

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Професійна освіта (Харчові технології)»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

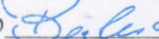
Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією харчові
технології

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ

Голова вченої ради


протокол № 19 від 13 вересня 2022 р.

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2022 р.

Ректор  проф. Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

(наказ № 304 від «01» травня 2022 р.)

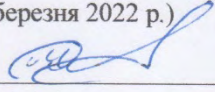
Умань, 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта/Педагогіка
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший рівень вищої освіти
СТУПІНЬ	Одиничний ступінь
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією харчові технології

Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

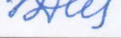
(протокол № 11 від «22» березня 2022 р.)

Завідувач кафедри  Олексій МЕЛЬНИК

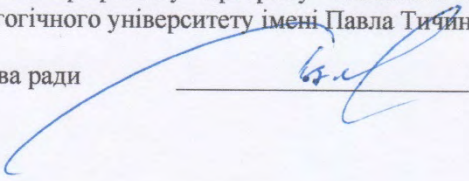
Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 11 від «24» березня 2022 р.)

Голова вчено ради  Станіслав ТКАЧУК

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Начальник відділу  Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму навчально-методичною радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Голова ради  Валентина РОЗГОН

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено проектною групою кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми):

Гвоздецька Юлія Василівна – керівник проектної групи (гарант освітньої програми), кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Члени проектної групи:

1. Дубова Наталія В'ячеславівна – розробник, заступник декана з науки, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

2. Кравченко Тамара Василівна – розробник, заступник декана з практичної підготовки студентів, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

3. Філімонова Ірина Афанасівна – розробник, доктор філософії, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ДНЗ «Уманський професійний аграрний ліцей», м.Умань – Гергун В.А.
2. Директор ДНЗ «Уманський професійний ліцей», м.Умань – Щербак Л.І.
3. Директор ДНЗ «Жашківський аграрно-технологічний професійний ліцей», м. Жашків – Федоренко Т.А.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

I. Профіль освітньої програми зі спеціальності

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, факультет інженерно-педагогічної освіти, кафедра професійної освіти та технологій за профілями
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр вищої освіти Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Серія НД №2489121 Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 16 червня 2016 року протокол № 121 (наказ МОН України від 21.06.2016 р. № 79-А), УДПУ імені Павла Тичини визнано акредитованим за I (першим) рівнем (бакалавр) з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Харчові технології) Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016р. №1565)
Цикл/рівень	6 рівень – НРК України; 6 рівень – EQF LLL; перший цикл – ЄПВО (HPFQ ENEA)
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 липня 2026р.
Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://

2 – Мета програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти, що направлені на здобуття здобувачем вищої освіти рівня бакалавр та надання освіти в сфері харчових технологій із широким доступом до працевлаштування у професійних навчальних закладах та на підприємствах харчової промисловості.	
3 – Характеристика програми	
Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація наявності)	Професійна освіта, педагогіка і психологія професійної освіти, методики навчання спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій у професійних закладах освіти, а також у сфері харчової промисловості. 240 кредитів Цикл загальної підготовки - 62 кредити (27%): Гуманітарна підготовка – 22 кредити Фундаментальна підготовка – 40 кредитів Цикл професійної підготовки – 91 кредит (48%): Психолого-педагогічна підготовка – 25 кредитів Науково-предметна підготовка – 66 кредитів Практична підготовка – 24 кредити Атестація – 3 кредити Дисципліни вільного вибору за блоками – 60 кредитів (25%)
Орієнтація освітньої програми	Професійна – набуття методики викладання спеціальних дисциплін у галузі харчових технологій. Дослідницька лінія є науково орієнтованою. Прикладна лінія – практично орієнтована – ознайомлення з технологіями, орієнтованими на виробництво харчових продуктів.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Способи організації практичної та теоретичної діяльності учасників навчального процесу у закладах професійної освіти, зумовлені закономірностями та особливостями інформаційного суспільства; професійна освіта в галузі харчових технологій.
Особливості програми	Програма спрямована на розвиток професійної компетентності у ході теоретичної, практичної (проходження навчальної (технологічної) та навчальної (педагогічної) практик, а також виробничої (технологічної) і виробничої (педагогічної) практик та науково-дослідної підготовки.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Сфера працевлаштування – заклади професійної освіти, державні і приватні виробництва орієнтовані на технології виробництва в харчовій галузі. Згідно Національного класифікатора України, (Класифікатор професій (ДК 003:2010) зі змінами 2021 року) випускники можуть працювати за такими професіями: КП 1315 - Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та ін.) КП 2310.2 - Асистент КП 2321 Викладач закладу професійної (професійно-технічної) освіти КП 2322 Викладач закладу фахової передвищої освіти КП 2351.2 24420 Викладач (методи навчання) КП 2482.2 Фахівець із ресторанної справи КП 3330 Асистент майстра виробничого навчання КП 3330 Асистент педагога професійного навчання КП 3330 Асистент викладача професійної (професійно-технічної) освіти

	<p>КП 3340 Педагог професійного навчання КП 3340 Лаборант (освіта) КП 3340 Вихователь закладу професійної (професійно-технічної) освіти КП 3340 (22837) Інструктор виробничого навчання КП 3340 (23395) Майстер виробничого навчання КП 3570 Технік-технолог з технології харчування КП 5122 (12391) Виробник харчових напівфабрикатів КП 5129 - Майстер ресторанного обслуговування</p>
Подальше навчання	<p>Продовження навчання на другому рівні вищої освіти. Набуття кваліфікації за іншими предметними спеціалізаціями в системі післядипломної освіти. Допуск до професії – наявність академічної та професійної кваліфікації, підтверджена документом про вищу освіту.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання навчання та	<p>Організація освітнього процесу передбачає використання: сучасних методологічних підходів (компетентнісного, особистісно-діяльнісного, розвивального, аксіологічного) та основних форм освітнього процесу (лекції, мультимедійні лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників та конспектів, консультації із викладачами, електронне навчання, у тому числі, на базі віртуальних навчальних середовищ)</p>
Оцінювання	<p>Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється з використанням поточного, тематичного, модульного, підсумкового контролю, а також самоконтролю. Для оцінювання освітніх досягнень здобувачів використовують: усне, письмове оцінювання; тестовий контроль (у т. ч. комп'ютерний); лабораторно-практичні та семінарські звіти; презентації; захист звітів із виробничих практик; захист кваліфікаційної роботи; заліки та екзамени. Оцінювання освітніх досягнень проводять за трьома шкалами: – дворівнева національна шкала («зараховано», «не зараховано»); – чотирирівнева національна шкала («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); сто-бальна шкала оцінювання ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі у галузі харчових технологій та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів освітньої науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю педагогічних умов організації навчального процесу в закладах професійної освіти.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<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. 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</p>

	<p>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>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>ФК 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>ФК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>ФК 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>ФК 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери харчові технології.</p> <p>ФК 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>ФК 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>ФК 22. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>ФК 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ФК 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ФК 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 26. Здатність забезпечити якість освіти і управління</p>

діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.

7 – Програмні результати навчання

- ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.
- ПРН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях сфери харчових технологій.
- ПРН 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.
- ПРН 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.
- ПРН 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.
- ПРН 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.
- ПРН 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
- ПРН 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.
- ПРН 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.
- 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.
- ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.
- ПРН 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.
- ПРН 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
- ПРН 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.
- ПРН 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.
- ПРН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування сфери харчових технологій.
- ПРН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.
- ПРН 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.
- ПРН 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі харчових технологій.
- ПРН 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.
- ПРН 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
- ПРН 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.
- ПРН 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.

<p>ПРН 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях сфери харчових технологій.</p> <p>ПРН 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p>	
<p>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр, в складі 7 докторів наук, 22 кандидата наук, 4 викладача.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідницької роботи студентів. Обладнані комп'ютерні класи, лабораторія «Технології приготування харчових продуктів», «Теорії і методики навчання харчовим технологіям»</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету https://udpu.edu.ua у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy. На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього прогресу в Університеті. Освітній процес забезпечений навчально-методичними комплексами, підручниками та посібниками. Навчальні курси розміщені в системі інформаційно-освітнього середовища для здобувачів вищої освіти очної та заочної (дистанційної) форм навчання: https://dis.udpu.edu.ua; електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів: https://librarv.udpu.edu.ua.</p> <p>Відкрито доступ наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.</p> <p>Бібліотечний фонд університету багатогалузевий, нараховує 417 446 примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, зокрема рідкісних видань, спец. видів науково-технічної літератури і документів, авторефератів дисертацій, дисертацій. Бібліотека щороку здійснює переplatу 202 назв методичних, наукових, фахових періодичних видань. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів на 45 посадкових місць. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт Університету: https://librarv.udpu.edu.ua.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Академічну мобільність здобувачів вищої освіти передбачено на загальних підставах в межах України.</p> <p>Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентовано «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу Уманського державного педагогічного</p>

	<p>університету імені Павла Тичини».</p> <p>Двосторонніми договорами між Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини та закладами освіти України передбачено можливість реалізації кредитної мобільності за навчальними модулями, що забезпечує набуття здобувачами загальних і фахових компетентностей.</p> <p>Заклучено договір про академічну співпрацю з Комунальним закладом «Харківська гуманітарно-педагогічна академія», Рівненським державним гуманітарним університетом, Державним вищим навчальним закладом «Донбаський державний педагогічний університет», Державним закладом «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського», Глухівським національним педагогічним університетом імені Олександра Довженка, Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Індивідуальну академічну мобільність здобувачів реалізовано у межах підписаних угод про співпрацю із зарубіжними освітніми закладами.</p> <p>В університеті організовано роботу в межах проєктів академічної мобільності («Mobile+3», «Erasmus+», «Mevlana», «Stipendium Hungaricum») та програм подвійного дипломування, зорієнтованих на підтримку ініціатив у галузях освіти та культури.</p> <p>Програми подвійного дипломування (ступеневу академічну мобільність) реалізовано на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Державної вищої школи професійної освіти ім. Іпполіта Цегельського у м. Гнезно (Польща); • Поморської академії у м. Слупськ (Польща); • Академії імені Яна Длугоша у м. Ченстохов (Польща). <p>Програму кредитної академічної мобільності «Mevlana» реалізовано на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Університету Аланья Аладдін Кейкубат (Туреччина); • Університету Біледжик Шейх Едебелі (Туреччина). <p>Програму академічної мобільності «Еразмус+» реалізовано на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Державної Вищої Школи Професійної Освіти імені Яна Амоса Коменського у м. Лешно (Польща); • Державної вищої школи професійної освіти ім. Іпполіта Цегельського у м. Гнезно (Польща). <p>Університет бере участь у міжнародних наукових, освітніх та експериментальних проєктах із закордонними та українськими партнерськими установами, зокрема: програма «Student Action», програма «Active Citizens», програма «Healthy Challenge», MoPED – №586098-erp-1-2017-1-UA-EPРКА2-SVHE-JP</p> <p>Модернізація педагогічної вищої освіти з використання інноваційних інструментів викладання.</p> <p>Міжнародні країни-партнери: Велика Британія, Болгарія, Польща, США, Туреччина, Узбекистан.</p> <p>Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини увійшов до міжнародних рейтингів U-Multirank та QS.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти здійснюється на загальних засадах.</p>

**II. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта
(Харчові технології)»**

Код н\д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова	9	екзамен
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 3	Правознавство		залік
ОК 4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології	3	залік
ОК 5	Історія культури України та світу	3	залік
ОК 6	Фізичне виховання (позакредитна)		
ОК 7	Вища математика	5	екзамен
ОК 8	Загальна фізика	4	екзамен
ОК 9	Геометричні основи проектування	4	екзамен
ОК 10	Графічний практикум	4	екзамен
ОК 11	Ергономіка	3	залік
ОК 12	Електротехніка	3	залік
ОК 13	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	4	екзамен
ОК 14	Технології e-learning	4	екзамен
ОК 15	Загальна та вікова психологія	4	екзамен
ОК 16	Охорона праці та безпека життєдіяльності	4	залік
ОК 17	Вступ до спеціальності професійна освіта	3	залік
ОК 18	Методика професійного навчання	5	екзамен
ОК 19	Дидактичні основи професійної освіти	8	екзамен
ОК 20	Кулінарна етнологія	4	залік
ОК 21	Організація та методика виховної роботи	3	залік
ОК 22	Історія науки і техніки	3	залік
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування	3	залік
ОК 24	Ресторанна справа	4	екзамен
ОК 25	Технологія виробництва продукції громадського харчування	10	екзамен
ОК 26	Охорона праці на підприємствах громадського харчування	3	залік
ОК 27	Фізіологія харчування	4	залік
ОК 28	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості	4	екзамен
ОК 29	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 30	Товарознавство	4	екзамен
ОК 31	Технологічне обладнання харчової галузі	4	екзамен
ОК 32	Організація обслуговування та управління якістю у закладах ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 33	Харчові технології	5	екзамен
ОК 34	Економіка підприємств і маркетинг	4	екзамен

ОК 35	Процеси та апарати харчових виробництв	5	екзамен
	Курсові роботи:		
	- Технологічне обладнання харчової галузі	1	залік
	- МПН: основні технології навчання	1	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		153	
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Практична підготовка			
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика	3	залік
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика	3	залік
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика	9	екзамен
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика	9	екзамен
Загальний обсяг практичної підготовки		24	
Атестація		3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ КОМПОНЕНТІВ ОП		240	

III. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» та їх логічна послідовність

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми		
1 семестр			
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням		
ОК 7	Вища математика		
ОК 9	Геометричні основи проектування		
ОК 4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології		
ОК 5	Історія культури України та світу		
ОК 17	Вступ до спеціальності професійна освіта		
ОК 22	Історія науки і техніки		
ОК 6	Фізичне виховання (позакредитна)		
ОК 1	Іноземна мова		
2 семестр			
ОК 1	Іноземна мова		
ОК 8	Загальна фізика		
ОК 10	Графічний практикум		
ОК 20	Кулінарна етнологія		
ОК 6	Фізичне виховання (позакредитна)		
ОК 12	Електротехніка		
ОК 16	Охорона праці та безпека життєдіяльності		
ОК 27	Фізіологія харчування		
ОК 11	Ергономіка		
3 семестр			
ОК 28	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості		
ОК 30	Товарознавство		
ОК 24	Ресторанна справа		
ОК 3	Правознавство		
ОК 19	Дидактичні основи професійної освіти		
ОК 21	Організація та методика виховної роботи		
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування		
ОК 25	Технологія виробництва продукції громадського харчування		
4 семестр			

ОК 15	Загальна та вікова психологія
ОК 25	Технологія виробництва продукції громадського харчування
ОК 19	Дидактичні основи професійної освіти
ОК 26	Охорона праці на підприємствах громадського харчування
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика
5 семестр	
ОК 29	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства
ОК 13	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
ОК 31	Технологічне обладнання харчової галузі
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика
6 семестр	
ОК 18	Методика професійного навчання
ОК 32	Організація обслуговування та управління якістю у закладах ресторанного господарства
ОК 14	Технології e-learning
	Курсова робота Технолог. обладнання харч. галузі
7 семестр	
ОК 33	Харчові технології
ОК 34	Економіка підприємств і маркетинг
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика
	Курсова робота з методики професійного навчання
8 семестр	
ОК 35	Процеси та апарати харчових виробництв
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика
Атестація	

IV. Опис програми

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
Обов'язкові компоненти ОП		
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК12 ФК13 ФК14 ФК15 ФК20 ФК21 ФК24 ФК 26	ПРН4 ПРН5 ПРН6	Іноземна мова
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК12 ФК13 ФК14 ФК15 ФК20 ФК21 ФК24 ФК 26	ПРН 4 ПРН 5 ПРН 6	Українська мова за професійним спрямуванням
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК10 ФК13 ФК20 ФК21 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 1 ПРН 2 ПРН 23	Правознавство
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК 16 ФК19 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 9 ПРН 21 ПРН 22	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології

ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ФК13 ФК14 ФК15 ФК20 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 3 ПРН 4 ПРН 23	Історія культури України та світу
ІК	ПРН 7 ПРН 14	Фізичне виховання
ІК ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК10 ФК16 ФК18 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 17 ПРН 18	Вища математика
ІК ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК10 ФК16 ФК18 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 17 ПРН 18	Загальна фізика
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК16 ФК18 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 17 ПРН 21	Геометричні основи проектування
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК19 ФК20 ФК21 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 2 ПРН 21	Графічний практикум
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК 7, ЗК8, ЗК9, ЗК 10, ЗК 12, ФК 8, ФК13, ФК14, ФК15.	ПРН 26 ПРН 21	Ергономіка
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ФК16 ФК18 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 17 ПРН 18 ПРН 21	Електротехніка
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК13 ФК19 ФК20 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 21 ПРН 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14, ФК15	ПРН 4, ПРН 5, ПРН 8, ПРН 11, ПРН 13, ПРН 22	Технології e-learning
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК9 ЗК10 ЗК11	ПРН 10 ПРН 11 ПРН 20	Загальна та вікова психологія

ФК12 ФК13 ФК16 ФК18 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26		
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК7 ЗК10 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 2 ПРН 7	Охорона праці та безпека життєдіяльності
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК5 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК12 ФК13 ФК14 ФК15 ФК20 ФК21 ФК24 ФК26	ПРН 2 ПРН 4 ПРН 6	Вступ до спеціальності професійна освіта
ІК ЗК2 ЗК5 ЗК7 ЗК10 ФК12 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 7 ПРН 12 ПРН 13	Методика професійного навчання
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК12 ФК13 ФК15 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 2 ПРН 8 ПРН 10 ПРН 13 ПРН 15 ПРН 20	Дидактичні основи професійної освіти
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК12 ФК13 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 13 ПРН 16 ПРН 25	Кулінарна етнологія
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК11 ФК12 ФК13 ФК15 ФК18 ФК19 ФК20 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 10 ПРН 5 ПРН 20	Організація та методика виховної роботи
ІК ЗК7 ФК18 ФК19 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 9 ПРН 16	Історія науки і техніки
ІК ЗК5 ЗК7 ЗК10 ФК18 ФК19 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 7 ПРН 16	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК9 ЗК10	ПРН 13 ПРН 17 ПРН 24	Ресторанна справа

ФК12 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26		
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК19 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 12 ПРН 21	Технологія виробництва продукції громадського харчування
ІК ЗК5 ЗК7 ЗК10 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 7	Охорона праці на підприємствах громадського харчування
ІК ЗК2 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК10 ФК12 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 7 ПРН 13 ПРН 17	Фізіологія харчування
ІК ЗК5 ЗК6 ЗК9 ЗК10 ФК16 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 8 ПРН 17 ПРН 24	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості
ІК ЗК2 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК10 ФК12 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 7 ПРН 13 ПРН 17	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ФК19 ФК20 ФК21 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 2 ПРН 21	Товарознавство
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК7 ЗК11 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 2 ПРН 12 ПРН 14 ПРН 16	Технологічне обладнання харчової галузі
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК9 ЗК10 ФК12 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 13 ПРН 17 ПРН 24	Організація обслуговування та управління якістю у закладах ресторанного господарства
ІК ЗК2 ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9	ПРН 12 ПРН 17 ПРН 19 ПРН 21	Харчові технології

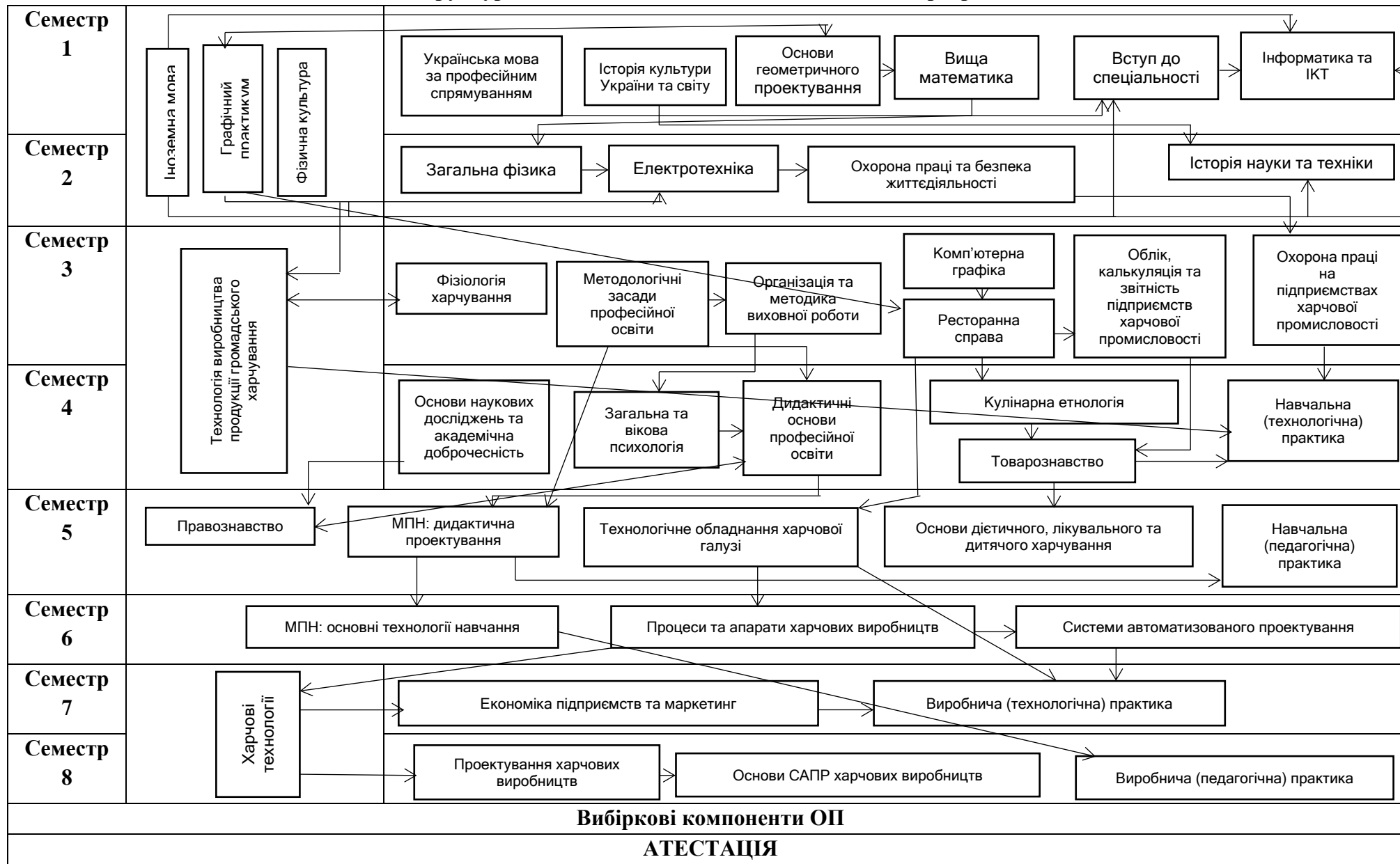
ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26		
ІК ЗК5 ЗК7 ЗК10 ФК19 ФК22 ФК23 ФК24 ФК26	ПРН 7 ПРН 24	Економіка підприємств та маркетинг
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ЗК7 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК20 ФК21 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 2 ПРН 12 ПРН 18	Проектування харчових виробництв
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК5 ФК20 ФК21 ФК24 ФК26	ПРН 2 ПРН 18	Основи САПР харчових виробництв
ІК ЗК6 ЗК7 ФК18 ФК19 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 16 ПРН 19	Процеси та апарати харчових виробництв
Практична підготовка ОП		
ІК ЗК1 ЗК3 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК13 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 9 ПРН 16 ПРН 25	Навчальна (технологічна) практика
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК12 ФК13 ФК18 ФК20 ФК22 ФК23 ФК25 ФК26	ПРН 10 ПРН 25	Навчальна (педагогічна) практика
ІК ЗК1 ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК13 ФК18 ФК19 ФК20 ФК21 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 9 ПРН 16 ПРН 19 ПРН 20 ПРН 25	Виробнича (технологічна) практика
ІК ЗК1 ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ФК12 ФК13 ФК14 ФК15 ФК16 ФК17 ФК18 ФК19 ФК20 ФК22 ФК23 ФК24 ФК25 ФК26	ПРН 5 ПРН 10 ПРН 12 ПРН 13 ПРН 14 ПРН 15 ПРН 20 ПРН 21 ПРН 22 ПРН 25	Виробнича (педагогічна) практика

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 015.37 Професійна освіта (аграрне виробництво і переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) проводиться у формі складання комплексного атестаційного екзамену з харчових технологій та методики професійного навчання та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: фахівець-технолог, викладач практичного навчання у галузі харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Структурно-логічна схема компонентів освітньої програми



Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

БК	ІК	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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		+	+	+			+	+	+	+	+	+
OK38		+		+			+	+	+	+	+	+
OK39		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+

