

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Технології зерна та зернопродуктів»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та
будівництво**

Освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

/Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(протокол № 5 від «12» березня 2025 р.,
перезатвердження протокол №7 від «08» квітня 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2025 р.

Ректор /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ №01-16/14/од від «12» березня 2025 р.,
перезатвердження наказ №01-16/19/од від «09» квітня 2025 р.)

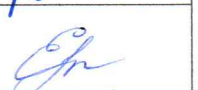
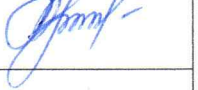
ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зерна та зернопродуктів» підготовки магістра за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» є нормативним документом, що визначає передумови навчання, можливості подальшого працевлаштування випускників, перелік компетентностей та програмних результатів навчання.

Програма орієнтована на формування в здобувачів вищої освіти сучасного науково-практичного мислення, здатності до комплексного вирішення виробничо-технологічних завдань, пов'язаних з переробкою зерна, проектуванням, експлуатацією та інноваційним удосконаленням технологічних процесів і обладнання. Особлива увага приділяється екологічним, енергозберігаючим та безпечним рішенням у сфері харчового виробництва.

Реалізація освітньої програми є надзвичайно важливою з огляду на стратегічну роль зернопереробної галузі в забезпеченні продовольчої безпеки держави, розвитку агропромислового комплексу та підвищенні конкурентоспроможності української харчової продукції на внутрішньому й міжнародному ринках. Програма забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних генерувати нові ідеї, впроваджувати сучасні технології, працювати у міждисциплінарних командах та приймати ефективні інженерно-технологічні рішення.

Освітньо-професійна програма спеціальності G13 «Харчові технології» розроблено робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1	Володимир НОВІКОВ (гарант)	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
2	Яна ЄВЧУК	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
3	Олена ЄРЕМЕСЬВА	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
4	Катерина КОСТЕЦЬКА	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
5	Олена ГЕРАСИМЧУК	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
6	Валерія ЖЕЛІЗНА	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
Залучені стейкхолдери				
	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1	Стратуца Ярослав Сергійович	Роботодавець, директор департаменту елеваторного та складського господарства ТОВ "ТАС АГРО"	-	
2	Дарія ГАВРИЩУК	Здобувач вищої освіти	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри харчових технологій (протокол № 8 від 10.03.2025 р); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 5 від 10.03.2025 р); схвалена Науково-методичною радою УНУС (протокол № 5 від 12.03.2025 р); схвалена Науково-методичною радою УНУ (протокол № 6 від 07.04.2025 р).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- ТОВ "ТАС АГРО"

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
181 «Харчові технології»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Уманський національний університет Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології зерна та зернопродуктів "Technologies of grain and grain products"
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
Форма здобуття освіти	Денна - 1 рік 4 місяці, заочна - 1 рік 4 місяці, дистанційна - 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано 21.11.2023 р. за рівнем магістр. Протокол № 17(46) від 21.11.2023 (Наказ МОН України №6231 від 24.11.2023). Термін дії сертифіката – до 01.07.2029 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень; НРК України – 7 рівень.
Передумови	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Уманського національного університету», затвердженими Вченою радою УНУ
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньої програми	
Мета освітньої програми полягає в забезпеченні якісної, доступної та інноваційної підготовки конкурентоспроможних фахівців у галузі харчових технологій, які поєднують професійні компетентності з високими моральними та патріотичними цінностями. Програма спрямована на формування глибоких знань і практичних навичок у сфері зберігання та перероблення зерна, розвиток здатності розв'язувати нестандартні виробничі задачі із застосуванням наукового підходу, математичного моделювання та статистичного аналізу в умовах невизначеності. Випускники володітимуть уміннями стратегічного планування, впровадження раціональних та екологічно обґрунтованих рішень, що сприяють ефективному функціонуванню підприємств і сталому розвитку агропромислового комплексу.	

3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво. Спеціальність G13 Харчові технології галузі знань. Об'єктами вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: харчові продукти та технологічні процеси, зокрема такі, які мають місце під час приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна у тому числі за використання нетрадиційної та малопоширеної сировини. Теоретичний зміст предметної області становлять харчові технології, наукові концепції, методи та принципи. Методи, методики та технології включають технології харчових виробництв (з поглибленим вивченням процесів пов'язаних із технологіями перероблення зерна у тому числі малопоширених та районованих сортів), методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методів планування й реалізації наукових досліджень та оброблення їх результатів у тому числі за використання інформаційних та комп'ютерних технологій.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців нового покоління, які володіють системним мисленням, високим рівнем професійної компетентності та здатні ефективно інтегрувати фундаментальні наукові знання з практичними навичками у сфері зберігання, оброблення та перероблення зернової сировини. Особлива увага приділяється опануванню сучасних інструментів наукових досліджень, цифрових технологій, методів математичного моделювання, прогнозування, аналізу та оптимізації складних технологічних процесів харчової промисловості. Програма формує цілісне уявлення про стратегічне планування розвитку агропереробних підприємств, техніко-економічну оцінку інвестиційних рішень, управління інноваціями та технологічними ризиками, а також впровадження інтегрованих систем менеджменту якості, безпечності та простежуваності продукції відповідно до вимог міжнародних стандартів (ISO, HACCP). Освітній процес побудований на синергії передових наукових досягнень, інженерно-технологічних інновацій та реального досвіду провідних підприємств галузі. Програма відповідає сучасним викликам глобального ринку агропродовольства, сприяє розвитку лідерського потенціалу, підприємницького мислення й забезпечує здобувачам освіти широку платформу для професійної самореалізації, наукового зростання та міждисциплінарної інтеграції у світовий простір агропромислових технологій.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка висококваліфікованих фахівців і управлінців для підприємств зернопереробної промисловості, спроможних на основі глибоких професійних знань, практичних навичок і наукового підходу ефективно вирішувати складні виробничо-технологічні завдання. Випускники програми здатні застосовувати сучасне лабораторне та технологічне обладнання, базове й спеціалізоване програмне забезпечення для проведення комплексного моніторингу, управління та оптимізації

	технологічних процесів у контексті забезпечення якості, енергоефективності та конкурентоспроможності підприємств зернопереробної галузі.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців нової генерації у сфері харчових технологій, які володіють поглибленими знаннями та практичними навичками організації й управління процесами приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна злакових, олійних і бобових культур. Особлива увага приділяється раціональному використанню районованих сортів зернової сировини для виробництва високоякісної, безпечної та конкурентоспроможної продукції — як проміжної, так і готової. Здобувачі освіти набувають фахових компетентностей у сфері наукових досліджень із використанням сучасного лабораторного устаткування, інноваційних методів контролю якості, статистичного аналізу, математичного моделювання та оптимізації технологічних процесів. Вони також здатні розробляти стратегії розвитку зернопереробних підприємств, здійснювати оцінювання інвестиційних ризиків і впроваджувати ефективні управлінські рішення в умовах динамічного ринку. Особливості освітньої програми полягають у наступному: • Змістове наповнення програми відповідає актуальним викликам аграрного сектору України, зокрема потребам зернопереробної галузі (елеваторно-складське господарство, борошномельна, круп'яна, комбікормова промисловість тощо). • Науково-дослідна діяльність здобувачів зосереджена на питаннях якості, безпечності та цільового призначення районованих сортів зерна, а також ефективності технологій його перероблення. • Інтеграція теоретичної підготовки з практикою реалізується через співпрацю з провідними підприємствами галузі, впровадженням сучасних педагогічних технологій і розвитком соціальних та управлінських навичок у здобувачів вищої освіти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Наукова, адміністративна, управлінська та дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій. 1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1229 Керівники інших основних підрозділів 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості

	2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю
Подальше навчання	Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань: підготовка на 3-ому (освітньо-науковому) рівні НРК України в галузі харчових технологій; освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у т. ч. і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес базується на принципах проблемно-орієнтованого та студентоцентрованого навчання, основною метою якого є формування практично орієнтованих компетентностей, необхідних для ефективного розв'язання комплексних виробничих та управлінських завдань у реальних умовах сучасної зернопереробної промисловості. Навчання передбачає інтеграцію теоретичної підготовки з активними формами практичної діяльності, спрямованої на досягнення конкретних результатів прикладного характеру. Лекційні курси доповнюються лабораторними і практичними заняттями, предметними дискусіями з представниками провідних підприємств галузі та суміжних сфер, участю у фахових диспутах, "мозкових штурмах", аналізом кейсів, презентацією результатів практичної підготовки, виконанням курсових проєктів і підготовкою кваліфікаційної роботи дослідницького спрямування. Особлива увага приділяється самостійній дослідницькій і пошуковій діяльності, що стимулює розвиток аналітичного мислення, професійної рефлексії та здатності до прийняття самостійних рішень. Самостійна робота студентів організовується з використанням навчальної літератури, методичних матеріалів, авторських конспектів лекцій, інтерактивних ресурсів, системи дистанційного навчання Moodle, а також актуальних інтернет-джерел.
Оцінювання	Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється на основі поєднання поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль передбачає застосування різноманітних форм, зокрема письмового опитування (у тому числі ЕСЕ), усного опитування, тестування, а також аналіз активності здобувачів під час обговорення проблемних питань. Особлива увага приділяється оцінюванню проявів лідерського потенціалу та професійної зрілості здобувачів, що виявляються у здатності генерувати нові ідеї, мислити панорамно, здійснювати самостійний аналіз ситуацій, ефективно працювати в команді, вести конструктивний діалог і приймати відповідальні рішення. Критеріями оцінювання також виступають готовність до досягнення результатів, гнучкість у виборі управлінського стилю залежно від контексту, а також ініціативність та прагнення до

	вдосконалення професійної діяльності.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. 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. ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. ФК 7. Здатність забезпечувати раціональне використання зерна малопоширених та районованих сортів за комплексного аналізу техніко-економічних показників виробництва, якості проміжних та готових до споживання зернопродуктів їх відповідності чинним нормам безпечності. ФК 8. Здатність аналізувати технічні показники елеваторно-складських, борошномельних, круп'яних, комбікормових та масло-екстракційних виробництв, проводити заходи спрямовані на ресурсозбереження та енергоефективність зернопереробних виробництв.
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 2. 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. ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 7. 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.

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 12. Розробляти та реалізовувати технології раціонального використання малопоширених й районованих сортів зерна, аналізувати показники якості, безпечності проміжних та готових до споживання зернопродуктів.

ПРН 13. Оцінювати енерговитрати та формувати стратегії ресурсозбереження підприємств елеваторної, борошномельної, круп'яної, комбікормової та масло-екстракційної промисловостей за врахуванням сортових особливостей сировини.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету.
Матеріально-технічне забезпечення	- навчальні корпуси; - гуртожитки; - навчально-наукова лабораторія «Оцінювання якості зерна та продуктів його перероблення» - науково-дослідна лабораторія «Технолог» - навчальна лабораторія «Дипломного та курсового проектування»; - навчальна лабораторія «Спеціалізованого технологічного обладнання зернопереробної промисловості»; - навчальна лабораторія «Технології хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів» - навчальна лабораторія «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення» - Навчальна лабораторія «Технологічного обладнання харчових виробництв» - навчальна лабораторія «Менеджменту якості сировини, продуктів харчування та комбікормів» - навчальна лабораторія «Аналізу якості продукції рослинництва та виробництва круп'яних продуктів» - пункти харчування; - точки безкоштовного бездротового доступу до мережі Інтернет;

	- мультимедійне обладнання; - спортивний зал; - спортивне обладнання; - борошномельний комплекс МВР навчально-виробничого відділення УНУ; - круп'яний комплекс УКР-2 навчально-виробничого відділення УНУ; - цех із виробництва кормів здрібнених навчально-виробничого відділення УНУ.
Інформаційне та навчально - методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт http://www.udau.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУ https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет (Wi-Fi).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом та вищими навчальними закладами України.
Міжнародна кредитна мобільність	1. Природничий університет у м. Вроцлав, (республіка Польща). 2. Державна вища школа імені Папи Яна Павла II в м. Біла Підляська, (Польща). 3. Аграрний університет імені Хугона Коллонтая в Кракові, (Польща). 4. Монгольський державний сільськогосподарський університет, (м. Улан-Батор). 5. Варшавський університет природничих наук, (Польща). 6. Інститут технологічних та природничих наук Національного дослідницького інституту (ІТП-НДІ), (Польща). 7. Університет Південної Богемії в Чеських Будейовіцах, (Чехія). 8. Природничий університет у Любліні, (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету передбачена можливість навчання іноземних студентів.

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

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

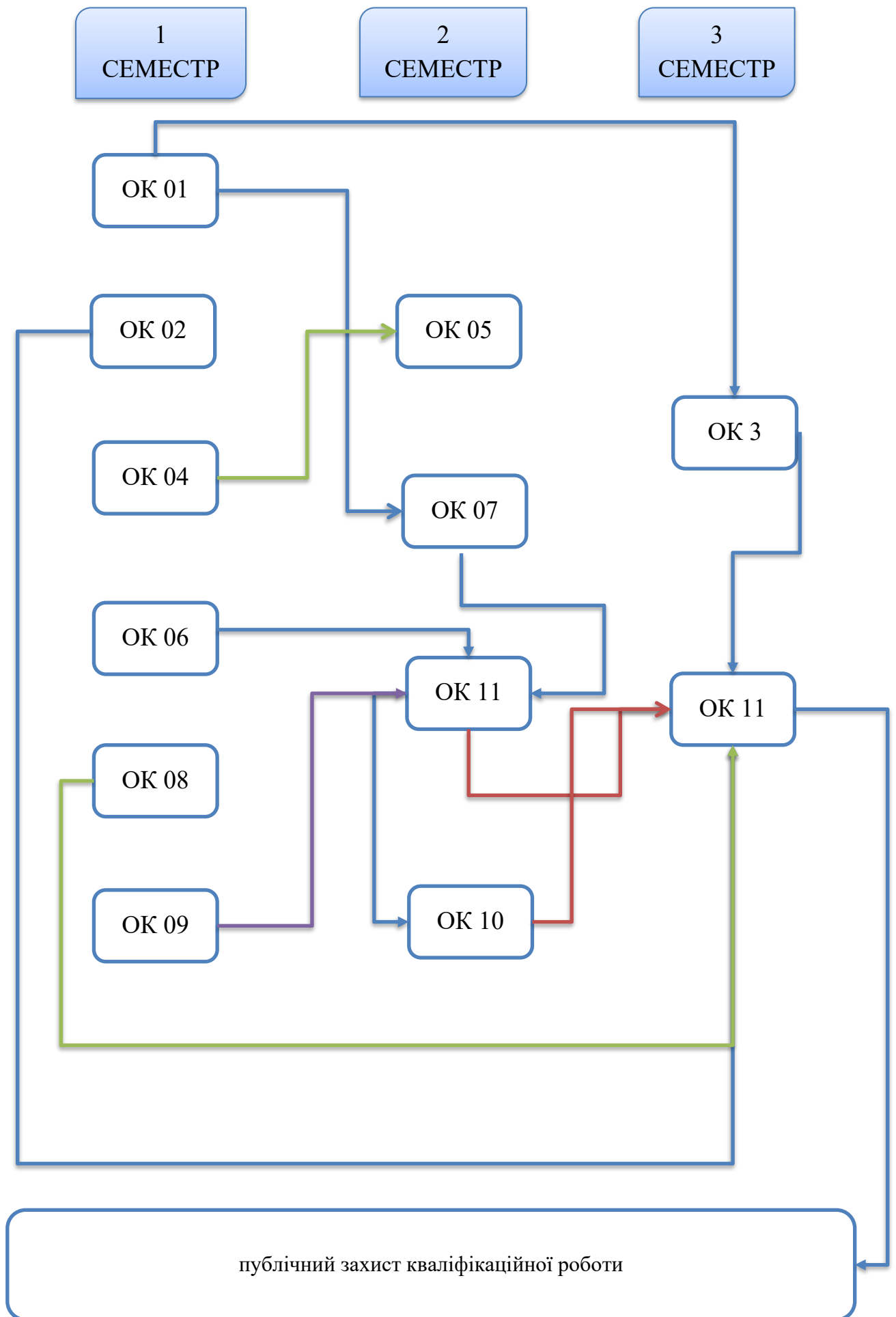
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підготовка кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту))	Кількість кредитів	Форма підсумкового
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
1.1. Освітні компоненти гуманітарної, соціально-економічної та природничо-наукової підготовки			
ОК 1.	Ділова українська та професійна іноземна мова	3	Залік
ОК 2.	Інтелектуальна власність	3	Залік
	Всього	6	
1.2. Освітні компоненти професійної та практичної підготовки			
ОК 3.	Управління інвестиційними проектами підприємств зернопереробної промисловості	6	Екзамен
ОК 4.	Методологія харчової науки	6	Екзамен
ОК 5.	Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів	4	Екзамен
ОК 6.	Інноваційні технології та енергоефективне обладнання зернопереробних виробництв	6	Екзамен
ОК 7.	Науково-дослідницький практикум	5	Залік
ОК 8.	Керування якістю та безпечністю продуктів зернопереробних підприємств	7	Екзамен
ОК 9.	Наукові основи раціонального використання продукції рослинництва	5	Екзамен
ОК 10.	Виробнича практика	9	Залік
ОК 11.	Підготовка кваліфікаційної роботи	9	Публічний захист кваліфікаційної роботи
	Всього	57	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63	
2. Вибіркові компоненти ОП			
2.1. Загальноуніверситетські освітні компоненти			
БК 1.1.	Дисципліна 1.1	3	Залік

	Всього	3	Залік
2.2.Фахові освітні компоненти			
ВК 2.1.	Дисципліна 2.1	3	Залік
ВК 2.2.	Дисципліна 2.2	3	Залік
ВК 2.3.	Дисципліна 2.3	3	Залік
ВК 2.4.	Дисципліна 2.4	3	Залік
ВК 2.5.	Дисципліна 2.5	3	Залік
ВК 2.6.	Дисципліна 2.6	3	Залік
ВК 2.7.	Дисципліна 2.7	3	Залік
ВК 2.8.	Дисципліна 2.8	3	Залік
	Всього	24	
Загальний обсяг вибірових компонент:		27	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

* здобувачі здійснюють свій вибір відповідно до Положення «Про вибірові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва»;

** вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін в електронному кабінеті здобувача.

2.2 Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології зерна та зернопродуктів») здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. За результатами атестації видається документ державного зразка про присудження освітнього ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій за освітньою програмою «Технології зерна та зернопродуктів».

Атестація здобувачів вищої освіти є завершальним етапом освітнього процесу та формою підсумкового контролю, що передбачає всебічне оцінювання рівня сформованості професійних компетентностей відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології». Її метою є комплексна перевірка здатності випускників до практичного застосування набутих знань, умінь і навичок для ефективного виконання функціональних обов'язків на підприємствах зернопереробної галузі.

Атестація проводиться екзаменаційною комісією, яка щороку формується згідно з вимогами чинного законодавства у складі голови та членів комісії. Комісія діє на підставі затвердженого ректором графіка освітнього процесу, що розробляється відповідно до навчального плану освітньої програми.

Рішення Екзаменаційної комісії щодо присудження освітнього ступеня та видачі дипломів (у тому числі з відзнакою) ухвалюється на закритому засіданні шляхом відкритого голосування простою більшістю голосів присутніх членів комісії.

Атестація проводиться відкрито і публічно, з обов'язковим дотриманням принципів академічної доброчесності, прозорості та об'єктивності, що гарантує справедливе оцінювання та високий рівень довіри до результатів освітньої діяльності.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ЗК 1		+				+	+	+		+	+
ЗК 2			+			+		+			+
ЗК 3				+	+		+	+	+	+	+
ЗК 4		+	+	+		+	+		+	+	+
ЗК 5	+	+	+			+	+	+			+
ФК 1				+	+		+	+	+		+
ФК 2		+	+				+			+	+
ФК 3		+					+				+
ФК 4			+	+	+		+		+		+
ФК 5	+			+		+	+		+	+	+
ФК 6			+					+		+	+
ФК 7								+	+		+
ФК 8					+	+					+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1		+					+			+	+
ПРН 2			+			+					+
ПРН 3					+				+		+
ПРН 4				+	+						+
ПРН 5						+		+			+
ПРН 6			+								+
ПРН 7							+			+	+
ПРН 8		+					+				+
ПРН 9	+					+			+		+
ПРН 10				+			+		+		+
ПРН 11								+		+	+
ПРН 12								+	+		+
ПРН 13					+	+					+

