

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна
медицина**

за спеціальністю Н2 Тваринництво

**Кваліфікація: Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції
тваринництва**

Вінниця 2026

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю Н2 Тваринництво містить обсяг 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.

Робоча група у складі:

Побережець Ю.М. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин, гарант освітньо-професійної програми.

Чудак Р.А. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин.

Огороднічук Г.М. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин.

Голубенко Т.Л. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Разанова О.П. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Скоромна О.І. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Голембівський С.О. – директор товариства з обмеженою відповідальністю «АГРОБУЛ».

Ковчук А.В. – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма:

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. №1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджено та введено в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 1432. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-Tekhn.vyr.pererob.prod.tvarynnytstva-bakalavr-VO.18.01.pdf>
4. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти: наказ від 13.06.2024 № 842. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf>
5. Національна рамка кваліфікацій. URL: <https://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>.
6. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>.
7. Глосарій. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. URL: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2020/01/%d0%93%d0%bb%d0%be%d1%81%d0%b0%d1%80%d1%96%d0%b9.pdf>

1. Профіль освітньо-професійної програми
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет, факультет Технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві, кафедра технології виробництва та переробки продукції тваринництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
Офіційна назва освітньої програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний Обсяг освітньої програми: - на основі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») становить 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Наказ МОН України від 11.06.2014 р. №2323 л. (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 р. №1565). Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, за результатами ЗНО, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, наявність ступеня молодшого бакалавра, ступеня фахового молодшого бакалавра. Інші вимоги визначаються правилами прийому до ВНАУ.
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних вирішувати комплексні завдання та практичні проблеми у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва з метою виробництва якісної та безпечної продукції.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область: галузь знань спеціальність освітня кваліфікація	Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина Н2 Тваринництво Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта у галузі знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина спеціальності Н2 Тваринництво Ключові слова: тваринництво, продукція, виробництво, переробка
Особливості програми	Особливість програми полягає у підготовці висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних швидко адаптуватися та вирішувати завдання у сучасних умовах виробництва і переробки продукції тваринництва, що визначено стратегією університету, з урахуванням регіональних особливостей, передового досвіду провідних підприємств з технології виробництва продукції молока, яловичини, свинарства, птахівництва, бджільництва та інших галузей з метою виробництва та переробки якісної і безпечної тваринницької продукції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08). 3211 -Лаборант (біологічні дослідження) 3211-Технік-лаборант (біологічні дослідження) 3213-Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми) 3213-Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213-Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213-Фахівець з організації та ведення фермерського господарства
Подальше навчання	Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Zoom, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних ресурсів та методичних вказівок, університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Система оцінювання знань здобувачів вищої освіти включає поточний, проміжний та семестровий контроль (екзамени, заліки) знань із кожної навчальної дисципліни, оцінювання результатів практик.

	Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС. Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички між особистісної взаємодії. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 10. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. СК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. СК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства. СК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевих вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень. СК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. СК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва. СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

	СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. СК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції. СК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. СК 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва. СК* 14. Здатність застосовувати принципи ресурсоефективного та безвідходного виробництва при розробці технологій утилізації побічних продуктів тваринництва. СК* 15. Здатність застосовувати сучасні технології автоматизованого контролю та управління у тваринництві для підвищення продуктивності та покращення умов утримання тварин. СК* 16. Здатність адаптувати та впроваджувати інноваційні технології виробництва і переробки продукції тваринництва з урахуванням агропромислової спеціалізації, природно-кліматичних умов та специфіки галузей тваринництва
--	--

7 – Програмні результати навчання

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій. ПРН 4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу. ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт. ПРН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації з застосуванням сучасних інформаційних технологій. ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. ПРН 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів. ПРН 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин. ПРН 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень. ПРН 12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва. ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини. ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
--

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

ПРН* 22. Визначати типи побічних продуктів тваринництва та оцінювати їхній потенціал для переробки з урахуванням принципів циркулярної економіки.

ПРН* 23. Оцінювати ефективність технологічних рішень на основі даних автоматизованих систем управління у тваринництві.

ПРН* 24. Визначати оптимальні технологічні рішення для ведення тваринництва (молочне, м'ясне скотарство, свинарство, птахівництво, бджільництво тощо) з урахуванням ресурсної бази, клімату та типу господарства регіону.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ВНАУ, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності. Гарант, група забезпечення, робоча проектна група та викладацький склад, який забезпечує її реалізацію, відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	Для забезпечення здобувачів ОПП використовуються лекційні аудиторії, оснащені мультимедієм обладнанням, аудиторії для проведення практичних занять, комп'ютерні класи з необхідним устаткуванням. Усі комп'ютери об'єднані у мережу Інтранет і підключені до мережі Інтернет. Наявна розвинена соціально-побутова інфраструктура: бібліотека університету, у тому числі читальний зал із комп'ютеризованими робочими місцями, пункти харчування в корпусах університету, актовий та спортивний зали, стадіон та спортивні майданчики, тренажерна зала, медичний кабінет, університетський парк, зони відпочинку студентів. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: кількість місць у гуртожитках відповідає потребам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	«Офіційний веб-сайт https://vsau.org містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, система електронного тестування. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до лабораторних та практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичні матеріали до проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).

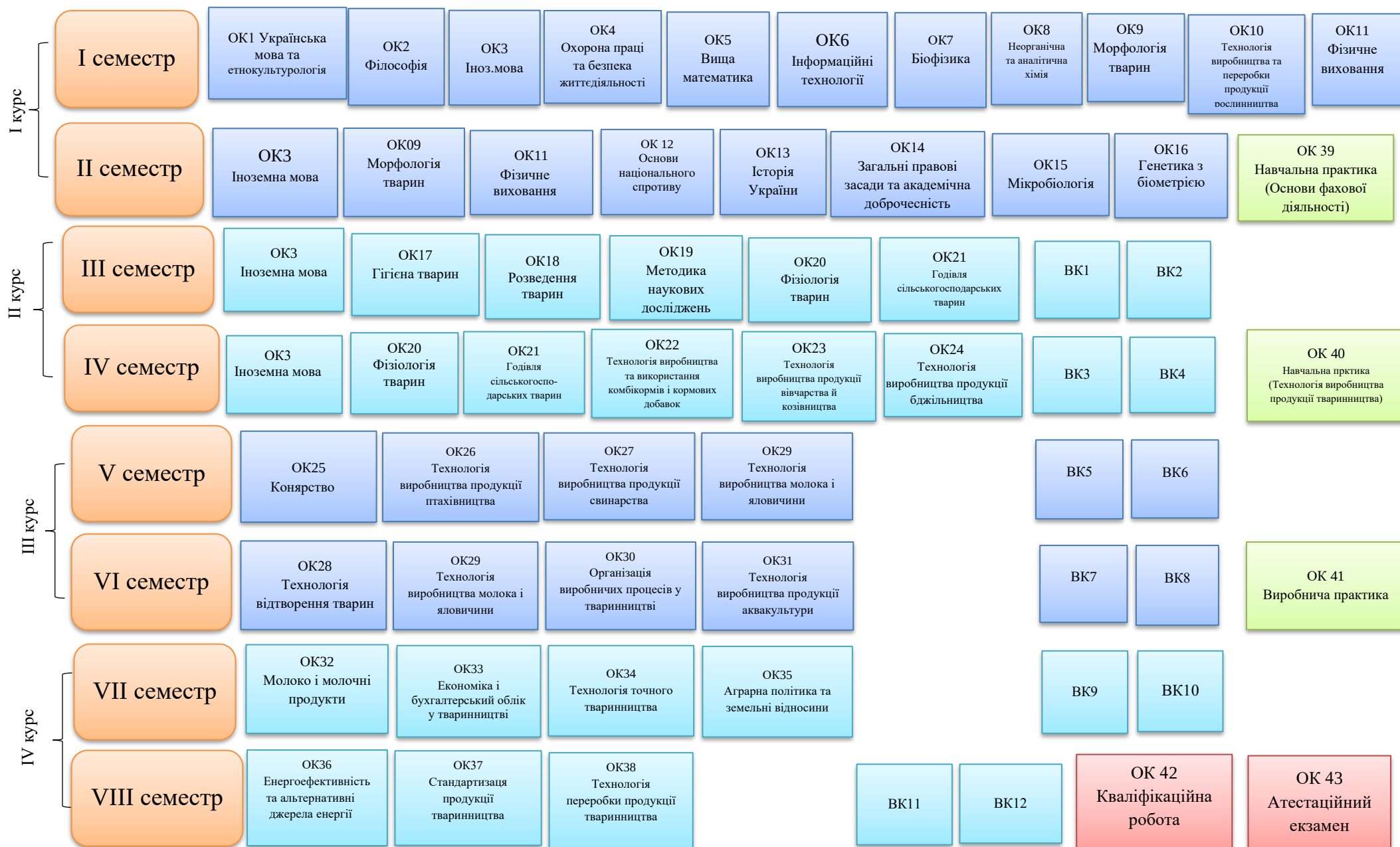
	Викладачі забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій. Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, а також вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання відповідного та спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS), сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будьякої точки, де існує Інтернет».
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ВНАУ та закладами вищої освіти України. Реалізується в Університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми локальними документами: Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті. Perezарухування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), отриманих під час участі здобувача вищої освіти у програмах національної академічної мобільності відбувається шляхом порівняння змісту навчальних програм та з урахуванням набутих компетентностей і програмних результатів навчання. У 2022 році Вінницький національний університет став учасником проекту DAAD «Україна цифрова: забезпечення академічної успішності під час кризи» у рамках Програми Еразмус+. Проєкт включає два напрямки академічної мобільності: міжнародна літня школа для науково-педагогічних працівників; он-лайн семестр для студентів в Університеті прикладних наук ВайєнштефанТріздорф (HSWT) (Німеччина).
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізація міжнародної кредитної мобільності можлива на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з якими можна ознайомитись за посиланням https://www.vsau.org/prouniversitet/strukturni-pidrozdzili/mizhнародna-diynalnist
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання існує на загальних умовах за акредитованими освітніми програмами.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкової контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
OK1	Українська мова та етнологія	4	Екзамен
OK2	Філософія	3	Екзамен
OK3	Іноземна мова	8	Залік Екзамен
OK4	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	Залік
OK5	Вища математика	4	Екзамен
OK6	Інформаційні технології	3	Залік
OK7	Біофізика	4	Екзамен
OK8	Неорганічна та аналітична хімія	4	Екзамен
OK9	Морфологія тварин	4	Екзамен
OK10	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	4	Екзамен
OK11	Фізичне виховання	2	Залік
OK12	Основи національного спротиву	5	Залік
OK13	Історія України	4	Екзамен
OK14	Загальні правові засади та академічна доброчесність	3	Залік
OK15	Мікробіологія	3	Екзамен
OK16	Генетика з біометрією	4	Екзамен
OK17	Гігієна тварин	4	Екзамен
OK18	Розведення тварин	5	Екзамен
OK19	Методика наукових досліджень	3	Екзамен
OK20	Фізіологія тварин	6	Екзамен
OK21	Годівля сільськогосподарських тварин	6	Екзамен
OK22	Технологія виробництва та використання комбікормів і кормових добавок	3	Залік
OK23	Технологія виробництва продукції вівчарства й козівництва	5	Екзамен
OK24	Технологія виробництва продукції бджільництва	3	Екзамен
OK25	Конярство	5	Екзамен
OK26	Технологія виробництва продукції птахівництва	5	Екзамен
OK27	Технологія виробництва продукції свинарства	5	Екзамен
OK28	Технологія відтворення тварин	4	Екзамен
OK29	Технологія виробництва молока і яловичини	7	Екзамен
OK30	Організація виробничих процесів у тваринництві	3	Залік
OK31	Технологія виробництва продукції аквакультури	4	Екзамен
OK32	Молоко і молочні продукти	4	Екзамен
OK33	Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	3	Залік
OK34	Технологія точного тваринництва	4	Екзамен
OK35	Аграрна політика та земельні відносини	7	Екзамен
OK36	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	5	Екзамен
OK37	Стандартизація продукції тваринництва	4	Залік
OK38	Технологія переробки продукції тваринництва	6	Екзамен
OK39	Навчальна практика (Основи фахової діяльності)	2	Залік
OK40	Навчальна практика (Технологія виробництва продукції тваринництва)	1	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкової контролю
ОК41	Виробнича практика	7	Залік
ОК42	Кваліфікаційна робота	5	Захист КР
ОК43	Атестаційний екзамен	2	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
<i>Вибіркові компоненти*</i>			
ВК 1 – ВК12	Вибіркова компонента*	5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів зоотехнічної науки. У кваліфікаційній роботі не має бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. Оприлюднення кваліфікаційної роботи, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог чинного законодавства.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та освітньою програмою закладу вищої освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти ОП	ІК	Загальні компетентності (ЗК)										Спеціальні (фахові) компетентності (СК)															
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16
OK 1	+		+						+																		
OK 2	+	+	+			+	+	+	+																		
OK 3	+			+			+		+																		
OK 4	+	+						+	+		+										+		+				
OK 5	+			+					+													+					
OK 6	+								+					+								+					
OK 7	+			+					+		+												+				
OK 8	+			+					+	+					+						+		+				
OK 9	+			+			+	+	+			+								+							
OK 10	+			+	+				+	+				+													
OK 11	+		+			+	+	+																			
OK 12	+	+	+							+																	
OK 13	+	+	+																								
OK 14	+	+	+	+						+	+					+											
OK 15	+			+	+								+										+				
OK 16	+			+				+	+	+		+								+							
OK 17	+			+				+	+	+	+				+							+					
OK 18	+			+	+		+	+				+					+	+	+	+							
OK 19	+				+		+		+		+	+			+												
OK 20	+			+	+										+					+							
OK 21	+			+	+			+			+		+	+													
OK 22	+			+	+			+			+		+	+													
OK 23	+			+	+				+		+				+												
OK 24	+			+	+				+			+			+					+							
OK 25	+			+	+			+	+	+	+	+															
OK 26	+			+	+			+			+			+	+				+								
OK 27	+			+		+		+	+		+	+						+			+						
OK 28	+				+				+			+			+					+							
OK 29	+					+	+	+			+	+	+				+						+				
OK 30	+			+	+		+	+			+					+					+						
OK 31	+			+	+			+	+		+				+											+	
OK 32	+	+			+	+					+						+										
OK 33	+			+					+							+						+					
OK 34	+		+	+		+		+			+				+						+			+	+	+	
OK 35	+			+			+		+		+																
OK 36	+	+							+		+										+						
OK 37	+				+			+			+						+	+	+								
OK 38	+			+			+	+	+			+					+	+	+		+						
OK 39	+				+				+			+			+		+	+	+	+							
OK 40	+				+				+			+			+		+	+	+	+							
OK 41	+			+	+	+	+		+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+					
OK 42	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
OK 43	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				

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

Компоненти ОП	Програмні результати навчання																							
	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН22	ПРН23	ПРН24
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	+	+														+	+							
ОК 39							+	+	+	+	+													
ОК 40							+	+	+	+	+													
ОК 41	+					+			+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ОК 42	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 43	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Гарант освітньо-професійної програми _____ **Юлія ПОБЕРЕЖЕЦЬ**