

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні вченої ради університету,  
 протокол № 2  
 від «26» 08 2016 р.  
 Ректор УДПУ імені Павла Тичини  
 \_\_\_\_\_ О.І. Безлюдний

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету  
 професійної та технологічної освіти,  
 протокол № 1 від «26» 08 2016 р.  
 Декан факультету  
 \_\_\_\_\_ С.І. Ткачук



**Освітня програма**  
**ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)**  
**освітній ступінь: магістр**  
**за спеціальністю 015 Професійна освіта (Харчові технології)**

<i>Тип диплому та обсяг програми</i>	Одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС / 1,5 роки
<i>Вищий навчальний заклад</i>	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Україна
<i>Акредитуюча інституція</i>	Акредитаційна комісія України
<i>Рівень програми, тип диплому</i>	Другий рівень вищої освіти, одиничний ступінь
<i>Галузь знань</i>	01 Освіта
<i>Кваліфікація</i>	Викладач дисциплін у галузі харчових технологій

<b>A</b>	<b>Мета програми</b>	
	Набуття академічної та професійної кваліфікації інженера-технолога, а також для організації і забезпечення навчально-виховного процесу зі спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій у вищих навчальних закладах I-IV рівнів акредитації.	
<b>B</b>	<b>Характеристика програми</b>	
1.	<i>Предметна область, напрям</i>	Професійна освіта, інженерно-орієнтовані дисципліни, інше (40:30:30). Педагогіка і психологія професійної освіти, методика навчання спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій у вищих навчальних закладах I-IV рівнів акредитації, інженерно-орієнтовані навчальні дисципліни, а також загальні дисципліни, орієнтовані на психолого-педагогічну і фахову інженерно-інформаційну підготовку.
2.	<i>Фокус програми загальна \ спеціальна</i>	Способи організації практичної та теоретичної діяльності учасників навчального процесу у ВНЗ I-III, зумовлені закономірностями та особливостями інформаційного суспільства; професійна освіта в галузі харчових технологій; харчова інженерія.
3.	<i>Орієнтація програми</i>	Професійна – набуття методик викладання спеціальних дисциплін у галузі харчових технологій. Дослідницька лінія є науково орієнтованою. Прикладна лінія – практично орієнтована – ознайомлення з технологіями, орієнтованими на виробництво харчових продуктів.
4.	<i>Особливості програми</i>	Програма спрямована на розвиток психолого-педагогічних та професійних компетенцій у ході теоретичної, практичної (проходження педагогічної (виробничої) і переддипломної практики) і науково-дослідної підготовки (виконання курсової і

		випускної кваліфікаційної роботи).
<b>С</b>	<b>Працевлаштування та продовження освіти</b>	
1.	<i>Працевлаштування</i>	Сфера працевлаштування – заклади професійної освіти, вищі навчальні заклади I-IV рівня акредитації, державні і приватні підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства.
2.	<i>Продовження освіти</i>	Продовження навчання на другому рівні вищої освіти. Набуття кваліфікації за іншими предметними спеціалізаціями в системі післядипломної освіти. Допуск до професії – наявність академічної і професійної кваліфікації, підтверджена документом про вищу освіту.
<b>Д</b>	<b>Стиль та методика навчання</b>	
1.	<i>Підходи до викладання та навчання</i>	Комбінація лекцій, лабораторних, практичних та семінарських занять, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань, самостійна робота.
2.	<i>Система оцінювання</i>	Іспити, заліки, захист практики, захист курсової роботи, захист кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Е</b>	<b>Програмні компетентності</b>	
1.	<i>Загальні</i>	<p>Здатність до навчання та оволодіння сучасними знаннями упродовж життя.</p> <p>Здатність до системного творчого мислення, аналізу та синтезу з метою виявлення професійних проблем та прояву наполегливості у їх розв'язанні та організації професійної та науково-дослідної діяльності.</p> <p>Здатність до використання відповідного фахового рівня у професійній діяльності.</p> <p>Здатність до презентації власних і колективних результатів професійної та науково-дослідної діяльності.</p> <p>Здатність до вирішення проблем інноваційного характеру.</p> <p>Здатність до професійного спілкування державною та іноземною мовами.</p> <p>Здатність до пошуку, опрацюванню та узагальненню професійної та науково-технічної інформації.</p> <p>Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань.</p> <p>Здатність приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність до використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>Здатність до самоаналізу, самооцінки, самокритичності, самореалізації та самовдосконалення.</p> <p>Здатність працювати в команді й уміння виявляти міжособистісну взаємодію (комунікабельність).</p> <p>Здатність соціально, відповідально та свідомо мотивувати людей, рухатися до спільної мети.</p> <p>Здатність усвідомлювати гендерні і соціальні проблеми.</p> <p>Здатність раціонально організовувати та планувати виробничий процес, аналізувати витрати робочого часу, визначати норми праці.</p>

		<p>Здатність інтегруватися до сучасного професійного середовища.</p> <p>Здатність на основі знань законодавства, галузевих і освітніх норм та стандартів, до здійснення професійної діяльності в галузевих або освітніх структурах у правовому полі.</p> <p>Здатність до усвідомлення соціально й особистісно-значущих світоглядних проблем сучасного світу та приймати рішення на основі сформованих ціннісних орієнтирів.</p>
2.	<i>Фахові</i>	<p>Здатність використовувати психолого-педагогічні закономірності організації навчально-виховного процесу.</p> <p>Здатність використовувати методологічні засади освітнього процесу навчання.</p> <p>Здатність використовувати загальні принципи побудови змісту професійної освіти.</p> <p>Здатність використовувати теоретичні засади моделювання навчально-виховного процесу з урахуванням різних вікових груп та індивідуальних особливостей учасників освітнього процесу.</p> <p>Здатність враховувати концепції національного виховання.</p> <p>Здатність використовувати нові досягнення психолого-педагогічної науки і перспективного педагогічного досвіду з метою впровадження їх у практику роботи.</p> <p>Здатність до використання знань про основні інформаційні процеси та сучасні тенденції у галузі харчових технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, розуміння і використання сучасних засобів інформаційно-комунікаційних технологій в організації навчального процесу.</p> <p>Здатність будувати відповідні моделі, у тому числі технологічних процесів харчових виробництв, різних явищ та об'єктів з метою отримання нових даних та поглибленого їх вивчення.</p> <p>Здатність розробляти та впроваджувати моделі технологічних процесів харчових виробництв за допомогою комп'ютерного моделювання.</p> <p>Здатність до професійного спілкування державною мовою.</p> <p>Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.</p> <p>Здатність характеризувати досягнення та сучасний стан інженерної науки, їх ролі у житті суспільства.</p> <p>Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності інженера-технолога, викладача у галузі харчових технологій.</p> <p>Здатність застосовувати науковий світогляд щодо організації дитячого харчування.</p> <p>Здатність до перенесення системи наукових знань у площину викладання спецдисциплін у галузі харчових технологій, здійснення структурованості навчального матеріалу.</p> <p>Здатність самостійно виконувати процеси з визначення причин неполадок та ремонту обладнання на виробництві.</p> <p>Здатність здійснювати систематичний контроль виробничого процесу та швидко його корегувати за допомогою відповідних</p>

	<p>додадкових технологій.</p> <p>Здатність використовувати загальні знання культури та традицій харчування народів світу.</p> <p>Здатність самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.</p> <p>Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.</p> <p>Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам.</p> <p>Здатність до системного аналізу процесів та ситуацій, вивчення передового виробничого досвіду, впровадження досягнень вітчизняної й зарубіжної науки і техніки.</p> <p>Здатність застосовувати сучасні методики і освітні технології навчання спецдисциплінам для планування та організації навчально-виховного процесу в професійно-технічних навчальних закладах.</p> <p>Здатність здійснювати добір методів і засобів навчання, спрямованих на розвиток творчих здібностей учнів.</p> <p>Здатність аналізувати технологічні властивості сировини, послідовно здійснювати технологічні процеси виробництва кондитерських виробів, визначати вимоги до якості готових виробів.</p> <p>Здатність виявляти причини браку готової продукції, контролювати витрати сировини та вихід готової продукції</p> <p>Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам</p> <p>Здатність до системного аналізу технічних і педагогічних систем, процесів та ситуацій, вивчення передового виробничого та педагогічного досвіду, впровадження досягнень вітчизняної й зарубіжної науки і техніки</p> <p>Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p>
<b>F</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
	<p>Знання основних історичних процесів та подій, їх взаємозв'язку і ролі у становленні й розвитку сучасного харчового виробництва.</p> <p>Знання історичних фактів становлення і розвитку професійної освіти в Україні.</p> <p>Знання напрямів розвитку структурних елементів логістичної схеми в умовах становлення сучасного суспільства і розвитку ринкових відносин.</p> <p>Знання змісту і принципів організації навчального процесу у навчальних закладах професійної освіти, специфіки планування навчально-виховної, організаційно-методичної роботи.</p> <p>Знання фахової термінології, характерної для підприємств харчового виробництва та професійного середовища, для оформлення документації; послідовності і точності їх викладу.</p> <p>Здатність генерувати, розробляти і запроваджувати в практику професійної освіти нові ідеї, засоби, методи, педагогічні та управлінські технології з метою підвищення</p>

рівнів навчальних досягнень учасників навчального процесу.

Знання технологічних процесів виробництва кондитерських виробів відповідно до нормативної документації.

Знання принципів харчування дітей різного віку та особливостей метаболізму в дитячому віці.

Знання особливостей використання товарів функціонального призначення у харчуванні людей різних вікових груп.

Знання технологічних процесів виготовлення харчової продукції.

Знання загальних підходів та правової бази контролю якості харчової продукції; нормативних показників та методів їх вимірювання; методології добору проб харчової продукції під час контролю; загальних критеріїв якості технологічних процесів харчових виробництв.

Уміння аналізувати соціально й особистісно-значущі світоглядні проблеми професійної освіти та приймати рішення на основі сформованих ціннісних орієнтирів.

Уміння визначити завдання і напрями розвитку структурних елементів логістичної схеми в умовах становлення інформаційного суспільства і розвитку ринкових відносин. Уміння ставити перед структурними підрозділами конкретні завдання щодо формування господарських зв'язків.

Уміння використовувати творчий науково обґрунтований підхід в організації та проведенні інженерно-технічних та педагогічних досліджень.

Уміння генерувати, розробляти і запроваджувати в практику професійної освіти нові ідеї, засоби, методи, педагогічні та управлінські технології з метою підвищення рівнів навчальних досягнень учасників навчального процесу.

Уміння до послідовної реалізації системного підходу при вирішенні фахових проблем у галузі професійної освіти та харчових технологій.

Уміння ставити перед структурними підрозділами конкретні завдання щодо формування господарських зв'язків.

Вміння добирати відповідні фахові терміни для оформлення документації; логічно формувати думки, дотримуватись послідовності і точності їх викладу; користуватися прийомами усного й письмового мовлення.

Вміння правильно пояснювати тенденції розвитку соціальної реальності, застосовувати набуті знання для аналізу та оцінювання соціальних явищ і процесів.

Уміння організувати і проводити емпіричні соціологічні дослідження.

Вміння раціонально організувати та планувати виробничий процес, аналізувати трудові процеси й витрати робочого часу, визначати норми праці, виконувати розрахунок тривалості виробничого циклу різних процесів.

Уміння розробляти основні методики викладання спецдисциплін в галузі харчових технологій, організувати навчальний процес на їх основі з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, коригувати методику навчання на основі результатів моніторингу рівнів сформованості знань, умінь і навичок учнів.

Уміння використовувати термінологію, характерну для підприємств харчового виробництва, професійного середовища; правильно поводити себе у суспільстві та дотримуватись етичних норм.

Уміння екстраполювати основні закони красномовства на педагогічну практику педагога, аналізувати і вибирати професійно значущий мовленнєвий жанр, що відповідає конкретній педагогічній ситуації.

Вміння організувати і проводити заняття різного типу зі спеціальних навчальних дисциплін (в галузі харчових технологій) у системі професійної освіти.

Вміння організувати і проводити заняття різного типу зі спеціальних дисциплін (в галузі харчових технологій) у системі вищої освіти. Вміння організувати експериментально-дослідницьку діяльність.

Уміння самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.

	<p>Уміння здійснювати експлуатацію навчального обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень, контроль його стану, а також створювати методичне забезпечення лабораторно-практичних занять та різного роду практик.</p> <p>Уміння здійснювати експлуатацію, модернізацію, удосконалення технічного обладнання в галузі.</p> <p>Уміння здійснювати систематичний контроль виробничого або педагогічного процесів та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.</p> <p>Уміння використовувати особливості технології у приготуванні страв народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу; визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з різних країн світу.</p> <p>Уміння вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу.</p> <p>Уміння оформлювати графіки роботи, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни для виробничого процесу.</p> <p>Уміння використовувати продукти функціонального призначення у раціоні людей різного віку, застосовувати способи перетворення звичайного продукту в функціональний; здійснювати аналіз доцільності вживання продуктів функціонального призначення.</p> <p>Уміння розробляти меню із врахуванням принципів організації харчування дітей різного віку та особливостей метаболізму в дитячому віці.</p> <p>Уміння проводити експерименти, що дозволяють вимірювати показники харчових продуктів та контролювати якість сировини та готової продукції харчових виробництв.</p>
<b>МОДУЛІ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<b>I Цикл загальної підготовки</b>	
<b>Професійно-орієнтована підготовка</b>	
ГП 1.01	Ділова іноземна мова
ГП 1.02	Сучасний етикет і корпоративна культура
ГП 1.03	Патентознавство та авторське право
<b>Фундаментальна підготовка</b>	
ФП 2.01	Філософія та соціологія освіти
ФП 2.02	Академічна риторика
ФП 2.03	Цивільний захист
ФП 2.04	Охорона праці в галузі
ФП 2.05	Інформаційно-комунікаційні технології в освіті і науці
ФП 2.06	Основи мовної комунікації
<b>II Цикл професійної підготовки</b>	
<b>Психолого-педагогічна підготовка</b>	
ПП 2.1.01	Методика викладання спецдисциплін в галузі харчування
ПП 2.1.02	Експлуатація та обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв
<b>Науково-предметна підготовка</b>	
НП 2.2.01	Інновації в галузі професійної освіти
НП 2.2.02	Історія харчових виробництв
НП 2.2.03	Логістика у ресторанному господарстві
<b>ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА</b>	
<b>Вибір дисциплін з переліку</b>	
ДВ 1.01	Кухні народів світу
ДВ 1.02	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення

ДВ 1.03	Організація виробництва і менеджмент
ДВ 1.04	Дитяче харчування
ДВ 1.05	Організація наукових досліджень у галузі професійної освіти
ДВ 1.06	Культурно-історичний розвиток світових цивілізацій
ДВ 1.07	Технологія виробництва кондитерських виробів
ДВ 1.08	Системи технологій
<b>Практична підготовка</b>	
П1	Педагогічна (виробнича)
П2	Переддипломна
	<b>Атестація (в тому числі написання випускної кваліфікаційної роботи)</b>

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)

С.І. Ткачук