеріалознавство швейних виробів		
ВБ9.3	Історія мистецтва і стилю		
ВБ10.1	Комунікативні процеси у педагогічній діяльності	6	Екзамен/7
ВБ10.2	Основи педагогічних вимірювань та моніторингу якості освіти		
ВБ10.3	Педагогічна конфліктологія		
ВБ11.1	Основи освітнього менеджменту	6	Екзамен/8
ВБ11.2	Основи галузевого менеджменту		
ВБ12.1	Процеси та обладнання харчової галузі	6	Екзамен/8
ВБ12.2	САПР одягу		
ВБ12.3	Комп'ютерний дизайн		
Всього		57	
Загальний обсяг вибіркових компонент		73	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів освіти вищої	Атестація здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену
Вимоги до екзамену	<ul style="list-style-type: none"> - спрямованість комплексного кваліфікаційного екзамену на перевірку спеціальних фахових компетентностей; - визначення рівня теоретичних знань з психолого-педагогічної та предметно-методологічної підготовки у формі тестування; - визначення рівня практичної підготовки через розробку дидактичного проекту підготовки у професійному навчальному закладі фахівця за

	відповідною спеціалізацією.
--	-----------------------------

Завершується атестація видачою документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня бакалавра із присудженням кваліфікації: фахівець в галузі харчових технологій, викладач практичного навчання в галузі харчових технологій.

4.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Обов'язкові компоненти

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	
K1		+																											
K2		+	+										+	+															
K3	+																												
K4				+																									
K5									+																				
K6							+																						
K7						+	+							+															
K8										+																			
K9		+									+																		
K10										+																			
K11																													
K12								+	+																				
K13		+			+																								
K14											+																	+	
K15									+					+															
K16																													
K17								+			+																	+	
K18																+	+									+	+		
K19							+																						
K20					+																		+						
K21																					+					+	+		
K22													+		+				+				+						
K23																			+		+								
K24											+	+									+					+	+	+	
K25							+				+			+		+	+									+	+	+	
K26																													
K27													+		+	+		+		+						+	+		
K28																+				+	+		+	+	+	+			
K29																	+									+	+		
K30																				+		+							
K31																				+		+							

Вибіркові компоненти

	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ2.4	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ 4	ВБ5.1	ВБ5.2	ВБ5.3	ВБ 6.1	ВБ6.2	ВБ7.1	ВБ7.2	ВБ7.3	ВБ8.1	ВБ8.2	ВБ8.3	ВБ9.1	ВБ9.2	ВБ9.3	ВБ10.1	ВБ10.2	ВБ10.3	ВБ11.1	ВБ11.2	ВБ12.1	ВБ12.2	ВБ12.3
K1											+	+																			
K2																							+								
K3																															
K4	+	+																													
K5										+	+																				
K6																										+					
K7										+	+	+																			
K8																															
K9																							+								
K10																															
K11										+	+	+																			
K12																									+	+	+				
K13																															
K14															+	+	+														
K15																															
K16							+	+																							
K17																															
K18			+																				+								
K19																														+	
K20																															+
K21													+						+												
K22			+	+	+									+	+	+	+				+								+		
K23																				+			+								+
K24																				+				+	+	+	+	+	+	+	+
K25															+	+	+			+				+	+	+	+	+	+	+	+
K26															+	+	+											+	+	+	+
K27																															
K28									+										+										+	+	+
K29																															
K30													+						+												
K31																						+									

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

Обов'язкові компоненти

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28
ПР1					+																							
ПР2					+																							
ПР3		+	+	+																								
ПР4							+					+																
ПР5	+						+			+																		
ПР6	+			+																								
ПР7														+														
ПР8						+								+														
ПР9							+							+														
ПР10						+		+					+		+													
ПР11						+			+		+											+						+
ПР12									+		+																	+
ПР13								+			+																	+
ПР14								+			+			+														
ПР15								+			+																	+
ПР16																+								+	+			
ПР17													+		+	+	+	+					+					
ПР18													+		+	+	+				+		+					
ПР19																+								+	+	+	+	
ПР20										+		+																
ПР21											+					+	+									+	+	+
ПР22							+																					
ПР23		+																										
ПР24						+																				+	+	
ПР25																												
ПР26																+	+				+	+		+	+	+	+	
ПР27													+		+	+	+				+			+	+	+	+	
ПР28																+	+				+			+	+	+	+	
ПР29																			+	+								
ПР30																				+								
ПР31																				+								

Вибіркові компоненти

	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ2.4	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ 4	ВБ5.1	ВБ5.2	ВБ5.3	ВБ 6.1	ВБ6.2	ВБ7.1	ВБ7.2	ВБ7.3	ВБ8.1	ВБ8.2	ВБ8.3	ВБ9.1	ВБ9.2	ВБ9.3	ВБ10.1	ВБ10.2	ВБ10.3	ВБ11.1	ВБ11.2	ВБ12.1	ВБ12.2	ВБ12.3		
ПР1																																	
ПР2																																	
ПР3	+	+																															
ПР4																								+	+	+							
ПР5																								+	+	+							
ПР6	+	+																															
ПР7																								+	+	+							
ПР8																												+	+				
ПР9																																	
ПР10			+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+																
ПР11										+																							
ПР12																																	
ПР13																																	
ПР14										+	+	+																					
ПР15																																	
ПР16			+																														
ПР17				+	+	+												+												+			
ПР18				+	+	+								+				+	+	+	+	+	+							+	+	+	
ПР19			+																												+	+	
ПР20											+	+																					
ПР21																																	
ПР22							+	+																									
ПР23																																	
ПР24										+	+	+																	+	+			
ПР25											+	+																					
ПР26																																	
ПР27									+																						+	+	
ПР28																																	
ПР29													+						+														
ПР30																																	
ПР31																						+											