

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» /

«FOOD PROCESSING»

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

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


спеціалізація «Харчові технології»

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 13 від «28» березня 2022 р.)**



**Освітня програма вводиться в дію з
16 травня 2022 р.**

**Директор ЧТЕІ ДТЕУ
/Анатолій ВДОВІЧЕН/
(наказ № 68 від 16 травня 2022 р.)**



Чернівці 2022 рік

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою в складі:

1. Романовська О. Л., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ, к.т.н. – керівник групи;
2. Марусяк Т. М., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ, к.т.н.;
3. Паламарек К. В., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ, к.т.н.;
4. Довганюк А., студентка 3 курсу, 307 групи, спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Шупрудько Н. В., директор ресторану концерт холу «Флора клуб», м. Чернівці;
2. Ярмолик Г. І., директор ресторану «Чічері», м. Чернівці.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут Кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти «бакалавр» спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України Країна: Україна Період акредитації: 12.06.2018 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти / ступінь молодшого спеціаліста, молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката про акредитацію до 1 липня 2028
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.chtei-knteu.cv.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 (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на підготовку фахівців, які повинні володіти комплексом поглиблених навичок для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологічного, технічного і організаційного характеру, умінням приймати ефективні професійні рішення у сфері ресторанного бізнесу
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;

	створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм Ключові слова: технологія, організація, виробництво, харчові продукти, харчові технології, ресторанний бізнес
Особливості програми	Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог) 1315 Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор) 2482 Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи). 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3570 Фахівці із харчових технологій. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.
Подальше навчання	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване навчання, індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через практичну підготовку.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання індивідуальних завдань, виконання та захист кваліфікаційної роботи, практична підготовка, есе. Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ» та «Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ»
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

	<p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема заклади ресторанного господарства.</p> <p>K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових</p>

	<p>матеріалів.</p> <p>K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. <i>Мати базові навички проектування та модернізації підприємств, цехів, виробничих ділянок із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</i></p> <p>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.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p>

	<p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	<p>У навчальному процесі підготовки бакалаврів використовуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 навчальні корпуси; - 6 спеціалізованих лабораторій (лабораторія з харчових технологій, стандартизації, сертифікації, метрології та управління якістю; лабораторія з проектування і автоматизації сервісно-виробничих процесів; лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування; лабораторія з організації готельного обслуговування; лабораторія з організації ресторанного обслуговування; лабораторія з технології напоїв і барної справи); - комп'ютерні класи; - їдальня; - доступ до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний майданчик.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний сайт ЧТЕІ ДТЕУ: http://www.chtei-knteu.cv.ua Точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>

	<p>Система дистанційного навчання : http://www.dist.chtei-knteu.cv.ua: 8080.</p> <p>Бібліотека – (299,7 м² – корпус №, 84,80 м² - корпус 1), фонд якої складає 106964 документів, із них 91817 книжкового фонду, 80470 навчальних та 12767 наукових видань, 10164 одиниць періодичних видань, 989 електронних носіїв із записом та 3994 мережових локальних документів, що доступні користувачам бібліотеки.</p> <p>2 читальні зали.</p> <p>Навчальні і робочі плани.</p> <p>Графіки навчального процесу.</p> <p>Навчально-методичні комплекси дисциплін.</p> <p>Програма «PRO-CHEF».</p> <p>Матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін.</p> <p>Програми практик.</p> <p>Критерії оцінювання рівня підготовки.</p>
9 – Академічна мобільність	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Забезпечується в межах діяльності головного університету (ДТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів.</p> <p>Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ ДТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (ДТЕУ) та його відокремлених регіональних структурних підрозділів.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ ДТЕУ співпрацює з 21 провідним навчальним та науковим закладами Австрії, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі, Румунії, Сербії, Словаччини, Чехії, Болгарії.</p> <p>Міжнародними ЗВО-партнерами ЧТЕІ ДТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова); - Старопольський університет (м. Кельце, Польща); - Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина); - Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща); - Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія); - Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія); - Економічний університет ім. Кароля Адамського (м. Катовіце, Польща); - Сучавський університет ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); - Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща); - Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія); - Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща); - Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидська, Польща); - Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова);

	<ul style="list-style-type: none"> - Східний середземноморський університет (м. Фамагуста, Північний Кіпр); - Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова); - Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща); - Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія); - Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія); - Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща); - Стопанска Академія «Д.А.Ценов» (м. Свіштов, Болгарія); - Факультет бізнесу і права університету «Union – Nikola Tesla», м. Белград, Сербія.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.</p>

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

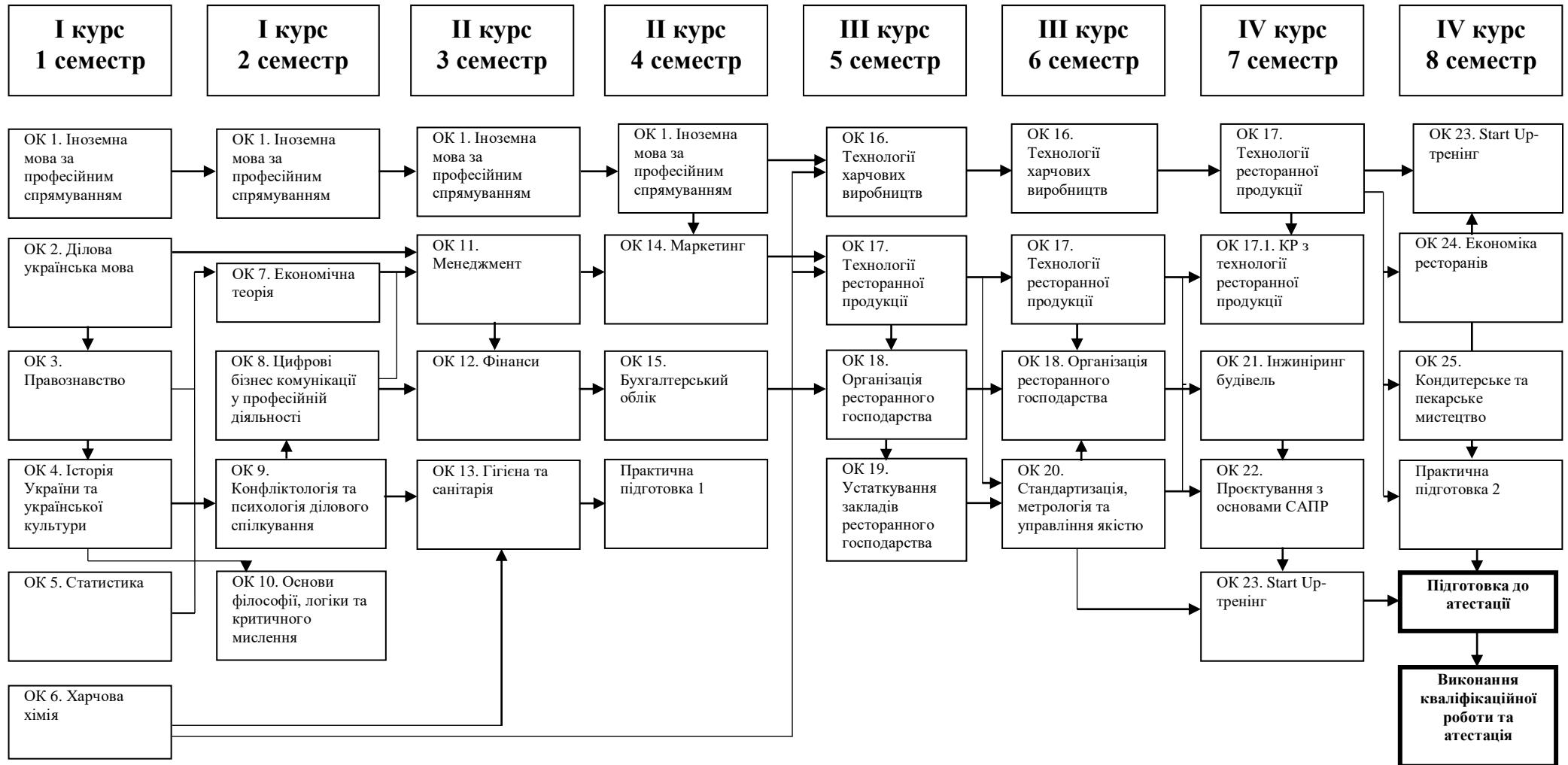
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	20,5
ОК 2.	Ділова українська мова (зі змістовими частинами «Основи академічного письма», «Академічна доброчесність»)	5
ОК 3.	Правознавство	5
ОК 4.	Історія України та української культури	5
ОК 5.	Статистика (зі змістовою частиною «Економічний аналіз»)	5
ОК 6.	Харчова хімія	5
ОК 7.	Економічна теорія	5
ОК 8.	Цифрові бізнес-комунікації у професійній діяльності	5
ОК 9.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	5
ОК 10.	Основи філософії, логіки та критичного мислення	5
ОК 11.	Менеджмент	5
ОК 12.	Фінанси	5
ОК 13.	Гігієна та санітарія	5
ОК 14.	Маркетинг	5
ОК 15.	Бухгалтерський облік	5
ОК 16.	Технології харчових виробництв	10
ОК 17.	Технології ресторанної продукції	15
ОК 17.1	КР з технології ресторанної продукції	
ОК 18.	Організація ресторанного господарства	10
ОК 19.	Устаткування закладів ресторанного господарства	5
ОК 20.	Стандартизація, метрологія та управління якістю	5
ОК 21.	Інжиніринг будівель	5
ОК 22.	Проектування з основами САПР	5
ОК 23.	Start Up-тренінг	10
ОК 24.	Економіка ресторанів	5
ОК 25.	Кондитерське та пекарське мистецтво	5
Загальний обсяг обов'язкових компонент		155,5
Вибіркові компоненти ОП		
Перелік спецкурсів (дисциплін загальноінститутського вибору)		
ВК 1.	Аналіз та планування бізнес-процесів (зі змістовою частиною «Безпека бізнесу»)	5
ВК 2.	Аутсорсинг бізнесу	
ВК 3.	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	5
ВК 4.	Економіка України (зі змістовою частиною «Зовнішньоекономічна діяльність підприємств і організацій»)	5
ВК 5.	Етика підприємництва та соціальна відповідальність бізнесу	5
ВК 6.	Етнічна кулінарія	5
ВК 7.	Інтелектуальна власність	5
ВК 8.	Медіаграмотність, інформаційні війни та кібербезпека	5
ВК 9.	Організація виставкової діяльності	5
ВК 10.	Психологія торгівлі	5

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВК 11.	Публічні закупівлі	5
ВК 12 .	Стратегічне управління	5
ВК 13.	Товарознавство (зі змістовою частиною «Безпечність товарів та послуг»)	5
ВК 14.	Управління персоналом	5
ВК 15.	Фінансова стабільність	5
Перелік вибіркових дисциплін за освітньою програмою		
ВК 16.	Барна справа	5
ВК 17.	Готельна справа	5
ВК 18.	Дизайн	5
ВК 19.	Енологія	5
ВК 20.	Захист прав споживачів	5
ВК 21.	Івентивний менеджмент	5
ВК 22.	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	5
ВК 23.	Кейтеринг	5
ВК 24.	Комунікативний менеджмент	5
ВК 25.	Курортна справа	5
ВК 26.	Методи контролю якості ресторанних послуг	5
ВК 27.	Моделювання бізнес-процесів	5
ВК 28.	Організація туризму	5
ВК 29.	Організація роботи сомельє	5
ВК 30.	Процеси і апарати харчових виробництв	5
ВК 31.	Сенсорний аналіз	5
ВК 32.	Управління дистрибуцією послуг	5
ВК 33.	Харчова мікробіологія	5
ВК 34.	Web-дизайн та Web-програмування	5
ВК 35.	Медіаграмотність, інформаційні війни та кібербезпека	5
Загальний обсяг вибіркових компонент		60
Практична підготовка		
Практична підготовка 1		4,5
Практична підготовка 2		3
Атестація		
Підготовка до атестації		2,5
Виконання кваліфікаційної роботи та атестація		4,5
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема ОП.



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 ЧТЕІ ДТЕУ, або у репозитарії ЧТЕІ ДТЕУ.

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

Компоненти		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25			
		Компетентності																												
Загальні компетентності	К01						•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•			
	К02	•	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•			
	К03							•	•		•	•	•				•	•	•	•	•		•	•	•	•				
	К04					•			•		•					•							•							
	К05	•		•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•			
	К06										•	•			•			•	•	•	•									
	К07				•						•	•							•	•	•				•	•		•		
	К08	•							•			•					•		•	•	•					•				
	К09				•							•			•							•								
	К10				•							•						•	•	•	•				•	•	•	•		
	К11		•	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		
	К12	•	•							•					•			•	•	•	•			•		•				
	К13			•	•						•	•	•	•		•							•				•			
	К14				•						•	•				•						•						•		
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	К15						•										•	•	•	•							•			
	К16								•						•			•	•	•	•				•	•		•		
	К17						•							•				•	•	•	•					•	•		•	
	К18													•					•	•	•		•			•	•		•	
	К19																	•	•	•	•						•	•		
	К20		•			•		•				•	•			•		•	•	•	•		•			•	•	•	•	
	К21														•			•	•	•	•		•		•			•		
	К22						•				•						•	•	•	•	•		•							
	К23			•								•			•							•		•	•	•				
	К24															•			•	•	•		•							
	К25			•							•	•	•						•	•	•									
	К26									•	•	•							•	•	•									
	К27									•	•	•						•	•	•	•					•				

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковыми 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	ВК 30	ВК 31	ВК 32	ВК 33	ВК 34	ВК 35					
	ПР 01		•	•	•	•		•					•	•		•	•		•		•		•	•			•		•		•		•		•		•			
ПР 02	•	•		•	•		•	•	•	•		•	•		•	•	•		•		•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
ПР 03							•	•	•		•						•	•		•	•	•			•	•		•					•		•		•			
ПР 04	•	•		•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•				•	•		•	•	•	•		•	•		•		•		•		•			
ПР 05						•										•				•										•		•			•					
ПР 06						•										•				•										•		•			•					
ПР 07	•					•		•				•				•		•		•				•		•		•		•		•		•		•		•		
ПР 08						•										•				•										•		•			•		•			
ПР 09	•	•		•	•		•								•	•	•												•		•		•		•		•		•	
ПР 10				•										•		•								•				•		•		•			•		•		•	
ПР 11			•										•															•		•		•			•		•		•	
ПР 12	•							•				•						•		•			•	•		•		•		•		•			•		•		•	
ПР 13			•			•								•		•				•				•		•		•		•		•			•		•		•	
ПР 14												•										•				•				•		•			•		•		•	
ПР 15												•										•				•				•		•			•		•		•	
ПР 16			•					•						•		•						•		•		•		•		•		•			•		•		•	
ПР 17																•						•				•		•		•		•			•		•		•	
ПР 18		•		•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		•		•	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ПР 19		•		•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		•		•	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ПР 20	•	•		•				•	•	•			•		•	•	•				•	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ПР 21	•	•		•				•	•	•			•		•	•	•				•	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ПР 22					•												•									•												•		
ПР 23														•		•		•				•		•		•		•		•		•						•		
ПР 24	•	•		•	•		•					•			•						•	•	•		•	•		•		•		•					•		•	
ПР 25	•	•		•	•		•	•	•		•				•						•	•	•		•	•		•		•		•			•		•		•	
ПР 26						•	•	•						•				•				•				•		•		•		•						•		•
ПР 27						•	•	•		•		•				•				•	•	•		•	•		•		•		•							•		•

