

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА  
БІЗНЕСУ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Львівський фаховий коледж  
харчових технологій та бізнесу  
Національного університету харчових  
технологій»

Голова педагогічної ради  
  
Б.М. Микичак  
Протокол № 6 від «22» травня 2020р.



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій  
Заступник голови Вченої ради

  
В.Л. Яровий  
Протокол № 10 від «03» 06 2020р.



## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### «Виробництво харчової продукції»

Фахової передвищої освіти  
за спеціальністю: 181 «Харчові технології»  
галузі знань: 18 «Виробництво та технології»  
кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться  
в дію з 01 04 2020 р.  
Наказ № 71 від «10» 06 2020р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**  
**«Виробництво харчової продукції»**

Рівень освіти  
Галузь знань  
Спеціальність  
Кваліфікація

Фахова передвища освіта  
18 «Виробництво та технології»  
181 «Харчові технології»  
фаховий молодший бакалавр з харчових  
технологій

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 5 від «27» 05 2020 року

Резолюційно на розгляд всієї ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] В.Л. Яровий

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Резолюційно на розгляд НМР НУХТ  
(висновок, особливі умови)

«25» 05 2020 року

Директор Центру [підпис] І.В. Житнецький

**3. Педагогічною радою ВСП ЛФКХТБ НУХТ**

Протокол № 6 від «22» травня 2020 року

Резолюційно на розгляд фахової моніторингової якості та координації освітньої діяльності університету  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] Б.М. Микичак

**4. Цикловою комісією спеціальності «Харчові технології»**

Протокол № 10 від «20» травня 2020 року

Резолюційно відповідно до Заповітання про розробку ОП НУХТ

Голова циклової комісії [підпис] О.О. Мороз

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант освітньої програми:

Викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін

«20» травня 2020 року

[підпис] О.Б. Маслійчук

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Маслійчук О.Б., викладач вищої категорії, кандидат технічних наук, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Шеремета І.Я., викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»;

3. Лакоцька Л.П., викладач вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій».

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності  
181 «Харчові технології»**

**1 – Загальна інформація**

<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»
<b>Освітньо-професійний ступінь та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Виробництво харчової продукції
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2,5 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL - 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої освіти, або повної загальної середньої освіти, або ОКР Кваліфікованого робітника
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	lkmp.lviv.ua

**2 – Мета освітньої програми**

Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення типових завдань харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає здійснення виробничої діяльності.

**3 - Характеристика освітньої програми**

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18«Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація: «Виробництво харчової продукції»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма фахового молодшого бакалавра базується на адаптації та впровадженні в професійну діяльність знань, щодо основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організації та контролю відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва, застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта та професійна підготовка в області технології харчових продуктів. Ключові слова: виробництво, харчова продукція.
<b>Особливості програми</b>	Програма розвиває перспективи підготовки фахівців з виробництва харчової продукції

**4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; 3570 Фахівці з технології харчування, а саме технік-технолог з технології харчування; 5122 Кухарі, а саме: виробник харчових напівфабрикатів, кухар, кухар дитячого харчування, шеф-кухар; 5123 Офіціанти та буфетники, а саме: бармен, буфетник, готувач молочних коктейлів, готувач напоїв, метрдотель, офіціант, член бригади ресторану.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання

**5 – Викладання та оцінювання**

<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та проектів державний комплексний кваліфікаційний іспит.

**6 – Програмні компетентності**

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі виробництва харчової продукції або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури. ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах. ЗК 3. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності. ЗК 4. Здатність до формування ринково-орієнтованого економічного світогляду. ЗК 5. Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правочинність. ЗК 6. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК 7. Здатність працювати як самостійно, так і в команді. ЗК 8. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами у професійній діяльності. ЗК 9. Здатність працювати у міжнародному середовищі. ЗК 10. Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості. ЗК 11. Здатність до навчання. ЗК 12. Здатність формувати нові ідеї (креативність).

**Спеціальні (фахові, предметні)  
компетентності (СК (СФК,  
СПК))**

- СК 1. Здатність використовувати професійно- профільовані знання в розробці заходів забезпечення умов організації праці
- СК 2. Здатність використовувати професійно- профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації
- СК 3. Здатність використовувати професійно- профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування
- СК 4. Здатність використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації
- СК 5. Здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва
- СК 6. Здатність використовувати професійно- профільовані знання й практичні навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування
- СК 7. Здатність використовувати знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів та технології страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування
- СК 8. Базові знання з розробки та виконання креслень
- СК 9. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання
- СК 10. Здатність використовувати професійно- профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів
- СК 11. Здатність використовувати знання і професійні навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної, аналітичної, біохімічної для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів приготування харчової продукції
- СК 12. Здатність застосовувати професійно- профільовані знання стосовно організацій роботи з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства
- СК 13. Здатність застосовувати професійно- профільовані знання і практичні навички пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства
- СК 14. Здатність застосувати знання організації збуту продукції та послуг, удосконалення взаємовідносин з покупцями в умовах конкурентного середовища
- СК 15. Здатність впроваджувати та узгоджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності
- СК 16. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів
- СК 17. Здатність використовувати професійно- профільовані знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками
- СК 18. Здатність до самовдосконалення (саморозвитку)

## 7 – Програмні результати навчання

- ПРН 1. Розуміти сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення.
- ПРН 2. Розуміти культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.
- ПРН 3. Аналізувати історичні події та процеси.
- ПРН 4. Знати теорію та методологію інформатики, інформаційно-комунікаційного простору, інформації соціальних комунікацій.
- ПРН 5. Вміти усно та письмово спілкуватися державною мовою.
- ПРН 6. Використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.
- ПРН 7. Знати і вміти оперувати економічними категоріями та поняттями.
- ПРН 8. Здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу).
- ПРН 9. Впроваджувати науково обґрунтовані технології продуктів, вдосконалювати виробничу програму.
- ПРН 10. Розробляти маркетинговий план діяльності підприємства спираючись на передовий досвід роботи в галузі та техніко-економічні показники.
- ПРН 11. На базі законодавчих і нормативних актів забезпечувати навчання персоналу з питань охорони праці.
- ПРН 12. Приймати і оформляти самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.
- ПРН 13. Запроваджувати у виробництво та реалізацію кулінарні напівфабрикати та готові страви, спираючись на індустріальні технології.
- ПРН 14. Забезпечувати ефективне використання технологічного обладнання, дотримуючись правил безпеки при експлуатації.
- ПРН 15. Володіти процедурою формування меню, його дизайну, розробляти нові страви 1 2.
- ПРН 16. Забезпечувати продаж (реалізацію) продукції в закладах та за їх межами, керуючись вимогами нормативної документації.
- ПРН 17. Здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності, дотримуючись нормативної документації.
- ПРН 18. Впроваджувати прогресивні форми матеріального та морального стимулювання працівників виробництва та обслуговування.
- ПРН 19. Прогнозувати кількісний і якісний випуск готової продукції та її реалізацію, враховуючи попит та потреби ринку (споживачів).
- ПРН 20. Забезпечувати процеси обробки сировини, приготування і оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології.

## 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

### Кадрове забезпечення

Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам

### Матеріально-технічне забезпечення

Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток (оренда), буфет, медичний пункт, актову залу, спортивний зал, стадіон, спортивний майданчик.

Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.

Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням та спеціалізованим програмним забезпеченням.

<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотски підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться



## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК1	Основи філософських знань	1,5	Залік
ОК2	Культурологія	1,5	Залік
ОК 3	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	1,5	Екзамен
ОК 5	Іноземна мова (за проф.спрямуванням)	6	Залік
ОК 6	Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 7	Історія України	1,5	Екзамен
ОК 8	Соціологія	1,5	Залік
ОК 9	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ОК 10	Вища математика	2,5	Залік
ОК 11	Неорганічна хімія	2,5	Залік
ОК 12	Органічна хімія	2,5	Залік
ОК 13	Аналітична хімія	4	Залік
ОК 14	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 15	Мікробіологія та фізіологія	2,5	Залік
ОК 16	Біохімія	1,5	Залік
ОК 17	Технічне креслення	3	Залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 19	Основи екології	1,5	залік
ОК 20	Компютерна техніка	3	Екзамен
ОК 21	Основи електротехніки	1,5	Залік
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	2,5	Екзамен
ОК 23	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Екзамен
ОК 24	Організація виробництва в ЗРГ	2,5	Екзамен
ОК 25	Організація обслуговування в ЗРГ	3	Екзамен
ОК 26	Основи стандартизації та контроль якості ХП	1,5	Залік
ОК 27	Товарознавство харчових продуктів	2,5	Залік
ОК 28	Устаткування ЗРГ	3	Залік
ОК 29	Основи охорони праці	1,5	Екзамен
ОК 30	Економіка підприємств різних типів	3	Екзамен
ОК 31	Навчальна практика	9	Екзамен
ОК 32	Технологічна практика	9	Екзамен
ОК 33	Переддипломна практика	4,5	Екзамен
ОК 34	Державний комплексний кваліфікаційний екзамен	1	Екзамен
	Екзаменаційна сесія	12	кредитів
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>112,5 кредитів</b>	

## 2. Вибіркові компоненти ОП

### Блок 1

<b>ВБ 1</b>	Вступ до спеціальності	3	Залік
<b>ВБ 2</b>	Сучасні технології	3	Залік
<b>ВБ 3</b>	Організація, планування та управління	3	Залік
<b>ВБ 4</b>	Основи підприємництва	1,5	Залік
<b>ВБ 5</b>	Санітарія та гігієна	2	Залік
<b>ВБ 6</b>	Облік і звітність	3	Залік
<b>ВБ 7</b>	Виробництво борошняних конд вироб	3	Екзамен
<b>ВБ 8</b>	Охорона праці в галузі	2	Залік
<b>ВБ 9</b>	Основи барної справи	2	Залік
<b>ВБ 10</b>	Особливості ресторанного сервісу	1,5	Залік
<b>ВБ 11</b>	Дієтичне харчування	3	Залік
<b>ВБ 12</b>	Малювання і ліплення (декорування)	3	Залік
<b>ВБ 13</b>	Психологія та етика ділових відносин	1,5	Залік
<b>ВБ 14</b>	Маркетинг	3	Залік
<b>ВБ 15</b>	Менеджмент	3	Залік

### Блок 2

<b>ВБ 1</b>	Вступ до спеціальності	3	Залік
<b>ВБ 2</b>	Сучасні технології	3	Залік
<b>ВБ 3</b>	Політологія	3	Залік
<b>ВБ 4</b>	Основи підприємництва	1,5	Залік
<b>ВБ 5</b>	Методи контролю харчових продуктів	2	Залік
<b>ВБ 6</b>	Автоматизація виробництва	3	Залік
<b>ВБ 7</b>	Виробництво борошняних конд вироб	3	Екзамен
<b>ВБ 8</b>	Охорона праці в галузі	2	Залік
<b>ВБ 9</b>	Ціноутворення	2	Залік
<b>ВБ 10</b>	Технологія оздоровчих харчових продуктів	1,5	Залік
<b>ВБ 11</b>	Харчові та дієтичні добавки	3	Залік
<b>ВБ 12</b>	Загальні технології харчових виробництв	3	Залік
<b>ВБ 13</b>	Психологія	1,5	Залік
<b>ВБ 14</b>	Маркетинг	3	Залік
<b>ВБ 15</b>	Менеджмент	3	Залік

**Загальний обсяг вибіркового компонента**

**37,5 кредитів**

**ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

**150 кредитів**

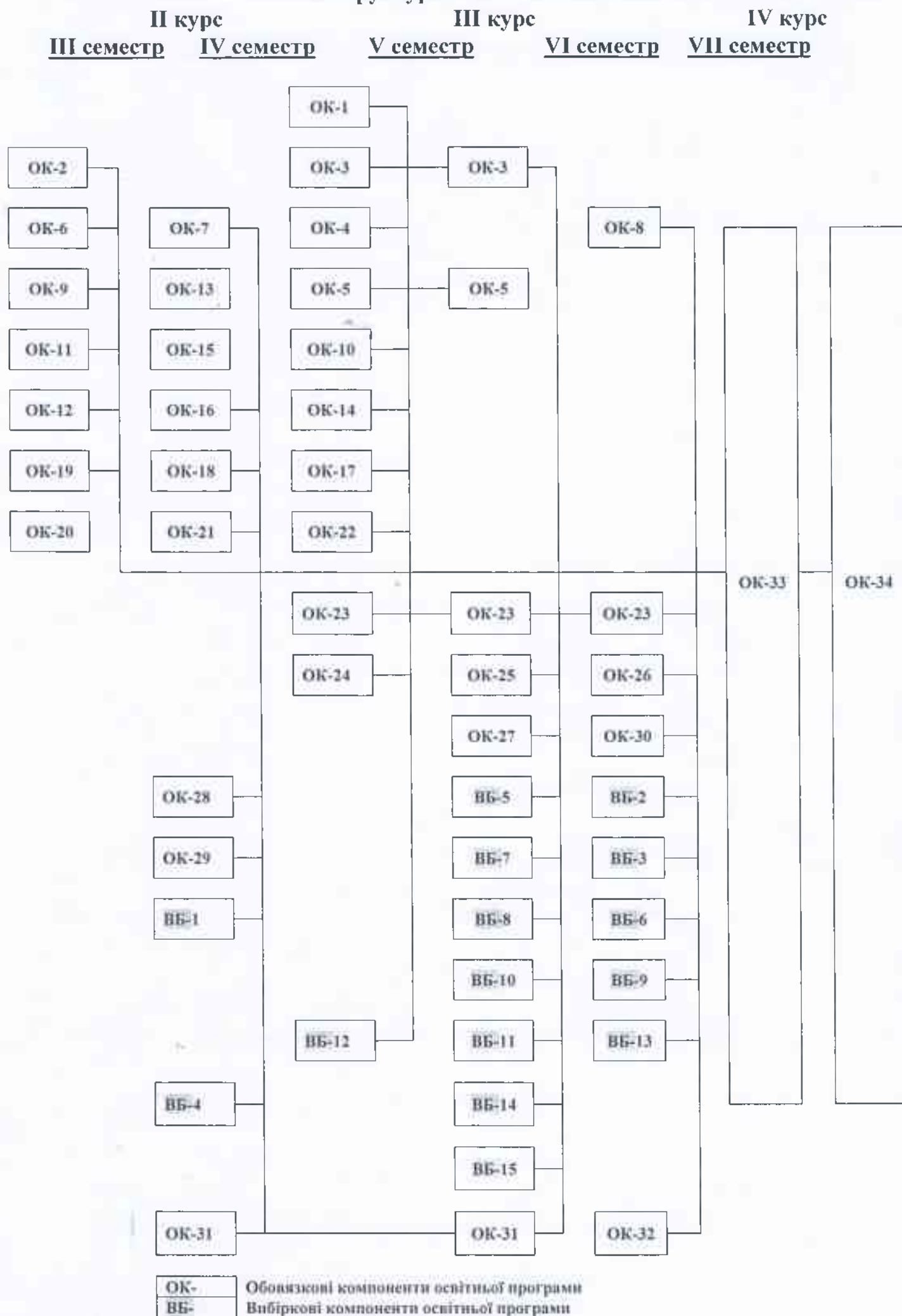
\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше як 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової перед вищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової перед вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

ОК 1. – це дисципліни нормативної частини навчального плану.

ВБ 1. - це дисципліни вибіркової частини навчального плану

## 2.2 Структурно-логічна схема ОПП



### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі державного комплексного кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

#### 4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури приєднання ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмет відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.



**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ВБ1	ВБ2	ВБ3	ВБ4	ВБ5	ВБ6	ВБ7	ВБ8	ВБ9	ВБ10	ВБ11	ВБ12	ВБ13	ВБ14	ВБ15	
ПРН 1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X												X	X										X	X	X			
ПРН 2	X	X	X	X	X		X	X	X													X												X										X						
ПРН 3	X	X					X	X																																				X	X	X				
ПРН 4																	X			X									X																					
ПРН 5				X																																														
ПРН 6				X																																														
ПРН 7								X																				X																				X		
ПРН 8					X			X																			X		X									X	X											
ПРН 9										X	X	X	X	X	X	X			X		X	X	X	X											X	X	X													
ПРН 10							X	X	X											X								X	X																		X	X		
ПРН 11																		X				X	X	X				X	X	X	X					X		X	X	X	X									
ПРН 12	X							X														X	X	X				X	X	X	X																			
ПРН 13																						X	X	X				X	X	X	X																			
ПРН 14																	X	X			X	X						X																						
ПРН 15																						X	X					X	X	X	X																			
ПРН 16					X																																													
ПРН 17																																																		
ПРН 18					X			X																																										
ПРН 19																																																		
ПРН 20																						X	X	X																										

Гарант освітньо-професійної програми  
викладач вищої категорії, кандидат технічних наук,  
викладач фахових дисциплін ВСП ЛФХТБ НУХТ



О.Б. Маслійчук