

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>Другий ( магістерський) рівень</u>
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	<u>181 Харчові технології</u>
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	<u>Ресторанні технології</u>
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	<u>18 Виробництво та технології</u>
КВАЛІФІКАЦІЯ	<u>Магістр з харчових технологій</u>



ЗАТВЕРДЖЕНО ВІД ІМЕНА РАДОЮ  
Голова вченої ради  Сергій ПЕТРОВ  
Протокол № 14

від «30» червня 2023 р.

Освітня програма вводиться в дію

від «1» серпня 2023 р.

В.о. ректора  Сергій ПЕТРОВ  
наказ № 158 від «30» червня 2023 р.



Харків 2023

# ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Ресторанні технології

(назва освітньої програми)

Галузь знань 18 Виробництво та технології

(назва галузі знань)

Спеціальність 181 Харчові технології

(назва спеціальності)

Рівень вищої освіти Другий (магістерський)

(початковий рівень (короткий цикл), перший (бакалаврський), другий (магістерський))

Кваліфікація магістр з харчових технологій

(назва кваліфікації)

Гарант освітньої програми

Гонтар Тетяна Борисівна, канд.техн.наук

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Розробники програми:

Гонтар Тетяна Борисівна, канд.техн.наук

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Запаренко Ганна Володимирівна, канд.техн.наук

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Рецензенти освітньої програми:

1. Цись А. В. – директор мережі супермаркетів європейського рівня «Харків», ТОВ «Восторг»

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання (за наявності), посада, повна назва установи/підприємства)

2. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі, ТОВ «ЧІФ КЕШ».

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання (за наявності), посада, повна назва установи/підприємства)

Розглянуто на засіданні кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу  
від «25» квітня 2023 р. протокол № 10

В.о.завідувачки кафедри

підпис

Тетяна Гонтар

Ім'я, прізвище

«25» квітня 2023 р

Погоджено

Вчена рада факультету інноваційних технологій

від «26» травня 2023 р. протокол № 10

Декан факультету

підпис

Олег КОНДРАТЮК

Ім'я, прізвище

«26» травня 2023 р

Перший проректор

з науково-педагогічної роботи

підпис

Сергій ПЕТРОВ

Ім'я, прізвище

«30» червня 2023 р



## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Ресторанні технології» підготовки фахівців другого рівня вищої освіти за спеціальністю Харчові технології розроблено відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 № 1556-VII), Закону України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII), Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 № 1295, Про внесення змін до стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 15.11.2021 № 1223, класифікатора професій: ДК 003: 2010, методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584, Постанові Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», Постанові Кабінету міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».

**Внесено** кафедрою ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

**Розроблено** робочою групою у складі:

1. Гонтар Т.Б. – кандидат технічних наук, доцент кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
2. Запаренко Г. В. – кандидат технічних наук, доцент кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
3. Галясний І. В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Цись А. В. – директор мережі супермаркетів європейського рівня «Харків», ТОВ «Восторг»;
2. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі, ТОВ «ЧІФ КЕШ».

## 1. Профіль освітньої програми Ресторанні технології зі спеціальності 181 Харчові технології

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Українська інженерно-педагогічна академія, кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
<b>Ступінь освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Ресторанні технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС Термін навчання : 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат УД № 11010052 від 25.02.2019 р. діє до 01.07.2024 р. Міністерство освіти і науки України, Україна
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL –7 рівень
<b>Передумови</b>	- ступінь вищої освіти «бакалавр»; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до УПА
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До наступного планового оновлення
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.uipa.edu.ua/">http://www.uipa.edu.ua/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування, здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології Спеціалізація Ресторанні технології Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення,

	експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма магістра базується на наукових концепціях, принципах та методах харчових технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на харчові і ресторанні технології. Програма базується на методиках забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; удосконалення організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства та організацій галузі; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії. Ключові слова: виробництво, харчові продукти оздоровчого призначення, інноваційні ресторанні технології, ресторанний креатив.
<b>Особливості програми</b>	Характерною особливістю програми є підготовка фахівців, здатних застосовувати новітні методики, сучасні знання та вміння при визначені і аналізі актуальних задач у сфері ресторанних технологій, а також використовувати ефективний інструментарій при розробці рішень щодо їх розв'язання. Передбачає поглиблену практичну підготовку у сфері ресторанних технологій та науково-дослідну роботу, проходження практики в Україні і за кордоном із отриманням сертифікатів. А також інтерактивні виїзні лабораторні заняття із залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Можливість обіймати первинні посади відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010. 1210.1 Директор (начальник, інший керівник) підприємства, директор філіалу, керуючий підприємством харчування, начальник курсів підвищення кваліфікації. 1229.4 Керівник виробничої практики. 1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту. 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки. 7441 Контролер сировини та напівфабрикатів. 8211 Контролер спеціальних виробів. 8270 Контролер харчової продукції. 8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів). 8272 Контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів). 8275 Контролер харчової продукції (виробництво фруктових та овочевих консервів).

	<p>1456.1 Менеджер (управитель) ресторану.  1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні).  1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв.  2482.2 Фахівець із ресторанної справи.  4131 Службовці на складах (диспетчер з відпуску готової продукції, конторський (офісний) службовець (постачання), конторський (офісний) службовець (складське господарство), сестра-господиня).  5220 Дегустатор (рекламна діяльність).  1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.).  1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва.  1222.2 Майстер виробництва.  5122 Кухар.  2351.1 Молодий науковий співробітник (методи навчання).  2359.1 Науковий співробітник-консультант (в інших галузях навчання).</p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовжити навчання в аспірантурі закладу вищої освіти для отримання ступеня доктора філософії (докторські програми третього циклу навчання), у науково-дослідному інституті, академічній установі, у сфері ресторанного бізнесу та управління.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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.
<b>Оцінювання</b>	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).
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
<b>Загальні компетентності</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  <b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.  <b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).  <b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.  <b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>

<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.</p>
<p><b>Академічні компетентності</b></p>	<p><b>АК 1.</b> Здатність враховувати новітні досягнення, основні концепції розвитку галузі спеціалізації – харчових технологій та обладнання харчових виробництв у проектній діяльності.</p> <p><b>АК 2.</b> Здатність вирішувати проблеми у галузі спеціалізації – харчових технологій.</p>
<p><b>7. Програмні результати навчання</b></p>	
<p><b>Програмні результати навчання</b></p>	<p><b>ПР 1.</b> Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p><b>ПР 2.</b> Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p><b>ПР 3.</b> Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p><b>ПР 4.</b> Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p><b>ПР 5.</b> Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p><b>ПР 6.</b> Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p><b>ПР 7.</b> Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p><b>ПР 8.</b> Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати</p>



	<p>документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p><b>ПР 9.</b> Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p><b>ПР 10.</b> Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p><b>ПР 11.</b> Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p><b>ПР 12.</b> Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.</p> <p><b>ПР 13.</b> Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.</p> <p><b>ПР 14.</b> Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів</p>
<b>Академічні результати навчання</b>	<p><b>АР 1.</b> Розробляти та впроваджувати проекти у сфері професійної освіти за спеціалізацією харчові технології з урахуванням новітніх досягнень та підходів.</p> <p><b>АР 2.</b> 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>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	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). реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, також залучені висококваліфіковані фахівці-практики. Підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників відбувається у відповідності до вимог чинного законодавства.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	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). навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями фахового програмного забезпечення. Наявність гуртожитку, їдальні, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	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). освітня програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними комплексами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена інформаційно-комунікаційними системами і технологіями, приладами та обладнанням, які необхідні для формування професійних компетентностей фахівця.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна</b>	На загальних підставах в межах України. На основі двосторонніх договорів між УПА та закладами вищої освіти України.



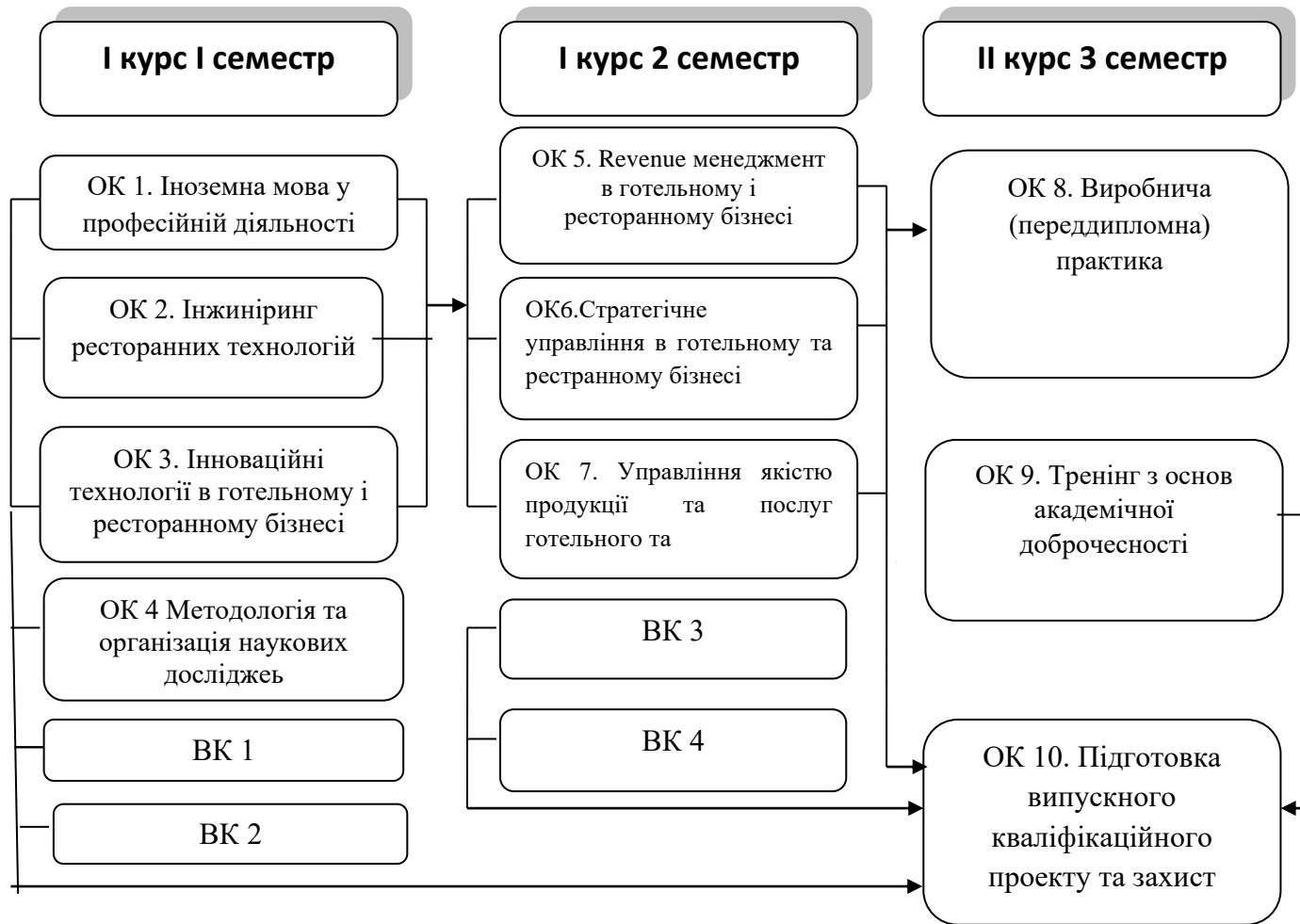
<b>мобільність</b>	
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та закладами-партнерами зарубіжних країн.
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b> <b>вищої</b>	Можливе в разі акредитації освітньої програми.

## 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>ОК 1</b>	Іноземна мова у професійній діяльності	3	Залік
<b>ОК 2</b>	Інжиніринг ресторанних технологій	6	Екзамен
<b>ОК 3</b>	Інноваційні технології в готельному і ресторанному бізнесі	6	Екзамен
<b>ОК 4</b>	Методологія та організація наукових досліджень	6	Екзамен
<b>ОК 5</b>	Revenue менеджмент в готельному і ресторанному бізнесі	6	Екзамен
<b>ОК 6</b>	Стратегічне управління в готельному і ресторанному бізнесі	6	Екзамен
<b>ОК 7</b>	Управління якістю продукції та послуг готельного і ресторанного бізнесу	6	Екзамен
<b>ОК 8</b>	Виробнича (переддипломна) практика	9	Залік
<b>ОК 9</b>	Тренінг з основ академічної доброчесності	1,5	Залік
<b>ОК 10</b>	Підготовка випускного кваліфікаційної роботи та захист	19,5	Захист
	<b>Всього по обов'язковим компонентам ОП</b>	<b>69</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП ***</b>			
	<b>Всього по вибіровим компонентам ОП</b>	<b>21</b>	
	<b>Всього за ОП</b>	<b>90</b>	

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

### 3. Структурно-логічна схема ОП



**Вибіркові компоненти освітньої програми \*\*\***

<b>1 курс</b>		<b>2 курс</b>
<b>1 семестр</b>	<b>2 семестр</b>	<b>3 семестр</b>
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. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології спеціалізації «Ресторанні технології» проводиться у формі захисту випускного кваліфікаційного проєкту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає 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 оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	

### 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	<b>ЗК 1</b>	<b>ЗК 2</b>	<b>ЗК 3</b>	<b>ЗК 4</b>	<b>ЗК 5</b>	<b>СК 1</b>	<b>СК 2</b>	<b>СК 3</b>	<b>СК 4</b>	<b>СК 5</b>	<b>СК 6</b>	<b>СК 7</b>	<b>СК 8</b>	<b>СК 9</b>	<b>АК 1</b>	<b>АК 2</b>
<b>ОК 1</b>			+	+									+			
<b>ОК 2</b>	+					+			+				+	+		
<b>ОК 3</b>		+	+			+		+				+	+			
<b>ОК 4</b>					+		+		+		+		+	+		
<b>ОК 5</b>		+				+			+				+		+	+
<b>ОК 6</b>									+	+			+			
<b>ОК 7</b>						+	+	+		+			+	+		
<b>ОК 8</b>					+				+							
<b>ОК 9</b>							+				+		+			
<b>ОК 10</b>		+							+						+	+

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

	<b>ІП1</b>	<b>ІП2</b>	<b>ІП3</b>	<b>ІП4</b>	<b>ІП5</b>	<b>ІП6</b>	<b>ІП7</b>	<b>ІП8</b>	<b>ІП9</b>	<b>ІП10</b>	<b>ІП11</b>	<b>ІП12</b>	<b>ІП13</b>	<b>ІП14</b>	<b>АП1</b>	<b>АП2</b>
<b>ОК 1</b>				+												
<b>ОК 2</b>	+						+					+				
<b>ОК 3</b>		+				+				+	+	+	+			
<b>ОК 4</b>						+								+		
<b>ОК 5</b>								+	+						+	+
<b>ОК 6</b>					+											
<b>ОК 7</b>						+			+		+					
<b>ОК 8</b>			+		+											
<b>ОК 9</b>					+	+							+	+		
<b>ОК 10</b>		+			+	+	+	+		+		+		+	+	+



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

	<b>АК 1</b>	<b>АК 2</b>
<b>ПР 9</b>	+	+
<b>АР 1</b>	+	
<b>АР 2</b>		+

