

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 № 12 від 25.11 2021 р.

ВВОДИТЬСЯ В ДІЮ
15.12. 2021 р.


Ректор Кухий К.М.
Наказ № 21 від 10.12. 2021 р.

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
«ПОГОДЖЕНО»	«РОЗРОБНИКИ»
Перший проректор, голова науково-методичної ради ДВНЗ УДХТУ  <u>Золчук О.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „11” листопада 2021 р. Начальник ННЦ	Гарант освітньої програми  <u>Барський В.Д.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „08” листопада 2021 р.
 <u>Скнар І.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали)	Члени робочої групи  <u>Скнар І.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали)
Навчально-методичний відділ  <u>Кощак Т.В.</u> (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 № 10 від «18» 11 2021 р.
Завідувач кафедри  <u>Барський В.Д.</u> (підпис) (прізвище та ініціали)	
Голова комітету студентської молоді факультету  <u>Музикова Д.І.</u> (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 21.11. 2019 р. № 1460).

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 ТОВ «Кондитерська фабрика «Квітень» Бібо Валентини Григорівни.

2. Лист-підтримка від директора м'ясної фабрики «Алан» Крихти Володимира Миколайовича.

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)

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет». Факультет харчових та хімічних технологій Кафедра процесів, апаратів та загальної хімічної технології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, Бакалавр, Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).
Офіційна назва освітньої програми	Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний - на базі повної загальної середньої освіти 240 кредитів ЄКТС, - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати: - не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) зі спеціальностей галузі 01 Освіта/Педагогіка та спеціальностей, що відповідають спеціалізації, за якою здійснюється підготовка за освітньою програмою; - не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») з інших спеціальностей; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» університет має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія МОН України; ОПП не акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта або ступінь «молодший бакалавр»/«фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»).
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	10 років

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udhtu.edu.ua/osvitni-programy
2 – Цілі освітньої програми	
Цілі освітньої програми	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.
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 01 – Освіта/Педагогіка Спеціальність 015 – Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Орієнтація програми	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.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна вища освіта в галузі «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» забезпечує опанування відповідними базовими та додатковими знаннями й навичками, засвоєння психології, загальної та професійної педагогіки, набуття фундаментальних знань та практичних навичок в галузях аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій. Ключові слова: психологія, педагогіка, аграрне виробництво, сільськогосподарська продукція, харчові технології
Особливості програми	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. Окрім педагогічної підготовки програма передбачає технічну спрямованість в навчанні із наданням глибоких знань в області технологій переробки сільськогосподарської продукції та харчової промисловості, ознайомленням з обладнанням галузі та критеріями його підбору.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Згідно Національного класифікатора України, (Класифікатор професій (ДК 003:2010) зі змінами 2019 року) випускники можуть

	працювати за такими професіями: КП 2320 Викладач закладу професійної (професійно-технічної) освіти; КП 33 Фахівці у галузі освіти; КП 2351.2 Викладач (методи навчання); Методист; КП 2352 Інспектор-методист; Інспектор закладів професійної (професійно-технічної) освіти; КП 2213.2 Сільськогосподарський радник; КП 2213.2 Інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва; КП 2213.2 Технолог-дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва; КП 2213.2 Технолог-дослідник зі зберігання та первинної переробки продукції рослинництва; КП 3570 Фахівці з технології харчування; КП 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування); КП 1210.1 Керуючий підприємством харчування; КП 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та ін.).
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти: НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних та семінарських занять, експериментальні дослідження в лабораторіях, написання курсових проектів або робіт, самонавчання, підготовка кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	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"> – письмові контрольні, практичні, розрахунково-графічні роботи, захист лабораторних робіт, рефератів, есе та доповідей, тестові завдання, усне опитування, колоквиуми; – письмові екзамени, захист курсових проектів/робіт та звітів з практик; – прилюдний або дистанційний захист кваліфікаційної роботи (проекту) бакалавра.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності (ЗК)	<i>Компетентності визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</i> 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

	<p>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 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>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</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</p>

	<p>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 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 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>ФК 17. 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 циклу.</p> <p>ФК 18. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології галузі; обирати машини і обладнання, що використовуються в галузі.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</p> <p>ПРН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях</p>

	<p>галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПРН 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПРН 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.</p> <p>ПРН 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.</p> <p>ПРН 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.</p> <p>ПРН 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ПРН 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.</p> <p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p> <p>ПРН 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p> <p>ПРН 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.</p> <p>ПРН 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</p> <p>ПРН 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.</p> <p>ПРН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно</p>
--	--

	<p>до спеціалізації).</p> <p>ПРН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p> <p>ПРН 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).</p> <p>ПРН 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПРН 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p>ПРН 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПРН 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p> <p>ПРН 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p>ПРН 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.</p> <p>ПРН 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p> <p><i>Програмні результати навчання, визначені університетом:</i></p> <p>ПРН 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>ПРН 27. Уміти аналізувати існуючі технології та проектувати нові, застосовуючи принципи ресурсозаощадження</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<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>

Матеріально-технічне забезпечення	<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 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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<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 https://udhtu.edu.ua (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: https://biblioteka.udhtu.edu.ua.</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 http://do.udhtu.edu.ua, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення ОП.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та університетами України.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах освіти України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.</p>

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.
---	---

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

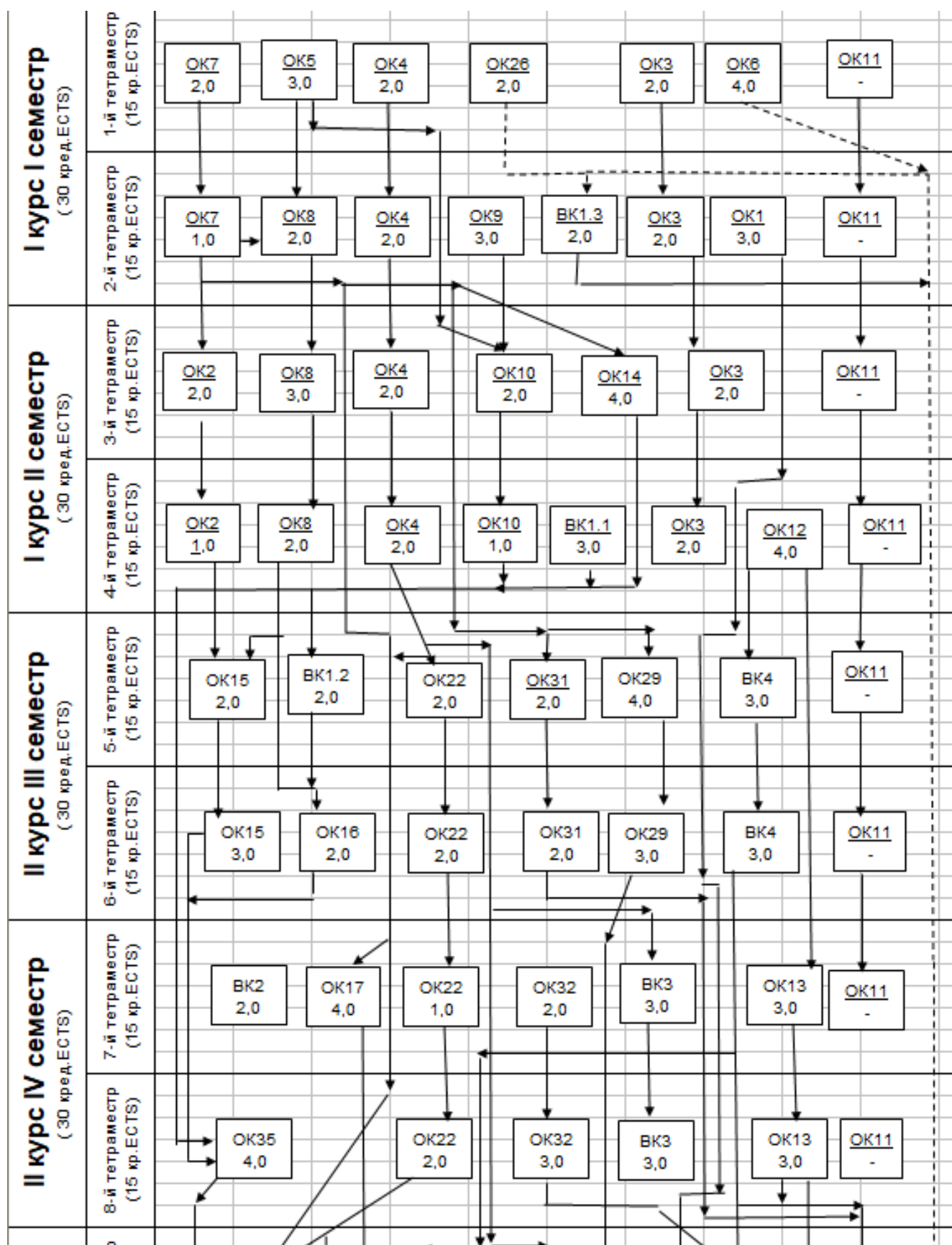
2.1. Перелік компонент ОП

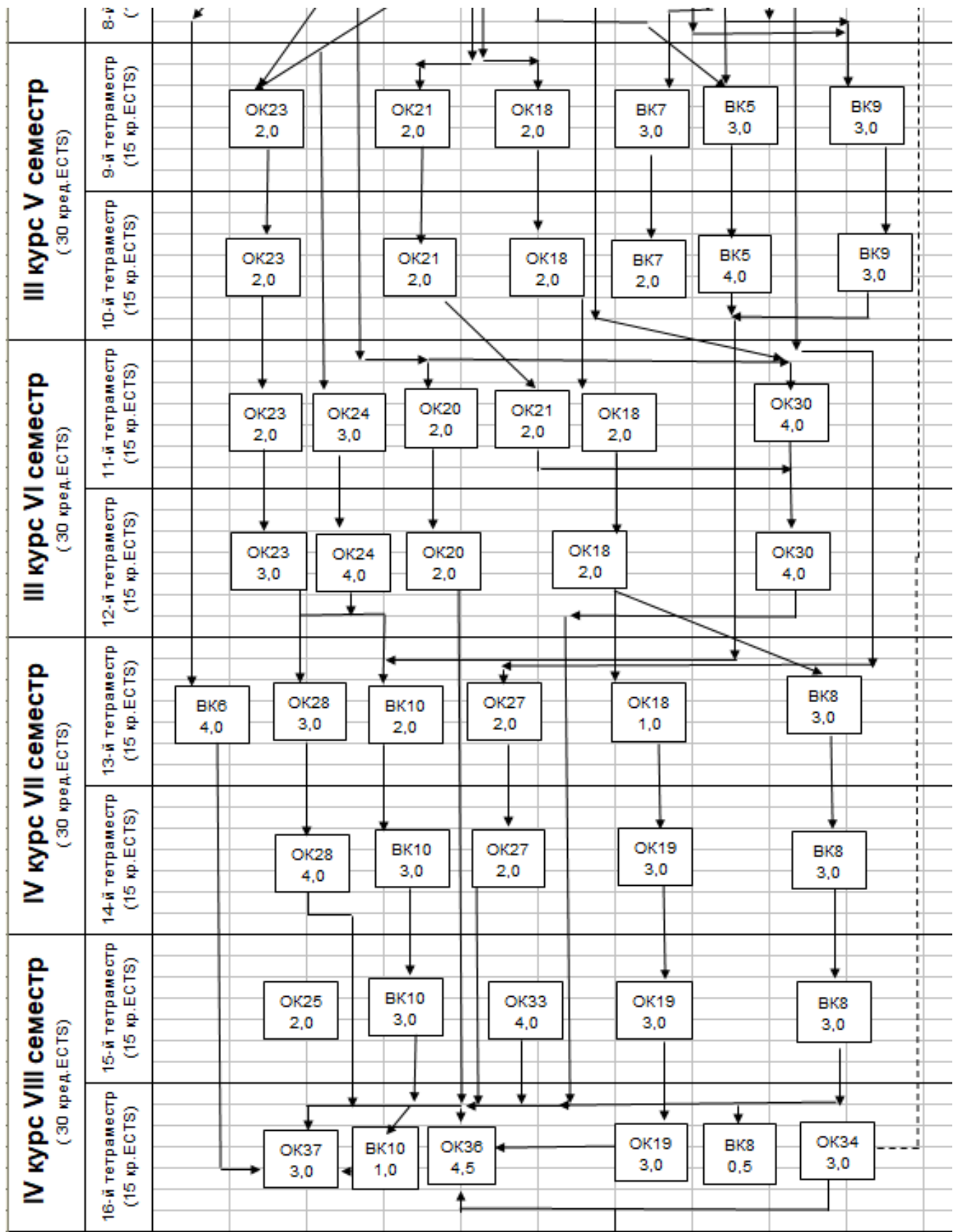
Код к-ти	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
1.1. Цикл загальної підготовки			
OK1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
OK2	Загальна педагогіка	3	диф.залік
OK3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8	екзамен
OK4	Вища математика	8	екзамен
OK5	Логіка	3	диф. залік
OK6	Правознавство	4	залік
OK7	Вступ до спеціальності	3	залік
OK8	Психологія	7	екзамен
OK9	Історія української культури	3	екзамен
OK10	Інформаційно-комунікаційні технології в освіті	3	диф. залік
OK11	Фізична культура (поза кредитами)	-	залік
	РАЗОМ за циклом 1.1	45	
1.2. Цикл професійної підготовки			
OK12	Хімія	4	залік
OK13	Аналітична хімія	6	екзамен
OK14	Професійно-педагогічна етика	4	залік
OK15	Професійна педагогіка	5	екзамен
OK16	Технології викладання фахових дисциплін	2	залік
OK17	Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації у переробці сільськогосподарських продуктів	4	залік
OK18	Процеси та апарати харчових виробництв	9	екзамен, КП
OK19	Устаткування харчових виробництв та основи проектування	9	екзамен
OK20	Машини і обладнання в переробній галузі	4	залік
OK21	Утилізація відходів сільськогосподарського комплексу та харчових виробництв	6	екзамен
OK22	Основи теорії та математичне моделювання хіміко-технологічних процесів	7	екзамен
OK23	Загальна хімічна технологія	9	екзамен, КР
OK24	Основи теорії промислових реакторів	7	диф.залік

1	2	3	4
OK25	Метрологія, стандартизація та сертифікація матеріалів і виробництв	2	залік
OK26	Екологія	2	залік
OK27	Контроль якості та безпеки продукції галузі	4	залік
OK28	Технологія виробництва агрохімічної продукції	7	екзамен
OK29	Технологія зберігання та консервування продукції рослинництва	7	екзамен
OK30	Технологія переробки продуктів рослинництва та тваринництва	8	екзамен
OK31	Зернознавство	4	диф.залік
OK32	Ґрунтознавство. Географія ґрунтів	5	залік
OK33	Основи наукових досліджень	4	залік
OK34	Основи охорони праці	3	екзамен
OK35	Професійна педагогіка (педагогічна практика)	4	диф.залік
OK36	Виробнича практика	4,5	диф. залік
OK37	Державна атестація	3	екзамен
	РАЗОМ за циклом 1.2	133,5	
	ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ	178,5	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
2.1. Цикл загальної підготовки			
ВК1	Дисципліни гуманітарної підготовки	7	
ВК1.1.		3	екзамен
ВК1.2.		2	залік
ВК1.3.		2	залік
ВК2	Дисципліни економічної підготовки	2	залік
ВК3	Дисципліни математичної підготовки	6	екзамен
ВК4	Дисципліни природничо-наукової підготовки	6	екзамен
	РАЗОМ за циклом 2.1	21	
2.2. Цикл професійної підготовки			
Блок 1– Технології аграрного виробництва та переробки продуктів сільського господарства			
ВК5	Агрохімія	7	диф.залік
ВК6	Психологія праці. Основи щастя	4	залік
ВК7	Професійне діловодство	5	залік
ВК8	Технологічне обладнання галузі	9,5	екзамен
ВК9	Фітофармокологія. Захист рослин від шкідливих організмів	6	екзамен
ВК10	Організація виробництва органічної продукції	9	залік
	РАЗОМ	40,5	

1	2	3	4
Блок 2 – Харчові технології			
ВК5	Хімія ПАР в харчовій промисловості	7	диф.залік
ВК6	Психолого-педагогічні основи міжособистого спілкування	4	залік
ВК7	Нормативні документи в харчовій промисловості	5	залік
ВК8	Технологічне обладнання харчових підприємств	9,5	екзамен
ВК9	Технології зберігання та переробки зерна	6	екзамен
ВК10	Технологія біологічно-активних добавок	9	залік
	РАЗОМ	40,5	
	РАЗОМ за циклом 2.2	40,5	
	ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ	61,5	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ	240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП





3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	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 складання комплексного кваліфікаційного екзамену з психології, педагогіки та теорії й методики професійної освіти і комплексного кваліфікаційного екзамену з фахових дисциплін та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр, Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).
Вимоги до кваліфікаційної роботи (за наявності)	Атестаційний екзамен (екзамени) передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених цим стандартом та освітньою програмою
Документи, які отримує випускник	Випускник отримує документ встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр, Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

4. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам освітньої програми

Обов'язкові компоненти		Загальні компетентності												Фахові компетентності																							
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16	ФК17	ФК18						
Обов'язкові компоненти	OK1			+																																	
	OK2							+					+						+														+				
	OK3				+																																
	OK4					+																		+	+							+					
	OK5					+												+							+	+						+					
	OK6	+																																+			
	OK7		+			+			+																												
	OK8					+					+																								+		
	OK9	+	+											+																				+			
	OK10						+																														
	OK11		+																																		
	OK12								+																+	+											
	OK13								+																	+											
	OK14										+			+						+				+													
	OK15								+				+		+																		+		+		
	OK16									+				+															+	+					+		
	OK17																					+	+														
	OK18																					+	+					+					+				
	OK19																								+		+	+								+	
	OK20																								+		+							+		+	
	OK21																								+		+						+		+		
	OK22																					+	+			+									+	+	
	OK23																						+	+		+	+						+				
	OK24																					+	+			+											
	OK25																																				
	OK26																							+													
	OK27																							+	+												
	OK28																										+		+							+	
	OK29																					+			+		+								+	+	
	OK30																								+		+		+				+		+		
	OK31																									+	+						+				
	OK32																								+	+											
	OK33																									+	+			+							
	OK34																									+	+										
	OK35						+		+								+	+	+						+			+									
	OK36										+														+				+								
	OK37																+	+			+			+	+			+									

Вибіркові компоненти		Загальні компетентності												Фахові компетентності																			
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16	ФК17	ФК18		
Блок 1	BK1.1	+	+				+									+																	
	BK1.2	+	+																				+										
	BK1.3																						+	+									
	BK2	+	+																														
	BK3																	+				+											
	BK4																								+								
Блок 2	BK5						+																	+									
	BK6								+		+																						
	BK7	+																			+												+
	BK8																				+												+
	BK9																																+
	BK10																							+	+								

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	OK1			+	+	+																						
	OK2									+			+														+	
	OK3																										+	
	OK4																											
	OK5			+			+	+								+		+	+					+				
	OK6	+	+																									
	OK7									+			+				+											
	OK8					+						+	+		+													
	OK9	+		+																				+			+	
	OK10				+	+																						
	OK11											+											+					
	OK12																											+
	OK13																		+	+								
	OK14	+																				+				+		
	OK15										+	+	+	+													+	
	OK16						+			+		+	+	+														
	OK17																				+							
	OK18																+	+	+		+							
	OK19																+	+	+		+							
	OK20																	+	+		+							
	OK21																		+	+	+							+
	OK22																		+	+	+							
	OK23																		+	+	+							
	OK24																+	+		+	+							
	OK25		+																							+		
	OK26		+																							+		
	OK27		+																							+		
	OK28																		+	+								+
	OK29									+										+	+							+
	OK30									+										+	+							+
	OK31																			+	+		+					
	OK32																			+	+		+					
	OK33									+	+	+																
	OK34									+	+															+		
	OK35						+					+																
	OK36											+																
	OK37				+									+	+	+	+			+	+							+

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	
	BK1.1	+		+	+																								
	BK1.2			+	+																	+			+				
	BK1.3								+	+							+												
	BK2				+																	+			+				
	BK3																		+							+			
	BK4								+											+									+
Блок 1	BK5																			+	+								+
	BK6				+																	+			+	+			
	BK7		+				+																		+			+	
	BK8																+	+			+								+
	BK9								+											+									
	BK10									+							+									+			
Блок 2	BK5																		+	+									
	BK6											+										+				+			
	BK7		+																						+	+			
	BK8																+		+	+									+
	BK9																+		+	+									+
	BK10																+		+	+									+

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ

2.1. Цикл загальної підготовки

ВК1	Дисципліни гуманітарної підготовки	7	
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	2	залік
ВК3	Дисципліни математичної підготовки Обчислювальна математика та програмування	6	екзамен
ВК4	Дисципліни природничо-наукової підготовки Органічна хімія	6	екзамен
	<i>РАЗОМ за циклом 2.1</i>	<i>21</i>	