

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО



Вченою радою Білоцерківського національного
аграрного університету

протокол № 4 від 22.05 2025 року

Голова Вченої ради

Ректор

Олена ШУСТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ:
БУДІВНИЦТВО

G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ:

G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ДРУГИЙ (МАГІСТЕРСЬКИЙ)

Введено в дію з «25» серпня 2025 р.

Наказ № 99/0 від «23» травня 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Харчові технології

Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Кваліфікація	Магістр з харчових технологій

Гарант освітньої програми – к.т.н. доцент Оксана ГРЕБЕЛЬНИК _____

Розробники програми:

1. к.т.н., доцент Оксана ГРЕБЕЛЬНИК
2. к.т.н., доцент Галина КАЛІНІНА
3. к.т.н., доцент Сергій НАРІЖНИЙ

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1.

Погоджено:

Вчена рада біолого-технологічного факультету

від “6” травня 2025 р., протокол № 7

Декан факультету, професор

_____ Сергій МЕРЗЛОВ

Проректор з освітньої, виховної та
міжнародної діяльності, професор

_____ Тетяна ДИМАНЬ

«_____» _____ 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, містить обсяг 90 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гарант освітньої програми, к.т.н., доцент Оксана ГРЕБЕЛЬНИК
2. к.т.н., доцент Галина КАЛІНІНА
3. к.т.н., доцент Сергій НАРІЖНИЙ

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р.; Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» №1341 від 23.11.2011 р. (в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 25.06.2020 р.), та Постанова КМУ № 1187 від 30.12.2015 р. "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти" (в редакції Постанови Кабінету Міністрів України № 365 від 24.03.2021 р.) «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» № 1021 від 30.08.2024 р., «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» від 21.06.2024 р. № 734; Постанови із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ [№ 347 від 10.05.2018.](#) [№ 365 від 24.03.2021](#) Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня «магістр» галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 року № 1125. Наказом Міністерства освіти і науки України № 1165 від 29.10.2018 р. зі змінами, внесеними відповідно до наказів Міністерства освіти і науки України № 1338 від 15.12.2018 р., № 593 від 28.05.2021 р., № 842 від 13.06.2024 р.

**1.Профіль освітньо-професійної програми (ОПП)
зі спеціальності G 13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Сертифікат НАЗЯВО №111 від 13.01.21 р строк дії до 13.01.25 року
Цикл/рівень	НРК – 7 рівень, FQ – ЕНЕА – другий цикл, EQF – LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://btsau.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців сталого розвитку харчової промисловості та для забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави з питань комплексного розв’язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі	
3 – Характеристика освітньої програми	
Галузь знань, спеціальність, спеціалізація	G Інженерія, виробництво та будівництво G 13 Харчові технології
Предметна область	Об’єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

	Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. Надання здобувачам фундаментальних та прикладних знань у сфері харчових технологій, зокрема здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів високої якості; формування та розвиток м'яких навичок (soft skills), здатності здійснювати практичну, дослідницьку та інноваційну діяльність, а також уміння впроваджувати ефективні методи організації роботи підприємств харчової промисловості, спрямовані на забезпечення сталого розвитку галузі. Ключові слова: харчові технології, безпечність харчових продуктів, інновації, наукові дослідження, планування експерименту, експертиза, інтелектуальна власність, екологізація, сталий розвиток галузі
Особливості програми	Інтегрована підготовка, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на вивчення науково-дослідної, організаційно-технологічної, організаційно-управлінських систем функціонування підприємств, організацій та установ харчової промисловості усіх форм власності
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники програми підготовлені до професійної діяльності на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010
Подальше навчання	Випускники мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Ґрунтується на принципах студентоцентризму, посиленої уваги до якості навчання та індивідуального підходу до кожного здобувача вищої освіти. Реалізується через формування індивідуальної траєкторії навчання здобувача з акцентом на посилену практичну підготовку, творчу спрямованість у формі комбінації лекцій, практичних занять (в т.ч. виїзних в органах публічної влади), самостійної роботи з використанням елементів дистанційного навчання, гостьових лекцій за участю практиків харчової промисловості, інтерактивних методів навчання, навчальної та виробничої практик, виконання кваліфікаційної роботи бакалавра. Впроваджується проблемно-орієнтований підхід до навчання з фокусом на формування професійних компетентностей здобувачів, здатних до ініціативного, критичного, конструктивного, системного мислення та прийняття стратегічних рішень у сфері харчових технологій. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових

	видань та мережі Internet, дистанційних технологій та запровадження принципів цілеспрямованості і бінарності, що полягає у безпосередній участі викладача та здобувача вищої освіти Основні форми викладання: <i>пасивні</i> (пояснювально-ілюстративні: за домінуючими методами та способами навчання); <i>активні</i> (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці, навчання на основі досліджень); - застосовуються інноваційні технології електронного навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальні заняття, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з фахівцями промисловості; виконання курсових проектів та робіт; технологічної та переддипломної практик; виконання кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою з переведенням у систему оцінок за національною шкалою, а також забезпечення ранжування досягнень за шкалою ЄКТС. Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми наукового і технічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної діяльності та у виробничих умовах, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 02. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 05. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК 01. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 03. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 04. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі Додатково для освітньо-наукових програм: СК 07. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової освіти. СК 08. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.

	СК 09. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів
7 – Програмні результати навчання (РН)	
Знання	ПРН 01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 02. 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 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки ПРН 07. 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 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. ПРН 09. 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
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, залучені до освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Білоцерківського НАУ, мають науковий ступінь, вчене звання та підтверджений рівень наукової та професійної активності. Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. В процесі організації навчального процесу залучаються також професіонали з досвідом дослідницької, управлінської та інноваційної роботи та роботи за фахом
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р. зі змінами, внесеними згідно з Постановою Кабінету Міністрів України № 365 від 24.03.2021 р. і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії; спортивна зала, спортивні майданчики; бібліотека, читальні зали; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін. Наявний безкоштовний доступ до мережі Інтернет через WI-FI;

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт http://btsau.edu.ua/ містить інформацію про освітній процес, наукову, міжнародну діяльність, структурні підрозділи, нормативні документи, правила прийому, контакти. Комп'ютеризовані робочі місця у науковій бібліотеці забезпечують користувачам доступ до мережі Інтернет та можливість користуватися усіма електронними ресурсами бібліотеки (веб-навігатором фахово-орієнтованого контенту відкритого доступу з інституційних репозитаріїв ЗВО та наукових установ України; електронним каталогом з понад 76 тис. записів документів бібліотечного фонду; Інституційний репозитарієм БНАУ/iRBNAU http://rep.btsau.edu.ua/ . З 2016 р. в БНАУ відкрито доступ до наукометричної бази даних Web of Science, з 2018 року – Scopus. Наявний доступ до таких баз даних як SpringerLink, Elsevier Science Direct, Zenodo, re3data.org , Springer Open, DOAJ (Довідник журналів відкритого доступу), Google Scholar, ELibUkr, Наукова періодика України, Scimago Journal & Country Rank, WoS Group Master Journal List, BASE, Open Edition Journals. З 2020 р. університету надано доступ до CulOnline – повнотекстового збірника електронних книг та навчальної літератури видавництва ТОВ «Центр навчальної літератури», доступ до повнотекстових електронних ресурсів видавництва Bentham Science. Інформаційний центр ЄС пропонує безкоштовний доступ до публікацій і матеріалів установ, Агенцій та інших офіційних органів ЄС. Електронна бібліотека використовує програмне забезпечення «УФД. Бібліотека». Інформаційні та навчально-методичні матеріали з дисциплін розміщені на платформі Moodle (teach.btsau.net.ua).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти (отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів в рамках виконання освітньо-професійної програми) здійснюється згідно договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом та закладами вищої освіти України про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом у рамках програми ЄС Еразмус+ та закладами вищої освіти країн-партнерів https://btsau.com.ua/Programa-Erasmus/ Підписано угоди про співпрацю щодо академічних обмінів з такими університетами як: Afyon Kocatepe University (Туреччина), Ondokuz Mayıs University (Туреччина), Czech University of Life Sciences, Prague (Чехія), University of Debrecen (Угорщина), Lazarski University in Warsaw (Польща), University of Agriculture in Krakow (Польща), University of Helsinki (Фінляндія), Estonian University of Life Sciences (Естонія), Поморська Академія (м. Слупськ, Польща). https://btsau.edu.ua/uk/content/mizhnarodna-spivpracya-6
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до “Правил прийому до Білоцерківського національного аграрного університету”, затверджених Вченою радою Білоцерківського НАУ, https://science.btsau.edu.ua

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ОК 01.	Методологія та організація наукових досліджень	5	екзамен
ОК 02.	Інтелектуальна та промислова власність	6	екзамен
ОК 03.	Інноваційні технології харчових виробництв	6	екзамен
ОК 04.	Іноземна мова: ділова комунікація	8	залік-екзамен
ОК 05.	Оптимізація технологій харчової галузі	5	залік
ОК 06.	Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	5	екзамен
ОК 07.	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	5	екзамен
ОК 08.	Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	5	залік
ОК 09.	Професійна практика	9	залік
ОК 10.	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	12	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВК 01.	Молекулярно-генетичні методи досліджень	4	залік
ВК 02.	Виробнича логістика	4	залік
ВК 03.	Технологія харчових екопродуктів	4	залік
ВК 04.	Маркетинг в харчовій галузі	4	залік
ВК 05.	Технологія отримання БАД	4	залік
ВК 06.	Програми розвитку підприємств галузі та оцінка їх діяльності	4	залік
ВК 07.	Освітній компонент з іншої ОП	4	залік
ВК 08.	Освітній компонент з іншої ОП	4	залік
ВК 09.	Експертиза та ідентифікація харчових продуктів	4	залік
ВК10.	Методика викладання у вищій школі	4	залік
ВК 11.	Охорона праці в галузі	4	залік
ВК 12.	Психологія управління	4	залік
ВК 13.	Підприємницька діяльність	4	залік
ВК 14.	Освітній компонент з іншої ОП	4	залік
ВК 15.	Освітній компонент з іншої ОП	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Випускню атестацію здобувачів вищої освіти за освітньою програмою проводять у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність G13 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології».

Умовою допуску до захисту магістерської кваліфікаційної роботи є виконання здобувачем навчального плану в повному обсязі. Робота має продемонструвати здобуті впродовж навчання компетентності. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота розміщується у репозиторії БНАУ. Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно

2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

КУРСИ ТА СЕМЕСТРИ АКАДЕМІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ		
I		II
1	2	3
I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		
Іноземна мова: ділова комунікація	Іноземна мова: ділова комунікація	Інтелектуальна та промислова власність
Методологія та організація наукових досліджень	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	Оптимізація технологій харчової галузі
Інноваційні технології харчових виробництв		
Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства		
Статистичні методи аналізу та математичне моделювання		
II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		
	ВК ₁ –ВК ₈	ВК ₉ –ВК ₁₅
		
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА		
	Професійна практика	
		
ПУБЛІЧНИЙ ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ		

3. ОПИС СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

В Білоцерківському національному аграрному університеті діє система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти_ <https://education.btsau.edu.ua/node/8>, яка відповідає вимогам стандарту ESG-2015 та національного законодавства у сфері вищої освіти.

4. Матриця зв'язку програмних компетентностей та результатів навчання

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам ОПП

Компетентності		Компоненти ОПП									
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10
ІК											
Загальні (ЗК)	1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	2	+		+		+			+	+	+
	3		+				+		+	+	+
	4		+					+		+	+
	5							+		+	+
Спеціальні фахові (СК)	1	+		+		+				+	+
	2	+			+	+			+	+	+
	3		+							+	+
	4						+	+	+	+	+
	5	+					+		+	+	+
	6			+		+				+	+
	7					+		+			
	8		+								+
	9						+		+	+	+

4.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідним обов'язковим компонентам ОПП

Програмні результати навчання (ПРН)	Компоненти ОПП									
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10
ПРН 01	+	+	+					+	+	+
ПРН 02					+	+	+		+	+
ПРН 03					+			+	+	+
ПРН 04					+			+	+	+
ПРН 05			+				+		+	+
ПРН 06		+				+	+		+	+
ПРН 07			+			+			+	+
ПРН 08		+								+
ПРН 09	+			+						+
ПРН 10	+	+			+			+		+
ПРН 11					+	+		+	+	+