"Затверджую"
Проректор з науково-педагогічної роботи
__________ Ярослава ЮРКІВ

Затверджено на засіданні вченої ради
протокол № 11 від 29 травня 2026 р.
Голова вченої ради
__________ Віталій КУРИЛО

Міністерство освіти і науки України

Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"

Н А В Ч А Л Ь Н И Й   П Л А Н

освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
рівень вищої освіти	другий (магістерський)
галузь знань	А Освіта
спеціальність	А5 Професійна освіта
предметна спеціальність / спеціалізація (за наявності)	А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
форма здобуття вищої освіти	денна
освітня кваліфікація	магістр з професійної освіти (за спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
професійна кваліфікація	
розрахунковий термін навчання	1 рік 4 місяці

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курси	Час у тижнях																																																			
	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень					Серпень			
	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	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	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
1					т	т	т	т	т	т	с	т	т	т	т	т	т	вкр	вкр	с	к	к	т	т	т	т	с	п	п	п	п	п	п	п	п	т	т	т	т	т	вкр	вкр	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к
2	т	т	т	т	с	п	п	п	п	п	п	т	т	т	т	т	т	вкр	вкр	вкр	с	а																														

Позначення:
- т -теоретичне навчання;
- с - екзаменаційна сесія
- п - практика;
- к - канікули
- а - атестація;
- вкр - виконання кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання квал.роботи	Канікули	Разом
1	21	4	8		4	11	48
2	10	2	6	1	3		22
Разом	31	6	14	1	7	11	70

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Педагогічна практика в закладах професійної освіти (виробнича)	2	8
Педагогічна практика в закладах фахової передвищої освіти (виробнича)	3	6

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації
Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи
Комплексний кваліфікаційний іспит

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Шифр кафедри	Освітні компоненти	Форма підсумкового контролю			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл кредитів ЄКТС на тиждень за курсами і семестрами																							
							Загальний обсяг	Аудиторні заняття					Самостійна робота	1	Семестр									2	Семестр									3	Семестр			
								Всього	у тому числі:			індивідуальні заняття з викладачем		12	тижнів у семестрі									9	тижнів у семестрі									10	тижнів у семестрі			
			Екзамени	Заліки	Практики, атестація				Лекції	Лабораторні	Практичні, семінарські			Кількість годин протягом тижня																									
1		2	3	4	5	6	7	9	8	9	10	11	12	Год/тиж	ЄКТС/сем	Всього Год/сем	ЕКЗ	Зал	Л	Лб	Пр	Інд.з викл	Сам	Год/тиж	ЄКТС/сем	Всього Год/сем	ЕКЗ	Зал	Л	Лб	Пр	Інд.з викл	Сам	Год/тиж	ЄКТС/сем	Всього Год/сем	ЕКЗ	Зал	Л	Лб	Пр	Інд.з викл	Сам
		1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				**12,0**	**360**	**96**	**48**		**48**		**264**																											
		1.1. Обов'язкові освітні компоненти				**6,0**	**180**	**48**	**24**		**24**		**132**																											
1	6	Методологія науково-педагогічних досліджень	1			3,0	90	24	12		12		66	2	3,0	90	ЕКЗ		12		12		66																	
2	71	Основи професійної комунікації іноземною мовою		1		3,0	90	24	12		12		66	2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66																	
		1.2. Вибіркові освітні компоненти				**6,0**	**180**	**48**	**24**		**24**		**132**																											
1		Дисципліна з1		2		3,0	90	24	12		12		66											3	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66							
2		Дисципліна з2		3		3,0	90	24	12		12		66																					2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66
		2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				**78,0**	**2340**	**360**	**180**		**180**		**1980**																											
		2.1. Обов'язкові освітні компоненти				**37,5**	**1125**	**216**	**108**		**108**		**909**																											
1	9	Освітній процес у сучасних закладах професійної освіти: теорія та практика	1			5,0	150	40	20		20		110	3	5,0	150	ЕКЗ		20		20		110																	
2	83	Психологія освітньої діяльності	1			3,0	90	24	12		12		66	2	3,0	90	ЕКЗ		12		12		66																	
3	6	Методика викладання фахових дисциплін у закладах професійної освіти	1			5,0	150	40	20		20		110	3	5,0	150	ЕКЗ		20		20		110																	
4	6	Інноваційні технології в професійній освіті	1			5,0	150	40	20		20		110	3	5,0	150	ЕКЗ		20		20		110																	
5	12	Інформаційно-комунікаційні технології в професійній освіті та науці		1		3,0	90	24	12		12		66	2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66																	
6	6	Інноваційні технології в аграрному виробництві, в галузі переробки сільськогосподарської продукції і харчових технологій	2			6,0	180	48	24		24		132											5	6,0	180	ЕКЗ		24		24		132							
3	6	Виконання кваліфікаційної роботи		123		10,5	315						315	вкр	3,0	90		ЗАЛ					90	вкр	3,0	90		ЗАЛ					90	вкр	4,5	135		ЗАЛ					135
		Практики				**21,0**	**630**						**630**																											
1	6,9,83	Педагогічна практика в закладах професійної освіти (виробнича)		2	2	12,0	360						360											п	12,0	360		ЗАЛ					360							
2	6,9,83	Педагогічна практика в закладах фахової передвищої освіти (виробнича)		3	3	9,0	270						270																					п	9,0	270		ЗАЛ					270
		Атестація				**1,5**	**45**						**45**																											
1	6	Атестація			3	1,5	45						45																					а	1,5	45							45
		2.2.Вибіркові освітні компоненти				**18,0**	**540**	**144**	**72**		**72**		**396**																											
1		Дисципліна п1		2		3,0	90	24	12		12		66											3	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66							
2		Дисципліна п2		2		3,0	90	24	12		12		66											3	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66							
3		Дисципліна п3		3		3,0	90	24	12		12		66																					2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66
4		Дисципліна п4		3		3,0	90	24	12		12		66																					2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66
5		Дисципліна п5		3		3,0	90	24	12		12		66																					2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66
6		Дисципліна п6		3		3,0	90	24	12		12		66																					2	3,0	90		ЗАЛ	12		12		66
		Загальна кількість:				**90,0**	**2700**	**456**	**228**		**228**		**2244**	**17**	**30,0**	**900**							**684**	**14**	**30,0**	**900**							**780**	**10**	**30,0**	**900**							**780**
		Освітніх компонентів			22									8										6										8								
		Практик			2																			1										1								
		Атестація			1																													1								

Гарант освітньої програми — Марина ЛУЦЕНКО

Завідувач кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу — Віктор БУРДУН

Декан факультету технологій та інформаційних систем — Геннадій МОГИЛЬНИЙ

Узгоджено:

Завідувач навчального відділу — Валентина ЛЄСНОВА