МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Херсонський державний університет

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 015 Професійна освіта (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). **Викладач закладів професійно-технічної освіти, фахівець з аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського державного університету

(протокол № 12 від «25» 06 2020 р.)

Голова вченої ради ХДУ

_____ /Володимир ОЛЕКСЕНКО/

Освітня програма вводиться в дію з 06.07.2020 р.

Ректор Херсонського державного університету

_____ /Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ/

(наказ № 6[illegible] від «06» 07 2020 р.)

Херсон, 2020 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. Чепок Р.В., кандидат педагогічних наук, доцент, в. о. завідувача кафедри технологічної та професійної освіти Херсонського державного університету.

2. Барбіна Є.С., доктор педагогічних наук, професор кафедри технологічної та професійної освіти Херсонського державного університету.

3. Кострицький В.Г., кандидат технічних наук, доцент кафедри технологічної та професійної освіти Херсонського державного університету, **гарант освітньо-професійної програми**.

4. Саух О.М., старший викладач кафедри технологічної та професійної освіти Херсонського державного університету.

5. Балан М.М., студентка четвертого курсу групи 12-402 факультету економіки і менеджменту Херсонського державного університету.

До розробки освітньо-професійної програми залучено Хайдарову О.І., директора Олешківського професійного ліцею.

Освітньо-професійну програму розглянуто та обговорено на засіданні кафедри технологічної та професійної освіти 09 червня 2020 р., протокол № 10.

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету економіки і менеджменту 15 червня 2020 р., протокол № 10.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Аверчев О.В., доктор сільськогосподарських наук, професор, проректор з наукової роботи державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрно-економічний університет».

2. Жорова І.Я., доктор педагогічних наук, доцент, перший проректор, професор кафедри педагогіки й менеджменту освіти комунального вищого навчального закладу «Херсонська академія неперервної освіти» Херсонської обласної ради.

3. Кедровський О.Ю., директор державного навчального закладу «Білозерське професійно-технічне училище № 6».

4. Браїло М.В., випускник 2012 року, кандидат технічних наук, доцент кафедри транспортних технологій Херсонської державної морської академії.

1. Профіль освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» зі спеціальності 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет економіки і менеджменту Кафедра технологічної та професійної освіти
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології). Викладач закладу професійно-технічної освіти, фахівець з аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій
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 № 22007909 від 25 січня 2019 року)
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, PQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 7 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти Наявність ступеня молодшого бакалавра (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	До 2022 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FEM/Dpt_of_Professional_and_Technological_Edu.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	01 Освіта / Педагогіка

область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	015 Професійна освіта 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. *Об'єкти вивчення та діяльності*: структура та 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. *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 освіті та виробничій діяльності згідно з спеціалізацією.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», сьомий 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 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 галузі.
Особливості програми	Можливість професійного навчання і здобуття майбутніми фахівцями кваліфікованого робітника за професіями аграрної галузі, сфери обслуговування і торгівлі
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлашту	*Заклади* професійної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та

вання	організації галузі / сфери (за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»). *Фахівець здатний* виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за спеціальністю 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).
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	- 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 професійно-технічної освіти, агропромислового 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 ЕКТС (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.
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	Переважна більшість науково-педагогічних працівників, залучених до реалізації освітньо-професійної програми мають науковий ступінь та/або вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом та 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.
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 між Херсонським державним університетом та закладами вищої освіти і науковими установами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	У межах ліцензованого обсягу спеціальності та за умови попередньої мовної підготовки.

2. 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	Практична філософія	5	Екзамен
ОК 2	Історія України та української культури	3	Диф. залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	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	6	Екзамен
ОК 10	Психологія	4,5	Екзамен
ОК 11	Академічна доброчесність	3	Диф. Залік
ОК 12	Вступ до спеціальності	3	Диф. Залік
ОК 13	Професійна педагогіка	3	Диф. залік
ОК 14	Психологія праці	3,5	Диф. залік
ОК 15	Прикладна механіка	3	Диф. залік
ОК 16	Методика професійного навчання	7,5	Екзамен
ОК 17	Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах	5	Диф. залік
ОК 18	Фізика	3	Диф. залік
ОК 19	Хімія	3	Диф. залік
ОК 20	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	Диф. залік
ОК 21	Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів	4	Екзамен
ОК 22	Енергетичні засоби в аграрному виробництві (трактори і автомобілі)	9	Екзамен
ОК 23	Сільськогосподарські та меліоративні машини	14	Екзамен
ОК 24	Процеси та апарати харчових виробництв	7	Диф. залік
ОК 25	Технології харчових виробництв	6,5	Екзамен
ОК 26	Харчова хімія	3	Диф. залік
ОК 27	Стандартизація, сертифікація і метрологія	4	Екзамен
ОК 28	Технологія виробництва продукції рослинництва та тваринництва	5,5	Екзамен
ОК 29	Машини та обладнання для тваринництва	3,5	Екзамен
ОК 30	Машиновикористання у рослинництві та тваринництві	10,5	Екзамен
ОК 31	Машини та обладнання переробних виробництв	4	Екзамен
ОК 32	Машиновикористання в переробних підприємствах	5	Екзамен
ОК 33	Курсові роботи з фахових дисциплін	4,5	Диф. залік
ОК 34	Навчальна практика	6	Диф. залік
ОК 35	Виробнича практика	9	Диф. залік
ОК 36	Підготовка до атестації	4,5	
ОК 37	Атестація здобувачів вищої освіти	4,5	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**180,0**	
	Вибіркові компоненти освітньої програми		
	Цикл загальної підготовки		
ВК 1	Дисципліна вільного вибору студента **1**	4	Диф. залік
ВК 2	Дисципліна вільного вибору студента **2**	3	Диф. залік

ВК 3	Дисципліна вільного вибору студента **3**	3	Диф. залік
	Цикл професійної підготовки		
ВК 4	Дисципліна вільного вибору студента **4**	5	Диф. залік
ВК 5	Дисципліна вільного вибору студента **5**	5	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
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**60,0**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240,0**	

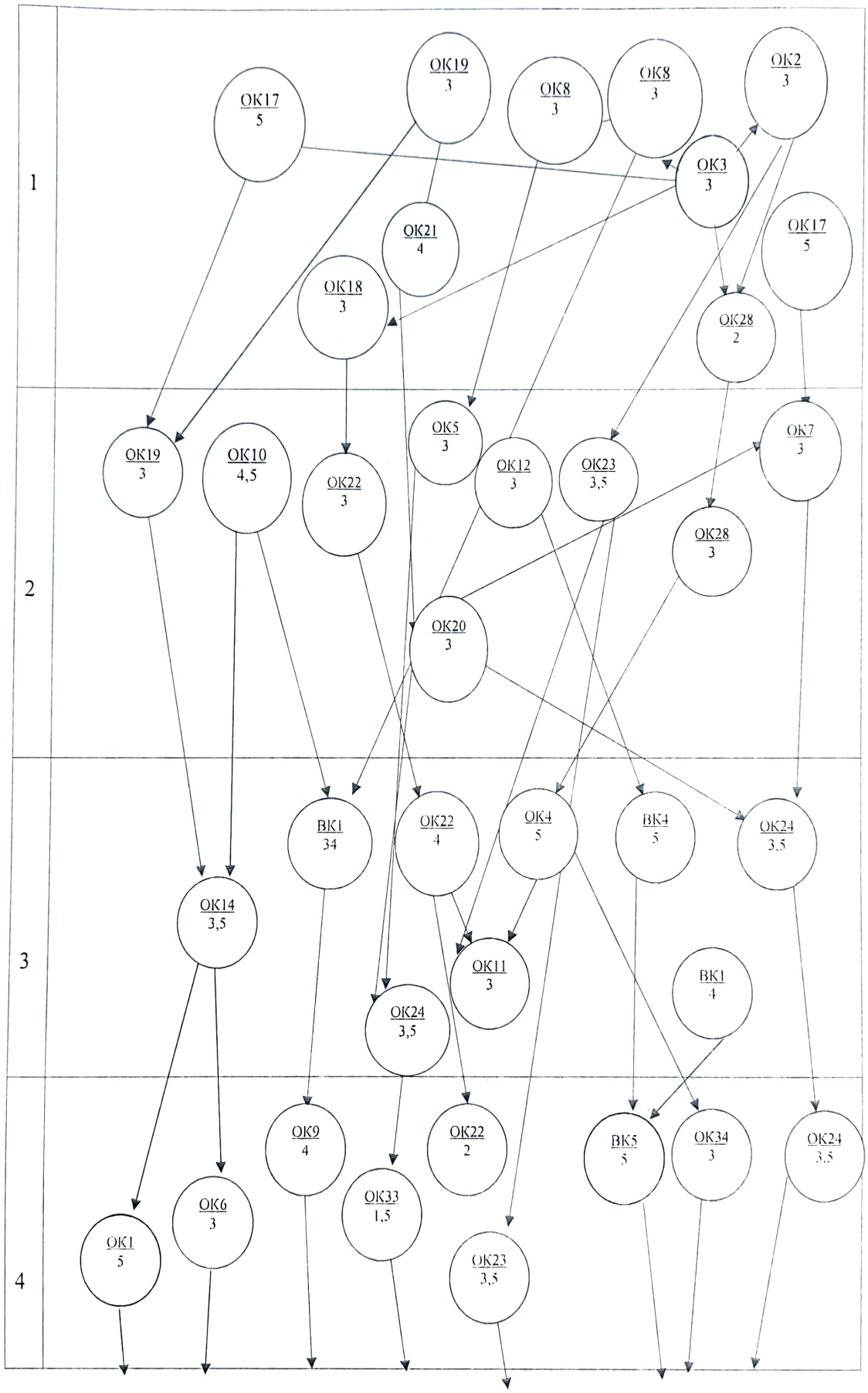
ДОДАТОК

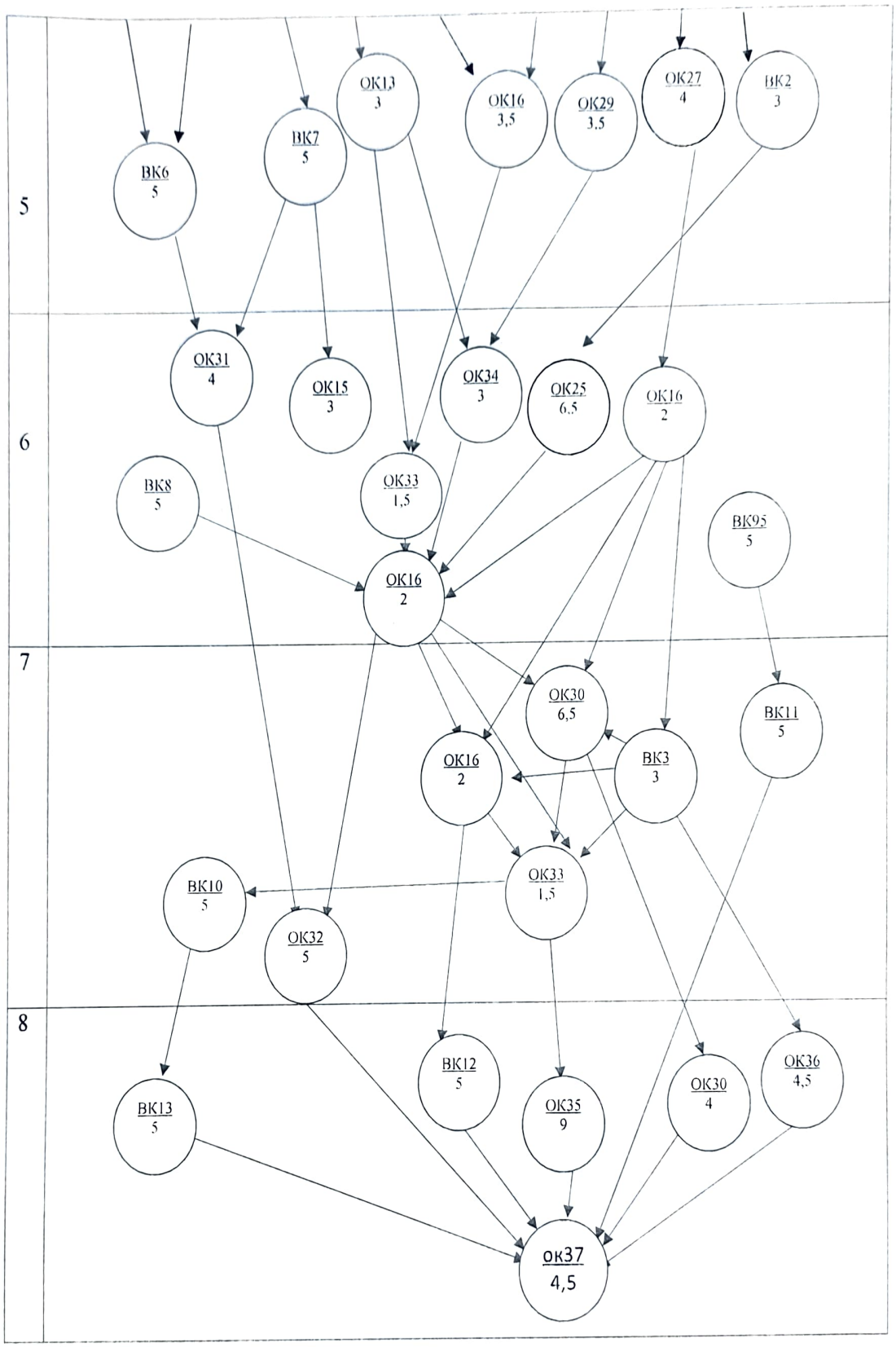
Дисципліни вільного вибору

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
		Дисципліна вільного вибору студента 1: Основи власного бізнесу; Соціологія праці; Соціологія особистості; Психологія ділового спілкування; Політичні студії; Україна в Європі і світі; Історія світової культури; Економіка природокористування; Європейські стандарти захисту прав людини; Правописна компетентність сучасного фахівця. **Дисципліна вільного вибору студента 4:** Електротехніка та електроніка; Технологічне обладнання для зберігання продукції тваринництва.	**Дисципліна вільного вибору студента 5:** Виробниче навчання; Практикум з експлуатації машин.

5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Дисципліна вільного вибору студента 2: За електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ. **Дисципліна вільного вибору студента 6:** Історія науки (техніки); Основи технічної творчості. **Дисципліна вільного вибору студента 7:** Технологія оздоровчих харчових продуктів; Технологія молока та молочних продуктів.	**Дисципліна вільного вибору студента 8:** Правила та безпека дорожнього руху; Основи керування сільськогосподарською технікою. **Дисципліна вільного вибору студента 9:** Автоматизація виробничих процесів; Водотеплопостачання у сільськогосподарському виробництві.	**Дисципліна вільного вибору студента 3:** За електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ. **Дисципліна вільного вибору студента 10:** Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції; Проектування технологічних процесів переробних підприємств. **Дисципліна вільного вибору студента 11:** Технологія технічного обслуговування та ремонту машин; Стандартизація та сертифікація машин.	**Дисципліна вільного вибору студента 12:** Економіка сільськогосподарського виробництва і маркетинг; Механіка матеріалів і конструкцій. **Дисципліна вільного вибору студента 13:** Технічний сервіс в аграрному виробництві; Електрифікація та автоматизація сільськогосподарського виробництва.

2.2. Структурно-логічна схема ОПП





ПП* - практики охоплюють всі дисципліни із освітньої компоненти

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальності 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) проводиться у формі атестаційного екзамену (комплексний іспит за фахом) та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому/їй ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології). Викладач закладів професійно-технічної освіти, фахівець з аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

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	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35
ІК		+	+	+					+	+	+																								
ЗК 1								+		+		+											+												
ЗК 2	+								+																										
ЗК 3											+																								
ЗК 4																							+												
ЗК 5										+																									
ЗК 6			+	+		+		+																											
ЗК 7		+			+	+	+											+																	
ЗК 8			+																																
ЗК 9				+										+																					
ЗК 10							+																												
ЗК 11														+																			+		
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																							+				+							

	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13
ПК				+							+	+	+
ЗК 1		+											
ЗК 2		+											
ЗК 3							+	+					+
ЗК 4	+	+		+									
ЗК 5	+	+		+							+	+	+
ЗК 6									+				+

ЗК 7	+						+						
ЗК 8								+		+	+	+	+
ЗК 9						+							
ЗК 10							+	+	+				+
ЗК 11							+						+
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	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35
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																							+	+	+									

	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13
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 к.п.н., доцент Володимир ЧЕПОК