

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Коломийський індустріально-педагогічний технікум

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

початковий рівень

(короткий цикл) вищої освіти

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

галузі знань: **01 Освіта/Педагогіка**

Освітньо-професійний ступінь: **фаховий молодший бакалавр**

Затверджено
Педагогічною радою
протокол № 1 від 31.08.2020р.

Освітньо – професійна програма вводиться в дію з
1 вересня 2020 року

Директор



Микола Вінтоняк

Коломия 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти галузі знань 01 Освіта/Педагогіка спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» оновлена і затверджена Педагогічною радою Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу.

Директор



Затверджено
Педагогічною радою
протокол № 2 від «29» жовтня 2021 р.

Микола Вінтоняк

РОЗРОБЛЕНО

робочою групою циклових комісій психолого-педагогічних дисциплін, профільно-орієнтованих та загально-технічних дисциплін Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу в складі:

1. Мороз Оксана Вікторівна – заступник директора з навчальної роботи
2. Кушляк Олександра Борисівна – завідувач методичним кабінетом
3. Біль Дарина Степанівна - голова ЦК виробничих технологій
4. Захарук Олеся Василівна – голова ЦК будівельних дисциплін
5. Шевчук Василь Васильович – голова ЦК загальнотехнічних дисциплін та будови автомобіля.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 015.31

Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка

сільськогосподарської продукції та харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти освітньо-професійного ступеня: фаховий молодший бакалавр
Офіційна назва освітньої програми	Професійно-педагогічна освіта
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України
Цикл/рівень	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти згідно з Національною рамкою кваліфікації; 6 рівень EQF LLL (Європейська рамка кваліфікацій).
Передумови	На базі робітничої кваліфікації за спорідненою професією не нижче III розряду за формами навчання (денна, заочна, екстернат)
Мова(и) викладання	Українська

Термін дії освітньої програми	10 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	kipt@i.ua

2 – Мета освітньої програми

Забезпечення умов для якісної підготовки здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр у галузі 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології з проєкцією на проблеми професійно-педагогічної освіти на основі опанування досягнень національної і європейської професійно-педагогічної думки та освітньої практики.

Розвиток у здобувачів освіти аксіологічних орієнтацій професійно-педагогічної, мовно-комунікативної, інформаційної компетентності, технологічних здатностей, критичного мислення, педагогічної майстерності необхідних для професійної комунікації, професійної і викладацької діяльності, кар'єрного зростання у сфері професійно-педагогічної освіти.

3 - Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Освітньо-професійна програма за спеціальністю 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, галузі знань 01 Освіта/Педагогіка дає можливість отримати освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», що здобувається на початковому рівні (короткому циклі) вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньої програми, обсяг якої становить 120 кредитів ЄКТС.
--	--

	<p>Особа має право здобувати освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр» за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти та диплома кваліфікованого робітника відповідної кваліфікації.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію.</p> <p>Теоретичні знання з дисциплін та модулів програми отримують практичну реалізацію орієнтовану на участь здобувачів освіти у різних видах практик та проектній діяльності; гнучку організацію і швидку перебудову освітнього процесу; створення умов для професійної самореалізації, відповідальності за своє професійне майбутнє, формування потреби навчатися протягом усього життя.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Психолого-педагогічний та методичний інструментарій дослідження освітніх явищ, технологічних процесів, історичного досвіду, тенденцій, принципів, закономірностей, інноваційних технологій у сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій, професійно-педагогічної освіти в Україні і зарубіжжі.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Особливою умовою програми є зарахування на основі диплома кваліфікованого робітника.</p> <p>Професійна мобільність здобувачів освіти збільшується завдяки можливості поетапного здобуття певного рівня освіти, а саме: після двох років навчання випускник має можливість отримати диплом фахового молодшого бакалавра відповідної спеціалізації та розпочати трудову діяльність та може продовжити навчання за освітнім ступенем бакалавр.</p>

Поглибленню практичної спрямованості підготовки фахівців сприяє практика, яка включає в себе: навчальну практику (I курс – 140 год); технологічну практику (II курс – 140 год), педагогічну практику (II курс – 150 год).

Педагогічна практика здобувачів освіти проходить у базових професійно-технічних закладах освіти м. Коломиї та Коломийському районі, на базі коледжу в групах I-го ступеня навчання (робітничих професій) згідно графіка навчального процесу. В окремих випадках здобувачі освіти проходять педагогічну практику в ЗПТО за місцем проживання, якщо адміністрація цих професійно-технічних закладів освіти гарантує їм подальше працевлаштування.

За результатами роботи педагоги коледжу впроваджують інтерактивні проекти у викладанні навчальних дисциплін.

До основних напрямів використання зарубіжного досвіду з метою входження професійної та вищої освіти України до європейської системи освіти можна віднести: досвід співпраці із службою зайнятості, нові організаційно-педагогічні форми професійної підготовки відповідно до умов конкретної галузі; відбір змісту навчання на основі випереджувального підходу, що зумовлено інформаційно-технологічною революцією; комп'ютеризація освітнього процесу з використанням сучасної техніки; правове забезпечення діяльності коледжу.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування

Заклади загальної середньої (профільної середньої), професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та організації галузі за спеціалізацією аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.

Професії та професійні назви робіт визначаються згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008, Класифікатор професій із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 серпня 2020 року № 1574. На фахову підготовку з яких можуть бути спрямовані освітньо-професійні програми за спеціальністю та спеціалізацією.

Професії та професійні назви робіт у галузі освіти:

2 Професіонали

3340 Майстер виробничого навчання.

Подальше навчання

Продовження навчання на першому рівні вищої освіти.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Методи та форми навчання групуються у відповідні інтегровані блоки: інтегроване бачення (методи емпатії, смислового, образного та символічного бачення); евристичне дослідження (методи евристичних запитань, порівнянь, спостереження, аналізу фактів, емпіричного дослідження); конструювання (методи конструювання понять, правил та теорій; гіпотез, мандрів у майбутнє);

	<p>проектні методики навчання; прогнозування та аналіз (методи виявлення та корекції помилок).</p> <p>Для активізації навчання використовуються наступні засоби: проблемність, взаємоосвіта, проведення досліджень, індивідуалізація й самонавчання, механізми самоконтролю й саморегулювання; створення умов для нових та більш високих форм мотивації (наприклад, прагнення до самоактуалізації своєї особистості).</p>
Оцінювання	<p>Усні та письмові экзамен, залік, захист звітів практичної діяльності, презентації, проектна робота, комплексний экзамен, модульні контрольні роботи.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності	<p>К 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>К 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння 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.</p>

	<p>К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>К 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>К 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>К 12. Здатність застосовувати освітні теорії та практики у педагогічній діяльності.</p> <p>К 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>К 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>К 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>К 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище ЗПТО.</p> <p>К 17. Здатність реалізовувати навчальні-виробничі стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p>

К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 22. Здатність використовувати у професійній діяльності галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

К 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі харчових технологій.

К 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.

К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного

виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

7 – Програмні результати навчання

ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.

ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.

ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.

ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.

ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.

ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

	<p>ПР 08. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.</p> <p>ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p>
	<p>ПР 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу.</p> <p>ПР 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p> <p>ПР 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.</p> <p>ПР 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</p> <p>ПР 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги</p>

здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків у предметній галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

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 дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.

	<p>ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p>ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.</p> <p>ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p>
--	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення відповідає рівню вимог щодо ліцензування спеціальності. А саме: спеціальність 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології забезпечена стабільним колективом викладачів з великим педагогічним стажем та досвідом практичної роботи. Багаторічний досвід викладацької роботи дає можливість постійно удосконалювати зміст навчання відповідно до сучасних вимог з урахуванням нормативних документів, що відображено в індивідуальних планах роботи викладачів.</p> <p>Підготовку фахівців даної спеціальності забезпечують 32 педагогічних працівників. Середній вік викладачів – 45 років.</p> <p>Підготовку здобувачів освіти забезпечують: 20 спеціалістів вищої категорії (68,8%), 4 спеціалісти першої категорії (8,3%), 5 викладачів-методистів.</p> <p>Всі викладачі коледжу мають вищу освіту.</p>
------------------------------------	---

	<p>В установлені терміни проводиться атестація викладачів згідно з «Типовим положенням про атестацію педагогічних працівників», затвердженого наказом МОН України 06.10.2010 р., № 930. Не атестованих та умовно атестованих викладачів немає.</p> <p>При проведенні атестації педагогічних працівників, в першу чергу, звертається увага на якість проведення занять, наявність програмно-методичного забезпечення дисциплін, результати підвищення кваліфікації, наукова та пошукова діяльність, активність у суспільному житті колективу, ефективність процесу виховання студентів, відгуки студентів і батьків. Все це сприяє розвитку ініціативи і стимулює працівників до подальшого саморозвитку і самовдосконалення.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається також шляхом участі у семінарах, тренінгах, участі у міжнародних проектах «Децентралізація управління професійним навчанням в Україні», «Навички для працевлаштування» та навчанням на курсах підвищення кваліфікації.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж - розташований у чотириповерховій будівлі загальною площею 12574 кв. м. На одного студента в середньому припадає 24, 89 кв. м.</p> <p>Навчально-матеріальна база коледжу відповідає вимогам підготовки спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.</p>

Теоретична та практична підготовка студентів спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, освітній процес здійснюється у навчальних приміщеннях, де діють 22 кабінетів, 5 лабораторій, 3 майстерні, 2 комп'ютерних кабінетів. Всі кабінети відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, обладнання знаходиться у належному технічному стані.

Теоретичні і практичні заняття також проводяться у приміщеннях коледжу.

Заняття з фізичного виховання проводяться також на стадіоні коледжу, а також у спортивному залі навчального закладу

Коледж має на своєму балансі один гуртожиток для проживання іногородніх студентів. Житлова площа гуртожитку 4034 кв. м на 186 місць, що на 100% забезпечує необхідні потреби.

З 2018 р. до 2021 р. постійно зростають витрати коштів на розвиток матеріально-технічної бази.

Бібліотечний фонд - 31546 книг всі державною мовою, журналів - 14 назв, газет - 13 назв.

Бібліотечний фонд нараховує 31546 книг всі державною мовою.

Певною мірою заповнити відсутність необхідної сучасної інформації у навчальній літературі з деяких дисциплін можуть періодичні видання. На допомогу користувачам у фонді: журналів – 14 назв, газет – 13 назв. На сайті коледжу діє електронна бібліотека, електронних періодичних видань – 25 назв.

Освітній процес має достатній рівень забезпечення технічними засобами навчання. Кабінети і лабораторії забезпечені необхідним устаткуванням, наочними посібниками та літературою.

Електронне оснащення та програмне забезпечення освітнього процесу, інформаційно-технічні засоби навчання: сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання та програмне забезпечення предметної галузі відповідно до спеціалізації.

При бібліотеці коледжу функціонує читальна зала з середньою кількістю здобувачів освіти на одне місце – 5 осіб.

Освітній процес здійснюється з урахуванням можливостей сучасних інформаційних та педагогічних технологій навчання та орієнтується на формування освіченої особистості, здатної до постійного оновлення знань, формування вмінь, професійної мобільності та швидкої адаптації в умовах ринкової економіки.

У сучасних умовах спрямованість науково-методичної роботи визначається повсякденними потребами і перспективами розвитку освітнього закладу, який має постійно розробляти зміст, визначати форми і методи освітнього процесу, нові прогресивні технології навчання.

Тому основою в методичній роботі стає активна, творча, пошукова, теоретична і експериментальна робота, спільна дослідницька діяльність педагога і здобувача освіти. Залучення здобувачів освіти до науково-методичної роботи разом з викладачами сприяє розкриттю педагогічних здібностей здобувачів освіти, специфічних суб'єктивних відносин співпраці викладача і здобувача

	<p>освіти. Це стає дуже важливим в умовах функціонування багаторівневої професійно-педагогічної освіти. Педагог нового типу повинен мати не тільки добрі професійні знання, а й широку ерудицію, високу інформаційну та комунікативну культуру, здатність до мотивації здобувачів освіти.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між коледжем та закладами освіти України, зокрема Тернопільський національний педагогічний університет; Хмельницький національний університет; Глухівський національний педагогічний університет; Уманський державний педагогічний університет; Дрогобицький державний педагогічний університет.</p>

Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Розподіл обсягу навчального часу за циклами підготовки

Загальний обсяг навчального часу за нормативною частиною програми підготовки	2480/82.6
дисципліни, які формують загальні компетентності	900/30
дисципліни, які формують спеціальні компетентності	1580/52.6
Загальний обсяг навчального часу за вибірковою частиною програми підготовки	1130/37.6
За вибором закладу освіти:	<u>630/21</u>
дисципліни, які формують загальні компетентності;	450/15
дисципліни, які формують спеціальні компетентності	180/6
	<u>500/16.6</u>
За вибором здобувача освіти:	240/8
дисципліни, які формують загальні компетентності;	260/8.6
дисципліни, які формують спеціальні компетентності	
Загальний обсяг навчального часу за програмою підготовки	3610/120

2.2 Зміст підготовки за освітньо-професійною програмою. співвідношення змісту підготовки, компетентностей та результатів навчання

2.2 Перелік компонентів освітньої складової з визначенням їх обсягу

№ освітнього компонента	Освітні компоненти	Обсяг год/кред.	Компетентності	Результати навчання
1	2	3	4	5
1. Нормативні навчальні дисципліни				
1.1 Цикл дисциплін, які формують загальні компетентності				
1	Історія України	60/2	ІК; К01; К02; К03; К05; К07 К09; К12; К 13; К14; К 15	ПР01; ПР03; ПР04;ПР05
2	Культурологія	60/2	К02; К03; К07; К09; К12; К13 К15	ПР01; ПР03; ПР04;ПР05
3	Основи філософських знань	60/2	К01, К02, К03, К05, К07, К08, К10, К12, К13, К15, К17, К22.	ПР01; ПР03; ПР04;ПР07
4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	60/2	ІК; К01; К03; К06; К07; К08	ПР02;ПР05;ПР 06; ПР11
5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	120/4	ІК; К03; К 04; К06; К07; К08; К09; К10; К15	ПР04; ПР05; ПР06
6	Вища математика	120/4	ІК; К02; К07; К22;	ПР07; ПР09; ПР17; ПР18

7	Інформатика та комп'ютерна техніка	90/3	ІК; К04; К06; К07; К15; К16; К17; К21; К25	ПР07; ПР09; ПР16; ПР22
8	Інженерна та комп'ютерна графіка	90/3	ІК; К03; К04; К06; К07; К08; К16; К17;	ПР02; ПР06; ПР09; ПР18; ПР21
9	БЖД	90/3	К03; К05; К21	ПР02; ПР07; ПР09; ПР16
10	Основи охорони праці	60/2	К03; К05; К21	ПР02; ПР07; ПР09; ПР16
11	Фізика	90/3	ІК; К03; К07; К22	ПР10; ПР17
Всього за цикл		900/30		

1.2 Цикл дисциплін, які формують спеціальні компетентності

12	Психологія	120/4	ІК; К01; К08; К09; К11; К12; К17	ПР01; ПР11; ПР12; ПР14; ПР15
13	Педагогіка	150/5	ІК; К03; К10; К12; К14; К16	ПР05; ПР08; ПР10; ПР11; ПР14; ПР15
14	Організація та методика виховної роботи	120/4	ІК; К01; К07; К09; К12; К13; К15; К17; К18	ПР09; ПР10; ПР11; ПР13; ПР14
15	Організація та методика професійного навчання	120/4	ІК; К10; К12; К13; К14; К15; К16; К17; К20; К21	ПР02; ПР08; ПР11; ПР15; ПР20; ПР22; ПР23
16	Економіка харчового виробництва	60/2	ІК; К01; К02 К05; К08; К10 К11; К18; К20	ПР02; ПР07 ПР08; ПР18 ПР19; ПР23

			К 21;К 22;К 23 К 24;К 25	
17	Організація виробництва та обслуговування	60/2	К08;К07; К18; К10; К20;К21; К22;К24;К25	ПР15; ПР02; ПР21; ПР19; ПР20; ПР25; ПР24
18	Апарати та процеси переробки с-г продукції з основами електротехніки	90/3	К03;К08;К07; К18;К14;К20; К15; К21;К16	ПР08;ПР02; ПР04; ПР07; ПР17
19	Фізколоїдна хімія	60/2	ІК; К02; К07; К09	ПР09; ПР18
20	Біохімія	60/2	ІК; К02; К07; К09	ПР09; ПР18
21	Мікробіологія	60/2	ІК; К02; К07; К09	ПР09; ПР18
22	Технологія харчової продукції	90/3	К05;К08;К07; К18; К20;К15; К21;К25	ПР08;ПР02; ПР16;ПР09; ПР17;ПР18; ПР19
23	Технологія приготування їжі	120/4	К05;К08;К07; К18; К20;К15; К21;К25	ПР08;ПР02; ПР16;ПР09; ПР17;ПР18; ПР19
24	Обслуговування підприємств харчування	90/3	К05;К08;К07; К18; К20;К15; К21;К25	ПР08;ПР02; ПР16;ПР09; ПР17;ПР18; ПР19
25	Метрологія, стандартизація та контроль якості харч. продукції	90/3	К08;К15; К18; К19; К20; К21; К22;К25	ПР18;ПР02; ПР17;ПР19; ПР23; ПР24

26	Навчальна практика	140/4,7	ІК; К03;К07; К08; К10; К11; К18; К19; К20; К21; К22; К23; К24; К25	ПР02; ПР04; ПР05; ПР07; ПР08; ПР09; ПР16; ПР17; ПР18; ПР19; ПР23
27	Педагогічна практика	150/5	ІК; К01; К02; К03; К05; К06; К07; К08; К09; К10; К11; К12; К13; К14; К15; К16; К17; К20; К21;К24	ПР02; ПР04; ПР05; ПР06; ПР08; ПР09; ПР10; ПР11; ПР12; ПР13; ПР14; ПР15; ПР20; ПР22; ПР25
Всього за цикл		1580/52.6		

2. Вибіркові навчальні дисципліни

2.1 За вибором закладу фахової перед вищої освіти

2.1.1 Цикл дисциплін, які формують загальні компетентності

28	Соціологія	60/2	ІК; К 01;К 02; К 05К 07 К 09; К 12;К 13; К 15; К17	ПР01; ПР03; ПР04;ПР05
29	Вікова фізіологія і гігієна	60/2	К03; К05; К21	ПР02; ПР07;ПР 09; ПР16
30	Економічна теорія	60/2	ІК; К01; К05; К07; К10; К11; К21;К23; К24; К25	ПР 02;ПР03 ПР19; ПР23 ПР24
31	Фізичне виховання	60/2	ІК; 02;К05;К07	ПР04;ПР07
32	Технічна механіка	90/3	ІК; К03; К22; К23;К25	ПР02; ПР09; ПР16; ПР17; ПР18

33	Неорганічна і органічна хімія	60/2	ІК; К02; К07; К09	ПР09; ПР18
34	Екологія	60/2	ІК; К13; К14; К18; К21	ПР02 ПР05 ПР07 ПР21 ПР23
Всього за цикл		450/15		

2.1.2 Цикл дисциплін, які формують спеціальні компетентності

35	Облік калькуляція та звітність	60/2	К15; К18; К20; К24; К25	ПР02; ПР08; ПР 09
36	Основи автоматизації технологічних процесів	60/2	ІК; К03; К22; К23; К25	ПР02; ПР09; ПР16; ПР17; ПР18
37	Основи стандартизації і технічні вимірювання	60/2	ІК; К03; К22; К23; К25	ПР02; ПР09; ПР16; ПР17; ПР18
Всього за цикл		180/6		

2.2 За вибором здобувача освіти

2.2.1 Цикл дисциплін, які формують загальні компетентності

38	Основи правознавства	60/2	ІК; К02; К05; К07; К08; К11; К13; К20	ПР01; ПР03; ПР06; ПР21; ПР25
39	Основи конституційного права України	60/2	ІК; К02; К05; К07; К08; К11; К13; К20	ПР01; ПР03; ПР06; ПР21; ПР25
40	Етика, естетика	60/2	К02; К03; К07; К09; К11; К12; К13; К15; К17	ПР01; ПР03; ПР04; ПР05
41	Основи педагогічної майстерності	60/2	К 02, К 03, К05, К 07, К 09, К11, К 12, К 13, К15, К 17	ПР02; ПР04; ПР 05; ПР06
Всього за цикл		240/8		

2.2.2 Цикл дисциплін, які формують спеціальні компетентності

42	ТЗН та методика їх використання	60/2	ІК; К05; К06; К07; К16; К18; К19; К21	ПР04; ПР05; ПР09; ПР12
43	Комп'ютерні технології в освітньому процесі	60/2	ІК; К06; К07; К12; К14; К15; К16; К18; К24	ПР07; ПР09; ПР12; ПР13; ПР22
44	Технологічна практика (кухар)	140/4,7	ІК; К03; К05; К07; К08; К10; К11; К18; К19; К20; К21; К22; К23; К24; К25	ПР02; ПР04; ПР05; ПР06; ПР07; ПР08; ПР09; ПР16; ПР17; ПР18; ПР19; ПР21; ПР24
	Всього за цикл	260/8.6		
Всього: годин/кредитів		3610/120		

2.3 Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Шифр ОК	Назва дисципліни
ПЕРШИЙ КУРС	<i>Перший семестр</i>	4	Українська мова (за професійним спрямуванням)
		38	Основи правознавства
		5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
		31	Фізичне виховання
		6	Вища математика
		11	Фізика
		33	Неорганічна і органічна хімія
		7	Інформатика та комп'ютерна техніка
		8	Інженерна та комп'ютерна графіка
		32	Технічна механіка
		13	Педагогіка
		12	Психологія
		10	Основи охорони праці
		19	Фізколоїдна хімія
		21	Мікробіологія
		40	Етика і естетика
		24	Обслуговування підприємств харчування
		<i>Другий семестр</i>	1
	5		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	31		Фізичне виховання
	6		Вища математика
	18		Апарати та процеси переробки с-г продукції з основами електротехніки

	<i>Другий семестр</i>	7	Інформатика та комп'ютерна техніка
		8	Інженерна та комп'ютерна графіка
		32	Технічна механіка
		13	Педагогіка
		12	Психологія
		15	Організація і методика професійного навчання
		14	Організація і методика виховної роботи
		10	Основи охорони праці
		22	Технології харчової продукції
		20	Будівельна техніка та обладнання
		25	Метрологія
		29	Вікова фізіологія і гігієна
		20	Біохімія
		26	Навчальна практика
ДРУГИЙ КУРС	<i>Третій семестр</i>	27	Педагогічна практика
		3	Основи філософських знань
		30	Економічна теорія
		28	Соціологія
		2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
		31	Фізичне виховання
		39	Основи конституційного права
		13	Педагогіка
		12	Психологія
		15	Організація і методика професійного навчання
14	Організація і методика виховної роботи		

ДРУГИЙ КУРС

<i>Третій семестр</i>	42	Технічні засоби навчання та методика їх використання
	16	Економіка і організація виробництва
	17	Організація виробництва та обслуговування
	23	Технологія приготування їжі
	41	Основи педагогічної майстерності
	43	Комп'ютерні технології в освітньому процесі
	33	Інженерно-технічне обладнання будівель
<i>Четвертий семестр</i>	2	Культурологія
	2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	31	Фізичне виховання
	34	Екологія
	9	Безпека життєдіяльності
	13	Педагогіка
	15	Організація і методика професійного навчання
	42	Технічні засоби навчання та методика їх використання
	16	Економіка і організація виробництва
	35	Облік, калькуляція і звітність
	23	Технологія приготування їжі
	36	Основи автоматизації технологічних процесів
	37	Основи стандартизації і технічні вимірювання
	43	Комп'ютерні технології в освітньому процесі
	33	Інженерно-технічне обладнання будівель
	23	Технологія приготування їжі
	34	
44	Технологічна практика	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Інформаційною базою для створення засобів діагностики підсумкового контролю з дисциплін мають бути дисциплінарні уміння. Засоби діагностики відображені у програмах навчальних дисциплін спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. Випускна атестація здійснюється оцінюванням ступеню сформованості базових компетентностей.

Форма атестації – комплексні державні екзамени:

психолого-педагогічної підготовки

професійної підготовки.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

OK \	IK	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	
1.	+	+	+	+		+		+		+			+	+	+	+											
2.			+	+				+		+			+	+		+											
3.		+	+	+		+		+	+		+		+	+		+		+					+				
4.	+	+		+			+	+	+																		
5.	+			+	+		+	+	+	+	+					+											
6.	+		+					+																+			
7.	+				+		+	+								+	+	+				+					+
8.	+			+	+		+	+	+								+	+									
9.				+		+																	+				
10.				+		+																	+				
11.	+			+				+																+			
12.	+	+							+	+		+	+					+									
13.	+			+							+		+		+		+										
14.	+	+						+		+			+	+		+		+	+								
15.	+										+		+	+	+	+	+	+				+	+				
16.	+	+	+			+			+		+	+							+			+	+	+	+	+	+
17.								+	+		+								+			+	+	+	+	+	+
18.				+				+	+						+	+	+		+			+	+				
19.	+		+					+		+																	
20.	+		+					+		+																	
21.	+		+					+		+																	
22.						+		+	+							+			+			+	+				+
23.						+		+	+							+			+			+	+				+
24.						+		+	+							+			+			+	+				+
25.								+								+			+	+	+	+	+	+			+
26.	+			+				+	+		+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+
27.	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+			+	
28.	+	+	+			+		+		+			+	+		+		+									
29.				+		+																	+				
30.	+	+				+		+			+	+											+		+	+	+
31.	+		+			+		+																			
32.	+			+																				+	+		+
33.	+		+					+		+																	
34.	+													+	+				+				+				

36.		+							+							+	+	+						
37		+							+							+	+	+						
38	+		+			+														+				+
39	+		+			+														+				+
40	+		+	+	+																			
41		+		+	+	+																		
42				+	+				+			+												
43							+					+	+									++		
44		+		+	+	+	+	+	+							+	+	+	+		+			+