

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Відокремлений структурний підрозділ
«Ірпінський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

Галузь знань
Спеціальність
Рівень освіти

18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
Фахова передвища освіта

Кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з
харчових технологій

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу «Ірпінський
фаховий коледж Національного
університету біоресурсів і
природокористування України»
(протокол №10 від 26.05.2021р.)

Директор, голова педагогічної ради

Н.В.Ільченко

05 2021 р.



Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Національного університету
біоресурсів і природокористування України
(протокол №12 від 23.06 2021р.)

Ректор, голова вченої ради

доктор педагогічних наук, професор

Г.М. Ніколаєнко

2021 р.



ПЕРЕДМОВА

1. РОЗРОБЛЕНО

Проектною групою Відокремленого структурного підрозділу «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» у складі:

ВДОВИЧ В.Г., кандидат економічних наук, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – керівник проєктної групи

ВІННИК І.В., спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, голова циклової комісії, викладач – член проєктної групи

КУРЧІЙ Б.О., доктор біологічних наук, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – член проєктної групи

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Рівень освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень освіти – фахова передвища освіта Кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний ступінь, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі профільної середньої освіти становить 180 кредитів ЄКТС, з яких до 60 кредитів ЄКТС може бути зараховано на підставі визнання результатів навчання осіб, які здобули профільну середню освіту за відповідним або спорідненим спеціальністю профілем. Мінімум 65 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової загальної середньої освіти становить до 240 кредитів ЄКТС, у тому числі 120 кредитів ЄКТС за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності. Мінімум 65 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю
Наявність акредитації	Ні
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта / Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://iek.irpin.com/educational-activity/osvit-programs
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 «Виробництво та технології», 181 «Харчові технології» Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності: сутність

	технологічних процесів виробництва харчових продуктів та напівфабрикатів, методи визначення якості сировини та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Ціль навчання: підготовка фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма фахового молодшого бакалавра. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій та орієнтує на сферу виробництва харчової продукції в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Формування фахових компетентностей щодо здійснення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та організації обслуговування та сервісу в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства. Ключові слова: харчові технології, стандартизація та якість харчових продуктів, фізіологія харчування, ресторани технології.
Особливості освітньо-професійної програми	Практична підготовка протягом навчання в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) Секція I. Тимчасове розміщування й організація харчування 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями 56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.2. Постачання готових страв 56.21. Постачання готових страв для подій 56.29. Постачання інших готових страв 56.3. Обслуговування напоями 56.30. Обслуговування напоями

	Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Продовження навчання	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл вищої освіти); першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Робота за фахом. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно орієнтований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації із викладачами, навчальна практика, виробнича практика, елементи дистанційного навчання. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання
Оцінювання	Письмові екзамени, тестування, презентації, звіти, контрольні роботи, курсові роботи, атестація (кваліфікаційний іспит) Види контролю: модульний, семестровий. Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. 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. ЗК2. 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. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК7. Здійснення безпечної діяльності. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів. СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва. СК5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконалені існуючих харчових технологій. СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій. СК9. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів). СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій. СК11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці. СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

	СК14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу). СК15. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками. СК16. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.
7 – Програмні результати навчання	
РН1. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження. РН2. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач. РН4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань. РН5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. РН7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН8. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції, РН9. Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері харчових технологій. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за допомогою сучасних методів аналізу. РН12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів). РН13. Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій. РН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності. РН17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою. РН19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. РН20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність. РН21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.	

РН22. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	
РН23. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	
Комунікація (КОМ)	Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовою (англійською). Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективно спілкування на професійному та соціальному рівнях.
Автономія і відповідальність (АВ)	Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. Здатність демонструвати розуміння основних засад охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: 1 доктор біологічних наук, 1 кандидат економічних наук, 1 спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії. Всі члени проєктної групи є штатними працівниками Ірпінського ФК НУБіП України. До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять стажування
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт; 100% забезпеченість гуртожитком; доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін, у т.ч. у системі дистанційного навчання на базі платформи MOODLE.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами освітніх компонент і циклами підготовки

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти (кредитів / %)		
		обов'язкові компоненти освітньо- професійної програми	вибіркові компоненти освітньо- професійної програми	всього за весь термін навчання
1.	Цикл загальної підготовки	57,0/38,0	3,0/2,0	60,0/40,0
2.	Цикл професійної та практичної підготовки	78,0/52,0	12,0/8,0	90,0/60,0
Всього за весь термін навчання		135,0/90,0	15,0/10,0	150/100

2.2. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти ОПП			
1.1.Цикл загальної підготовки			
ОК1	Історія України	3	Екзамен
ОК2	Правознавство	3	Диференційований залік
ОК3	Культурологія	3	Диференційований залік
ОК4	Соціологія	3	Диференційований залік
ОК5	Основи філософських знань	3	Диференційований залік
ОК6	Економічна теорія	4	Диференційований залік
ОК7	Неорганічна хімія	5	Диференційований залік
ОК8	Органічна хімія	5	Екзамен
ОК9	Фізична і колоїдна хімія	4	Диференційований залік
ОК10	Аналітична хімія	4	Екзамен
ОК11	Інформаційні системи і технології	2	Екзамен
ОК12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	Екзамен
ОК13	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК14	Біохімія	3	Диференційований залік
ОК15	Фізичне виховання	7	Диференційований залік
1.2.Цикл професійної підготовки			
ОК16	Основи електротехніки	4	Екзамен
ОК17	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	5	Екзамен

OK18	Процеси та апарати харчових виробництв	4	Екзамен
OK19	Економіка підприємств різних типів	4	Диференційований залік
OK20	Психологія та етика ділових відносин	3	Диференційований залік
OK21	Мікробіологія та фізіологія харчування	2	Екзамен
OK22	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	Диференційований залік , екзамен
OK23	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	7	Диференційований залік , екзамен
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	Диференційований залік , екзамен, курсова робота
OK25	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Диференційований залік , екзамен, курсова робота
OK26	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	4,5	Екзамен
OK27	Товарознавство харчових продуктів	3	Екзамен
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	4,5	Диференційований залік
OK29	Технологічна практика I	4,5	Диференційований залік
OK30	Технологічна практика II	9	Диференційований залік
OK31	Виробнича практика	4,5	Диференційований залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		135	
2. Вибіркові компоненти ОПП			
2.1.Цикл загальної підготовки			
BK1	Політологія	3	Диференційований залік
BK2	Захист прав споживачів	3	Диференційований залік
2.2.Цикл професійної підготовки			
BK3	Сучасна українська кухня	2	Диференційований залік
BK4	Основи барної справи	2	Диференційований залік
BK5	Особливості кухні народів світу	2	Диференційований залік
BK6	Інноваційні харчові технології	2	Диференційований залік
BK7	Менеджмент	4	Диференційований залік
BK8	Маркетинг	4	Диференційований залік
BK9	Санітарія та гігієна	4	Диференційований залік
BK10	Технологія зберігання і транспортування продовольчих товарів	4	Диференційований залік
Загальний обсяг вибірових компонент		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		150	

2.3.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми на основі повної загальної середньої освіти

	1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС
	1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	ОК1. Історія України ОК2. Правознавство ОК4. Соціологія ОК5. Основи філософських знань ОК7. Неорганічна хімія ОК8. Органічна хімія ОК15. Фізичне виховання ОК16. Основи електротехніки ОК17. Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	ОК1. Історія України ОК3. Культурологія ОК6. Економічна теорія ОК9. Фізична і колоїдна хімія ОК10. Аналітична хімія ОК15. Фізичне виховання ОК18. Процеси та апарати харчових виробництв ОК19. Економіка підприємств різних типів ОК20. Психологія та етика ділових відносин	ОК11. Інформаційні системи і технології ОК12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК13. Українська мова (за професійним спрямуванням) ОК14. Біохімія ОК15. Фізичне виховання ОК22. Устаткування закладів ресторанного господарства ОК25. Технологія виробництва кулінарної продукції ОК27. Товарознавство харчових продуктів	ОК15. Фізичне виховання ОК21. Мікробіологія та фізіологія харчування ОК22. Устаткування закладів ресторанного господарства ОК23. Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства ОК24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства ОК25. Технологія виробництва кулінарної продукції	ОК23. Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства ОК24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства ОК26. Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ				ВК3. Сучасна українська кухня ВК4. Основи барної справи ВК5. Особливості кухні народів світу ВК6. Інноваційні харчові технології	ВК1. Політологія ВК2. Захист прав споживачів ВК7. Менеджмент ВК8. Маркетинг ВК9. Санітарія та гігієна ВК10. Технологія зберігання і транспортування продовольчих товарів
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			ОК28. Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	ОК29. Технологічна практика І ОК30. Технологічна практика ІІ	ОК31. Виробнича практика
АТЕСТАЦІЯ					Кваліфікаційний іспит

3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі *кваліфікаційного іспиту*, на який виносяться дисципліни: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Випускники отримують документи про фахову передвищу освіту встановленого зразка з присвоєнням кваліфікації *Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій*.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО- ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	СК 16
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			+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+			
OK29			+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+			
OK30			+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+			
OK31			+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+			
BK1	+	+	+	+	+	+		+																
BK2	+			+	+													+						
BK3		+	+	+	+	+	+	+	+			+					+				+			
BK4		+	+	+	+	+	+	+	+			+					+				+			
BK5		+		+	+	+	+	+	+			+					+				+			
BK6		+		+	+	+	+	+	+			+					+				+			
BK7			+	+	+			+													+	+		
BK8			+																		+	+		
BK9		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+				+				+		+	+
BK10		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+				+				+		+	+

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПР) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	PH 01	PH 02	PH 03	PH 04	PH 05	PH 06	PH 07	PH 08	PH 09	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23
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	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+	+		+		+		
OK29	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+	+		+	+	+		
OK30	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+	+		+	+	+		
OK31	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+	+		+	+	+		
BK1				+																		+	+
BK2				+																		+	+
BK3	+		+	+	+	+	+	+						+					+				
BK4	+		+	+	+	+	+	+						+					+				
BK5	+		+	+	+	+	+	+						+					+				
BK6	+		+	+	+	+	+	+						+					+				
BK7			+		+										+			+					
BK8				+											+				+	+			
BK9	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+		+	+		+		+		
BK10	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+		+	+		+		+		