

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології»
спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

/А.А. Мазаракі/

(протокол № 10 від "24" серпня 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2018 р.

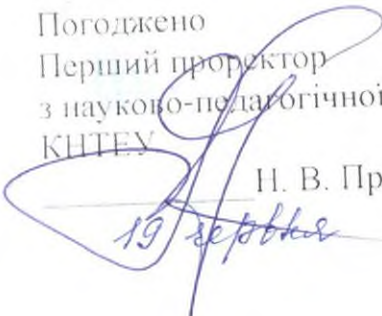
Директор УТЕІ КНТЕУ П.П. Гаврилко

(наказ № 80 від "26" серпня 2018 р.)

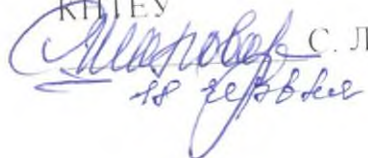
Київ 2018 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

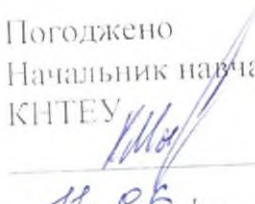
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ


Н. В. Притульська
19 серпня 2018 р.

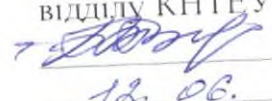
Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ


С. Л. Шаповал
18 серпня 2018 р.

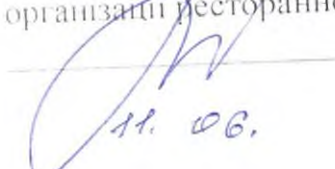
Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


К. В. Мостика
11.06. 2018 р.

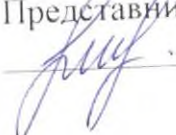
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


Т. В. Божко
12.06. 2018 р.

Погоджено
Завідувач кафедри технології і
організації ресторанного господарства
М.Ф. Кравченко


М. Ф. Кравченко
11.06. 2018 р.

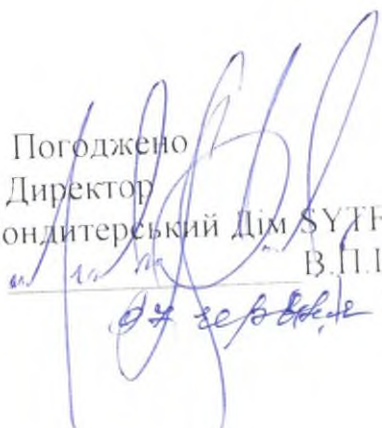
Погоджено
Представник РС


Ю. О. Шпонтак
08.06. 2018 р.

Погоджено
Керівник РК «Варош»


О. В. Попович
05.06. 2018 р.

Погоджено
Директор
«Кондитерський Дім SYTFANYO»
В. П. Шефаньо


В. П. Шефаньо
07 серпня 2018 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 181 Харчові технології у складі:

1. Нетребський О.А., д.т.н., завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ;
2. Сабадош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ;
3. Шпирко Г.Н., к.х.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Попович О.В. – директор РК «Варош»,
- 2.Штефаньо В.П. – директор «Кондитерський Дім SYTFANYO»

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» (за спеціалізацією «Ресторанні технології»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний 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» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2020 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL–6 рівень
Передумови	На базі повної загальної середньої освіти.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2020 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.utei-knteu.org.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних до загальних і фахових компетенцій, які сприяють соціальній стійкості на ринку праці; формування соціально - особистісних якостей випускників, здобуття професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі ресторанних технологій	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Обсяг обов'язкової компоненти ОПП складає 74,6%, вибіркової – 25,6 %. Обсяг циклу загальної підготовки становить 25% та циклу професійної підготовки 75,% від загального обсягу ОП
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Програма спрямована на надання фахових знань в галузі харчових виробництв, ресторанного бізнесу та поєднання теоретичних аспектів харчових технологій з акцентом на майбутню діяльність у виробничій (обслуговуючій) сфері
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Реалізація освітніх траєкторій з науково-дослідним, науково-практичним ухилом. Спеціальна програма та професійна підготовка до вирішення професійних та наукових завдань в управлінській діяльності суб'єктів харчових виробництв та ресторанного бізнесу. Ключові слова: технології харчових виробництв, технології ресторанної продукції, маркетинг, інжиніринг будівель, методи контролю, керівництво, управління якістю, енологія.

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	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) 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 2149.2 Інженер з якості 2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування 2320 Викладач професійно-технічного закладу 2419.2 Фахівець із якості 2411.2 Аудитор з харчової безпеки 3111 Технік – технолог 3119 Технолог 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3211, 3111 Технік - лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження)
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти в галузях, що узгоджуються з отриманим дипломом бакалавра
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, виробнича практика.
Оцінювання	Письмові екзамени, практика, презентації, індивідуальні завдання, атестація та інші види робіт, які оцінюються за загальною системою ЄКТС відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів»
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність ставити та успішно розв'язувати складні завдання і проблеми різного рівня складності у сфері професійної діяльності,

	із застосуванням теорій і методів фундаментальних і прикладних наук, що характеризуються невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 10. Здатність працювати в команді. ЗК 11. Здатність працювати автономно. ЗК 12. Навички здійснення безпечної діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. ФК 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми. ФК 8. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць). ФК 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи

	організації праці відповідно до вимог безпеки життя, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ФК 12. Здатність до розробки та вдосконалення технології харчової продукції з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості, раціонального використання сировинних ресурсів. ФК 13. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в закладі харчування. ФК 14. Здатність впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної та нетрадиційної сировини. ФК 15. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 16. Здатність використовувати нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності, основні засоби і методи безпеки, захист персоналу і населення від можливих наслідків аварій катастроф, реалізація заходів із захисту людини від негативних впливів. ФК 17. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі ФК 18. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. ПРН 2. Здатність володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 3. Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. ПРН 4. Здатність збирати, аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій . ПРН 5. Здатність кваліфіковано і обґрунтовано використовувати фахові знання для розв'язування виробничих задач; вміти застосовувати відомі пакети прикладних програм для проведення аналізу проблем в умовах виробництва харчової промисловості та ресторанного господарства. ПРН 6. Застосовувати знання для розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання

	та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів. ПРН 7. Системно осмислювати та застосовувати творчі здібності для формування нових ідей у галузі. ПРН 8. Застосовувати знання технічних характеристик, технологічних особливостей виготовлення та реалізації харчової продукції, проводити маркетинговий аналіз. ПРН 9. Здійснювати пошук інформації в різних науково-прикладних джерелах для розв'язання задач у харчовій промисловості та ресторанному господарстві. ПРН 10. Ефективно працювати як індивідуально, так і у складі творчої групи. ПРН 11. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами. ПРН 12. Здатність використання різноманітних методів, зокрема сучасних інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях. ПРН 13. Уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів. ПРН 14. Здатність ефективно формувати комунікаційні зв'язки підприємства. ПРН 15. Здатність управління комплексними діями або проектами, адаптуватись до нових ситуацій та приймати відповідні рішення рішень у непередбачуваних умовах. ПРН 16. Здатність усвідомлювати потребу навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з високим рівнем автономності. ПРН 17. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення, досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. ПРН 18. Здатність демонструвати розуміння основних екологічних засад, охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування. ПРН 19. Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розробленням нових технологій ресторанного господарства. ПРН 20. Вміти впроваджувати передовий досвід виробничої та наукової діяльності. ПРН 21. Уміння оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 22. Здатність аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових стандартів на харчові продукти. ПРН 23. Здатність розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів. ПРН 24. Здатність застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи
--	--

	менеджменту. ПРН 25. Здатність вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств ресторанного господарства сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
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, площа яких перевищує встановлені вимоги. 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; медичний пункт; буфети. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ КНТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ КНТЕУ: 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; інтернет-зв'язок; 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 КНТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	—

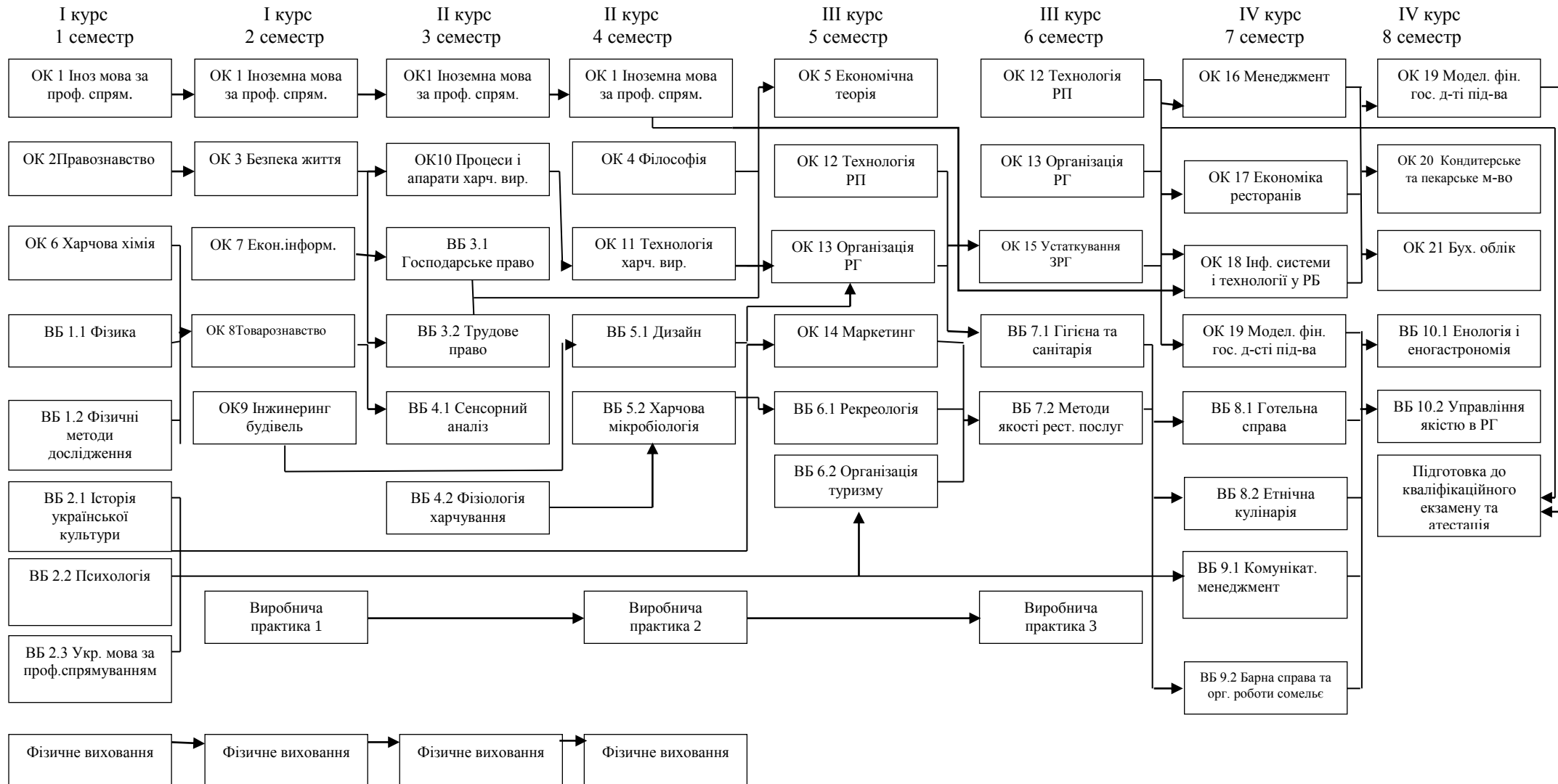
2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсум. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Е/п
ОК 2.	Правознавство	6	Е/п
ОК 3.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 4.	Філософія	6	Е/п
ОК 5.	Економічна теорія	6	Е/п
ОК 6.	Харчова хімія	6	Е/п
ОК 7.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 8.	Товарознавство	6	Е/п
ОК 9.	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 10.	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Е/п
ОК 11.	Технологія харчових виробництв	6	Е/п
ОК 12.	Технологія ресторанної продукції	13,5	Е/п
ОК 13.	Організація ресторанного господарства	12	Е/п
ОК 14.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 15.	Устаткування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п
ОК 16.	Менеджмент	6	Е/п
ОК 17.	Економіка ресторанів	6	Е/п
ОК 18.	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 19.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Е/п
ОК 20.	Кондитерське та пекарське мистецтво	7,5	Е/п
ОК 21.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
	Фізичне виховання	6	З
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		160,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Фізика	6	Е/п
ВБ 1.2	Фізичні методи дослідження	6	Е/п
ВБ 2.1	Історія української культури	6	Е/п
ВБ 2.2	Психологія	6	Е/п
ВБ 2.3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	6	Е/п
ВБ 3.1	Господарське право	6	Е/п
ВБ 3.2	Трудове право	6	Е/п
ВБ 4.1	Сенсорний аналіз	6	Е/п
ВБ 4.2	Фізіологія харчування	6	Е/п
ВБ 5.1	Дизайн	6	Е/п
ВБ 5.2	Харчова мікробіологія	6	Е/п
ВБ 6.1	Рекреологія	6	Е/п
ВБ 6.2	Організація туризму	6	Е/п
ВБ 7.1	Гігієна та санітарія	6	Е/п

ВБ 7.2	Методи контролю якості ресторанних послуг	6	Е/п
ВБ 8.1	Готельна справа	6	Е/п
ВБ 8.2	Етнічна кулінарія	6	Е/п
ВБ 9.1	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
ВБ 9.2	Барна справа та організація роботи сомельє	6	Е/п
ВБ 10.1	Енологія і еногастрономія	7,5	Е/п
ВБ 10.2	Управління якістю в ресторанному господарстві	7,5	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонентів:		61.5	
Практична підготовка			
Виробнича практика 1		6	3
Виробнича практика 2		6	3
Виробнича практика 3		3	3
Всього практична підготовка		15	
Атестація			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21
ЗК1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК8	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК11	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК1								•		•	•	•									
ФК2								•		•	•	•	•		•					•	
ФК3								•		•	•	•	•		•			•		•	
ФК4						•					•									•	
ФК5								•	•	•	•	•								•	
ФК6							•	•			•	•	•	•	•	•		•		•	
ФК7										•	•				•			•	•	•	
ФК8									•				•						•		
ФК9		•									•		•							•	•
ФК10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК11			•					•	•		•	•							•	•	
ФК12										•	•	•	•						•	•	
ФК13								•	•		•	•							•	•	
ФК14				•				•	•		•	•							•	•	
ФК15									•						•				•		
ФК16			•							•	•	•	•						•	•	
ФК17		•		•	•		•							•		•	•		•		•
ФК18					•									•		•	•	•	•		

Закінчення п.4

	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ4.1	ВБ4.2	ВБ5.1	ВБ5.2	ВБ6.1	ВБ6.2	ВБ7.1	ВБ7.2	ВБ8.1	ВБ8.2	ВБ9.1	ВБ9.2	ВБ10.1	ВБ10.2
ЗК1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК8	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК11	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК1		•						•	•		•			•	•		•				
ФК2																•	•				•
ФК3																	•				•
ФК4		•						•											•	•	•
ФК5											•			•			•		•	•	•
ФК6	•								•						•					•	
ФК7									•								•		•	•	•
ФК8		•								•			•			•					
ФК9		•									•	•	•		•						
ФК10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК11											•	•	•			•				•	•
ФК12																	•		•	•	•
ФК13		•						•			•	•			•						•
ФК14									•								•		•		
ФК15																	•		•		•
ФК16									•		•	•		•						•	
ФК17						•	•						•			•				•	•
ФК18				•										•						•	

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21
ПРН1			•					•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	
ПРН2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН3			•	•				•		•	•	•	•	•	•			•	•	•	
ПРН4						•								•		•	•	•	•		
ПРН5										•	•	•	•							•	
ПРН6		•	•	•	•		•												•	•	
ПРН7								•	•	•	•			•				•		•	
ПРН8										•	•	•		•					•	•	
ПРН9							•											•	•		
ПРН10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН11	•			•																	
ПРН12																	•	•	•		
ПРН13								•	•	•	•			•	•	•		•	•	•	•
ПРН14		•	•	•	•									•		•					
ПРН15					•									•		•	•	•			
ПРН16	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН17		•						•				•	•	•					•	•	•
ПРН18			•						•	•									•	•	
ПРН19											•	•	•		•				•	•	
ПРН20								•			•	•	•		•				•	•	
ПРН21							•							•				•	•		
ПРН22		•						•				•	•					•		•	
ПРН23								•			•	•								•	
ПРН24								•	•				•			•		•			
ПРН25									•						•					•	

Закінчення п.5

	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ4.1	ВБ4.2	ВБ5.1	ВБ5.2	ВБ6.1	ВБ6.2	ВБ7.1	ВБ7.2	ВБ8.1	ВБ8.2	ВБ9.1	ВБ9.2	ВБ10.1	ВБ10.2
ПРН1						•	•										•	•		•	
ПРН2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН3	•			•		•	•				•	•						•			
ПРН4												•	•			•					
ПРН5						•						•	•		•				•		
ПРН6						•	•					•	•				•	•			•
ПРН7										•									•		
ПРН8												•					•		•	•	
ПРН9										•			•			•	•	•		•	
ПРН10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН11			•		•																
ПРН12																•		•			
ПРН13				•		•	•						•			•		•		•	
ПРН14				•		•	•					•	•			•		•			
ПРН15						•	•						•			•			•		
ПРН16	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН17		•									•	•	•			•		•			
ПРН18		•									•		•								
ПРН19									•						•		•		•	•	
ПРН20									•						•		•		•	•	
ПРН21		•						•	•		•		•		•		•		•	•	
ПРН22		•						•	•		•		•								
ПРН23		•						•	•		•		•						•	•	•
ПРН24								•	•						•			•			•
ПРН25										•					•			•		•	