

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ другий (магістерський) рівень
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 015 Професійна освіта
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ 015.37 Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 01 Освіта/Педагогіка
КВАЛІФІКАЦІЯ магістр з професійної освіти (Аграрне
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові
технології)

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради Сергій ПЕТРОВ
Протокол № 14
від «30» червня 2023 р.
Освітня програма вводиться в дію
з « 1 » серпня 2023 р.
В.о.ректора Сергій ПЕТРОВ
наказ № 138 від «30» червня 2023 р.

Харків
2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Професійна освіта (Харчові технології)
(назва освітньої програми)

Галузь знань 01 Освіта/Педагогіка
(назва галузі знань)

Спеціальність 015 Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
(назва спеціальності (спеціалізації))

Рівень вищої освіти другий (магістерський) рівень
(початковий рівень (короткий цикл), перший (бакалаврський), другий (магістерський))

Кваліфікація магістр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
(назва кваліфікації)

Гарант освітньої програми:

Цихановська Ірина Василівна, д. техн. н., професор
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

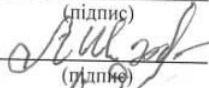

(підпис)

Розробники програми:

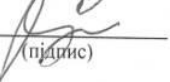
1. Лазарева Тетяна Анатоліївна, д. пед. н., професор
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)


(підпис)

2. Штефан Людмила Володимирівна, д. пед. н., професор
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

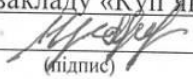

(підпис)

3. Александров Олександр Валентинович, к. хім. н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

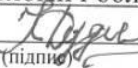

(підпис)

Рецензенти освітньої програми:

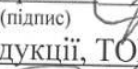
1. Кравцов Валерій Анатолійович, директор Державного навчального закладу «Куп'янський регіональний центр професійної освіти»
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)


(підпис)

2. Дударев Ігор Миколайович, д.техн.н., професор, професор кафедри технологій і обладнання переробних виробництв, Луцький національний технічний університет
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)


(підпис)

3. Тележенко Любов Миколаївна, д.техн.н., професор, завідувач кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування, Одеський національний технологічний університет
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)


(підпис)

4. Дикун Дар'я Валеріївна, інженер-лаборант з експертизи готової продукції, ТОВ «Тайфун-2000»
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)


(підпис)

Розглянуто на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну УІПА
від «28» квітня 2023 р. протокол № 10

В. о. завідувача кафедри Олег ЛИТВИН
(підпис) (ім'я, прізвище)

«28» квітня 2023 р.

Погоджено

Вчена рада факультету інноваційних технологій
від «26» травня 2023 р. протокол № 10

Декан факультету Олег КОНДРАТІУК
(підпис) (ім'я, прізвище)

«26» травня 2023 р.

Перший проректор УІПА Сергій ПЕТРОВ
(підпис) (ім'я, прізвище)

«30» червня 2023 р.



ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Професійна освіта (Харчові технології)» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю «015 Професійна освіта (спеціалізації 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» розроблено відповідно до Закону України «Про вищу освіту» № 1556-УП від 01.07.2014 р., Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій від 30.12.2015 р. № 1187, Постанови Кабінету Міністрів України «Про ліцензійні умови провадження освітньої діяльності» від 24.03.2021 № 365, Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня, галузі знань 01 Освіта/Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.11. 2020 р. № 1435, Наказу Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977 «Про затвердження Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 20.06.2020 р. № 1182 «Педагог професійного навчання», Наказу МОН України від 11.11.2022 №1006 «Деякі питання розміщення державного (регіонального) замовлення, поєднання спеціальностей (предметних спеціальностей), спеціалізацій та присвоєння професійних кваліфікацій педагогічних працівників закладами фахової передвищої, вищої освіти», Листа Міністерства освіти і науки України від 05.06.2018 № 1/9-377 «Щодо надання роз'яснень стосовно освітніх програм».

Внесено кафедрою харчових технологій, легкої промисловості і дизайну Української інженерно-педагогічної академії

Розроблено робочою групою у складі:

1. Лазарєва Тетяна Анатоліївна – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну Української інженерно-педагогічної академії.

2. Штефан Людмила Володимирівна – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки, методики та менеджменту освіти Української інженерно-педагогічної академії.

3. Александров Олександр Валентинович – кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну Української інженерно-педагогічної академії.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів::

1. Кравцов Валерій Анатолійович, директор Державного навчального закладу «Куп'янський регіональний центр професійної освіти»;

2. Дударєв Ігор Миколайович доктор технічних наук, професор, професор кафедри технологій і обладнання переробних виробництв, Луцький національний технічний університет;

3. Тележенко Любов Миколаївна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, Одеський національний технологічний університет.

4. Дикун Дар'я Валеріївна, інженер-лаборант з експертизи готової продукції, ТОВ “Тайфун-2000”.

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
015 Професійна освіта
(015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології)**

1. Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Українська інженерно-педагогічна академія, кафедра Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: магістр Освітня кваліфікація: магістр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Офіційна назва освітньої програми	Професійна освіта (Харчові технології)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний. Обсяг програми – 90 кредитів ЄКТС. Термін навчання: 1 рік 4 місяця
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, період акредитації з 25.02.2019 р. до 01.07.2024 р. Сертифікат про акредитацію АД21007981
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень.
Передумови	Наявність ступеня «бакалавр» або ступеня «магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст»
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.uipa.edu.ua/

2. Мета освітньої програми

Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти, що відповідають сучасному рівню техніки і технології у харчовій галузі з врахуванням мінливих умов, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується комплексністю та невизначеністю вимог.

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань,	Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка Спеціальність: 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) Спеціалізація: 015.37 Аграрне виробництво, переробка
----------------------------------	--

спеціальність, спеціалізація (за наявності)	<p>сільськогосподарської продукції та харчові технології</p> <p>Об’єкт вивчення: принципи, методи та засоби розроблення, впровадження та супроводження процесів проектування, створення, управління технічних та педагогічних систем і процесів, з використанням фундаментальних знань педагогічної та технічної науки в галузі спеціалізації.</p> <p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв’язувати складні задачі і проблеми за спеціалізацією професійної освіти у професійній діяльності та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи педагогічної й технічної науки та їх використання для пояснення фактів та прогнозованих результатів у галузі професійної освіти за спеціалізаціями.</p> <p>Методи, методики та технології: методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики; навчальні, виховні розвивальні освітні та технології коучингу.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізовані лабораторне і технологічне обладнання та програмне забезпечення відповідно до спеціалізації.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма магістра прикладної орієнтації.</p> <p>Програма базується на застосуванні базових знань з фундаментальних педагогічних, технічних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних технічних дисциплін та використання професійних методів харчової галузі; знань в галузі педагогіки й психології.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Професійна освіта за спеціалізацією харчові технології.</p> <p>Ключові слова: професійна освіта, освітні технології, харчова галузь, технології та обладнання харчових виробництв.</p> <p>Основним фокусом ОП є формування та розвиток фахової компетентності магістра професійної освіти в харчовій галузі як інтеграційної діяльності, що включає педагогічну компоненту та знання з предмету спеціалізації (інженерну компоненту).</p>
Особливості програми	<p>Орієнтована на глибоку практичну підготовку сучасних магістрів, що володіють методами та основними психолого-педагогічними підходами, а також глибоку спеціальну підготовку у галузі спеціалізації – харчових технологій.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Можливість обіймати первинні посади відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010.</p> <p>Професії та професійні назви робіт у <u>галузі освіти</u>:</p> <p>викладач професійно-технічного навчального закладу – КП 2320;</p> <p>викладач (методи навчання) – КП 2351.2, 24420;</p> <p>інші професіонали в галузі методів навчання – КП 2351.2;</p> <p>інші професіонали в галузі навчання – КП 2359.2.</p>

	Професії та професійні назви робіт у галузі <i>спеціалізації</i> : інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості – КП 3590.
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Основні підходи, методи та технології, які використовуються в програмі – студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання через електронні освітні ресурси, розміщені в інформаційному середовищі, навчання через лекції, лабораторні роботи, практичні заняття із мультимедійними презентаціями на основі сучасних комп'ютерних технологій; використовуючи підручники, конспекти, консультації з викладачами, тощо. Теоретичні знання і практичні навички закріплюються і удосконалюються під час проходження практик, проблемно-орієнтованого навчання, самонавчання.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється за взаємоузгодженими системами: національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною шкалою («зараховано», «не зараховано»), за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS: A, B, C, D, E, FX, F – від 0 до 100 балів). Форми контролю: усне та письмове опитування, тестування за допомогою комп'ютера або дистанційних засобів навчання, захист лабораторних та індивідуальних робіт, презентації, контрольні роботи, захисти звітів з практик та курсових робіт (проектів), усні та письмові екзамени, заліки, атестація (атестаційний екзамен з професійної педагогічної підготовки, виконання та публічний захист кваліфікаційної роботи). Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених процедур.

6. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації.
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). ЗК 4. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК 5. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети. ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 7. Здатність до міжособистісної взаємодії.

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетен-тності</p>	<p>СК 1. Здатність застосовувати і розробляти нові підходи до вирішення задач дослідницького та/або інноваційного характеру і проблем професійної освіти.</p> <p>СК 2. Здатність враховувати різноманітність студентів при плануванні і реалізації освітнього процесу в професійній освіті.</p> <p>СК 3. Здатність застосовувати і створювати нові освітні інструменти і технології та інтегрувати їх в освітнє середовище професійної освіти.</p> <p>СК 4. Здатність аналізувати, прогнозувати, критично осмислювати проблеми у професійній освіті, приймати ефективні рішення щодо їх розв'язання.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти і реалізовувати проекти у професійній освіті, у тому числі міждисциплінарні, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.</p> <p>СК 6. Здатність управляти стратегічним розвитком команди в процесі здійснення професійної діяльності.</p> <p>СК 7. Навички консультування у сфері професійної освіти.</p>
<p>Академічні компетентності</p>	<p>АК 1. Здатність враховувати новітні досягнення, основні концепції розвитку галузі спеціалізації – харчових технологій та обладнання харчових виробництв у проектній діяльності.</p> <p>АК 2. Здатність вирішувати проблеми у галузі спеціалізації – харчових технологій.</p>

7. Програмні результати навчання

<p>Програмні результати навчання</p>	<p>ПР 1. Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства, освіти і методології наукового пізнання у сфері професійної освіти.</p> <p>ПР 2. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності.</p> <p>ПР 3. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.</p> <p>ПР 4. Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово для обговорення і презентації результатів професійної діяльності, досліджень та проектів.</p> <p>ПР 5. Обирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації комплексних проектів у професійній освіті та міждисциплінарних проектів з урахуванням етичних, правових, соціальних та економічних аспектів.</p> <p>ПР 6. Організовувати освітній процес у сфері професійної освіти на основі людиноцентрованого підходу та сучасних досягнень педагогіки і психології, керувати пізнавальною діяльністю, здійснювати ефективне та об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.</p> <p>ПР 7. Створювати освітнє середовище професійної освіти, що є сприятливим для здобувачів освіти і забезпечує досягнення</p>
--------------------------------------	--

	<p>визначених результатів навчання.</p> <p>ПР 8. Здійснювати у науковій та професійній літературі, базах даних, інших джерелах пошук необхідної інформації з професійної освіти і дотичних питань, систематизувати, аналізувати та оцінювати відповідну інформацію.</p> <p>ПР 9. Будувати і досліджувати моделі процесів у галузі професійної освіти.</p> <p>ПР 10. Здійснювати консультативну діяльність у сфері професійної освіти.</p>
Академічні результати навчання	
Академічні результати навчання	<p>АР 1. Розробляти та впроваджувати проекти у сфері професійної освіти за спеціалізацією харчові технології з урахуванням новітніх досягнень та підходів.</p> <p>АР 2. Аналізувати, прогнозувати, критично осмислювати та вирішувати проблеми в галузі спеціалізації – харчові технології, зрозуміло і недвозначно доносити суть науково-технічних рішень до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На загальних підставах в межах України.</p> <p>На основі двосторонніх договорів між УПА та закладами вищої освіти України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та закладами-партнерами зарубіжних країн.
Навчання іноземних здобувачів в вищій освіті	Можливе в разі акредитації освітньої програми.

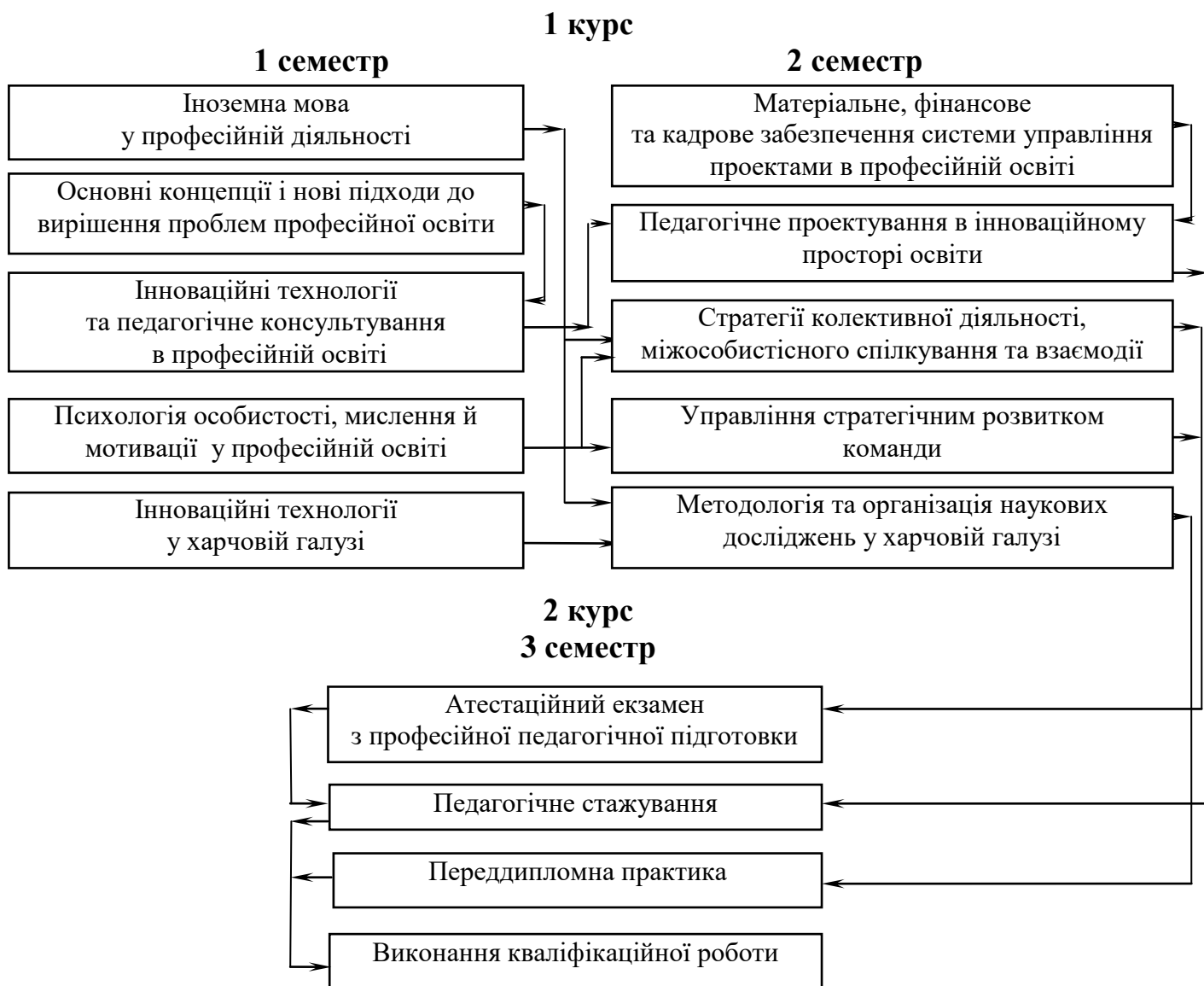
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова у професійній діяльності	3	Залік
ОК 2	Основні концепції і нові підходи до вирішення проблем професійної освіти	3	Екзамен
ОК 3	Інноваційні технології та педагогічне консультування в професійній освіті	3	Екзамен
ОК 4	Психологія особистості, мислення й мотивації у професійній освіті	3	Екзамен
ОК 5	Інноваційні технології у харчовій галузі	6	Екзамен, курсова робота
ОК 6	Матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення системи управління проектами в професійній освіті	3	Залік
ОК 7	Педагогічне проектування в інноваційному просторі	3	Екзамен, курсова робота
ОК 8	Стратегії колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії	3	Екзамен
ОК 9	Управління стратегічним розвитком команди	3	Екзамен
ОК 10	Методологія та організація наукових досліджень у харчовій галузі	6,5	Екзамен
ОК 11	Атестаційний екзамен з професійної педагогічної підготовки	1	Екзамен
ОК 12	Педагогічне стажування	12	Залік
ОК 13	Переддипломна практика	8	Залік
ОК 14	Виконання кваліфікаційної роботи	10	Захист
	Всього по обов'язковим компонентам ОП	67,5	
Вибіркові компоненти ОП***			
	Всього по вибіровим компонентам ОП	22,5	
	Всього за ОП	90	

*** – здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибірових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії.

3. Структурно-логічна схема ОП

Обов'язкові компоненти освітньої програми



Вибіркові компоненти освітньої програми ***

1 курс		2 курс
1 семестр	2 семестр	3 семестр
Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом <u>11,0</u> кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом <u>11,5</u> кредитів	—

*** – здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії.

4. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі виконання та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену з професійної педагогічної підготовки.
Вимоги до атестаційного екзамену з професійної педагогічної підготовки	Атестація магістрів з освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» з метою підтвердження магістерського ступеню освіти здійснюється за допомогою системи спеціальних завдань «Засоби діагностики якості вищої освіти». Під час атестаційного екзамену перевіряють і оцінюють теоретичний й прикладний рівень сформованості у магістрів загальних й спеціальних компетентностей. До складання екзамену допускають здобувачів вищої освіти, які виконали всі вимоги навчального плану та програми зі спеціальності.
Вимоги до кваліфікаційної роботи (за наявності)	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання задачі дослідницького та/або інноваційного характеру або проблеми професійної освіти за спеціалізацією, що включає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії закладу вищої освіти.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	АК 1	АК 2
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	+	+						+		+	+				+	+

6. Матриця забезпечення відповідності програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми

	ІП 1	ІП 2	ІП 3	ІП 4	ІП 5	ІП 6	ІП 7	ІП 8	ІП 9	ІП 10	АР 1	АР 2
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		+				+	+	+	+		+	+

7. Матриця відповідності результатів навчання та академічних компетентностей освітньо-професійної програми

	АК 1	АК 2
ПР 9	+	+
АР 1	+	
АР 2		+