

Міністерство освіти і науки України  
Державний вищий навчальний заклад  
«Український державний хіміко-технологічний університет»

## ОСВІТНЬО–ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**Аграрне виробництво,  
переробка сільськогосподарської продукції  
та харчові технології**  
(назва освітньої програми)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської  
продукції та харчові технології)  
(код та найменування спеціальності)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 01 – Освіта/ Педагогіка  
(шифр та назва галузі знань)

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ Бакалавр з професійної освіти (Аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та  
харчові технології)

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Вченою радою ДВНЗ УДХТУ  
Протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

ВВОДИТЬСЯ В ДІЮ  
з \_\_\_\_\_ 2021 р.

Ректор \_\_\_\_\_ /  
Наказ №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021р.

Дніпро 2021 р.

## Лист погодження

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Спеціальність	015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Галузь знань	01 – Освіта/ Педагогіка
Освітня програма	Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
<b>«ПОГОДЖЕНО»</b>	<b>«РОЗРОБНИКИ»</b>
Перший проректор, голова науково-методичної ради ДВНЗ УДХТУ  _____ (підпис)                      _____ (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2021 р.	Гарант освітньої програми  _____ <u>Барський В.Д.</u> (підпис)                      (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2021 р.
Начальник ННЦ  _____ (підпис)                      _____ (прізвище та ініціали)	Члени робочої групи  _____ <u>Скнар Ю.Є.</u> (підпис)                      (прізвище та ініціали)
Навчально-методичний відділ  _____ (підпис)                      _____ (прізвище та ініціали)	_____ <u>Скнар І.В.</u> (підпис)                      (прізвище та ініціали)
	_____ <u>Гриднева Т.В.</u> (підпис)                      (прізвище та ініціали)
	_____ <u>Рябик П.В.</u> (підпис)                      (прізвище та ініціали)
Декан факультету Х та ХТ  _____ <u>Овчаров В. І.</u> (підпис)                      (прізвище та ініціали)	Освітня програма розглянута й ухвалена науково-методичною радою університету Протокол № ____ від «__» _____ 20__ р.
Завідувач кафедри  _____ (підпис)                      _____ (прізвище та ініціали)	
Голова комітету студентської молоді факультету  _____ (підпис)                      _____ (прізвище та ініціали)	

## ПЕРЕДМОВА

Освітню програму розроблено на підставі затвердженого СВО України за спеціальністю 015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) для першого рівня вищої освіти (наказ МОН від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. № \_\_\_\_\_).

Розроблено робочою групою у складі:

1. Голова робочої групи (гарант освітньої програми)

Барський Вадим Давидович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри процесів, апаратів та загальної хімічної технології.

2. Члени робочої групи:

Скнар Юрій Євгенович, доктор хімічних наук, професор, професор кафедри процесів, апаратів та загальної хімічної технології.

Скнар Ірина Володимирівна, кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри процесів, апаратів та загальної хімічної технології.

Гриднева Тетяна Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри процесів, апаратів та загальної хімічної технології.

Рябік Павло Васильович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри процесів, апаратів та загальної хімічної технології

3. Завідувач кафедри процесів, апаратів та загальної хімічної технології

Барський Вадим Давидович, доктор технічних наук, професор.

Рецензії відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лист-підтримка від генерального директора кондитерської фабрики «Квітень».

2. Лист-підтримка від генерального директора корпорації «Агро-Овен».

3. Лист-підтримка від генерального директора м'ясної фабрики «Алан».

4. Лист-підтримка від генерального директора торгово-промислової компанії «Алеф».

5. Лист-підтримка від генерального директора торгівельно-виробничої корпорації «Ольвія».

ОП повторно затверджено рішенням вченої ради ДВНЗ УДХТУ

- від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №\_\_ (Додаток \_\_)

- від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №\_\_ (Додаток \_\_)

- від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №\_\_ (Додаток \_\_)

- від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №\_\_ (Додаток \_\_)

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет». Факультет харчових та хімічних технологій Кафедра процесів, апаратів та загальної хімічної технології
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр, Бакалавр, Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС на базі повної середньої освіти, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитаційна комісія МОН України; ОПП не акредитована
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	10 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://udhtu.edu.ua/osvitni-programy">https://udhtu.edu.ua/osvitni-programy</a>
<b>2 – Цілі освітньої програми</b>	
<b>Цілі освітньої програми</b>	Підготовка фахівців в галузі професійної освіти з аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій; надання студентам фундаментальної теоретичної та практичної підготовки для набуття здатності виконувати професійні завдання й розв'язувати виробничі питання і обов'язки науково-дослідницького та інноваційного характеру в галузі професійної освіти; здатності до самостійної науково-педагогічної діяльності.
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань 01 – Освіта/Педагогіка Спеціальність 015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
<b>Орієнтація програми</b>	Освітньо-професійна програма із прикладною орієнтацією. Програма орієнтується на підготовку фахівців, які здатні

	розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у галузі професійної освіти з аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій, пов'язані з наданням освітніх послуг.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Опанування відповідними базовими та додатковими знаннями й навичками в галузі «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)», засвоєння психології, загальної та професійної педагогіки, набуття фундаментальних знань та практичних навичок в галузях аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.
<b>Особливості програми</b>	Програма є професійно-орієнтованою і спрямована на формування професійних компетентностей бакалавра аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій і передбачає відповідну практику в загальноосвітніх закладах та закладах професійно-технічної освіти і окрему форму підсумкової атестації, виконання курсових робіт та складання комплексного кваліфікаційного екзамену з психології, педагогіки та теорії й методики професійної освіти і комплексного кваліфікаційного екзамену з фахових дисциплін та можливістю продовження навчання на другому рівні вищої освіти.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фахівець у галузях педагогіки, аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій придатний до працевлаштування у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємствах, установах та організаціях, діяльність яких відповідає спеціалізації.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти: НПК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Комбінація лекцій, практичних та семінарських занять, експериментальні дослідження в лабораторіях, написання курсових проектів або робіт, самонавчання, підготовка кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	Для оцінювання знань здобувачів вищої освіти передбачено: поточний контроль знань; підсумковий контроль знань, державна атестація із відповідними методами оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> <li>– письмові контрольні, практичні, розрахунково-графічні роботи, захист лабораторних робіт, рефератів, есе та доповідей, тестові завдання, усне опитування, колоквиуми;</li> <li>– письмові екзамени, захист курсових проектів/робіт та</li> </ul>

	звітів з практик; – прилюдний або дистанційний захист кваліфікаційної роботи (проекту) бакалавра.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><i>Компетентності визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</i></p> <p>ЗК 01. 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.</p> <p>ЗК 02. 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.</p> <p>ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p> <p><i>Компетентності, визначені університетом:</i></p> <p>ЗК 12. Здатність розв'язувати типові спеціалізовані завдання в певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів вищої математики та здатність самостійно виконувати виробничі чи навчальні завдання в процесі навчання, зокрема в нестандартних ситуаціях.</p> <p>ЗК 13. Здатність застосовувати педагогічні знання щодо етапів розвитку особистості, самостійно організовувати та контролювати особистісний та професійний розвиток; формулювати цілі власної діяльності з урахуванням суспільних, державних і виробничих інтересів професійного</p>

	<p>циклу.</p> <p>ЗК 14. Здатність до наукового розуміння закономірностей психічного життя людини, індивідуальної та групової поведінки, особливостей внутрішнього розвитку людей, природи їх здібностей та потреб шляхом осмислення правил формування та функціонування психічних станів та процесів особистості, пізнання інших людей та самопізнання, збагачення творчого вдосконалення людини завдяки взаємодії людей один з одним.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b></p>	<p><i>Компетентності визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</i></p> <p>ФК 1. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>ФК 3. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>ФК 4. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 5. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>ФК 6. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>ФК 7. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>ФК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>ФК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в харчовій галузі, аграрному виробництві та переробці сільськогосподарської продукції, використовувати професійну технологічну термінологію.</p> <p>ФК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ФК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати</p>

	<p>інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.</p> <p><i>Компетентності, визначені університетом:</i></p> <p>ФК 16. Здатність до активної діяльності з набуття техніко-технологічних знань та розширення наукового світогляду й свідомого і обґрунтованого вибору професії з урахуванням особистих здібностей та інтересів.</p> <p>ФК 17. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології галузі з врахуванням принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 18. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми аграрного виробництва та виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 19. Здатність проводити дослідження умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 20. Здатність орієнтуватися у закономірностях технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції відповідно до сучасних вимог й дизайну та презентації кулінарної продукції.</p> <p>ФК 21. Здатність визначати характеристику факторів ґрунтоутворення та ґрунто-екологічних режимів, їх зв'язок з біогеохімічними процесами і особливостями залягання ґрунтів на земній поверхні.</p> <p>ФК 22. Здатність до приготування рослинної і тваринної сировини та раціональних способів її оброблення.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</p> <p>ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.</p> <p>ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну</p>



комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.

ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.

ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

ПР 08. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

ПР 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

ПР 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

ПР 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.

ПР 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.

ПР 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).

ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних

	<p>завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p>ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p> <p>ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p>ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.</p> <p>ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p> <p><i>Програмні результати навчання, визначені університетом:</i></p> <p>ПР 26. Розуміти українську та іноземну мови на рівні, достатньому для обробки фахових інформаційно-літературних джерел, професійного усного та письмового спілкування, написання текстів за фаховою тематикою.</p> <p>ПР 27. Уміти аналізувати існуючі технології та проектувати нові, застосовуючи принципи ресурсозаощадження</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти.</p> <p>Науково-педагогічні працівники обов'язково підвищують свою кваліфікацію за дисциплінами, що викладають, відповідно до нормативних вимог та впроваджують результати стажування і наукової діяльності у освітній процес.</p> <p>Також до освітнього процесу залучаються представники роботодавців шляхом читання відкритих лекцій за окремими темами, тематичних семінарів із залученням широкого кола представників підприємств та студентів, керівництва практичною підготовкою, участі у екзаменаційних комісіях з захисту кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Навчання за ОП здійснюється в предметних аудиторіях, спеціалізованих лабораторіях, комп'ютерних класах та навчальних кабінетах, обладнаних відповідно до змісту навчальних дисциплін. Освітній процес забезпечений комп'ютерною технікою, сучасними програмними засобами, мультимедійним та спеціальним обладнанням; студенти</p>

	<p>мають безкоштовний доступ до мережі Інтернет та бібліотеки університету з читальними залами. До послуг студентів – гуртожитки, спортивні зали та майданчики, пункти харчування, літній оздоровчий табір, актові зали.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти:</p> <p>Навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: затвердженої ОП, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки; методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти; навчальних планів з обов'язковим вивченням української мови як окремої навчальної дисципліни “Українська мова як іноземна”, навчально-методичні комплекси дисциплін із відповідним навчально-методичним контентом.</p> <p>Офіційний веб-сайт <a href="https://udhtu.edu.ua">https://udhtu.edu.ua</a> (українською та англійською мовами) містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт бібліотеки університету: <a href="https://biblioteka.udhtu.edu.ua">https://biblioteka.udhtu.edu.ua</a>.</p> <p>Комп'ютерна мережа університету підключена до ресурсів Scopus та Web of Science.</p> <p>Для покращення навчального процесу застосовуються технології електронного навчання, у тому числі із використанням сайту дистанційного навчання ДВНЗ УДХТУ на платформі <a href="http://do.udhtu.edu.ua">http://do.udhtu.edu.ua</a>, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення ОП.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та університетами України.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах освіти України.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код к-ти	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>			
1.1. Цикл загальної підготовки			
OK1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
OK2	Загальна педагогіка	4	диф.залік
OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8	екзамен
OK4	Вища математика	8	екзамен
OK5	Інженерна і комп'ютерна графіка	3	диф. залік
OK6	Правознавство	2	залік
OK7	Вступ до спеціальності	6	диф.залік
OK8	Психологія	8	екзамен
OK9	Історія української культури	2	диф.залік
	<b><i>РАЗОМ за циклом 1.1</i></b>	<b><i>44</i></b>	
1.2. Цикл професійної підготовки			
OK10	Агрохімія та хімія харчових продуктів	4	екзамен
OK11	Аналітична хімія	6	екзамен
OK12	Професійно-педагогічна етика	3	залік
OK13	Професійна педагогіка	6	екзамен
OK14	Технології викладання фахових дисциплін	4	залік
OK15	Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації у переробці сільськогосподарських продуктів	5	залік, КП
OK16	Процеси та апарати харчових виробництв	9	екзамен, КП
OK17	Устаткування харчових виробництв та основи проектування	9	екзамен
OK18	Машини і обладнання в переробній галузі	4	залік
OK19	Утилізація відходів сільськогосподарського комплексу та харчових виробництв	5	екзамен
OK20	Математичне моделювання та оптимізація об'єктів промисловості	6	диф.залік
OK21	Основи теорії хіміко-технологічних процесів	3	залік
OK22	Загальна хімічна технологія	9	екзамен, КП
OK23	Основи теорії промислових реакторів	8	диф.залік

1	2	3	4
OK24	Стандартизація, управління якістю та сертифікація	3	залік
OK25	Екологія	2	залік
OK26	Контроль якості та безпеки продукції галузі	4	залік
OK27	Технологія виробництва агрохімічної продукції	4	залік
OK28	Технологія зберігання та консервування продукції рослинництва	8	екзамен
OK29	Технологія переробки продуктів рослинництва та тваринництва	7	екзамен
OK30	Основи наукових досліджень	4	залік
OK31	Основи охорони праці	3	залік
OK32	Професійна педагогіка (педагогічна практика)	4	диф.залік
OK33	Виробнича практика	6	диф. залік
OK34	Підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи та державна атестація	9	захист
	<b>РАЗОМ за циклом 1.2</b>	<b>135</b>	
	<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ</b>	<b>179</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>			
2.1. Цикл загальної підготовки			
ВК1	Дисципліни гуманітарної підготовки	<b>7</b>	
ВК1.1.	Історія України	3	залік
ВК1.2.	Еколого-правова культура особистості	2	залік
ВК1.3.	Безпека життєдіяльності	2	залік
ВК2	Дисципліни економічної підготовки Економічна теорія	<b>2</b>	залік
ВК3	Дисципліни математичної підготовки Обчислювальна математика та програмування	<b>6</b>	екзамен
ВК4	Дисципліни природничо-наукової підготовки Органічна хімія	<b>6</b>	екзамен
	<b>РАЗОМ за циклом 2.1</b>	<b>21</b>	
2.2. Цикл професійної підготовки			
<b>Блок 1– Технології аграрного виробництва та переробки продуктів сільського господарства</b>			
ВК5	Агрохімія (додаткові розділи)	5	екзамен
ВК6	Ґрунтознавство. Географія ґрунтів	5	диф.залік
ВК7	Психологія праці. Основи щастя	4	залік
ВК8	Професійне діловодство	4	залік
ВК9	Технологічне обладнання галузі	10	екзамен
ВК10	Фітофармокологія. Захист рослин від шкідливих організмів	6	диф.залік
ВК11	Організація виробництва органічної продукції	6	екзамен
	<b>РАЗОМ</b>	<b>40</b>	

1	2	3	4
<b>Блок 2 – Харчові технології</b>			
ВК5	Хімія ПАР в харчовій промисловості	5	екзамен
ВК6	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5	диф.залік
ВК7	Професійна педагогіка (додаткові розділи)	4	залік
ВК8	Нормативні документи в харчовій промисловості	4	залік
ВК9	Технологічне обладнання харчових підприємств	10	екзамен
ВК10	Психолого-педагогічні основи міжособистого спілкування	6	диф.залік
ВК11	Технологія біологічно-активних добавок	6	екзамен
	РАЗОМ	40	
	<b>РАЗОМ за циклом 2.2</b>	<b>40</b>	
	<b>ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ</b>	<b>61</b>	
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ</b>	<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Тетраестр	Компоненти освітньої програми			Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	1	OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	-
	2	OK4	Вища математика	2	-
	3	OK5	Інженерна і комп'ютерна графіка	3	диф.залік
	4	OK7	Вступ до спеціальності	2	-
	5	OK8	Психологія	2	-
	6	OK9	Агрохімія та хімія харчових продуктів	2	-
	7	OK25	Екологія	2	залік
				<b>Σ15</b>	
2	1	OK1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
	2	OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	залік
	3	OK4	Вища математика	2	залік
	4	OK7	Вступ до спеціальності	2	залік
	5	OK8	Психологія	2	залік
	6	OK10	Агрохімія та хімія харчових продуктів	2	екзамен
	7	BK1.3	Безпека життєдіяльності	2	залік
				<b>Σ15</b>	
3	1	OK2	Загальна педагогіка	2	
	2	OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	-
	3	OK4	Вища математика	2	-
	4	OK7	Вступ до спеціальності	2	диф.залік
	5	OK8	Психологія	2	-
	6	OK9	Історія української культури	2	диф.залік
	7	OK12	Професійно-педагогічна етика	3	залік
				<b>Σ15</b>	
4	1	OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
	2	OK4	Вища математика	2	екзамен
	3	OK8	Психологія	2	екзамен
	4	OK2	Загальна педагогіка	2	диф.залік
	5	OK14	Технології викладання фахових дисциплін	4	алік
	6	BK1.1	Історія України	3	залік
				<b>Σ15</b>	
5	1	OK 13	Професійна педагогіка	3	-
	2	OK28	Технологія зберігання та консервування продукції рослинництва	4	-
	3	OK20	Математичне моделювання та оптимізація об'єктів промисловості	3	-
	4	BK1.2	Еколого-правова культура особистості	2	залік
	5	BK4	Органічна хімія	3	-
				<b>Σ15</b>	

6	1	OK6	Правознавство	2	залік
	2	OK 13	Професійна педагогіка	3	екзамен
	3	OK28	Технологія зберігання та консервування продукції рослинництва	4	екзамен
	4	OK20	Математичне моделювання та оптимізація об'єктів промисловості	3	диф.залік
	5	BK4	Органічна хімія	3	екзамен
				<b>Σ15</b>	
7	1	OK11	Аналітична хімія	3	-
	2	OK15	Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації у переробці сільськогосподарських продуктів	4	залік
	3	OK21	Основи теорії хіміко-технологічних процесів	3	залік
	4	BK2	Дисципліни економічної підготовки Економічна теорія	2	залік
	5	BK3	Дисципліни математичної підготовки Обчислювальна математика та програмування	3	-
				<b>Σ15</b>	
8	1	OK11	Аналітична хімія	3	екзамен
	2	OK15	КП (Виробничі процеси)	1	КП
	3	OK18	Машини і обладнання в переробній галузі	4	залік
	4	OK32	Професійна педагогіка (педагогічна практика)	4	диф.залік
	5	BK3	Дисципліни математичної підготовки Обчислювальна математика та програмування	3	екзамен
				<b>Σ15</b>	
9	1	OK16	Процеси та апарати харчових виробництв	2	-
	2	OK22	Загальна хімічна технологія	2	-
	3	BK5	Агрохімія (додаткові розділи)/Хімія ПАР в харчовій промисловості	2	-
	4	BK6	Грунтознавство. Географія ґрунтів	5	диф.залік
	5	BK7	Психологія праці. Основи щастя/Професійна педагогіка(додаткові розділи)	4	залік
				<b>Σ15</b>	
10	1	OK16	Процеси та апарати харчових виробництв	2	екзамен
	2	OK19	Утилізація відходів сільськогосподарського комплексу та харчових виробництв	5	екзамен
	3	OK22	Загальна хімічна технологія	2	екзамен
	4	OK31	Основи охорони праці	3	залік
	5	BK5	Агрохімія (додаткові розділи)/Хімія ПАР в харчовій промисловості	3	екзамен
				<b>Σ15</b>	
11	1	OK16	Процеси та апарати харчових виробництв	2	-
	2	OK22	Загальна хімічна технологія	2	-
	3	OK23	Основи теорії промислових реакторів	4	-



	4	OK29	Технологія переробки продуктів рослинництва та тваринництва	4	
	5	BK10	Фітофармакологія. Захист рослин від шкідливих організмів/психолого-педагогічні основи між особистого спілкування	3	-
				<b>Σ15</b>	
12	1	OK16	Процеси та апарати харчових виробництв	2	екзамен
	2	OK22	Загальна хімічна технологія	2	екзамен
	3	OK22	КП (ЗХТ)	1	КП
	4	OK23	Основи теорії промислових реакторів	4	диф.залік
	5	OK29	Технологія переробки продуктів рослинництва та тваринництва	3	екзамен
	6	BK10	Фітофармакологія. Захист рослин від шкідливих організмів/Психолого-педагогічні основи міжособистого спілкування	3	диф.залік
				<b>Σ15</b>	
13	1	OK16	КП (ПАХТ)	1	КП
	2	OK19	Устаткування харчових виробництв та основи проектування	3	-
	3	OK24	Стандартизація, управління якістю та сертифікація	3	залік
	4	OK26	Контроль якості та безпеки продукції галузі	2	-
	5	OK27	Технологія виробництва агрохімічної продукції	4	залік
	6	BK8	Професійне діловодство	2	-
				<b>Σ15</b>	
14	1	OK19	Устаткування харчових виробництв та основи проектування	3	екзамен
	2	OK26	Контроль якості та безпеки продукції галузі	2	залік
	3	BK8	Професійне діловодство	2	залік
	4	BK9	Технологічне обладнання галузі/Технологічне обладнання харчових підприємств	5	екзамен
	5	BK11	Організація виробництва органічної продукції/Технологія біологічно-активних добавок	3	екзамен
				<b>Σ15</b>	
15	1	OK19	Устаткування харчових виробництв та основи проектування	3	екзамен
	2	OK33	Основи наукових досліджень	4	залік
	3	BK11	Організація виробництва органічної продукції	3	екзамен
	4	BK9	Технологічне обладнання галузі Технологічне обладнання харчових підприємств	5	екзамен
				<b>Σ15</b>	

16	1	OK36	Виробнича практика	6	диф. залік
	2	OK37	Підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи та державна атестація	9	захист
				<b><math>\Sigma</math>15</b>	

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація за освітньою програмою Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології спеціальності 015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) здійснюється відкрито у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи (за наявності)</b>	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
<b>Документи, які отримує випускник</b>	Випускник отримує документ встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр, Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).





### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньої програми

Обов'язкові компоненти	ПР1	ПР2	ПР3	ПР4	ПР5	ПР6	ПР7	ПР8	ПР9	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	
Обов'язкові компоненти	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																											

Вибіркові компоненти		ІП1	ІП2	ІП3	ІП4	ІП5	ІП6	ІП7	ІП8	ІП9	ІП10	ІП11	ІП12	ІП13	ІП14	ІП15	ІП16	ІП17	ІП18	ІП19	ІП20	ІП21	ІП22	ІП23	ІП24	ІП25	ІП26	ІП27	
	БК1																												
	БК2																												
	БК3																												
	БК4																												
Блок 1	БК5																												
	БК6																												
	БК7																												
	БК8																												
	БК9																												
	БК10																												
Блок 2	БК11																												
	БК5																												
	БК6																												
	БК7																												
	БК8																												
	БК9																												
	БК10																												
БК11																													

