

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

### «Зберігання консервування та переробка м'яса»

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 09 2020 р.  
Наказ № 41 від «10» 06 2020р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**  
**«Зберігання консервування та переробка м'яса»**

<b>Рівень освіти</b>	Фахова передвища освіта
<b>Галузь знань</b>	18 «Виробництво та технології»
<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології»
<b>Кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

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

Протокол № 5 від «27» 05 2020 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] В.Л. Яровий

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

Рекомендовано 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

Рекомендовано на розгляд центру моніторингу 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

Вздовжено відносно до Положення про формування  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] О.О. Мороз

**РОЗРОБЛЕНО:**

**Гарант освітньої програми:**

Викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін

«20» травня 2020 року [підпис] Л.З. Ільченко

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Зберігання консервування та переробка м'яса» 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. Ільченко Л.З., викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

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

3. Лешкович О.І., викладач вищої категорії, 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»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<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>	Зберігання консервування та переробка м'яса
<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>	lkmmp.lviv.ua
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
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 пов'язаних з розробкою і впровадженням технологічних процесів і режимів у виробництво по переробці, консервуванню та зберіганню м'яса і м'ясопродуктів.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18«Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація: «Зберігання, консервування та переробка м'яса»
<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 м'ясної галузі, організації та контролю відповідного рівня якості та безпечності м'ясних 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: м'ясо, зберігання, консервування, переробка
<b>Особливості програми</b>	Програма розвиває перспективи підготовки фахівців з зберігання, консервування та переробки м'яса

**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: 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми); 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, а саме технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); 3211 Лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме технік-лаборант (біологічні дослідження); 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості, а саме інспектор з контролю якості продукції; 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів, а саме технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів.
<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, 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 (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 теоретичні знання і практичні навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної хімії, біохімії для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів при переробці, консервуванні та зберіганні м'яса
- СК 2. Здатність впроваджувати інноваційні технології та сучасне обладнання на підприємствах галузі
- СК 3. Знання класифікації та сутності способів виробництва продукції
- СК 4. Уявлення про будову, принцип дії та застосування різних видів технологічного обладнання
- СК 5. Здатність здійснювати підбір та обґрунтування вибору технологічного обладнання
- СК 6. Здатність використовувати сучасні методи господарювання, раціонального використання матеріальних, енергетичних і трудових ресурсів
- СК 7. Здатність використовувати знання з ведення економічних розрахунків, організації та планування виробництва та основ менеджменту у професійній діяльності
- СК 8. Здатність використовувати знання щодо розробки бізнес-планів, заходів підвищення конкурентоспроможності продукції
- СК 9. Здатність застосовувати основні положення Державної системи забезпечення єдності вимірювань і системи стандартизації
- СК 10. Здатність використовувати нормативно-технічну документацію, діючи в галузі
- СК 11. Здатність використовувати знання з санітарних норм і правил в умовах підприємства
- СК 12. Здатність використовувати інформаційні технології для вирішення виробничих та практичних завдань у галузі професійної діяльності
- СК 13. Здатність здійснювати аналіз господарської діяльності виробництва, вести облік затрат сировини, матеріалів, трудових і енергетичних ресурсів
- СК 14. Здатність використовувати вимоги правових законодавчих та нормативних актів у підприємницькій діяльності
- СК 15. Знання будови, принципу роботи та правил обслуговування лабораторного обладнання і контрольно-вимірювальних приладів
- СК 16. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів і якості сировини, матеріалів, продукції різними способами і засобами

## 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.

	<p>ПРН 6. Використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.</p> <p>ПРН 7. Знати і вміти оперувати економічними категоріями та поняттями.</p> <p>ПРН-8 Здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу).</p> <p>ПРН 9. Знати технологію виробництва м'ясної продукції, фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні методи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів</p> <p>ПРН 10. Знати сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід в професійній діяльності</p> <p>ПРН 11. Знати виробничий цикл підприємства</p> <p>ПРН 12. Знати сучасні технології переробки м'яса на м'ясні продукти, споживацький попит</p> <p>ПРН 13. Знати товарознавство м'яса і м'ясних продуктів, структуру ринку та конкурентне середовище, ринок постачальників сировини</p> <p>ПРН 14. Знати основи економіки на м'ясопереробних підприємствах, ціни та ціноутворення, практику ведення бізнесу</p> <p>ПРН 15. Знати посадові обов'язки виробничого персоналу, основи психології та принципи організації професійних тренінгів на робочому місці, теорію управління і мотивації персоналу</p> <p>ПРН 16. Правила екологічної безпеки на підприємствах м'ясної промисловості, санітарію і гігієну, охорону праці, правила пожежної безпеки</p> <p>ПРН 17. Використовуючи засоби реклами та види маркетингу, формувати попит на продукцію, розробляти тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища</p> <p>ПРН 18. На основі оперативного аналізу роботи підрозділу приймати і оформляти самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління</p> <p>ПРН 19. Дотримуючись правил безпеки при експлуатації, забезпечувати ефективне використання технологічного обладнання.</p> <p>ПРН 20. Використовуючи конкретні технічно-економічні дані роботи підприємства (підрозділу) розробляти заходи по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання</p>
--	---

### 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>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.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням та спеціалізованим програмним забезпеченням.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Належна забезпеченість бібліотеки 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</p>

**9 – Академічна мобільність**

<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	7	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	Залік
ОК 12	Органічна хімія	2	Залік
ОК 13	Аналітична хімія	2,5	Залік
ОК 14	Фізична і колоїдна хімія	2,5	Залік
ОК 15	Технічна мікробіологія	1,5	Залік
ОК 16	Загальна біохімія	1,5	Залік
ОК 17	Інженерна графіка і технічне креслення	1,5	Залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 19	Основи екології	1,5	Залік
ОК 20	Інформатика і комп'ютерна техніка	2,5	Залік
ОК 21	Основи електротехніки	1,5	Залік
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	2,5	Екзамен
ОК 23	Технологія м'яса і м'ясопродуктів	8,5	Екзамен
ОК 24	Технохімічний контроль виробництва	2,5	Залік
ОК 25	Технологічне обладнання галузі	4,5	Екзамен
ОК 26	Основи стандартизації і метрології	1,5	Залік
ОК 27	Основи охорони праці	1,5	Екзамен
ОК 28	Автоматизація виробництва	2	Залік
ОК 29	Облік і звітність	2	Залік
ОК 30	Економіка підприємства	2	Екзамен
ОК 31	Організація, планування та управління	2	Залік
ОК 32	Основи підприємництва	1,5	Залік
ОК 33	Радіометричний контроль виробництва	2,5	Залік

ОК 34	Промислова санітарія	1,5	Залік
ОК 35	Навчальна практика	19,5	Екзамен
ОК 36	Технологічна практика	6	Екзамен
ОК 37	Переддипломна практика	4,5	Екзамен
ОК 38	Державний комплексний кваліфікаційний екзамен	1,5	Екзамен
	Екзаменаційна сесія	12	кредитів
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>124,5 кредитів</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Блок 1</b>			
ВБ 1	Мікробіологія м'яса	3	Залік
ВБ 2	Біохімія м'яса	3	Залік
ВБ 3	Анатомія сільськогосподарських тварин	2,5	Залік
ВБ 4	Основи тваринництва	1,5	Залік
ВБ 5	Вступ до спеціальності	3	Залік
ВБ 6	Сучасні технології	3	Залік
ВБ 7	Охорона праці в галузі	2	Залік
ВБ 8	Психологія та етика ділових відносин	1,5	Залік
ВБ 9	Маркетинг	3	Залік
ВБ 10	Менеджмент	3	Залік
<b>Блок 2</b>			
ВБ 1	Мікробіологія м'яса	3	Залік
ВБ 2	Біохімія м'яса	3	Залік
ВБ 3	Анатомія сільськогосподарських тварин	2,5	Залік
ВБ 4	Загальні технології харчових виробництв	1,5	Залік
ВБ 5	Вступ до спеціальності	3	Залік
ВБ 6	Сучасні технології	3	Залік
ВБ 7	Охорона праці в галузі	2	Залік
ВБ 8	Психологія	1,5	Залік
ВБ 9	Харчові та дієтичні добавки	3	Залік
ВБ 10	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>	<b>25,5 кредитів</b>	
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>150 кредитів</b>	

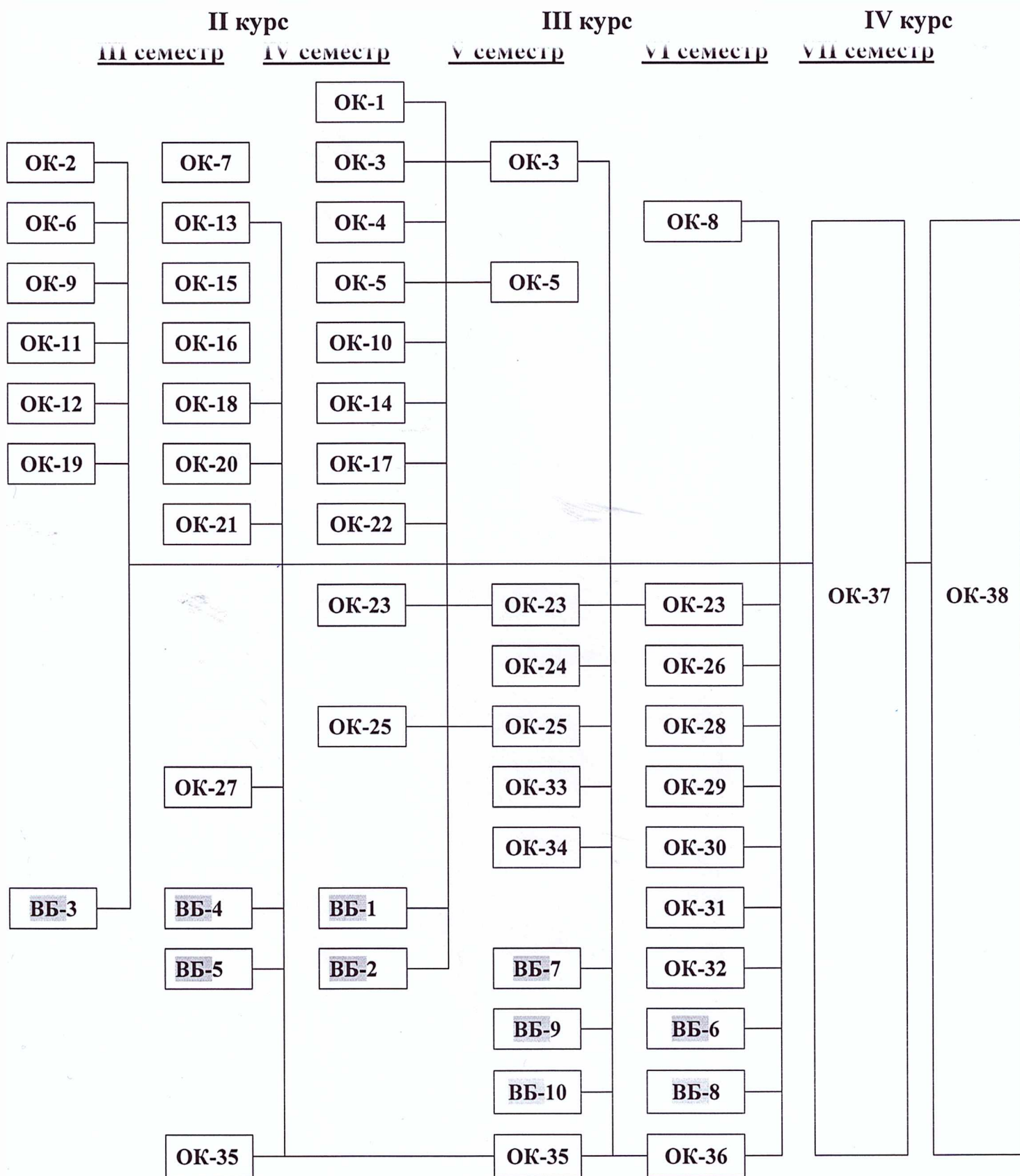
\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше як 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної 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



OK-    Обов'язкові компоненти освітньої програми  
BB-    Вибіркові компоненти освітньої програми

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

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса» 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 передвищої 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 передвищої 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 можливою освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої 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 передвищої освіти на предметі 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**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10		
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	X	X	X	X	X		
ПРН 2	X	X	X	X	X		X	X	X														X																											
ПРН 3	X	X					X		X																					X																		X	X	X
ПРН 4																	X			X									X	X																				
ПРН 5				X																															X	X	X	X												
ПРН 6					X																																													
ПРН 7									X																				X	X																			X	
ПРН 8						X			X															X		X	X			X	X	X																X		
ПРН 9											X	X	X	X	X	X							X	X	X	X			X	X	X																			
ПРН 10																							X	X	X																									
ПРН 11																						X	X	X																										
ПРН 12																						X	X	X						X	X																	X	X	
ПРН 13																							X	X																								X	X	
ПРН 14									X	X											X								X	X	X	X																X	X	
ПРН 15								X																				X	X	X	X																	X	X	X
ПРН 16																		X	X									X																						
ПРН 17																															X																	X	X	X
ПРН 18																													X	X	X	X																	X	X
ПРН 19																		X		X	X							X	X																					
ПРН 20										X										X										X																			X	X

Гарант освітньо-професійної програми  
викладач вищої категорії, старший викладач,  
викладач фахових дисциплін ВСП ЛФКХТБ НУХТ

*Л.З. Ільченко*

**Л.З. Ільченко**