

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Професійна освіта (Харчові технології)»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю A5 Професійна освіта

спеціалізація A5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

галузі знань A Освіта

Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (харчові технології)



ПРИЙНЯТО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

протокол № 15 від «28» 09 2025 р.

Освітня програма вводить в дію з 1 вересня 2025 р.

Ректор

Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

(наказ № 1 від «2» 05 2025 р.)

Умань, 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	A Освіта
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	A5 Професійна освіта
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	A5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
СТУПІНЬ	Бакалавр
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з професійної освіти (харчові технології)

Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(протокол № 12 від « 26 » березня 2025 р.)

Завідувач кафедри  Олексій МЕЛЬНИК

Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(протокол № 8 від « 26 » березня 2025 р.)

Голова вчено ради  Станіслав ТКАЧУК

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Начальник відділу  Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму погоджено відділом якості освіти, ліцензування та акредитації Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Координатор з питань акредитації,

ліцензування та якості освіти  Наталія ЛЕВЧЕНКО

Освітньо-професійну програму схвалено навчально-методичною радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(протокол № 6 від « 23 » квітня 2025 р.)

Голова ради  Валентина РОЗІОН

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини відповідно до Стандарту вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта.

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Юлія ГВОЗДЕЦЬКА – кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Члени робочої групи:

1. Наталія ДУБОВА – кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини
2. Тамара КРАВЧЕНКО – кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини
3. Ірина ФІЛІМОНОВА – доктор філософії, доцент, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини
4. Андрій БОРОВИК - здобувач вищої освіти, III курсу, 38 групи, спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізації 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології освітнього ступеня «Бакалавр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ДНЗ «Уманський професійний аграрний ліцей», м.Умань – Гергун В.А. (рецензія № _____ від _____ 2025р.)
2. Директор ДНЗ «Піщанобродський професійний аграрний ліцей», с.Піщаний Брід – Ліщенко Т.Л. (рецензія № _____ від _____ 2025р.)
3. Директор ДНЗ «Гайворонський професійний аграрний ліцей», м. Гайворон – Москаленко І.І. (рецензія № _____ від _____ 2025р.)

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

I. Профіль освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, факультет інженерно-педагогічної освіти, кафедра професійної освіти та технологій за профілями Pavlo Tychyna Uman state pedagogical university Faculty of Engineering and Pedagogical Education, Vocational Education and Profile Technologies
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (харчові технології) First level of higher education - bachelor Educational qualification: bachelor of vocational education (food technology)
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)» Educational Program «Vocational education (Food Technologies)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Серія НД №2489121 Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 16 червня 2016 року протокол № 121 (наказ МОН України від 21.06.2016 р. № 79-А), УДПУ імені Павла Тичини визнано акредитованим за I (першим) рівнем (бакалавр) з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Харчові технології) Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016р. №1565)
Цикл/рівень	6 рівень – НРК України; 6 рівень – EQF LLL; перший цикл – ЄПВО (HPFQ ENEA)
Передумови	Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «бакалавр» Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини; наявність повної загальної середньої освіти/НРК5
Мова(и) викладання	Українська
Термін навчання за освітньою програмою, форма здобуття освіти	3 р. і 10 міс./ 2 р. і 10 міс. На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати: 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; не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки бакалавра з інших спеціальностей.
Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/80636

2 – Мета програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти, що направлені на здобуття здобувачем вищої освіти бакалаврського рівня та надання освіти в сфері харчових технологій із широким доступом до працевлаштування у професійних закладах освіти та на підприємствах харчової промисловості.	
3 – Характеристика програми	
Предметна область	Згідно постанови КМУ № 1021 від 30 серпня 2024р., код і найменування відповідної деталізованої галузі, Міжнародної стандартної кваліфікації освіти ISCED-F 2013: 0114 Teacher training with subject specialisation A Освіта A Education Спеціальність: A5 Професійна освіта Speciality: A5 Vocational education Спеціалізація A5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології Specialisation: A5.37 Agricultural production, processing of agricultural products and food technologies <i>Об'єкти вивчення та діяльності:</i> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням методів фундаментальних та прикладних наук в установах та організаціях сфери харчових технологій. <i>Цілі навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач, практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері харчових технологій. <i>Теоретичний зміст предметної області.</i> Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук харчової галузі. Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності у сфері харчових технологій. <i>Методи, методики та технології:</i> методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики методика професійного навчання; навчальні, виховні розвивальні освітні і технології для застосовування на практиці. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання, оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Академічні права	Можливість навчатися на наступному рівні вищої освіти
Орієнтація освітньої програми	Професійна – набуття методики викладання спеціальних дисциплін у галузі харчових технологій. Дослідницька лінія є науково орієнтованою. Прикладна лінія – практично орієнтована – ознайомлення з технологіями, орієнтованими на виробництво харчових продуктів.
Основний фокус	Основний фокус спрямовано на проєктування змісту освіти у

освітньої програми та спеціалізації	зкладах професійної освіти та на виготовлення харчових продуктів, напівфабрикатів у галузі харчових технологій. Ключові слова: навчання, професійна освіта, харчові технології, виробнича діяльність, новітні педагогічні та виховні технології.
Особливості програми	Програма спрямована на розвиток професійної компетентності у ході теоретичної, практичної (проходження навчальної (технологічної) та навчальної (педагогічної) практик, а також виробничої (технологічної) і виробничої (педагогічної) практик та науково-дослідної підготовки.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Сферою працевлаштування для бакалаврів спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізації А5.37 «Професійна освіта (Харчові технології)» можуть бути заклади освіти, системи професійної освіти, освітні методичні установи різного підпорядкування, державні та приватні приватні виробництва орієнтовані на технології виробництва в харчовій галузі. Випускники можуть обіймати посади відповідно до Національного класифікатора України (Класифікатор професій ДК 003:2010 зі змінами, внесеними 13.12.2024 р.): 2321 Викладач закладу професійної (професійно-технічної) освіти 3340 Педагог професійного навчання 3330 Асистент викладача професійної (професійно-технічної) освіти 3340 Вихователь закладу професійної (професійно-технічної) освіти 3340 (22837) Інструктор виробничого навчання 3570 Фахівець з технології харчування.
Подальше навчання	Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття кваліфікації за іншими предметними спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Організація освітнього процесу передбачає використання: сучасних методологічних підходів (компетентнісного, особистісно-діяльнісного, розвивального, аксіологічного) та основних форм освітнього процесу (лекції, мультимедійні лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників та конспектів, консультації із викладачами, електронне навчання, у тому числі, на базі віртуальних навчальних середовищ)
Оцінювання	Формами контролю знань здобувачів освітньої програми є поточний, модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних, лабораторних і семінарських занять, він має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи. Модульний контроль проходить після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, колоквиуму, результату есперименту, що можна оцінити кількісно, розрахункової чи розрахунково-графічної роботи тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і

	визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача з навчальної роботи. Підсумковий контроль передбачає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види робіт, завдань, передбачених робочим навчальним планом на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Оцінювання освітніх досягнень проводять за трьома шкалами: дворівнева національна шкала («зараховано», «не зараховано»); чотирирівнева національна шкала («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); сто-бальна шкала оцінювання ECTS (A, B, C, D, E, F, FX). Атестація здобувачів освітньої програми проводиться у формі складання «комплексного кваліфікаційного екзамену з професійної освіти та харчових технологій».
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі у галузі харчових технологій та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів освітньої науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю педагогічних умов організації освітнього процесу в закладах професійної освіти.
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.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності. ФК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. ФК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами. ФК 04. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення. ФК 05. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище. ФК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень. ФК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери харчові технології. ФК 08. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації. ФК 09. 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/проектами, 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 професійної освіти.
7 – Результати навчання	
РН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів. РН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях сфери харчових технологій. РН 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України. РН 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному	

культурному та професійному контекстах.

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

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

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

РН 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

РН 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

РН 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.

РН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

РН 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

РН 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.

РН 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.

РН 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

РН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування сфери харчових технологій.

РН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

РН 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.

РН 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі харчових технологій.

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

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

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

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

РН 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях у галузі харчових технологій.

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

РН 26. Уміння виявляти, аналізувати проблеми пов'язані з корупцією та недоброчесністю, розробляти й оцінювати шляхи їх вирішення та здійснювати управління цими процесами як у професійній, так і в суспільній сферах, на рівні, що сприяє формуванню нетерпимості до будь-яких проявів недоброчесності та підтримує цінності доброчесного суспільства.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Науково-методичний рівень керівника і членів робочої групи, а також професорсько-викладацького складу, що забезпечує

	реалізацію освітньої програми відповідає ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності. З метою підвищення особистого фахового рівня та підвищення якості освітнього процесу всі науково-педагогічні працівники не рідше раз на п'ять років проходять стажування (у т. ч. й закордонні).
Матеріально-технічне забезпечення	Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідницької роботи студентів. Обладнані комп'ютерні класи, лабораторія «Технології приготування харчових продуктів», «Теорії і методики навчання харчовим технологіям»
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету https://udpu.edu.ua у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy. На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього прогресу в Університеті. Освітній процес забезпечений навчально-методичними комплексами, підручниками та посібниками. Навчальні курси розміщені в системі інформаційно-освітнього середовища для здобувачів вищої освіти очної та заочної (дистанційної) форм навчання: https://dis.udpu.edu.ua; електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів: https://librarv.udpu.edu.ua. Відкрито доступ наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг. Бібліотечний фонд університету багатогалузевий, нараховує 417 446 примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, зокрема рідкісних видань, спец, видів науково-технічної літератури і документів, авторефератів дисертацій, дисертацій. Бібліотека щороку здійснює переплату 202 назв методичних, наукових, фахових періодичних видань. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів на 45 посадкових місць. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт Університету: https://librarv.udpu.edu.ua.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічну мобільність здобувачів вищої освіти передбачено на загальних підставах в межах України. Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентовано «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини». Двосторонніми договорами між Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини та закладами освіти

	України передбачено можливість реалізації кредитної мобільності за навчальними модулями, що забезпечує набуття здобувачами загальних і фахових компетентностей. Заклучено договір про академічну співпрацю з Комунальним закладом «Українська інженерно-педагогічна академія», Рівненським державним гуманітарним університетом, Державним закладом «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського», Глухівським національним педагогічним університетом імені Олександра Довженка, Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка.
Міжнародна кредитна мобільність	Індивідуальну академічну мобільність здобувачів реалізовано у межах підписаних угод про співпрацю із зарубіжними освітніми закладами. В університеті організовано роботу в межах проєктів академічної мобільності («Mobile+3», «Erasmus+», «Mevlana», «Stipendium Hungaricum») та програм подвійного дипломування, зорієнтованих на підтримку ініціатив у галузях освіти та культури. Програми подвійного дипломування (ступеневу академічну мобільність) реалізовано на базі: • Державної вищої школи професійної освіти ім. Іпполіта Цегельського у м. Гнезно (Польща); • Поморської академії у м. Слупськ (Польща); • Академії імені Яна Длугоша у м. Ченстохов (Польща). Програму кредитної академічної мобільності «Mevlana» реалізовано на базі: • Університету Аланья Аладдін Кейкубат (Туреччина); • Університету Біледжик Шейх Едебелі (Туреччина). Програму академічної мобільності «Еразмус+» реалізовано на базі: • Державної Вищої Школи Професійної Освіти імені Яна Амоса Коменського у м. Лешно (Польща); • Державної вищої школи професійної освіти ім. Іпполіта Цегельського у м. Гнезно (Польща). Університет бере участь у міжнародних наукових, освітніх та експериментальних проєктах із закордонними та українськими партнерськими установами, зокрема: програма «Student Action», програма «Active Citizens», програма «Healthy Challenge», MoPED – №586098-erpp-1-2017-1-UA-ERPKA2-CVHE-JP Модернізація педагогічної вищої освіти з використання інноваційних інструментів викладання. Міжнародні країни-партнери: Велика Британія, Болгарія, Польща, США, Туреччина, Узбекистан. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини увійшов до міжнародних рейтингів U-Multirank та QS.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти здійснюється на загальних засадах.

**II. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта
(Харчові технології)»**

Код н\д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Вища математика	3	екзамен
ОК 3	Історія культури України та світу	5	екзамен
ОК4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології	3	залік
ОК 5	Вступ до спеціальності професійна освіта	4	залік
ОК 6	Історія науки і техніки	3	залік
ОК 7	Іноземна мова	9	екзамен
ОК 8	Основи проєктування та комп'ютерна графіка	5	екзамен
ОК 9	Загальна фізика	4	екзамен
ОК 10	Фізіологія та гігієна харчування	4	екзамен
ОК 11	Виробниче навчання	6	екзамен
ОК12	Охорона праці та безпека життєдіяльності	4	залік
ОК 13	Ергономіка	4	залік
ОК 14	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості	4	екзамен
ОК 15	Товарознавство	4	екзамен
ОК 16	Ресторання справа	4	екзамен
ОК 17	Правознавство	3	залік
ОК 18	Теорія та технології класного керівництва	3	залік
ОК 19	Санітарія та гігієна закладів харчування	3	залік
ОК 20	Загальна та вікова психологія	4	екзамен
ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти	8	екзамен
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	екзамен
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування	3	залік
ОК 24	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв	4	екзамен
ОК 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	4	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання харчової галузі	4	екзамен
ОК 27	Методика професійного навчання	5	екзамен
ОК 28	Технології e-learning	4	екзамен
ОК 29	Харчові технології	4	екзамен
ОК 30	Процеси та апарати харчових виробництв	4	екзамен
ОК 31	Метрологія та стандартизація, управління якістю і сертифікація харчової продукції	5	екзамен
ОК 32	Економіка підприємств і маркетинг	5	екзамен
ОК 33	Фізичне виховання та основи здоров'я	3	залік
ОК34	Курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»	1	диференційований залік
ОК 35	Курсова робота з дисципліни «Методика професійного навчання»	1	диференційований залік

Вибіркові компоненти ОП			
ВК 01	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки (зазначена вибіркова дисципліна має бути включена до індивідуальних навчальних планів тих здобувачів вищої освіти денної та дуальної форми здобуття освіти, для яких вона є обов'язковою для вивчення за законодавством).	3	диференційований залік
ВК 02			
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Практична підготовка			
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика	3	залік
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика	3	залік
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика	9	екзамен
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика	9	екзамен
Загальний обсяг практичної підготовки		24	
ОК 40	Атестація	3	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

III. Логічна послідовність освітніх компонент освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)»

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми
1 семестр	
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням
ОК 2	Вища математика
ОК 3	Історія культури України та світу
ОК 4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології
ОК 5	Вступ до спеціальності професійна освіта
ОК 6	Історія науки і техніки
ОК 7	Іноземна мова
ОК 8	Основи проектування та комп'ютерна графіка
ОК 11	Виробниче навчання
ОК 33	Фізичне виховання та основи здоров'я
2 семестр	
ОК 7	Іноземна мова
ОК 8	Основи проектування та комп'ютерна графіка
ОК 11	Виробниче навчання
ОК 33	Фізичне виховання та основи здоров'я
ОК 9	Загальна фізика
ОК 10	Фізіологія та гігієна харчування
ОК 12	Охорона праці та безпека життєдіяльності
ОК 13	Ергономіка
3 семестр	
ОК 14	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості
ОК 15	Товарознавство
ОК 16	Ресторанна справа
ОК 17	Правознавство
ОК 18	Теорія та технології класного керівництва
ОК 19	Санітарія та гігієна закладів харчування

ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції
4 семестр	
ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції
ОК 20	Загальна та вікова психологія
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика
5 семестр	
ОК 24	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв
ОК 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
ОК 26	Технологічне обладнання харчової галузі
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика
6 семестр	
ОК 27	Методика професійного навчання
ОК 28	Технології e-learning
ОК 29	Харчові технології
ОК 34	Курсова робота з технології виробництва кулінарної продукції
7 семестр	
ОК 30	Процеси та апарати харчових виробництв
ОК 32	Економіка підприємств і маркетинг
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика
ОК 35	Курсова робота з методики професійного навчання
8 семестр	
ОК 31	Метрологія та стандартизація, управління якістю і сертифікація харчової продукції
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика
ОК 40	Атестація

IV. Базова загальновійськова підготовка на освітній програмі «Професійна освіта (Харчові технології)» (для денної та дуальної форми здобуття освіти)

Відповідно до частини четвертої статті 101 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу», пункту 7 Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затверджений постановою Кабінету Міністрів України № 734 від 21 червня 2024 року базова загальновійськова підготовка включена до освітньої програми і навчального плану як окрема навчальна дисципліна і складається з теоретичної підготовки в обсязі трьох кредитів ЄКТС, яка проводиться в закладі освіти, та практичної підготовки в обсязі семи кредитів ЄКТС.

До індивідуальних навчальних планів здобувачів вищої освіти, для яких згідно із законом проходження базової підготовки є обов'язковою, або які її проходять добровільно на підставі особистої заяви, включається дисципліна «Теоретична підготовка БЗВП» в обсязі трьох кредитів ЄКТС. Індивідуальний навчальний план є обов'язковим до виконання здобувачем вищої освіти

V. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми проводиться згідно з «Положенням про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини», «Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії» та інших нормативно-правових актів.

Атестація здобувачів вищої освіти освітньої-професійної програми спеціальності А5 Професійна освіта, спеціалізації А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, проводиться у формі складання комплексного кваліфікаційного екзамену з професійної освіти та харчові технології і завершується видачею документа державного зразка про присудження ступеня «Бакалавр». Атестація здійснюється відкрито і публічно. Атестаційний екзамен спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою: РН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях сфери харчових технологій. РН 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення. РН 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. РН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування сфери харчових технологій. РН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності. РН 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій. РН 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання. РН 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях у галузі харчових технологій.

VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості освіти

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті створена і функціонує на таких принципах: академічна свобода, автономність і саморегулювання; відкритість до нових знань і критики; чесність і толерантність у ставленні до членів колективу і партнерів; взаємна вимогливість і довіра; ініціативність і лідерство; суспільна та індивідуальна відповідальність за результати роботи; інклюзивність освітнього середовища.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу і періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів оцінювань на офіційному сайті, інформаційних стендах тощо;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками

Університету й здобувачами вищої освіти шляхом створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

Структуру системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті формує університетська спільнота: структурні підрозділи, науково-педагогічні і педагогічні працівники, здобувачі вищої освіти, представники адміністрації і допоміжних служб.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті діє на п'яти рівнях. Процедури та заходи забезпечення якості освіти в університеті регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу», «Положенням про освітні програми», «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» та ін.

ХІІ. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» для першого бакалаврського рівня вищої освіти. Чинний від 2019-11-21. Вид. офіц. Київ : МОН України, 2019. 18 с. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/07/28/015-Profosvita-bakalavr.pdf>.
2. Положення про освітні програми в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини : наказ ректора Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини № 424 о/д від 26.03.2025 р. 53 с. URL: [https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20освітні%20програми%20\(Нова%20редакція\)%20.pdf?ver=1743507122](https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20освітні%20програми%20(Нова%20редакція)%20.pdf?ver=1743507122).
3. Положення про гаранта, проєктну/робочу групу та групу забезпечення освітньої програми в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини : наказ ректора Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини № 1102 о/д від 12.08.2024 р. 10 с. URL: [https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20гаранта,%20проєктну\(робочу\)%20групу%20та%20групу%20забезпечення%20ОП.pdf?ver=1728978894](https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20гаранта,%20проєктну(робочу)%20групу%20та%20групу%20забезпечення%20ОП.pdf?ver=1728978894).
4. Положення про європейську кредитно-трансферну систему навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини : рішення Вченої ради Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини № 13 від 30.06.2015 р. 41 с. URL: [https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20гаранта,%20проєктну\(робочу\)%20групу%20та%20групу%20забезпечення%20ОП.pdf?ver=1728978894](https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20гаранта,%20проєктну(робочу)%20групу%20та%20групу%20забезпечення%20ОП.pdf?ver=1728978894).
5. Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини: наказ ректора Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини № 870 о/д від 22.05.2024 р. 37 с. URL: [https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20організацію%20освітнього%20процесу%20в%20УДПУ%20\(Нова%20редакція\).pdf?ver=1731676277](https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20організацію%20освітнього%20процесу%20в%20УДПУ%20(Нова%20редакція).pdf?ver=1731676277).
6. Закон України «Про військовий обов'язок і військову службу» : Закон України від 09.01.2025 № 4197-IX : станом на 1 квіт. 2025 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2232-12#Text>.
7. Порядок проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських : Постанова від 21.06.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/734-2024-п#n11>.
8. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Каб. Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 : станом на 2 лип. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п#Text>.
9. Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти: Постанова КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021. URL:

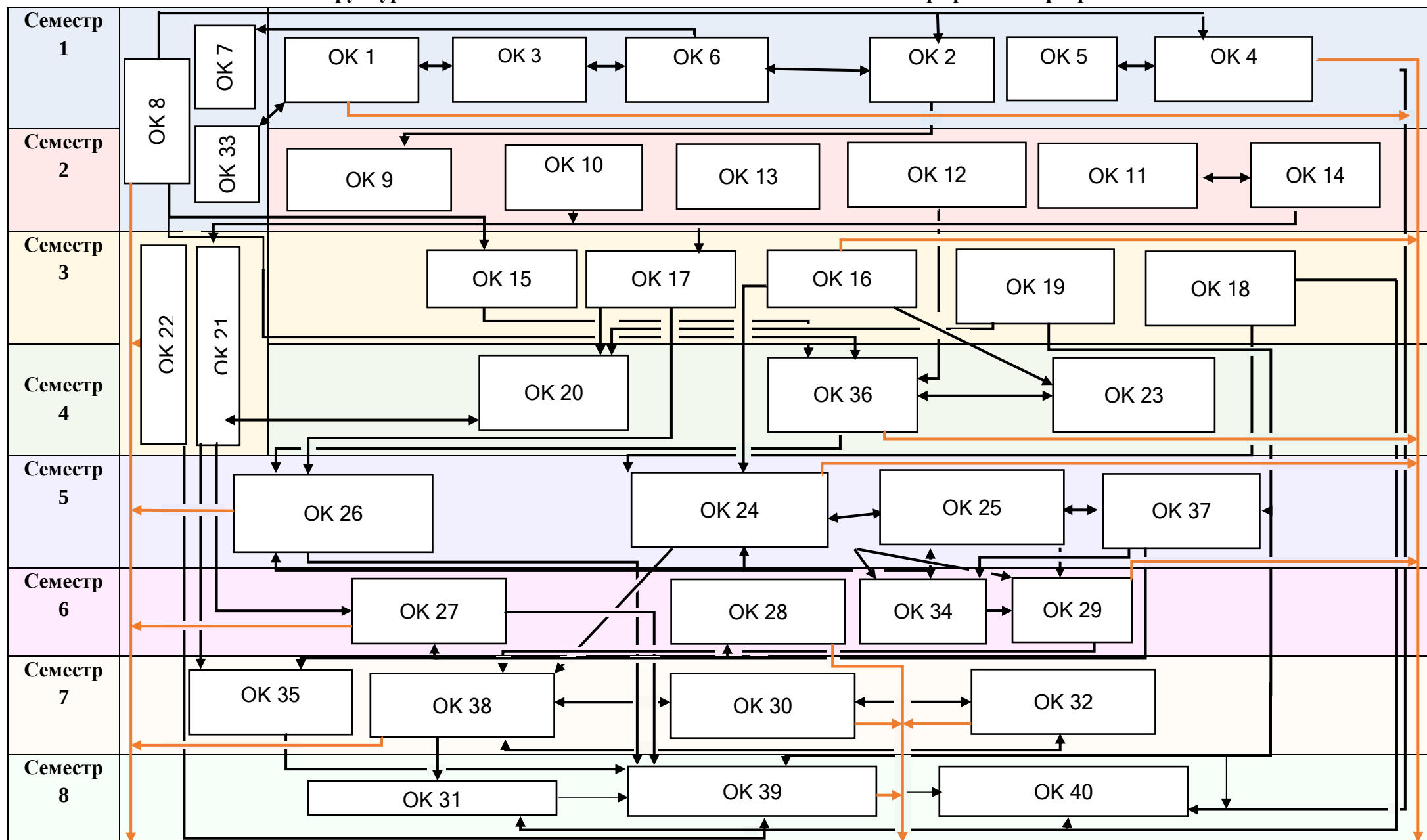
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>

Керівник робочої групи
(гарант освітньої програми)



Юлія ГВОЗДЕЦЬКА

VI. Структурно-логічна схема обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми



VIII. Матриця відповідності компетентностей освітнім компонентам освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» зі спеціальності: А5 Професійна освіт

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40	
ЗК 1			+		+							+			+	+	+	+		+	+				+	+					+					+	+	+	+		
ЗК 2			+		+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+		+		+	+	+		+		+	+	
ЗК 3	+		+		+		+	+			+		+		+			+			+	+			+				+					+	+	+	+	+	+		
ЗК 4	+				+		+											+			+							+											+		
ЗК 5		+			+				+	+	+			+	+	+			+	+	+		+	+		+	+	+	+			+	+			+					
ЗК 6		+		+		+		+	+	+		+	+	+	+				+	+	+	+		+	+				+		+	+						+	+		
ЗК 7		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
ЗК 8	+		+	+	+		+	+			+	+	+		+			+			+	+			+				+	+				+			+	+	+		
ЗК 9	+		+	+	+		+	+			+		+	+	+	+		+		+	+	+			+			+			+			+		+	+	+	+		
ЗК 10		+							+		+		+	+		+			+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 11										+		+	+				+	+		+	+				+	+		+	+							+	+	+	+		
ЗК 12												+	+				+			+	+				+				+	+							+	+	+	+	
ФК 1	+				+		+			+								+		+	+			+	+		+	+			+				+	+	+		+		
ФК 2	+		+		+		+										+		+	+								+								+	+	+	+		
ФК 3	+				+		+			+			+									+		+		+	+	+			+				+	+			+		
ФК 4	+				+		+			+			+					+			+	+		+	+	+	+	+	+		+			+	+				+		
ФК 5				+				+	+	+				+						+		+				+	+				+				+	+			+	+	
ФК 6										+												+		+			+	+				+			+	+			+	+	
ФК 7					+		+	+	+	+		+	+		+					+	+		+	+		+			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	
ФК 8				+		+		+	+	+		+		+	+																										

IX. Матриця забезпечення результатів навчання відповідними освітніми компонентами освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» зі спеціальності: А5 Професійна освіта

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40		
PH 1																	+																									
PH 2					+							+			+		+		+					+					+		+							+		+		
PH 3			+																																							
PH 4	+		+		+		+																																			
PH 5	+						+											+																								
PH 6					+		+																																			
PH 7										+		+							+				+	+				+			+	+	+		+					+		
PH 8													+								+								+									+		+		
PH 9				+		+																																				
PH 10																			+		+																	+			+	
PH 11																				+																			+			
PH 12																											+								+				+			
PH 13																											+	+							+		+		+			
PH 14																		+		+													+									
PH 15																					+																					
PH 16						+																	+			+					+										+	
PH 17		+						+	+	+	+			+								+										+									+	
PH 18		+							+	+	+			+								+					+			+					+		+		+		+	
PH 19											+		+			+						+					+				+							+		+		
PH 20																				+																		+				
PH 21								+							+	+									+					+				+								
PH 22				+																									+													
PH 23			+			+																											+				+				+	
PH 24														+		+								+								+		+			+				+	
PH 25																										+	+								+	+	+	+				
PH 26																	+									+	+			+							+					

Х. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)»

[illegible]

XI. Матриця відповідності визначених компетентностей освітньо-професійної програми дескрипторам Національної рамки кваліфікацій

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень Зн2 Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Уміння Ум1 Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	Комунікація К1 Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності К2 Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	Автономія та відповідальність АВ1 Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах АВ2 Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб АВ3 Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності
Загальні компетентності				
К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень			
К 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. К 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства,	Зн2 Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності			

техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.				
К 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. К 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К 08. Здатність працювати в команді. К 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.		Ум1 Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів		
К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.			К1 Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та	

К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. К 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.			власного досвіду в галузі професійної діяльності	
К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. і комунікаційних технологій. К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К 08. Здатність працювати в команді. К 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. К 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.			К2 Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	
К 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К 08. Здатність працювати в команді.				AB1 Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах
К 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.				AB2 Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
К 02. Здатність зберігати та примножувати моральні,				AB3 Здатність до подальшого навчання з

культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. К 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.				високим рівнем автономності
---	--	--	--	-----------------------------

Фахові компетентності

ФК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень. 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.	Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень			
--	--	--	--	--

ФК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі. 26ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу професійної освіти.				
ФК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності. ФК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. ФК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами. ФК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери харчові технології. ФК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти. ФК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук. ФК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію	Зн2 Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності			

(дані) відповідно до спеціалізації. ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу професійної освіти.				
ФК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності. ФК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. ФК 05. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище. ФК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень. ФК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери харчові технології. ФК 08. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації. ФК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці		Ум1 Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів		

відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці. ФК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі. ФК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, 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 професійної освіти.				
ФК 05. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище. ФК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.			K1 Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності	
ФК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. ФК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.			K2 Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	

ФК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.				
ФК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності. ФК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. ФК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами. ФК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти. ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу професійної освіти.				AB1 Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах
ФК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери харчові технології. ФК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки				AB2 Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

життєдіяльності та охорони і гігієни праці. ФК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих. ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу професійної освіти.				
ФК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами. ФК 04. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення. ФК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.				АВЗ Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності

XI. Матриця відповідності визначених компетентностей освітньо-професійної програми дескрипторам Національної рамки кваліфікацій

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень Зн2 Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Уміння Ум1 Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	Комунікація К1 Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності К2 Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	Автономія та відповідальність АВ1 Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах АВ2 Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб АВ3 Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності
Загальні компетентності				
К 03; К 04; К 07	Зн1			
К 01; К 02; К 05	Зн2			
К 02; К 03; К 04; К 05; К 06; К 07; К 09		Ум1		
К 03; К 04; К 06			К1	
К 05; К 07; К 08; К 09; К 11			К2	
К 01; К 05; К 07 К 08				АВ1
К 10; К 11				АВ2
К 02; К 03; К 04; К 06; К 07				АВ3
Фахові компетентності				
ФК 06; ФК 10; ФК 11; ФК 12; ФК 15	Зн1			
ФК 01; ФК 02; ФК 03; ФК 07; ФК 09; ФК 11; ФК 14; ФК 15	Зн2			
ФК 01; ФК 02; ФК 05; ФК 06; ФК 07; ФК 08; ФК 10; ФК 12; ФК 13; ФК 14; ФК 15		Ум1		
ФК 05; ФК 09			К1	
ФК 02; ФК 03; ФК 09			К2	
ФК 01; ФК 02; ФК 03; ФК 09; ФК 15				АВ1
ФК 07; ФК 10; ФК 13; ФК 15				АВ2
ФК 03; ФК 4; ФК 6				АВ3

