**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Херсонський державний університет**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 015 Професійна освіта**

**спеціалізацією 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології**

**галузі знань 01 Освіта / Педагогіка**

**кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою Херсонського державного університету

(протокол № \_\_\_ від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.)

Голова вченої ради ХДУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Володимир ОЛЕКСЕНКО/

Освітня програма вводиться в дію з \_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

Ректор Херсонського державного університету

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ/

(наказ № \_\_\_\_\_\_\_\_від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р.)

Херсон, 2023 рік

**ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти розроблена робочою групою у складі:

1. Блах В.С. - доцентка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова, кандидатка педагогічних наук, доцентка;
2. Бурак В.Г. - доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу кандидатка технічних наук, доцентка;
3. Бутенко Н.І. – доцентка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова, кандидатка педагогічних наук,
4. Саух О.М., старший викладач кафедри фінансів, обліку та підприємництва;
5. Костельнюк І.А. – випускниця першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізації (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) Херсонського державного університету;
6. Браїло М.В. –випускник спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізації (Технологія виробництва і переробка продуктів сільськогосподарського господарства) Херсонського державного університету, кандидат технічних наук, доцент;
7. Москаленко А.С. - здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізації (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) Херсонського державного університету.
8. **Профіль освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізації 015.37 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 - Загальна інформація | | |
| **Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу** | | Херсонський державний університет  Факультет бізнесу і права  Кафедра фінансів, обліку та підприємництва |
| **Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу** | | Бакалавр  Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).  Викладач професійного навчання |
| **Офіційна назва освітньої програми** | | Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти |
| **Тип диплому та обсяг освітньої програми** | | Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС,  термін навчання 3 роки 10 місяців |
| **Наявність акредитації** | | Сертифікат про акредитацію (УД № 22015181 від 01 червня 2021 року) |
| **Цикл/рівень** | | НРК України - 6 рівень, РQ-ЕНЕА - перший цикл, ЕQF-LLL - 6 рівень |
| **Передумови** | | Наявність повної загальної середньої освіти  Наявність ступеня молодшого бакалавра, [фахов](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18?find=1&text=%D1%84%D0%B0%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%BE#w1_12)ого молодшого бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Херсонського державного університету», затвердженими Вченою радою |
| **Мова(и) викладання** | | Українська |
| **Термін дії освітньої програми** | | 4 роки |
| **Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми** | | http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/FOP.aspx |
| **2 - Мета освітньої програми** | | |
| Підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери торгівлі та послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій галузі/сфери відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» | | |
| **3 - Характеристика освітньої програми** | | |
| **Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))** | 01 Освіта / Педагогіка  015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)  015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.  *Об’єкти вивчення та діяльності*: структура та функціональні компоненти системи професійної (професійно-технічної) освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов’язаних із використанням методів відповідних наук в установах та організаціях галузі/сфери.  *Теоретичний зміст предметної області*. Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації. Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній (професійно-технічній) освіті та виробничій діяльності згідно з спеціалізацією | |
| **Орієнтація освітньої програми** | Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію.  Передбачає підготовку фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери послуг, підприємств, установ та організацій у галузях освіти, аграрного виробництва, переробки продукції та харчових технологій, формування готовності до самоосвіти та професійного самовдосконалення впродовж життя. | |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.  *Загальна вища* освіта в предметній області, спеціалізації на вищих рівнях. Акцент на формування здатності здійснювати інноваційну діяльність щодо підвищення якості освітнього процесу у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, формуванні та розвитку професійних компетентностей у сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.  *Принципи*, методи та засоби розроблення, впровадження та супроводження процесів проектування, створення, управління педагогічних та технічних систем і процесів, з використанням фундаментальних знань педагогічної науки.  *Цілями навчання* є формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі освіта/педагогіка та спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології», що відповідають сучасному рівню науки і практики.  *Теоретичний зміст* предметної області включає основні поняття, концепції, принципи педагогічної та аграрної науки та їх використання для пояснення фактів та прогнозування результатів.  *Здобувач вищої освіти* має оволодіти для застосовування на практиці психолого-педагогічними і галузевими підходами, методиками та технологіями, а також графічними, математичними, лінгвістичними та іншими засобами в своїй предметній області.  *Здобувач вищої освіти* вчиться застосовувати і використовувати сучасні технічні засоби навчання, а також сучасне сільськогосподарське та дослідне обладнання в аграрній і переробної галузі, сфері обслуговування і торгівлі. | |
| Особливості програми | Можливість професійного навчання і здобуття майбутніми фахівцями кваліфікованого робітника за професіями аграрної і переробної галузі, сфери обслуговування і торгівлі | |
| **4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання** | | |
| Придатність до працевлашту  вання | | *Сфера працевлаштування*: заклади загальної середньої освіти, заклади професійної (професійно-технічної), передвищої та вищої освіти, заклади позашкільної освіти, підприємства аграрної галузі, сфери послуг та підприємства з переробки сільськогосподарської продукції.  **Професійні назви робіт (за ДК 003: 2010):**  Викладачі закладів фахової передвищої освіти, професійної (професійно-технічної) освіти та вчителі закладів загальної середньої освіти (код 232 КП):  викладач закладу професійної (професійно-технічної) освіти  викладач закладу фахової передвищої освіти  вчитель середнього навчально-виховного закладу.  Фахівці спеціалізованої освіти та інші фахівці в галузі освіти та навчання (код 3340 КП):  майстер виробничого навчання;  педагог професійного навчання;  технолог-наставник.  Технічні фахівці – механіки (код 3115 КП):  механік автомобільної колони (гаража);  технік-технолог (механіка);  механік з ремонту транспорту;  механік.  Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки (код 3119 КП):  диспетчер автомобільного транспорту. |
| **Подальше навчання** | | Можливість навчання за освітньо-професійною програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти. |
| **5 - Викладання та оцінювання** | | |
| **Викладання та навчання** | | - Лекції, практичні та лабораторні заняття;  - самостійна робота здобувачів вищої освіти з навчальною (підручники, посібники, конспекти тощо) та науково-технічною літературою;  - консультації з викладачами, семінари;  - впровадження активних методів навчання, що забезпечують особистісно-зорієнтований підхід і розвиток мислення здобувачів вищої освіти;  - тісна співпраця здобувачів вищої освіти із науково-педагогічними працівниками університету;  - підтримка та консультування здобувачів вищої освіти з боку науково-педагогічних та наукових працівників ХДУ і галузевих науково-дослідних інститутів, у тому числі забезпечуючи доступ до бібліотечних фондів та сучасного обладнання;  - залучення до консультування здобувачів вищої освіти визнаних фахівців-практиків закладів професійної (професійно-технічної освіти), аграрного виробництва та аграрної науки;  - інформаційну підтримку щодо участі студентів в олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт;  - безпосередня участь у виконанні бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт. |
| **Оцінювання** | | Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕKTC (ECTS), національною шкалою (відмінно, добре, задовільно й незадовільно; зараховано, не зараховано) системою.  ***Види контролю***: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.  ***Форми контролю***: екзамени (усна форма проведення, письмова, тестова), заліки, захист звітів з практик (навчальна, виробнича), захист курсових робіт, атестація (комплексний іспит за фахом). |
| **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)** | | **ЗК 1**. 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 2**. 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.  **ЗК 3**. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.  **ЗК 4**. Здатність спілкуватися іноземною мовою.  **ЗК 5**. Здатність приймати обґрунтовані рішення.  **ЗК 6**. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.  **ЗК 7**. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.  **ЗК 8**. Здатність працювати в команді.  **ЗК 9**. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.  **ЗК 10**. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.  **ЗК 11**. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.  **ЗК12.** Здатність до самостійного визначення і аналізу закономірностей історико-культурних явищ та суспільних процесів в Україні в контексті європейского та світового простору. |
| **Фахові компетентності спеціальності (ФК)** | | **ФК 1**. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.  **ФК 2**. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.  **ФК 3**. Здатність керувати навчальними / розвивальними проєктами.  **ФК 4**. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.  **ФК 5**. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.  **ФК 6**. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.  **ФК 7**. Здатність аналізувати ефективність проєктних рішень, пов’язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі / сфери відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».  **ФК 8**. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».  **ФК 9**. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.  **ФК 10**. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.  **ФК 11**. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.  **ФК 12**. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.  **ФК 13**. Здатність управляти комплексними діями / проєктами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.  **ФК 14**. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».  **ФК 15**. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».  **ФК 16**. Здатність розв’язувати широке коло проблем та задач в процесі вирощування сільськогосподарських культур, шляхом розуміння їх біологічних особливостей та використання як теоретичних, так і практичних методів.  **ФК 17**. Здатність визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.  **ФК 18**. Здатність використовувати професійні знання з організації й управління технологічним процесом в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та виробництва харчових продуктів.  **ФК 19**. Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та маркетингу у аграрному виробництві, переробці сільськогосподарської продукції та харчовій промисловості.  **ФК 20**. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. |
| 7 - Програмні результати навчання | | |
|  | | **ПР 1**. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.  **ПР 2**. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).  **ПР 3**. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.  **ПР 4**. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.  **ПР 5**. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.  **ПР 6**. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.  **ПР 7**. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.  **ПР 8**. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.  **ПР 9**. 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 вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об’єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).  **ПР 19**. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних 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.  **ПР 26**. Здатність демонструвати знання з будови і експлуатації машин та обладнання в аграрному виробництві.  **ПР 27**. Здатність демонструвати знання з будови, принципу роботи і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.  **ПР 28**. Здатність демонструвати знання дисциплін загальної і професійної підготовки на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання. |
| 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми | | |
| **Кадрове забезпечення** | | Освітню програму в основному реалізує професорсько-викладацький склад кафедри фінансів, обліку та підприємництва.  Психолого-педагогічну складову освітньої програми забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова.  Фундаментальну підготовку забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри фізики, кафедри [алгебри, геометрії та математичного аналізу](https://www.kspu.edu/About/Faculty/FPhysMathemInformatics/ChairAlgGeomMathAnalysis.aspx).  До викладання окремих дисциплін залучаються професіонали виробництва у сферах професійної (професійно-технічної) освіти, аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та сфери послуг.  Керівник групи забезпечення та викладацький склад, який забезпечує  реалізацію освітньої програми, відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти і є штатними співробітниками Херсонського державного університету. |
| **Матеріально-технічне**  **забезпечення** | | Використання сучасного лабораторного та навчального технологічного устаткування, програмно-інформаційного забезпечення |
| **Інформаційне та**  **навчально-методичне**  **забезпечення** | | Використання навчального середовища Херсонського державного університету та авторських розробок науково-педагогічних працівників.  Усі лабораторії забезпечені навчальними посібниками, методичними розробками, інструкціями до лабораторних робіт.  Для студентів доступні методичні матеріали, підготовлені викладачами: підручники, презентації за лекціями, конспекти лекцій, методичні вказівки до практичних, лабораторних, семінарських занять, індивідуальних завдань тощо. Методичні матеріали можуть надаватись як у друкованому вигляді, так і в електронній формі. |
| 9 - Академічна мобільність | | |
| **Національна кредитна мобільність** | | Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у закладах вищої освіти України.  Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково**-**освітянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки з Національним педагогічним університетом ім. М.П. Драгоманова, Уманським педагогічним університетом ім. Ю. Федьковича, Миколаївським національним аграрним університетом,  Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших університетах України, за умови відповідності їх набутим компетентностям. |
| **Міжнародна кредитна мобільність** | | У рамках міжнародних програм на основі двосторонніх [договорів](http://ec.europa.eu/education/opportunities/higher-education/quality-framework_en.htm#inter-institutional_agreements) між Херсонським державним університетом та закладами вищої освіти і науковими установами країн-партнерів. |
| **Навчання іноземних здобувачів вищої освіти** | | Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти за акредитованою освітньою програмою за наявності попередньої мовленнєвої підготовки в межах ліцензованого обсягу за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. |

1. **Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність**

2.1. Перелік компонент ОПП

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код н/д | Компоненти освітньої програми  (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи),  практики, атестація) | Кількість  кредитів | Форма підсумкового  контролю |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Обов’язкові компоненти освітньої програми** | | | |
|  | ***Цикл загальної підготовки*** |  |  |
| ОК 1 | Філософія | 5 | Екзамен |
| ОК 2 | Історія України та української культури | 6 | Диф. Залік  Диф. залік |
| ОК 3 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 5 | Диф. Залік  Диф. залік |
| ОК 4 | Іноземна мова | 5 | Диф. залік |
| ОК 5 | Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека | 3 | Диф. залік |
| ОК 6 | Фізичне виховання | 3 | Диф. залік |
|  | ***Цикл професійної підготовки*** |  |  |
| ОК 7 | Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності | 3 | Диф. залік |
| ОК 8 | Вікова фізіологія і валеологія | 3 | Диф. залік |
| ОК 9 | Педагогіка | 4 | Екзамен |
| ОК 10 | Психологія | 3 | Екзамен |
| ОК 11 | Академічна доброчесність | 3 | Диф. залік |
| ОК 12 | Курсова робота з фахових дисциплін | 3 | Диф. залік |
| ОК 13 | Технічна експлуатація машин | 3 | Екзамен |
| ОК 14 | Вступ до спеціальності | 3 | Диф. залік |
| ОК 15 | Прикладна механіка | 4 | Екзамен |
| ОК 16 | Методика професійного навчання | 9 | Екзамен  Екзамен  Екзамен |
| ОК 17 | Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах | 4 | Диф. залік |
| ОК 18 | Загальна фізика | 3 | Диф. залік |
| ОК 19 | Інженерна та комп’ютерна графіка | 4 | Екзамен |
| ОК 20 | Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів | 5 | Екзамен |
| ОК 21 | Трактори і автомобілі | 8 | Екзамен  Екзамен |
| ОК 22 | Сільськогосподарські машини | 10 | Екзамен  Екзамен  Екзамен |
| ОК 23 | Стандартизація, сертифікація і метрологія | 4 | Диф. залік |
| ОК 24 | Технологія виробництва продукції рослинництва та тваринництва | 9 | Екзамен  Екзамен |
| ОК 25 | Машини та обладнання для тваринництва | 4 | Екзамен |
| ОК 26 | Машиновикористання у рослинництві та тваринництві | 7 | Екзамен  Екзамен |
| ОК 27 | Машини, обладнання та їх використання в переробних виробництвах | 4 | Екзамен |
| ОК 28 | Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва | 4 | Екзамен |
| ОК 29 | Навчальна практика | 6 | Диф. залік  Диф. залік |
| ОК 30 | Виробнича практика | 13,5 | Диф. залік |
| ОК 31 | Атестація здобувачів вищої освіти | 4,5 | Екзамен |
| ***Загальний обсяг обов’язкових компонент***: | | **155** |  |
| **Вибіркові компоненти освітньої програми** | | | |
|  | ***Цикл загальної підготовки*** |  |  |
| ВК 1 | Дисципліна вільного вибору студента **1** | 3 | Диф. залік |
| ВК 2 | Дисципліна вільного вибору студента **2** | 3 | Диф. залік |
| ВК 3 | Дисципліна вільного вибору студента **3** | 3 | Диф. залік |
| ВК 4 | Дисципліна вільного вибору студента **4** | 3 | Диф. залік |
| ВК 5 | Дисципліна вільного вибору студента **5** | 3 | Диф. залік |
| ВК 6 | Дисципліна вільного вибору студента **6** | 5 | Диф. залік |
| ВК 7 | Дисципліна вільного вибору студента **7** | 5 | Диф. залік |
| ВК 8 | Дисципліна вільного вибору студента **8** | 5 | Диф. залік |
| ВК 9 | Дисципліна вільного вибору студента **9** | 5 | Диф. залік |
| ВК 10 | Дисципліна вільного вибору студента **10** | 5 | Диф. залік |
| ВК 11 | Дисципліна вільного вибору студента **11** | 5 | Диф. залік |
| ВК 12 | Дисципліна вільного вибору студента **12** | 5 | Диф. залік |
| ВК 13 | Дисципліна вільного вибору студента **13** | 5 | Диф. залік |
|  | ***Цикл професійної підготовки*** |  |  |
| ВК 14 | Дисципліна вільного вибору студента **14** | 5 | Диф. залік |
| ВК 15 | Дисципліна вільного вибору студента **15** | 5 | Диф. залік |
| ВК 16 | Дисципліна вільного вибору студента **16** | 5 | Диф. залік |
| ВК 17 | Дисципліна вільного вибору студента **17** | 5 | Диф. залік |
| ВК 18 | Дисципліна вільного вибору студента **18** | 5 | Диф. залік |
| ВК 19 | Дисципліна вільного вибору студента **19** | 5 | Диф. залік |
| **Загальний обсяг вибіркових компонент**: | | **85** |  |
| **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ** | | **240** |  |

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | ОК3  3  11 |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |

ПП\* - практики охоплюють всі дисципліни із освітньої компоненти

1. **Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізації 015.37 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) здійснюється у формі атестаційного екзамену (комплексний іспит за фахом) та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому/їй ступеня бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації: бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології). Викладач професійного навчання.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

*Таблиця 1*

**Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми**«**Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |
| **ІК** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** |
| **ЗК 1** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 2** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 6** |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 7** |  | **+** |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 8** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 9** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 10** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 11** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК12** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 1** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 2** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 3** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ФК 5** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ФК 8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ФК 9** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ФК 10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 11** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |
| **ФК 13** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ФК 14** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 15** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** |
| **ФК 16** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 18** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК 19** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |
| **ФК 20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |

# *Таблиця 2*

# Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |
| **ПРН 1** |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| **ПРН 3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| **ПРН 4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 5** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| **ПРН 8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 9** |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 11** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 12** |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 13** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| **ПРН 14** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 15** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 16** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| **ПРН 17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| **ПРН 18** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 19** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |
| **ПРН 21** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |
| **ПРН 22** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПРН 23** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| **ПРН 24** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| **ПРН 25** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| **ПРН 26** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |
| **ПРН 27** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ПРН 28** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |

Гарант освітньо-професійної програми Валерія БЛАХ



Додаток А

Перелік дисциплін вільного вибору студента

|  |  |
| --- | --- |
| Код н/д | Компоненти освітньої програми |
| **ВК1** | **Дисципліна вільного вибору студента 1\*\*\*** |
| **ВК2** | **Дисципліна вільного вибору студента 2\*\*\*** |
| **ВК3** | **Дисципліна вільного вибору студента 3\*\*\*** |
| **ВК4** | **Дисципліна вільного вибору студента 4\*\*\*** |
| **ВК5** | **Дисципліна вільного вибору студента 5\*\*\*** |
| **ВК6** | **Дисципліна вільного вибору студента 6\*\*\*** |
| **ВК7** | **Дисципліна вільного вибору студента 7\*\*\*** |
| **ВК8** | **Дисципліна вільного вибору студента 8\*\*\*** |
| **ВК9** | **Дисципліна вільного вибору студента 9\*\*\*** |
| **ВК10** | **Дисципліна вільного вибору студента 10\*\*\*** |
| **ВК11** | **Дисципліна вільного вибору студента 11\*\*\*** |
| **ВК12** | **Дисципліна вільного вибору студента 12\*\*\*** |
| **ВК13** | **Дисципліна вільного вибору студента 13\*\*\*** |
| **ВК14** | **Дисципліна вільного вибору студента 14** |
| ВК14.1 | Економіка сільськогосподарського виробництва та маркетинг |
| ВК14.2 | Процеси та апарати харчових виробництв |
| **ВК15** | **Дисципліна вільного вибору студента 15** |
| ВК15.1 | Виробниче навчання |
| ВК15.2 | Теорія і методика профорієнтаційної роботи |
| **ВК16** | **Дисципліна вільного вибору студента 16** |
| ВК16.1 | Правила та безпека дорожнього руху |
| ВК16.2 | Теорія та методика виховної роботи у закладах професійно-технічної освіти |
| **ВК17** | **Дисципліна вільного вибору студента 17** |
| ВК17.1 | Водотеплопостачання у сільськогосподарському виробництві |
| ВК17.2 | Загальна технологія харчового виробництва |
| **ВК18** | **Дисципліна вільного вибору студента 18** |
| ВК18.1 | Історія науки (техніки) |
| ВК18.2 | Електротехніка та електроніка |
| **ВК19** | **Дисципліна вільного вибору студента 19** |
| ВК19.1 | Організація технічного сервісу в аграрному виробництві |
| ВК19.2 | Електрифікація та автоматизація сільськогосподарського виробництва |

\*\*\* за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ