

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» /
«RESTAURANT TECHNOLOGY»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології»**

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ

Голова вченої ради


**/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 8 від "14" вересня 2023 р.)**

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2023 р.

Директор УТЕІ ДТЕУ  Петро ГАВРИЛКО

(наказ № _____ від "____" _____ 2023 р.)

Ужгород 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Олександр НЕТРЕБСЬКИЙ, зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ, д.т.н., проф. (керівник);
2. Ганна САБАДОШ, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ, к.т.н., доц.;
3. Тетяна ГУШТАН, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ, д.е.н., доц..

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Евеліна СІРА – виконавчий директор ЗРГ «Гранд».
2. Юрій КАНСЬКИЙ – завідувач виробництвом ресторану, ТОВ «Камелот».

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавр, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2024р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL–6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта; початковий рівень вищої освіти; ОКР «молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.utei-knteu.org.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової

	промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. Ключові слова: організація, виробництво, харчові продукти, харчові технології, устаткування, ресторанне господарство, економіка ресторанів.
Особливості програми	Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. Практична підготовка в закладах ресторанного господарства. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення практичних працівників харчових виробництв та ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1221.2 Начальник цеху (зміни) 1222.2 Майстер виробничої лабораторії 1222.2 Майстер виробництва 1222.2 Майстер виробничої ділянки 1225 Завідувач виробництва 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 3111 Технік–технолог 3119 Технолог 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу 3436.2 Помічник керівника іншого основного підрозділу 3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління 3570 Фахівці з технології харчування
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій, практичних занять із

	розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, студентське центроване навчання, практично-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення, індивідуальні завдання, практична підготовка
Оцінювання	Письмові экзамени, курсові роботи, практична підготовка, презентації, індивідуальні завдання, виконання та захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи 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	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати в команді. K08. Здатність працювати автономно. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою K13. 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. K14. 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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі

	відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. <i>K28. Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства</i>
7 – Програмні результати навчання	
	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

	ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР15. Впроваджувати 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. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів рівня вищої освіти бакалавр. До реалізації ОПП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.

Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями. Третина навчальних аудиторій забезпечена мультимедійним обладнанням для одночасного використання. Наявні спеціалізовані кабінети, лабораторії, обладнані сучасними приладами та інвентарем; бібліотека, у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; актовий зал; спортивний майданчик тощо. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ ДТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ: http://www.utei-knteu.org.ua розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; технічні засоби навчання та програмні продукти.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між УТЕІ ДТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	—

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

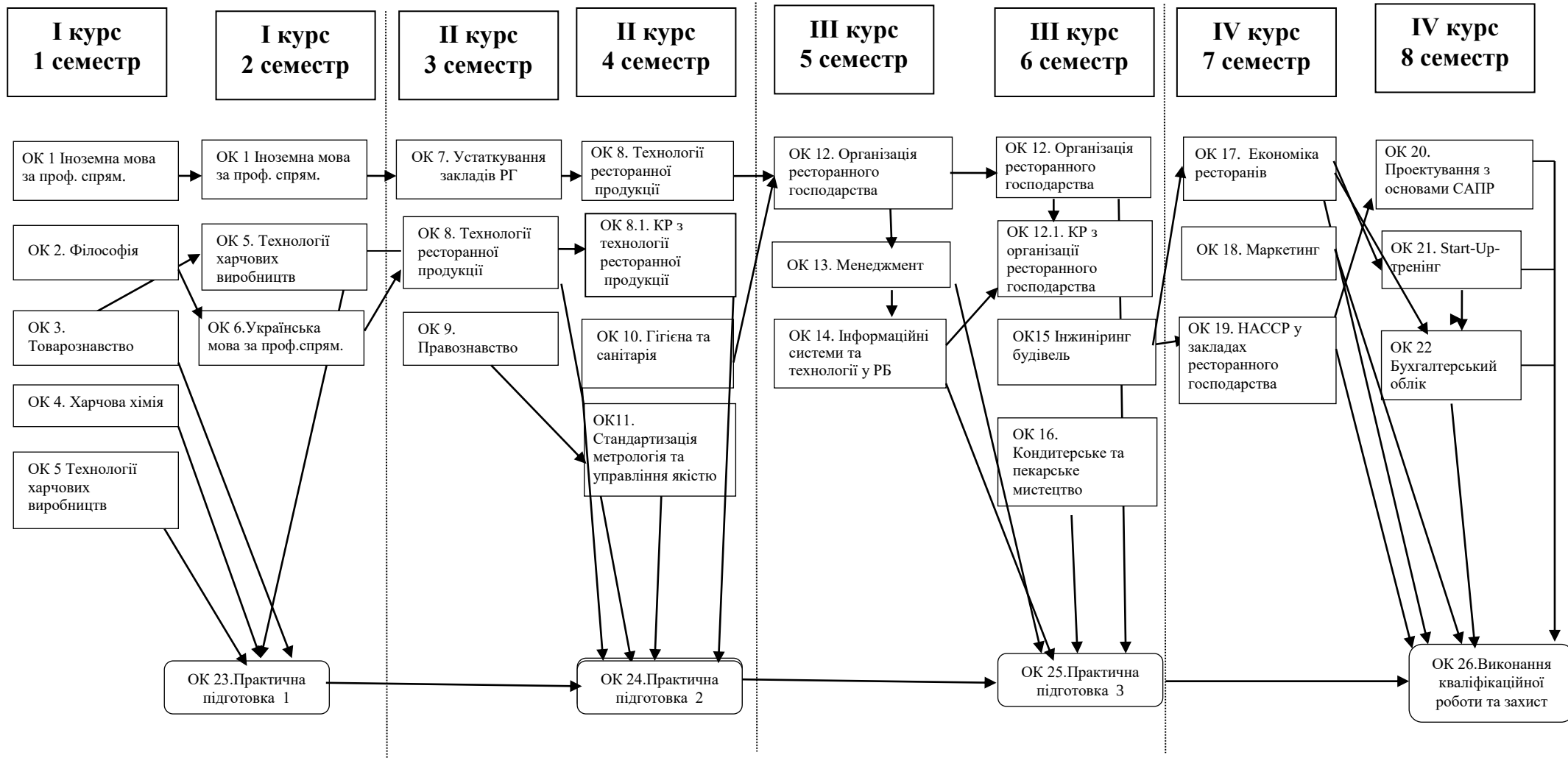
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12
ОК 2	Філософія	6
ОК 3	Товарознавство	6
ОК 4	Харчова хімія	6
ОК 5	Технології харчових виробництв	12
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням	6
ОК 7	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 8	Технологія ресторанної продукції	12
ОК 8.1	КР з технології ресторанної продукції	
ОК 9	Правознавство	6
ОК 10	Гігієна та санітарія	6
ОК 11	Стандартизація, метрологія та управління якістю	6
ОК 12	Організація ресторанного господарства	12
ОК 12.1	КР з організації ресторанного господарства	
ОК 13	Менеджмент	6
ОК 14	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	6
ОК 15	Інжиніринг будівель	6
ОК 16	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ОК 17	Економіка ресторанів	12
ОК 18	Маркетинг	6
ОК 19	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
ОК 20	Проектування з основами САПР	6
ОК 21	Start-Up-тренінг	3
ОК 22	Бухгалтерський облік	6
ОК 23	Практична підготовка 1	6
ОК 24	Практична підготовка 2	6
ОК 25	Практична підготовка 3	6
ОК 26	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	9
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Food-коучинг з харчування	6
ВК 2	Барна справа	6
ВК 3	Безпека життя	6
ВК 4	Безпечність товарів	6
ВК 5	Готельна справа	6
ВК 6	Господарське право	6
ВК 7	Друга іноземна мова	24
ВК 8	Економічна теорія	6
ВК 9	Експертиза харчових продуктів	6
ВК 10	Електронна торгівля	6
ВК 11	Енологія	6
ВК 12	Етика бізнесу	6

ВК 13	Етнічна кулінарія	6
ВК 14	Захист прав споживачів	6
ВК 15	Івентивний менеджмент	6
ВК 16	Історія української культури	6
ВК 17	Кейтеринг	6
ВК 18	Комунікативний менеджмент	6
ВК 19	Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	6
ВК 20	Курортна справа	6
ВК 21	Методи контролю якості ресторанних послуг	6
ВК 22	Підприємницьке право	6
ВК 23	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 24	Сенсорний аналіз	6
ВК 25	Технологія оздоровчих харчових продуктів	6
ВК 26	Фізика	6
ВК 27	Франчайзинг	6
ВК 28	Харчова мікробіологія	6
ВК 29	Харчові та дієтичні добавки	6
Загальний обсяг вибіркового компонента:		60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти		Компетентності																												
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 8.1	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	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	
Загальні компетентності	K01		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	K02	+	+	+		+				+	+			+	+	+	+	+	+				+			+		+	+	
	K03							+	+					+		+			+		+						+		+	
	K04	+	+	+													+				+		+	+						
	K05		+	+									+				+				+		+		+					
	K06					+		+	+	+				+				+	+					+						
	K07					+	+		+		+	+		+		+			+	+		+			+					
	K08				+	+						+							+					+						
	K09					+							+	+					+				+							
	K10		+		+	+							+						+				+				+	+	+	+
	K11					+	+		+	+				+	+	+						+					+	+	+	+
	K12	+																												
	K13		+								+			+																
	K14		+	+			+						+																	
Спеціальні (фахові) компетентності	K15			+		+			+	+									+							+	+	+	+	
	K16							+									+	+						+		+	+	+	+	
	K17									+			+									+	+							
	K18			+						+			+																	
	K19					+			+	+									+		+	+				+	+	+	+	
	K20					+			+						+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	
	K21							+							+						+				+					
	K22				+				+			+							+							+	+	+	+	
	K23														+				+				+							
	K24						+				+	+	+										+		+				+	
	K25																+				+					+				
	K26	+	+				+							+							+	+				+				
	K27		+												+	+					+			+						
	K28			+		+				+	+			+						+		+	+				+			

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти		БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25	БК 26	БК 27	БК 28	БК 29
Компетентності																														
Загальні компетентності	K01	+	+						+					+	+			+		+				+		+			+	+
	K02		+	+				+	+	+		+			+	+			+			+	+	+	+		+	+		
	K03		+			+	+				+	+							+			+						+		
	K04		+					+	+	+	+	+							+								+			
	K05	+		+						+	+	+				+					+	+			+			+		+
	K06		+							+											+	+								
	K07		+			+	+						+			+			+		+		+	+				+		
	K08					+	+				+		+						+				+	+					+	
	K09		+	+	+																			+			+			
	K10			+	+																+			+						
	K11					+			+				+				+		+		+						+	+		
	K12							+																			+	+		
	K13			+			+								+															
	K14			+	+	+			+	+	+	+		+			+		+		+									
Спеціальні (фахові) компетентності	K15				+									+										+		+				+
	K16																	+			+			+						
	K17	+			+					+		+										+			+	+				
	K18	+	+		+					+		+		+												+	+			+
	K19	+																								+				
	K20		+	+			+													+	+	+	+							
	K21		+										+	+					+					+		+				
	K22																				+				+		+		+	
	K23												+																	
	K24						+																+			+			+	
	K25			+							+					+			+		+					+				
	K26					+		+				+				+			+											
	K27					+					+					+					+									
	K28													+				+		+				+						

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними
обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 8.1	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	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
ПР01				+	+		+	+	+				+					+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ПР02	+	+	+		+								+		+								+		+		+	+
ПР03		+	+													+				+			+			+	+	+
ПР04		+	+	+	+				+			+	+			+	+		+	+		+	+	+				+
ПР05					+			+	+		+							+							+	+	+	+
ПР06			+						+		+														+	+	+	+
ПР07													+			+									+	+	+	+
ПР08								+	+									+	+							+	+	+
ПР09									+			+									+		+			+	+	
ПР10											+	+									+		+		+	+	+	+
ПР11				+					+				+	+														
ПР12														+			+					+	+					
ПР13							+						+	+														
ПР14														+					+	+			+	+				
ПР15		+													+					+					+	+	+	+
ПР16							+	+	+				+	+				+			+			+	+	+	+	+
ПР17					+			+	+					+														
ПР18		+		+							+								+									
ПР19										+			+		+					+			+		+	+	+	+
ПР20						+															+		+		+	+	+	+
ПР21						+													+	+								
ПР22	+					+														+					+	+	+	+
ПР23								+					+		+			+										
ПР24								+	+					+				+		+			+					+
ПР25																			+	+								
ПР26		+				+				+																		
ПР27		+									+		+						+	+								

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковими компонентами освітньої програми

Компоненти Програмні результати навчання																														
	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	ВК 27	ВК 28	ВК 29	
ПР01		+											+						+		+		+		+				+	
ПР02		+			+		+				+			+	+			+		+				+		+		+		
ПР03	+				+				+	+	+		+					+	+					+	+	+				+
ПР04									+	+	+												+	+						
ПР05				+							+		+								+								+	
ПР06	+										+																		+	+
ПР07																					+		+		+					
ПР08													+												+					
ПР09													+													+				
ПР10		+		+																								+		
ПР11				+					+		+		+								+			+		+				+
ПР12																														
ПР13																							+		+					
ПР14																														
ПР15					+										+						+									
ПР16		+	+	+	+												+			+						+				
ПР17				+														+					+							+
ПР18									+												+			+		+		+		
ПР19	+	+			+	+									+		+	+	+									+		
ПР20			+		+							+										+						+		
ПР21	+												+	+				+		+	+									
ПР22					+		+			+		+						+	+	+										
ПР23						+											+					+					+			
ПР24																									+					
ПР25								+		+																+		+		
ПР26			+			+				+		+		+		+		+			+									
ПР27			+													+				+									+	

Аркуш реєстрації змін

[illegible]