



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ**

**Перший рівень
Бакалавр
015 Професійна освіта
01 Освіта
Бакалавр з професійної освіти**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 9 від «16» травня 2023р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2023р.**

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/



Харків – 2023

ПЕРЕДМОВА

Розроблено на основі стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – бакалавр, галузі знань – 01 «Освіта / Педагогіка», спеціальності – 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» від 21.11.2019 р. № 1460 проєктною групою у складі:

1. **Євсюков Олександр Феліксович** – завідувач кафедри педагогіки та психології, доцент, кандидат педагогічних наук Державного біотехнологічного університету;

2. **Золотарьова Світлана Анатоліївна** – доцент кафедри педагогіки та психології, кандидат сільськогосподарських наук Державного біотехнологічного університету;

3. **Пономарьова Марина Сергіївна** – доцент кафедри педагогіки та психології, кандидат економічних наук, доцент Державного біотехнологічного університету;

Зовнішні стейкхолдери:

Ніколаєвська Ганна Юріївна – заступник директора Харківського державного професійно-педагогічного коледжу ім. В. І. Вернадського з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

Леус Віталій Володимирович – головний агроном ТОВ «Харківська фруктова компанія», канд. с.-г. наук, доцент.

Роботодавці:

Головешко Василь Васильович – заступник директора Липковатівського аграрного коледжу з навчальної роботи, викладач вищої категорії;

Сушко Олексій Борисович – завідувач відділом біотехнології репродукції сільськогосподарських тварин Інституту тваринництва НААН, кандидат с.-г. наук, провідний науковий співробітник.

Гарант освітньої програми

Олександр ЄВСЮКОВ

1. Профіль освітньо-професійної програми

«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет, Факультет менеджменту, адміністрування та права Кафедра педагогіки та психології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр», кваліфікація: «Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти; НРК України – 6 рівень; QF-EHEA – перший цикл; QF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або наявність ступеня молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Програма розроблена відповідно до місії Університету, це елітна освіта, що створює умови для творчого розвитку, освітньої мобільності та міжнародного визнання, спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних 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.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<i>Об'єкти</i> вивчення та діяльності: структура та

<p>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням методів відповідних наук в установах та організаціях галузі/сфери (Освіта/Педагогіка).</p> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій галузі/сфери (Освіта/Педагогіка) відповідно до спеціалізації (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області.</i> Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології). Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності згідно зі спеціалізацією (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики методика професійного навчання; навчальні, виховні розвивальні освітні і технології для застосування на практиці.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p><i>Освітньо-професійна.</i> Програма професійна прикладна. Акцент ОПП робиться на здобутті знань та умінь у сфері професійної освіти і агровиробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій для подальшого працевлаштування за спеціальністю або спеціалізацією, або можливості продовження освіти (магістерські професійні та наукові програми).</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Вища освіта в галузі знань Освіта / Педагогіка зі спеціальності Професійна освіта (спеціалізації – Агровиробництво, переробка сільськогосподарської</p>

	<p>продукції та харчові технології).</p> <p><i>Ключові слова:</i> професійна освіта, професійна педагогіка, педагогічні технології, форми, методи, засоби навчання і виховання, агровиробництво, технології переробки продукції, харчові технології.</p>
<p>Особливості освітньо-професійної програми</p>	<p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС.</p> <p>З них: загальний обсяг обов'язкових компонент – 180 кредитів ЄКТС; загальний обсяг вибіркових компонент – 60 кредитів ЄКТС.</p> <p>Рекомендований обсяг однієї вибіркової навчальної дисципліни для освітньо-професійної програми – 3 кредити ЄКТС, форма контролю – залік.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти бакалавра на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Агровиробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології; - не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки бакалавра з інших спеціальностей. <p>Більше 50% обсягу освітньої програми спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p> <p>Обов'язкова практична складова програми. Практична складова освітньої програми включає 1 навчальну практику (6 кредитів ЄКТС) і 2 педагогічні практики (по 9 кредитів ЄКТС кожна).</p> <p>Навчальна практика передбачає вивчення здобувачами вищої освіти сучасної механізації та автоматизації агровиробництва.</p> <p>Педагогічні практики нададуть можливість здобувачам комплексно вивчити і закріпити теоретичні знання з професійної педагогіки, технологій викладання фахових дисциплін та педагогічної майстерності, а також організації виховної роботи в закладах освіти.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Заклади профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової перед вищої освіти. Підприємства, установи та організації</p>

	<p>галузі/сфери (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).</p> <p>Згідно Національного класифікатора України, (Класифікатор професій (ДК 003:2010) випускники ОПІ можуть працювати за такими професіями:</p> <p>2320 – Викладач професійного навчально-виховного закладу;</p> <p>2320 – Викладач професійно-технічного навчального закладу;</p> <p>2351.1 – Молодший науковий співробітник (методи навчання);</p> <p>2351.2 – Викладач (методи навчання);</p> <p>2351.2. – Вихователь-методист;</p> <p>2351.2 – Методист;</p> <p>2352 – Інспектор з навчальної, виховної, методичної роботи, виробничого навчання і початкової військової підготовки;</p> <p>3340 – Викладач-стажист;</p> <p>3212 – Агротехнік;</p> <p>3141 – Технік-механік з ремонту технологічного устаткування;</p> <p>3115 – Технік-механік сільськогосподарського виробництва, технік з механізації трудомістких процесів;</p> <p>3213 – Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва;</p> <p>3510 – Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції;</p> <p>3550 – Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчо концентратів;</p> <p>3560 – Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;</p> <p>3570 – Технік-технолог з технології харчування.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Вивчення освітніх компонент освітньо-професійної програми передбачається у формі проведення навчальних занять у вигляді лекцій, семінарських, практичних, лабораторних занять, самостійної роботи з методичним забезпеченням, консультації з викладачами. Практична підготовка здійснюється шляхом проведення навчальних та педагогічних практик.</p> <p>Значна увага приділяється особистісному</p>

	саморозвитку, умінню працювати в команді та презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Комплексна система перевірки знань за компонентами освітньо-професійної програми включає наступні складові: <i>поточний контроль знань здобувачів</i> – проводиться в усній, письмовій та дистанційній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу); <i>модульний контроль</i> – проводиться в усній, письмовій формі або з використанням тестових технологій для атестації здобувачів з кожного модуля, визначеного робочою навчальною програмою; <i>оцінка результатів самостійної роботи</i> – формується як оцінка результату виконання здобувачами індивідуальних завдань з курсу: реферативних матеріалів, робіт розрахункового характеру, контрольних робіт; <i>підсумковий семестровий контроль</i> – здійснюється у вигляді екзамену або заліку, їх здобувачі вищої освіти складають в усній або письмовій формі.
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)	К 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. К 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. К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

	<p>К 06 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>К 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>К 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>К 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>К 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>К 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>К 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>К 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>К 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>К 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>К 22. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>К 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>К 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток</p>

	<p>здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p> <p>К 26. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.</p>
--	--

7 - Програмні результати навчання

- ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.
- ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузей стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).
- ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.
- ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.
- ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну 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 організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.
- ПР 09. Відшуковувати, 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 виробом 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 завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).

ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.

ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально –методичний супровід.

ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.

ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.

ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.

8 - Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Викладання навчальних дисциплін на ОПП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри педагогіки та психології (докторів наук – 1; доцентів, кандидатів наук – 4 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОПП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали у сфері професійної освіти та агровиробництва, переробки сільськогосподарської продукції.</p> <p>Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОПП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Реалізацію освітньої програми повністю забезпечено приміщеннями для проведення навчальних занять; комп'ютерними робочими місцями; мультимедійним обладнанням; лабораторіями; обладнанням і устаткуванням. Соціально-побутова інфраструктура включає актовий зал, спортивний зал, стадіон та спортивні майданчики, медичний пункт. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотеку, читальні зали з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронну бібліотеку; офіційний сайт; модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище Moodle;</p>

	необмежений доступ до мережі Інтернет; навчальні плани; графіки навчального процесу; робочі програми навчальних дисциплін.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між університетом та закладами вищої освіти і науковими установами України.
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках міжнародних програм на основі двосторонніх договорів між університетом та закладами вищої освіти і науковими установами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови, з викладанням дисциплін англійською та українською мовами.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

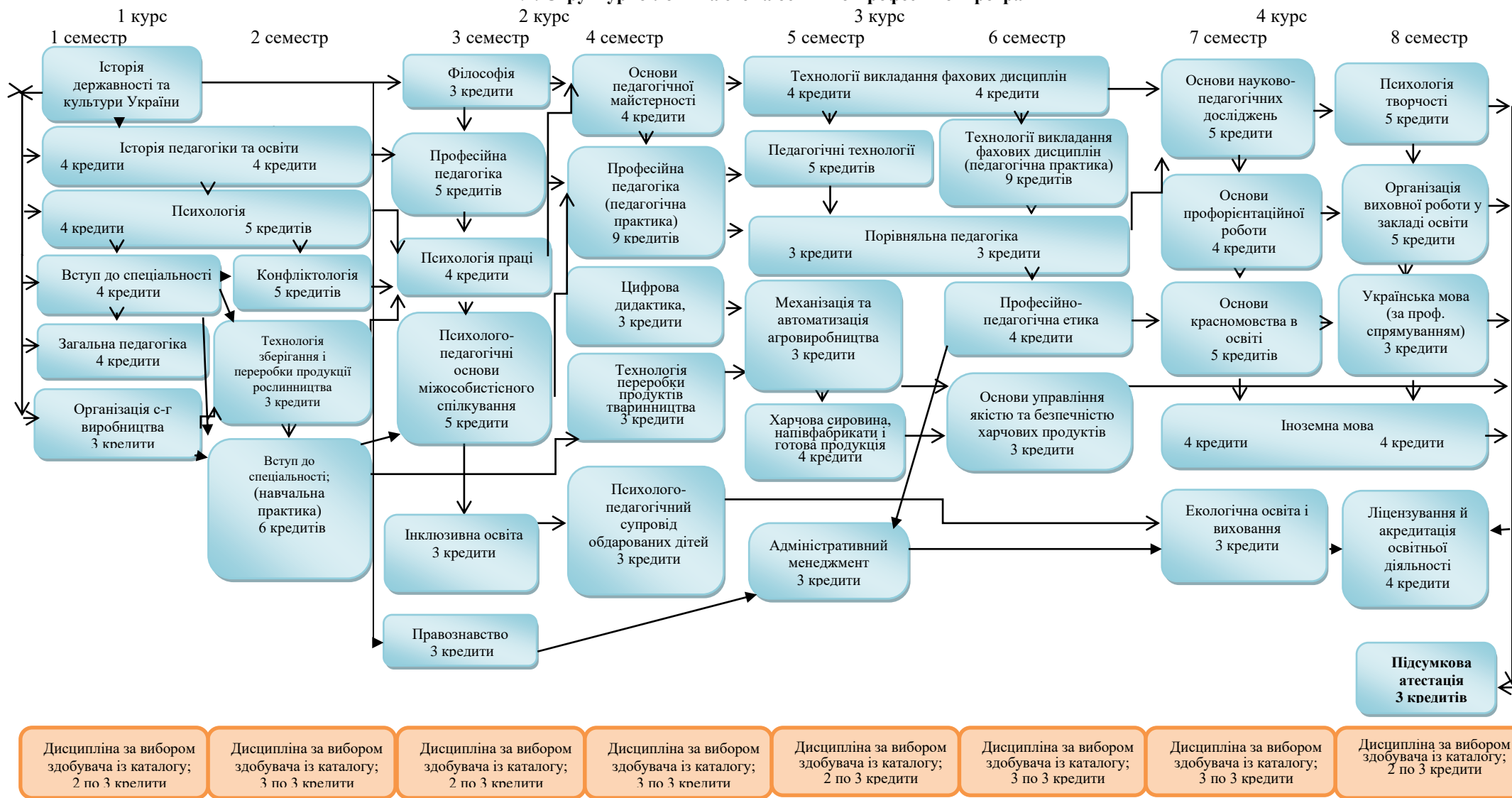
та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кіль- кість кре- дитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
OK1	Історія державності та культури України	3	залік
OK2	Філософія	3	залік
OK3	Іноземна мова	8	залік, екзамен
OK4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	залік
OK5	Правознавство	3	екзамен
OK6	Вступ до спеціальності	4	екзамен
OK7	Організація сільськогосподарського виробництва	3	екзамен
OK8	Цифрова дидактика	3	залік
OK9	Загальна педагогіка	4	екзамен
OK10	Екологічна освіта і виховання	3	екзамен
OK11	Адміністративний менеджмент	3	залік
OK12	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва	3	залік
OK13	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	залік
OK14	Технології переробки продуктів тваринництва	3	залік
OK15	Професійна педагогіка	5	екзамен
OK16	Педагогічна практика «Професійна педагогіка»	9	залік
OK17	Організація виховної роботи у закладі освіти	4	екзамен
OK18	Психолого-педагогічний супровід обдарованих дітей	3	екзамен
OK19	Основи науково-педагогічних досліджень	5	екзамен
OK20	Психологія праці	4	екзамен
OK21	Психологія	9	залік, екзамен
OK22	Основи педагогічної майстерності	4	екзамен
OK23	Педагогічні технології	5	екзамен
OK24	Ліцензування й акредитація освітньої діяльності	3	екзамен
OK25	Механізація та автоматизація агровиробництва	3	екзамен
OK26	Навчальна практика «Вступ до спеціальності»	6	залік
OK27	Інклюзивна освіта	3	екзамен
OK28	Історія педагогіки та освіти	8	залік, екзамен
OK29	Технології викладання фахових дисциплін	8	залік, екзамен
OK30	Педагогічна практика «Технології викладання фахових дисциплін»	9	залік
OK31	Основи профорієнтаційної роботи	4	екзамен
OK32	Психолого-педагогічні основи міжособистісного спілкування	5	екзамен
OK33	Порівняльна педагогіка	6	залік, екзамен

ОК34	Професійно-педагогічна етика	4	екзамен
ОК35	Основи красномовства в освіті	5	екзамен
ОК36	Харчова сировина, напівфабрикати і готова продукція	4	екзамен
ОК37	Психологія творчості	4	екзамен
ОК38	Конфліктологія	5	екзамен
ОК39	Атестаційний екзамен	3	екзамен
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	180	
2. Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1 – ВБ 20	Дисципліна за вибором здобувача (20 дисциплін *3 кредити = 60 кредитів)	60	залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» проводиться у формі відкритого і публічного екзамену, завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр з професійної освіти» (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

Атестаційний екзамен передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладів вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8.	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39				
ПР 01					+	+				+	+							+							+	+	+				+			+					+				
ПР 02					+		+			+		+	+					+								+	+	+									+				+		
ПР 03	+	+			+																					+	+	+	+												+		
ПР 04			+	+																														+		+	+			+	+		
ПР 05	+			+																															+		+	+		+	+		
ПР 06			+	+		+									+	+	+			+			+											+	+	+			+	+			
ПР 07		+				+									+	+	+					+	+	+						+	+								+	+			
ПР 08						+					+						+	+		+	+	+								+	+							+		+	+		
ПР 09								+											+		+											+		+							+	+	
ПР 10							+		+			+	+	+		+	+				+	+			+	+											+	+			+	+	
ПР 11						+									+	+				+	+	+	+							+	+				+	+	+		+		+	+	
ПР 12															+	+	+					+	+	+						+	+				+	+	+				+	+	
ПР 13															+	+						+	+	+						+	+				+	+	+				+	+	
ПР 14		+							+											+	+									+	+				+	+	+				+	+	
ПР 15															+	+			+		+	+	+	+					+	+	+	+						+			+	+	
ПР 16							+					+	+	+												+	+											+				+	+
ПР 17								+											+																							+	+
ПР 18							+	+				+	+	+												+	+												+			+	+
ПР 19							+					+	+	+												+	+												+			+	+
ПР 20						+			+	+					+	+						+		+						+			+	+		+						+	+
ПР 21											+							+					+							+												+	+
ПР 22								+							+	+					+	+	+							+	+											+	+
ПР 23	+										+							+												+												+	+
ПР 24											+						+	+			+				+											+				+		+	+
ПР 25																					+	+		+									+	+					+		+	+	

7. Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП:

1. Закон України «Про вищу освіту» в редакції від 05.02.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> .
2. Лист Міністерства освіти і науки України від 28.04.2017 р. № 1/9-239 URL: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/List-MON-1-9-239-vid-28-04-2017-zrazok-OP-bakalavr.pdf>
3. Національна рамка кваліфікацій зі змінами від 25.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#n2> .
4. Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 01– «Освіта / Педагогіка», спеціальність 015 – «Професійна освіта (за спеціалізаціями)». Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2019/11/22/2019-11-22-015-B.pdf> .
3. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації. URL: http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/metodrada/Rozroblennya_osv_program.pdf .
4. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf .
5. Положення про порядок створення, удосконалення, зміни та закриття освітніх програм університету.
6. Положення про організацію освітнього процесу університету.
7. Методичні рекомендації до розроблення та оформлення освітньої програми.
8. Положення про забезпечення якості освітньої діяльності і якості вищої освіти в університеті.

