

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

*Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
ступеня вищої освіти Магістр*


за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Кваліфікація: магістр із спеціальності «Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва»


**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова вченої ради

 Валентина АРАНЧІЙ  
(протокол № 19 від «19» квітня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

«  » 2021 р.

Ректор  Валентина АРАНЧІЙ  
(наказ № 90 від «20» квітня 2021 р.)

Полтава 2021 р.

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Проректор з науково-педагогічної  
роботи



Олена КОСТЕНКО

Начальник навчального відділу



Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету



Анатолій ПОЛІЩУК

Гарант програми



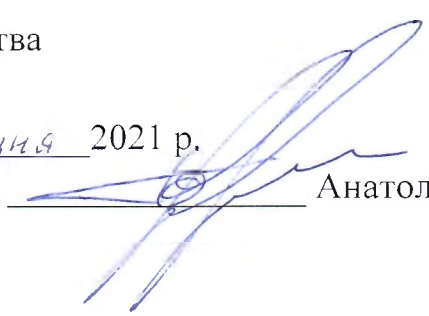
Світлана УСЕНКО

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою технології виробництва  
продукції тваринництва

Протокол № 7 від «01» березня 2021 р.

Завідувач кафедри



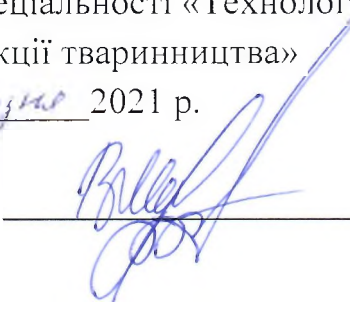
Анатолій ШОСТЯ

**СХВАЛЕНО**

Науково-методичною радою спеціальності «Технологія  
виробництва і переробки продукції тваринництва»

Протокол № 6 від «03» березня 2021 р.

Голова науково-методичної  
ради



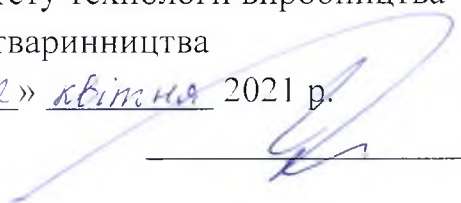
Віктор ІУХНО

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва  
і переробки продукції тваринництва

Протокол № 7 від «12» квітня 2021 р.

Голова вченої ради



Анатолій ПОЛІЩУК

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. УСЕНКО Світлана, кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник
2. МИРОНЕНКО Олена, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
3. ТЕНДІТНИК Володимир, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
4. ВОЛОЩУК Василь, директор Інституту свинарства і агропромислового виробництва Національної академії аграрних наук України, доктор сільськогосподарських наук, професор
5. ЛУКАШ Аліна, здобувач ступеня вищої освіти магістр

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. БАРТОШАК Володимир, генеральний директор ТОВ «Пирятинський сирзавод»
2. ФРОЛОВ Сергій, директор департаменту агропромислового розвитку Полтавської обласної державної адміністрації

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Полтавська державна аграрна академія, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр, магістр із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 навчального року
<b>Форми навчання</b>	Інституційна (очна (денна), заочна)
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована, сертифікат № АД 17007263 дійсний до 2023 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра, спеціаліста або магістра
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка фахівців-технологів з сформованою системою професійних компетентностей, здатних розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, впровадження їх у високотехнологічне і органічне тваринництво і переробку його продукції та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	<i>Галузь знань</i> – 20 Аграрні науки та продовольство. <i>Спеціальність</i> – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

	<p><i>Об'єкти вивчення:</i> технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва та методи досліджень у галузі тваринництва та переробці її продукції.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка магістрів здатних розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> методологія та методики дослідження безпечності та якості кормів, кормових добавок та сировини для їх виробництва, технології виробництва та переробки продукції тваринного походження.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> науково-дослідне устаткування та прилади для проведення генетично-селекційного, хімічного, біохімічного та біотехнологічного аналізів, визначення безпечності та якості кормів та кормових добавок і продукції тваринного походження, технічні засоби для здійснення виробничих процесів у галузі тваринництва та переробки її продукції.</p>
<p><b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна академічна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Загальна освіта в галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Акцент на здобутті навичок, знань та вмінь з технології виробництва і переробки продукції тваринництва в умовах підприємств різних типорозмірів на основі ґрунтового вивчення теорії та практики годівлі, селекції, біотехнології та біотехнології відтворення, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних інноваційних технологій виробництва продукції тваринництва та її переробки</p> <p><b>Ключові слова:</b> технологія виробництва, переробка продукції тваринництва, органічне виробництво, інновації, живлення, програми годівлі.</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Поєднання теоретичного навчання з практичною складовою шляхом тісної співпраці з підприємствами регіону різних типорозмірів та форм власності, які спеціалізуються на виробництві та (або) переробці продукції тваринництва.</p> <p>Це дозволяє опанувати сучасні технології виробництва тваринницької продукції та її переробки на харчові продукти, зокрема органічної.</p> <p>Програма сприяє формуванню технологів із стратегічним інноваційним підходом, здатних застосовувати новітні методи, методики, технології та інструменти і обладнання, а також оптимізувати їх для конкретного виробництва та розробляти нові шляхом: проходження виробничої практики в умовах сільськогосподарських та переробних підприємств; написання наукових робіт, тез, статей; презентації проведених досліджень</p>

	та пропозицій на науково-практичних конференціях; здійснення академічної мобільності; презентації та публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники можуть працювати: 12110 – Керівники підприємств, установ та організацій; 1221 – Керівники виробничих підрозділів у сільському, лісовому та водному господарствах, у риборозведенні, рибальстві та природно-заповідній справі; 1221.1 – Головні фахівці – керівники виробничих підрозділів у сільському, лісовому та водному господарствах, у риборозведенні, рибальстві та природно-заповідній справі; 12121.2 – Начальники (інші керівники) виробничих підрозділів у сільському, лісовому та водному господарствах, у риборозведенні, рибальстві та природно-заповідній справі; 2213.1 – Наукові співробітники; 2213.2 – Зооінженери; 2310 – Викладачі університетів та закладів вищої освіти; 3212 – Технолог з виробництва продукції аквакультури; 3212 – Технік-технолог з переробки риби та морепродуктів; 3212 – Технолог з ідентифікації і реєстрації тварин; 3213 – Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми); 3213 – Технік-технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва; 3213 – Фахівець з організації та ведення фермерського господарства; 3449 – Інспектор з охорони природно-заповідного фонду; 3530 – Технік-технолог з виробництва молочних продуктів; 3540 – Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів та ін.
<b>Подальше навчання Академічні права</b>	Можливість навчання за програмами: НРК – 8 рівень; FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять тощо
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає 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 здобувачів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації тощо).

	<p>Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти – атестаційний іспит та публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<p>СК 1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.</p> <p>СК 2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.</p> <p>СК 4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.</p> <p>СК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.</p> <p>СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p>СК 10. Здатність зрозуміло і неоднозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p><i>Додатково для освітньо-професійної програми:</i></p> <p>СК 11. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами органічного виробництва та переробки продукції</p>

	тваринництва.
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</li> <li>2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</li> <li>4. Застосовувати сучасні математичні методи, інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для досліджень і розробок у сфері технологій виробництва і переробки продуктів тваринництва.</li> <li>5. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.</li> <li>6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.</li> <li>7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.</li> <li>8. Вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем.</li> <li>9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.</li> <li>10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.</li> </ol> <p><b>Додатково для освітньо-професійної програми:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Розробляти й впроваджувати інноваційні технології з органічного виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> </ol>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: 1 доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, 2 кандидати сільськогосподарських наук, доценти, 1 зовнішній стейкхолдер, 1 здобувач вищої освіти.</p> <p>Три розробники є штатними співробітниками Полтавської державної аграрної академії; здобувач вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва денної форми навчання Полтавської державної аграрної академії.</p>



	<p>Гарант освітньо-професійної програми: доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації: навчання за програмою підвищення кваліфікації, у тому числі у семінарах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах тощо; стажування, в т.ч. за кордоном.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навчальні приміщення;</li> <li>комп'ютерні класи (лабораторії);</li> <li>спеціалізовані лабораторії;</li> <li>спортивний зал, спортивні майданчики;</li> <li>бібліотека, читальний зал;</li> <li>точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>мультимедійне обладнання;</li> <li>приміщення для науково-педагогічних працівників;</li> <li>гуртожитки;</li> <li>пункти харчування;</li> <li>та ін.</li> </ul>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>бібліотека, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань;</li> <li>електронна бібліотека ПДАА: <a href="http://lib.pdaa.edu.ua/">http://lib.pdaa.edu.ua/</a></li> <li>офіційний сайт ПДАА: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/">https://www.pdaa.edu.ua/</a>;</li> <li>віртуальне навчальне середовище Moodle;</li> <li>необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі;</li> <li>корпоративна пошта;</li> <li>навчальні та робочі плани;</li> <li>силабуси навчальних дисциплін;</li> <li>графіки навчального процесу;</li> <li>комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін;</li> <li>навчальні та робочі програми навчальних дисциплін;</li> <li>наскрізна програма практики;</li> <li>електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану;</li> <li>методичні вказівки щодо виконання курсових робіт;</li> <li>засоби діагностики якості вищої освіти;</li> <li>репозитарій ПДАА та ін.</li> </ul>

<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе на загальних умовах. На навчання приймаються іноземні громадяни на умовах контракту, які мають диплом бакалавра, спеціаліста або магістра за рахунок коштів фізичних та/або юридичних осіб.

## 2. Перелік компонент освітньої (освітньо-професійної) програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти освітньої (освітньо-професійної) програми</b>			
ОК 1	Ділова іноземна мова	3,0	залік
ОК 2	Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва	3,0	екзамен
ОК 3	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва	3,0	екзамен
ОК 4	Курсова робота "Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва"	3,0	захист курсвої роботи
ОК 5	Курсова робота "Інноваційні технології переробки продукції тваринництва"	3,0	захист курсвої роботи
ОК 6	Методологія та організація наукових досліджень	3,0	екзамен
ОК 7	Моделювання технологічних процесів у галузі	4,0	залік
ОК 8	Підприємництво	3,0	залік
ОК 9	Селекція сільськогосподарських тварин	3,0	екзамен
ОК 10	Технологія виробництва кормосумішей і кормодобавок	3,0	екзамен
ОК 11	Технологія органічної продукції тваринництва	3,0	екзамен
ОК 12	Фізіологія травлення і біологія продуктивності сільськогосподарських тварин	3,5	залік
ОК 13	Комплексна технологічна практика	6,0	диф. залік
ОК 14	Переддипломна практика	6,0	диф. залік
ОК 15	Атестаційний іспит	1,5	екзамен
ОК 16	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 17	Захист кваліфікаційної роботи	3,0	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		66,0	73 %
<b>Вибіркові компоненти освітньої (освітньо-професійної) програми</b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		24,0	27 %
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		90,0	100 %

### Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Сем естр	Код н/д	1 семестр								2 семестр				3 семестр				
		OK 1	OK 2	OK 4	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 12	OK 3	OK 5	OK 11	OK 13	OK 6	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17
1 семестр	OK 1																	
	OK 2																	
	OK 4	•	•															
	OK 7		•															
	OK 8		•															
	OK 9		•															
	OK 10		•															
	OK 12		•				•	•										
2 семестр	OK 3				•													
	OK 5	•							•									
	OK 11		•				•		•									
	OK 13		•		•		•	•	•									
3 семестр	OK 6		•		•				•									
	OK 14	•	•				•	•	•			•	•					
	OK 15		•		•		•	•	•		•							
	OK 16	•	•		•	•	•		•		•		•					
	OK 17	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі атестаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	Кваліфікаційна робота має містити розв'язок складної задачі дослідницького або інноваційного характеру у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в академічному репозитарії
<b>Вимоги до атестаційного іспиту</b>	Атестаційний іспит має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».
<b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b>	Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється відкрито і гласно з використанням презентації, де висвітлені основні положення кваліфікаційної роботи
<b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b>	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

#### 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	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17
ЗК 01		•	•					•	•	•	•	•	•	•		•	
ЗК 02		•	•			•	•		•				•	•		•	
ЗК 03	•	•	•										•	•			
ЗК 04		•								•	•	•					
СК 1		•	•			•	•	•		•	•	•	•	•	•		•
СК 2		•	•			•	•			•	•	•	•	•			
СК 3		•	•			•	•			•	•	•	•	•			
СК 4		•	•			•				•	•	•	•	•			
СК 5		•	•			•		•	•			•	•	•	•	•	•
СК 6						•	•	•	•								
СК 7		•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК 8		•	•	•	•	•		•			•		•	•	•	•	•
СК 9		•	•	•	•	•					•		•	•	•	•	•
СК 10		•	•					•					•	•			
СК 11		•	•					•	•		•	•	•	•	•	•	•

#### 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	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17
ПРН 01		•								•	•	•					
ПРН 02		•	•						•			•	•	•	•	•	
ПРН 03		•	•			•							•	•		•	
ПРН 04						•	•		•								
ПРН 05				•	•								•	•		•	•
ПРН 06						•	•										
ПРН 07								•									
ПРН 08	•																
ПРН 09		•	•					•							•	•	•
ПРН 10								•									
ПРН 11											•					•	