МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Херсонський державний університет

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (КРАФТОВІ ВИРОБНИЦТВА ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

галузь знань А Освіта

спеціальність А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)

спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Херсонського державного університету
Голова вченої ради
_____ Володимир ОЛЕКСЕНКО)
(протокол № 16 від «26» травня 2025)

зі змінами (протокол № 19 від 29.06.2026,
наказ № -331-Д від 30.06.2026)

Ректор Херсонського державного університету
_____ (Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)
(наказ № 284-Д від 30.05.2025)

Івано-Франківськ, 2025 рік

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (КРАФТОВІ ВИРОБНИЦТВА ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»

РОЗРОБЛЕНО
Робочою групою освітньої програми
протокол № 7 від 11 березня 2025 р.

Голова робочої групи Олександр ВОЛОШИН

РЕКОМЕНДОВАНО
Кафедрою готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
протокол № 9 від 06 травня 2025 р.
Завідувачка кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу Валентина БУРАК

РЕКОМЕНДОВАНО:
Вченою радою факультету бізнесу і права
протокол № 10 від 09 травня 2025 р.
Голова Вченої ради Андрій СОЛОВЙОВ

СХВАЛЕНО
Науково-методичною радою університету
Протокол № 8 від 22.05.2025р.
зі змінами (протокол № 9 від 25 червня 2026 р.)

Голова науково-методичної ради,
ректорка з навчальної та
науково-педагогічної роботи
Дар’я МАЛЬЧИКОВА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)» за спеціальністю А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) підготовки здобувачів рівня вищої освіти «бакалавр» спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти України із галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Наказ МОН від 21.11.2019 р. № 1460) з урахуванням Постанови Кабінету міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами, внесеними відповідно Постанови Кабінету міністрів від 21.02.2025 № 188) та згідно вимог Закону України «Про вищу освіту» робочою групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Волошин Олександр Володимирович; кандидат соціологічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, гарант освітньої програми;

Бурак Валентина Геннадіївна; докторка педагогічних наук, професорка, завідувачка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;

Гасюк Олена Миколаївна; кандидатка біологічних наук, доцентка; доцентка кафедри кафедри біології людини і імунології.

Бесчасний Сергій Павлович; кандидат біологічних наук, доцент; доцент кафедри кафедри біології людини і імунології.

Пермінова Людмила Аркадіївна, кандидатка педагогічних наук, професорка, завідувачка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова.

Горшков Сергій, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти, 1 курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;

Воскобойникова Анна, співвласниця ТМ Perfetto, Perfettofood. Крафтове виробництво з виготовлення морозива, молодих сирів, кондитерських виробів.

Рецензії-відгуки стейкголдерів:

1. **Лієпа Анастасія**, виконавчий директор «Асоціації індустрії гостинності України».

2. **Романова Анна**, директор Громадської організації «Українська національна фундація ветеранів та жертв війни».

Профіль освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)»
зі спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями),
спеціалізації А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
галузь знань А Освіта

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності УД 22015181, дійсний до 01.07.2028
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, PQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього ступеня бакалавра на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») або на основі фахової передвищої освіти заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми. - 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, за якою здійснюється підготовка за освітньою програмою; Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців Планове оновлення 1 раз на 2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.kspu.edu/Education/EduPrograms/015.aspx

2 - Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих, конкурентоспроможних 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 здатних вирішувати складні практичні проблеми та комплексні спеціалізовані завдання у динамічних невизначених умовах професійної діяльності у сфері крафтових виробництв та харчових технологій, з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі, інноваційних технологій та вимог ринку, відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	А Освіта А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. Професійна освіта (Крафтові виробництва 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. Крафтові технології харчових продуктів. **Цілі навчання:** 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. Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва крафтових харчових продуктів та управління їх якістю та безпечністю, впровадження гастрономічних інновацій у 6 виробництві харчових продуктів. **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. Основні поняття та принципи проектування та функціонування крафтових харчових підприємств і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва крафтових харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих крафтових харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах; дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку. **Методи, методики та технології:** 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 застосовування на практиці. Комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення

	ефективності функціонування крафтових підприємств і ресторанних закладів, методики і методи контролю якості та безпечності крафтових харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. **Інструменти та обладнання:** спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації.
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 підприємств, установ та організацій у галузях освіти, аграрного виробництва, переробки продукції та харчових технологій, формування готовності до самоосвіти та професійного самовдосконалення впродовж життя. Професійно-прикладна, спрямована на підготовку фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки фахівців у сфері крафтових виробництв та харчових технологій, здатних розробляти, впроваджувати та вдосконалювати технологічні процеси виготовлення високоякісних харчових продуктів з використанням сучасних інноваційних підходів. Програма орієнтована на підготовку фахівців для для викладацької діяльності у закладах професійної освіти, а також для роботи у сфері малого та середнього бізнесу, крафтового виробництва, гастрономічного туризму, закладів ресторанного господарства, міні-підприємств харчової промисловості, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус та цілі освітньої програми та спеціалізації	Акцент робиться на формуванні та розвитку загальних і професійних компетентностей 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, малого та середнього бізнесу, крафтового виробництва, гастрономічного туризму, закладів ресторанного господарства. Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової харчової продукції; набуття теоретичних знань та практичних навичок у галузі ресторанних технологій, гастрономії; практична підготовка на провідних підприємствах з виробництва крафтової продукції; дуальна освіта. **Ключові слова:** професійна освіта, переробка сільськогосподарської продукції, крафтове виробництво, гастрономічний туризм, заклади ресторанного господарства, харчові технології, інноваційні технології, гастрономічний креатив.
Особливості програми	Можливість професійного навчання і здобуття фаху за професіями аграрної і переробної галузі, сфери обслуговування і торгівлі, крафтового виробництва, гастрономічного туризму. В циклі професійної та практичної підготовки передбачено дисципліни, вивчення яких дозволить студентам оволодіти теоретичними знаннями й практичними навичками діяльності у сфері крафтових виробництв та харчових технологій. Програма охоплює вивчення сучасних технологічних процесів, методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, інноваційних підходів до розробки крафтової

	продукції, а також основ підприємництва та маркетингу у харчовій галузі. Значна увага приділяється формуванню педагогічних компетентностей для підготовки майбутніх фахівців у сфері професійної освіти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлашту вання	*Сфера працевлаштування*: заклади загальної середньої освіти (профільне навчання), заклади професійної (професійно-технічної), фахової передвищої освіти, заклади позашкільної освіти, підприємства аграрної галузі, сфери послуг та підприємства з переробки сільськогосподарської продукції. **Професійні назви робіт (за ДК 003: 2010):** Викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої 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. Бакалавр може обіймати посади: керівника міні-підприємства з виробництва харчових продуктів; керівника ресторану; фахівця в галузі харчової та переробної промисловості; техніка-технолога з виробництва харчових продуктів; професіонала в галузі ресторанної справи; фахівця із ресторанної справи; фахівця з гостинності.
Подальше навчання	Можливість продовжувати освіту за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять; організація майстер-класів, круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення здобувачів до участі в конкурсах наукових робіт та олімпіадах. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Заняття переважно відбуваються в малих групах з предметними дискусіями. Виконання та захист кваліфікаційної роботи. Застосовуються інноваційні технології дистанційного навчання з використанням корпоративної платформи KSU24 для проведення навчальних занять та організації освітнього процесу. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.
Оцінювання	Форми контролю: письмові екзамени (тестування, вирішення проблемних завдань, розв'язання певної прикладної задачі), усне екзаменування, заліки, проміжні контрольні роботи та опитування, презентації, звіти з практик, публічний захист курсових робіт, підсумкова атестація. Види контролю: поточний та підсумковий контроль. Шкала оцінювання: оцінювання здійснюється за 100- бальною (рейтинговою) шкалою, шкалою ЄКТС (ECTS), (A, B, C, D, E, FX, F),

	національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
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 01.** Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. **ЗК 02**. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. **ЗК 03.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. **ЗК 04.** Здатність спілкуватися іноземною мовою. **ЗК 05.** Здатність приймати обґрунтовані рішення. **ЗК 06.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. **ЗК 07**. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **ЗК 08**. Здатність працювати в команді. **ЗК 09**. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. **ЗК 10**. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. **ЗК 11.** Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем. **ЗК 12.** Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. **ЗК13**.** Готовність до дій, ефективної взаємодії і прийняття рішень у надзвичайних ситуаціях, під час воєнних дій та інших загроз, забезпечення особистої та колективної безпеки, яка передбачає володіння базовими знаннями й навичками з надання першої допомоги, орієнтування на місцевості, дотримання правил безпеки. **ЗК14*.** Здатність до національного спротиву; спроможність ефективно діяти, приймати рішення та забезпечувати власну і колективну безпеку (фізичну, психологічну, мінну, цифрову,) в екстремальних умовах та під час ведення бойових дій.
Спеціальні (фахові) компетентності (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 проектами. **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 проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією

	технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації. **ФК 8.** Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації. **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/проекта-ми, 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. **ФК 15.** Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.
7 - Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових харчових технологій, ресторанних технологій. **ПРН 2.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. **ПРН 3.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. **ПРН 4.** Проводити пошук та обробку науковотехнічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. **ПРН 5.** Знати наукові основи технологічних процесів крафтових харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. **ПРН 6.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. **ПРН 7.** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. **ПРН 8.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. **ПРН 9.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. **ПРН 10.** Впроваджувати системи управління якістю 11 та безпечністю харчових продуктів.

	ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). **ПРН 12.** Вміти проектувати нові та модернізувати діючі міні-підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. **ПРН 13.** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. **ПРН 14**. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. **ПРН 15**. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. **ПРН 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. **ПРН 17**. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. **ПРН 18**. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. **ПРН 19**. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. **ПРН 20**. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. **ПРН 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. **ПРН 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. **ПРН 23**. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. **ПРН 24**. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери. **ПРН 25**. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності. **ПРН 26**. Здатність демонструвати знання з будови і експлуатації машин та обладнання в аграрному виробництві. **ПРН 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 проєктування та програмного забезпечення. **ПРН 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. **ПРН 29**.** Здатність ідентифікувати та критично оцінювати потенційні індивідуальні і колективні загрози життю і здоров'ю, приймати

	обґрунтовані рішення і ефективно взаємодіяти в період надзвичайних ситуацій і воєнних дій для подолання наслідків кризових подій. **ПРН 30*.** Демонструвати національно-патріотичну свідомість, громадянську та психологічну стійкість у захисті держави, брати участь у національному спротиві володіти правовими засадами національного спротиву, а також ефективно діяти в умовах воєнних загроз. ** Для осіб, які за денною або дуальною формами здобувають ступінь вищої освіти бакалавра (магістра медичного, фармацевтичного або ветеринарного спрямування), крім підготовки курсантів вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти, закладів фахової передвищої військової освіти відповідно до п 5. Стаття 6[2]. Закон України Про основи національного спротиву, крім осіб, зазначених в п. 8 Стаття 6[2]. Закон України Про основи національного спротиву.* *** Для осіб, які зазначені в п.8 Стаття 6[2] Закон України Про основи національного спротиву з кількістю кредитів ЄКТС, що відповідають кількості кредитів навчальної дисципліни Основи національного спротиву (аудиторна підготовка), п.8. Від вивчення навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» у закладах освіти всіх форм власності звільняються здобувачі освіти, які:* *-проходили військову службу;* *-успішно вивчили цю навчальну дисципліну під час попереднього здобуття фахової передвищої або вищої освіти;* *-мають документ про проходження базової загальновійськової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності;* *-здобувають освіту за формою, відмінною від денної або дуальної форми здобуття освіти;* *-проживають на тимчасово окупованій території України.*
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітню програму в основному реалізує професорсько-викладацький склад кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. 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, кафедра біології людини та імунології. До викладання окремих дисциплін залучаються фахівці закладів професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти, професіонали виробництва у сферах аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та сфери послуг. Освітня або професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників, які залучені до реалізації освітніх компонентів освітньої програми повністю відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187.
Матеріально-технічне забезпечення	Для забезпечення освітнього процесу, наукової, методичної, творчої діяльності в умовах релокації наявна необхідна матеріальна база і належне технічне забезпечення, яке визначено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 20.04.2022 № 356 «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету», на

	підставі наказу ректора Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника від 05.05.2022 № 212 «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету на базу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», наказу ректора Херсонського державного університету від 27.06.2022 № 315-Д «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету на базу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника та закріплення за ним навчальних приміщень, наказу від 24.05.2023 № 219-Д «Про тимчасове закріплення навчальних приміщень Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника за Херсонським державним університетом в умовах переміщення» з урахуванням листа Міністерства освіти і науки України від 05.06.2024 № 1/9979-24, згідно договору № 28/25-01/1ск/25 від 23.03.2025 про спільне користування матеріально-технічною базою для забезпечення освітньої діяльності.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Е-бібліотека, Scopus і Web of Science доступ, База даних Google Scholar, Інституційний репозитарій (eKhSUIR, корпоративна освітня платформа KSUonline, KSU24, платформи дистанційного навчання Zoom, Google Meet, освітні платформи Prometheus, Coursera, Udemy та інші. 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	Міжнародна кредитна мобільність За наявності відповідних угод можливе стажування у закладах-партнерах. Угода №31-5 Університет Альпен-Адрія м. Клагенфурт (Республіка Австрія). Термін дії: 16.03.2016-16.03.2026 Угода №28-47 Університет ім. Яна Длугоша в м. Ченстохова (Республіка Польща). Термін дії: 31.10.2019 – безстроковий термін Угода №01-8 Університет ім. Адама Міцкевича, Познань, (Республіка Польща). Термін дії: 04.0.4.2006 - безстроковий термін. Угода Поморський університет в Слупську (м. Слупськ) (Республіка Польща). Термін дії: 09.12.2024 – 09.12.2029
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти за акредитованою освітньою програмою за наявності попередньої мовленнєвої підготовки в межах ліцензованого обсягу другого (магістерського) рівня вищої освіти.

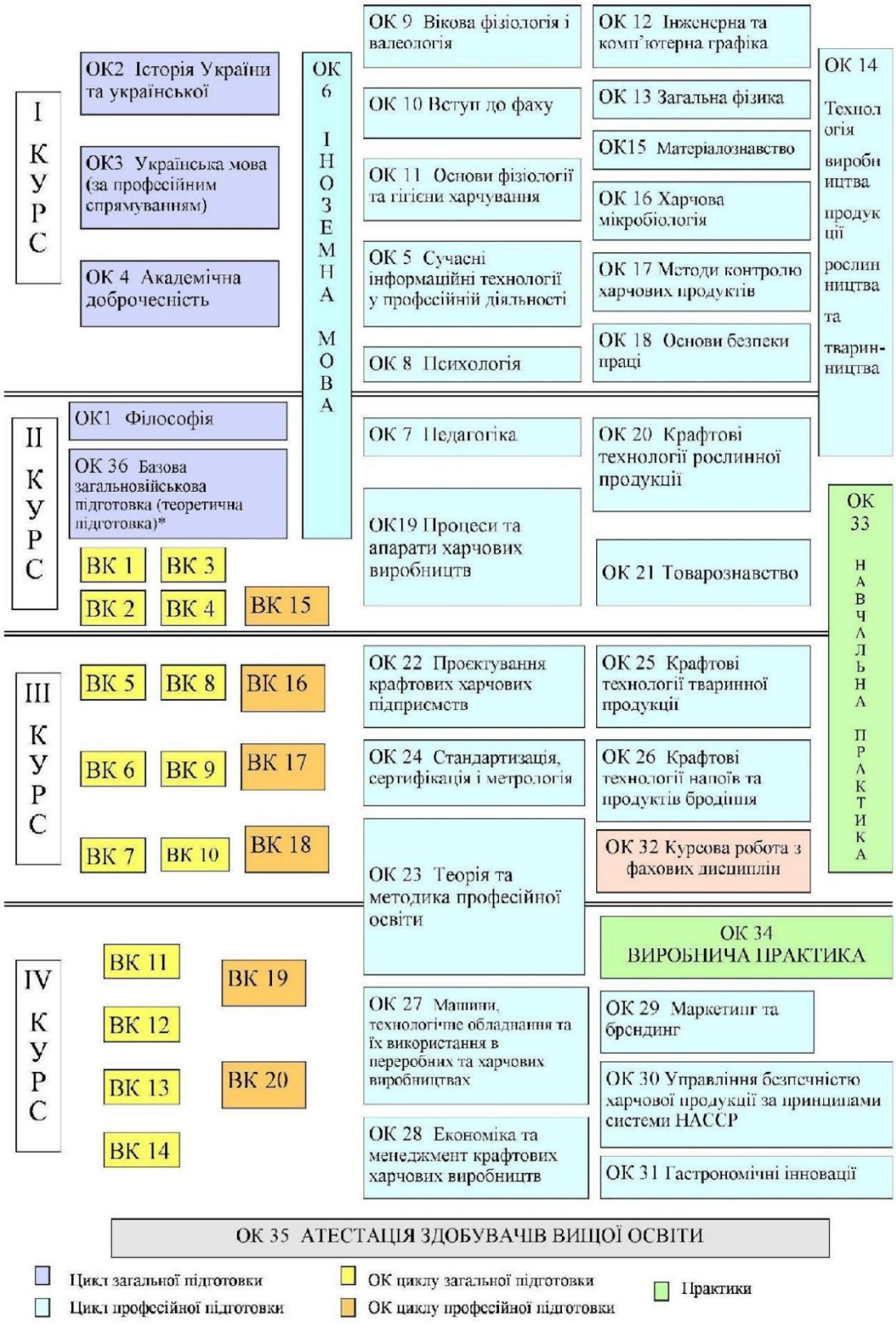
2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Філософія	3	екзамен
ОК 2	Історія України та української культури	3	залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 4	Академічна доброчесність	3	залік
ОК 36	Основи національного спротиву (аудиторна підготовка)*/Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека **	3	диф.залік/ залік
Цикл професійної підготовки			
ОК 5	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності	3	залік
ОК 6	Іноземна мова	12	залік, екзамен
ОК 7	Педагогіка	4	екзамен
0К 8	Психологія	3	екзамен
ОК 9	Вікова фізіологія і валеологія	3	залік
0К 10	Вступ до фаху та гостинності	3	екзамен
ОК 11	Основи фізіології та гігієни харчування	4	екзамен
ОК 12	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	залік
ОК 13	Загальна фізика	3	залік
ОК 14	Технологія виробництва продукції рослинництва та тваринництва	12	залік, екзамен
ОК 15	Матеріалознавство	4	екзамен
ОК 16	Харчова мікробіологія	4	екзамен
ОК 17	Методи контролю харчових продуктів	4	екзамен
ОК 18	Основи безпеки праці	3	залік
ОК 19	Процеси та апарати харчових виробництв	6	екзамен
ОК 20	Крафтові технології рослинної продукції	4	залік
ОК 21	Товарознавство	3	залік
ОК 22	Проєктування крафтових харчових підприємств	3	екзамен
ОК 23	Теорія та методика професійної освіти	10	залік, екзамен

ОК 24	Стандартизація, сертифікація і метрологія	4	екзамен
ОК 25	Крафтові технології тваринної продукції	4	екзамен
ОК 26	Крафтові технології напоїв та продуктів бродіння	4	екзамен
ОК 27	Машини, технологічне обладнання та їх використання в переробних та харчових виробництвах	3	екзамен
ОК 28	Економіка та менеджмент крафтових харчових виробництв	4	екзамен
ОК 29	Маркетинг та брендинг	3	екзамен
ОК 30	Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР	3,5	екзамен
ОК 31	Гастрономічні інновації	3	залік
ОК 32	Курсова робота з фахових дисциплін	6	залік
ОК 33	Навчальна практика	6	залік
ОК 34	Виробнича практика	9	залік
ОК 35	Атестація здобувачів вищої освіти	4,5	Атестаційний екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**160**	
2.Вибіркові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки ***			
ВК1	Вибірковий освітній компонент 1	4	залік
ВК2	Вибірковий освітній компонент 2	4	залік
ВК3	Вибірковий освітній компонент 3	4	залік
ВК4	Вибірковий освітній компонент 4	4	залік
ВК5	Вибірковий освітній компонент 5	4	залік
ВК6	Вибірковий освітній компонент 6	4	залік
ВК7	Вибірковий освітній компонент 7	4	залік
ВК8	Вибірковий освітній компонент 8	4	залік
ВК9	Вибірковий освітній компонент 9	4	залік
ВК10	Вибірковий освітній компонент 10	4	залік
ВК11	Вибірковий освітній компонент 11	4	залік
ВК12	Вибірковий освітній компонент 12	4	залік
ВК13	Вибірковий освітній компонент 13	4	залік
ВК14	Вибірковий освітній компонент 14	4	залік
Цикл професійної підготовки****			
ВК16	Вибірковий освітній компонент 16	4	залік
ВК17	Вибірковий освітній компонент 17	4	залік
ВК18	Вибірковий освітній компонент 18	4	залік
ВК19	Вибірковий освітній компонент 19	4	залік
ВК20	Вибірковий освітній компонент 20	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**80**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

*	*Для осіб, які за денною або дуальною формами здобувають ступінь вищої освіти бакалавра (магістра медичного, фармацевтичного або ветеринарного спрямування), крім підготовки курсантів вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти, закладів фахової передвищої військової освіти відповідно до п 5. Стаття 6[2]. Закон України Про основи національного спротиву, крім осіб, зазначених в п. 8 Стаття 6[2]. Закон України Про основи національного спротиву.*
**	*Для осіб, які зазначені в п.8 Стаття 6[2] Закон України Про основи національного спротиву з кількістю кредитів ЄКТС, що відповідають кількості кредитів навчальної дисципліни Основи національного спротиву (аудиторна підготовка), п 8. Від вивчення навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» у закладах освіти всіх форм власності звільняються здобувачі освіти, які:* *проходили військову службу;* *успішно вивчили цю навчальну дисципліну під час попереднього здобуття фахової передвищої або вищої освіти;* *мають документ про проходження базової загальновійськової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності;* *здобувають освіту за формою, відмінною від денної або дуальної форми здобуття освіти;* *- проживають на тимчасово окупованій території України.*
***	Обирається здобувачами з електронного каталогу освітніх компонент університету на сайті KSU24, який оновлюється щорічно
****	Обирається здобувачами з електронного каталогу освітніх компонент факультету/кафедри на сайті KSU24, який оновлюється щорічно

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)» спеціальності А5 Професійна освіта, спеціалізації А5.37 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) здійснюється у формі атестаційного екзамену: виробничі харчові технології з методикою професійного навчання, педагогічні технології та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому/їй ступеня бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації: бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми «Професійна освіта (Крафтові виробництва 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	ОК 36
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1								+	+																						+			+		
ЗК 2	+						+													+												+	+	+		
ЗК 3				+																								+	+	+			+	+	+		
ЗК 4																														+					+		
ЗК 5								+												+		+			+	+									+		
ЗК 6			+			+			+										+		+				+	+	+				+			+		
ЗК 7		+			+					+								+	+			+													+	+	
ЗК 8			+																									+	+				+	+	+		
ЗК 9						+																													+		
ЗК 10					+																										+				+		
ЗК 11	+	+	+																																+		
ЗК12	+	+	+																																+		
ЗК13**																																				+	
ЗК14 *																																				+	
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												+		+																				+	+	+	

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми «Професійна освіта (Крафтові виробництва 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	ОК 36
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	+									+	+					+	+										+					+		+		
ПРН 29**																																				+
ПРН 30*																																				+

Гарант освітньої програми Олександр ВОЛОШИН