

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»**

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА  
«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»**

**другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)  
галузі знань А Освіта**

**освітня кваліфікація: магістр з професійної освіти (за спеціалізацією А5.37 Аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)**

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ**

**Голова вченої ради**



**Віталій КУРИЛО**

**(протокол № 11 від 29.05.2026)**

**Освітня програма набуває чинності  
з 01 вересня 2026 р.**

**Проректор з науково-педагогічної роботи**

**Ярослава ЮРКІВ**

**(наказ № 87-ОД від 29.05.2026)**

## СТОРІНКА ПОГОДЖЕННЯ

освітньої програми  
«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРобКА  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»

другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)  
галузі знань А Освіта

освітня кваліфікація: магістр з професійної освіти (за спеціалізацією А5. 37 Аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

### ПОГОДЖЕНО:

Декан факультету технологій та інформаційних систем



Геннадій МОГИЛЬНИЙ

«14» травня 2026 р.

Завідувач кафедри професійної освіти,  
ресторанного і туристичного бізнесу



Віктор БУРДУН

«11» травня 2026 р.

Гарант освітньої програми



Марина ЛУЦЕНКО

«11» травня 2026 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма розроблена відповідно до Закону України «Про освіту»; Закону України «Про вищу освіту»; Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. №1341; Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов про впровадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. №1187, постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 30.08.2024 р. № 1021.

Програму укладено на підставі чинного стандарту вищої освіти України за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» для другого (магістерського) рівня вищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.11.2020 р. № 1435.

Розроблено проектною групою у складі:

1. Гарант освітньої програми (керівник проектної групи) – **Луценко Марина Василівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
2. **Бурдун Віктор Васильович**, кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
3. **Гіренко Наталія Ігорівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
4. **Скібіна Олена Володимирівна**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
5. **Ольховий Богдан Олександрович**, магістр спеціальності «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)».
6. **Шаманська Полина Валеріївна**, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)».

Програму обговорено на засіданні кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу.

Протокол від 11 травня 2026 р. № 11.

Програму схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій і торгівлі.

Протокол від 14 травня квітня 2026 р. № 2.

Відомості про рецензентів – зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Самусь Тетяна Володимирівна** – кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри професійної освіти та технологій сільськогосподарського виробництва Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка.
2. **Романцова Інна Володимирівна** – в.о. директора Рубіжанського індустріально-педагогічного фахового коледжу.
3. **Кудря Катерина Миколаївна** – в.о. директора ВПУ № 92, м. Сєверодонецьк.

**1. Опис освітньої програми зі спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) за спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології**

<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», факультет технологій та інформаційних систем
<b>Назва освітньої програми</b>	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
<b>Рівень вищої освіти</b>	другий (магістерський)
<b>Галузь знань</b>	А Освіта
<b>Спеціальність</b>	А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)
<b>Спеціалізація або предметна спеціальність (за наявності)</b>	А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
<b>Опис предметної області</b>	<p><i>Об'єкт вивчення:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структура та функціональні компоненти системи професійної освіти;</li> <li>- теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням інноваційних методів відповідних наук на підприємствах, в установах та організаціях галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.</li> </ul> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка професіоналів, здатних розв'язувати складні задачі і проблеми в галузі професійної освіти за спеціалізацією аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, у професійній діяльності та процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, концепції, принципи та їх використання для пояснення фактів та прогнозованих результатів у галузі професійної освіти за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».</p> <p><i>Предметна область</i> базується на сучасних наукових знаннях про цілі і цінності професійної освіти у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій, проблеми впровадження цифрових технологій в освітній процес, традиційні та інноваційні підходи до їх вирішення засобами сучасної педагогічної та технічної науки.</p> <p><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; навчальні, виховні розвивальні освітні та технології коучингу.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення, друковані та інтернет-джерела інформації, необхідні в освітньому процесі; використання баз сільськогосподарських та харчових підприємств та закладів освіти для проведення педагогічної практики</p>

<b>Цілі освітньої програми</b>	<p>Підготовка конкурентноспроможних професіоналів із високим рівнем професійної компетентності в галузі професійної освіти, на основі органічної єдності високоякісного студентоцентрованого навчання, наукової діяльності, розвитку інтелектуальної активності, креативності, громадянської свідомості та національної ідентичності, здатних здійснювати наукову, інноваційну і професійно-освітню діяльність у сфері професійної освіти за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».</p> <p><i>Унікальність освітньої програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»</i> полягає в синергії професійно-педагогічної підготовки та поглибленого вивчення фахових дисциплін з вказаної спеціалізації. Програма готує професіоналів, здатних одночасно працювати в агропромислових компаніях, харчових і переробних підприємствах та викладати фахові дисципліни в закладах професійної освіти. Програма базується на потребах сучасного ринку праці та цифрової економіки, реагуючи на розвиток технологій аграрних, сільськогосподарських, харчових і переробних виробництв та на зростання потреби в технічних і педагогічних кадрах</p>
<b>Тип освітньої програми</b>	освітньо-професійна
<b>Мова (мови) викладання</b>	українська
<b>Кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання ОП</b>	90
<b>Форми здобуття освіти за ОП і розрахункові строки виконання ОП за кожною з них</b>	денна, заочна 1 рік 4 місяці
<b>Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за ОП (відповідно до стандартів вищої освіти)</b>	наявність ступеня бакалавра, магістра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
<b>Компетентності випускника</b>	<p><b><i>Інтегральна компетентність:</i></b>  <b>ІК 1.</b> Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру і проблеми у професійній освіті.</p> <p><b><i>Загальні компетентності:</i></b>  <b>ЗК 1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.  <b>ЗК 2.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  <b>ЗК 3.</b> Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).  <b>ЗК 4.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.  <b>ЗК 5.</b> Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.  <b>ЗК 6.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.  <b>ЗК 7.</b> Здатність до міжособистісної взаємодії.</p> <p><b><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i></b>  <b>СК 1.</b> Здатність застосовувати і розробляти нові підходи до вирішення задач дослідницького та/або інноваційного характеру і проблем</p>

	<p>професійної освіти.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність враховувати різноманітність здобувачів освіти при плануванні і реалізації освітнього процесу в професійній освіті.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність застосовувати і створювати нові освітні інструменти і технології та інтегрувати їх в освітнє середовище професійної освіти.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність аналізувати, прогнозувати, критично осмислювати проблеми у професійній освіті, а також у сфері спеціалізації та приймати ефективні рішення щодо їх розв'язання.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність розробляти і реалізовувати проекти у професійній освіті, у тому числі міждисциплінарні, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність управляти стратегічним розвитком команди в процесі здійснення професійної діяльності.</p> <p><b>СК 7.</b> Навички консультивання у сфері професійної освіти.</p> <p><b>Додатково визначені освітньою програмою:</b></p> <p><b>СК 8.</b> Здатність до планування і проведення наукових досліджень; здатність добирати і застосовувати в професійній діяльності нові знання про інновації в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій</p>
<p><b>Програмні результати навчання, які дають право на присудження визначеної ОП освітньої кваліфікації</b></p>	<p><b>РН 1.</b> Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства, освіти і методології наукового пізнання у сфері професійної освіти.</p> <p><b>РН 2.</b> Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності.</p> <p><b>РН 3.</b> Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.</p> <p><b>РН 4.</b> Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово для обговорення і презентації результатів професійної діяльності, досліджень та проєктів.</p> <p><b>РН 5.</b> Обирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації комплексних проєктів у професійній освіті та міждисциплінарних проєктів з урахуванням етичних, правових, соціальних та економічних аспектів.</p> <p><b>РН 6.</b> Організувати освітній процес у сфері професійної освіти на основі людино-центрованого підходу та сучасних досягнень педагогіки і психології, керувати пізнавальною діяльністю, здійснювати ефективне та об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.</p> <p><b>РН 7.</b> Створювати освітнє середовище професійної освіти, що є сприятливим для здобувачів освіти і забезпечує досягнення визначених результатів навчання.</p> <p><b>РН 8.</b> Здійснювати у науковій та професійній літературі, базах даних, інших джерелах пошук необхідної інформації з професійної освіти і дотичних питань, систематизувати, аналізувати та оцінювати відповідну інформацію.</p> <p><b>РН 9.</b> Будувати і досліджувати моделі процесів у галузі професійної освіти, а також у сфері спеціалізації.</p> <p><b>РН 10.</b> Здійснювати консультивну діяльність у сфері професійної освіти.</p> <p><b>Додатково визначені освітньою програмою:</b></p> <p><b>РН 11.</b> Проводити наукові дослідження, демонструвати та використовувати в професійній діяльності знання про інновації в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та</p>

	харчових технологій
<b>Форма (форми) атестації здобувачів вищої освіти</b>	публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи і комплексний кваліфікаційний іспит
<b>Можливості працевлаштування за здобутою освітою</b>	Перелік професій для випускників освітньої програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» згідно з чинним Національним класифікатором України (Класифікатор професій ДК 003:2010): КП 2321 Викладач закладу професійної освіти. КП 2322 Викладач закладу фахової передвищої освіти. КП 3330 Асистент викладача професійної освіти. КП 3340 Педагог професійного навчання. КП 3340 Вихователь закладу професійної освіти
<b>Процедури присвоєння професійних кваліфікацій (у разі їх присвоєння)</b>	професійну кваліфікацію не присвоюють

## 2. Перелік освітніх компонентів (ОК) і їх логічна послідовність

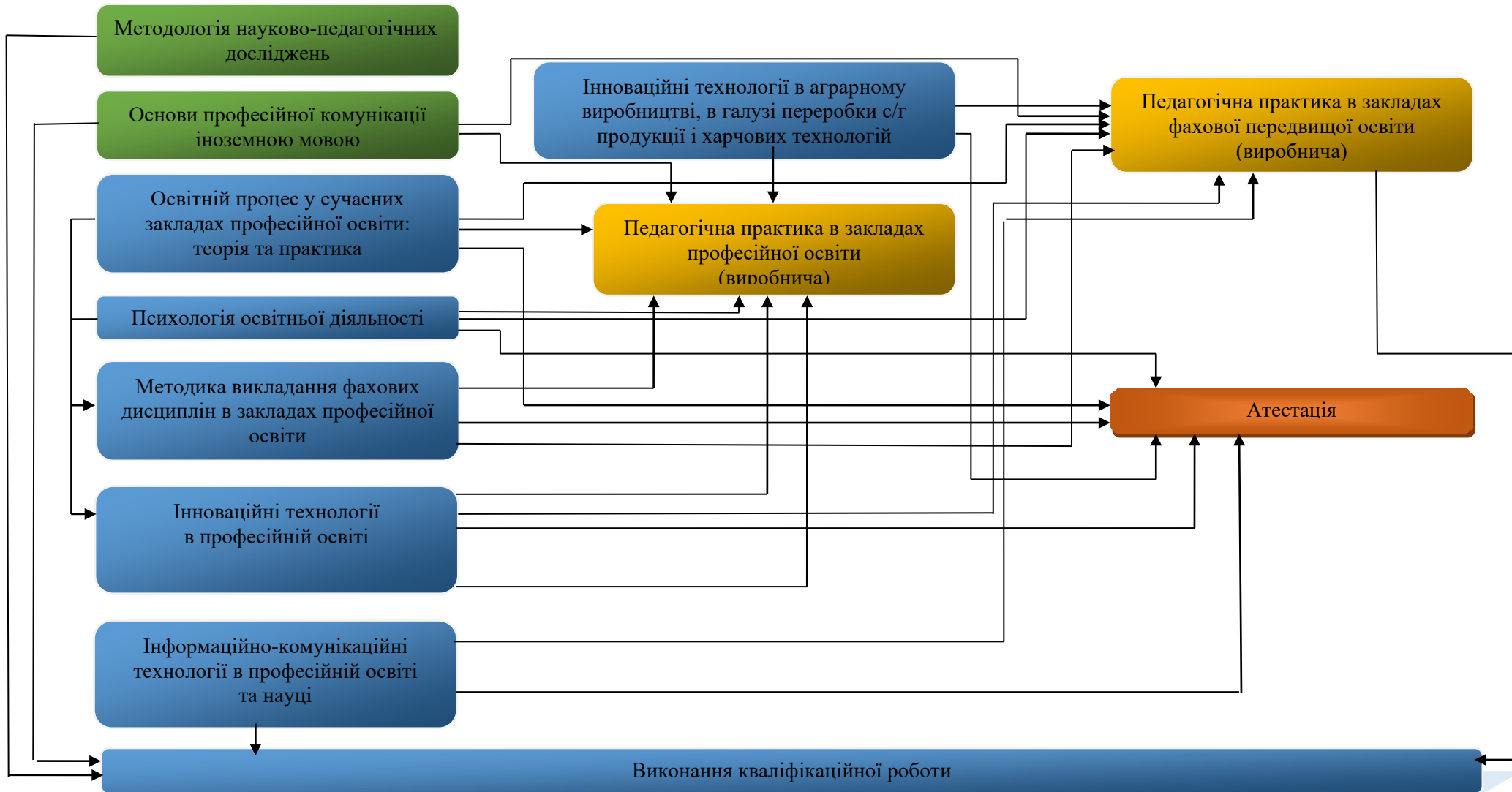
Код н/д	Освітні компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти / роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>			
ОК 1	Методологія науково-педагогічних досліджень	3,0	екзамен
ОК 2	Основи професійної комунікації іноземною мовою	3,0	залік
ОК 3	Освітній процес у сучасних закладах професійної освіти: теорія та практика	5,0	екзамен
ОК 4	Психологія освітньої діяльності	3,0	екзамен
ОК 5	Методика викладання фахових дисциплін у закладах професійної освіти	5,0	екзамен
ОК 6	Інноваційні технології в професійній освіті	5,0	екзамен
ОК 7	Інформаційно-комунікаційні технології в професійній освіті та науці	3,0	залік
ОК 8	Інноваційні технології в аграрному виробництві, в галузі переробки сільськогосподарської продукції і харчових технологій	6,0	екзамен
ОК 9	Виконання кваліфікаційної роботи	10,5	залік, залік, залік
ОК 10	Педагогічна практика в закладах професійної освіти (виробнича)	12,0	залік
ОК 11	Педагогічна практика в закладах фахової передвищої освіти (виробнича)	9,0	залік
ОК 12	Атестація	1,5	публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи, комплексний кваліфікаційний іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів</b>		<b>66,0</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
1, 2	Дисципліна з1, з2	6,0	залік
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
1 – 6	Дисципліни п1 – п6	18,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:</b>		<b>24,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>90,0</b>	

# Структурно-логічна схема ОП

1 Семестр

2 Семестр

3 Семестр



### 3. Матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ІК	+					+	+		+	+	+	+
Загальні компетентності												
ЗК 1	+			+		+		+	+			+
ЗК 2	+	+		+	+	+	+		+	+	+	
ЗК 3	+	+		+					+	+	+	+
ЗК 4		+										
ЗК 5			+	+	+					+	+	
ЗК 6			+	+	+					+	+	
ЗК 7		+	+	+	+		+			+	+	+
Спеціальні (фахові) компетентності												
СК 1	+				+	+	+		+			
СК 2			+	+	+	+				+	+	
СК 3	+		+		+	+	+		+	+	+	
СК 4	+		+	+		+		+	+	+	+	+
СК 5						+						
СК 6				+						+	+	
СК 7				+				+		+	+	
СК 8					+			+		+	+	

### 4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними освітніми компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
РН 1	+					+		+				+
РН 2	+					+	+	+	+	+	+	+
РН 3		+					+		+	+	+	+
РН 4		+							+	+	+	+
РН 5		+	+		+		+		+			
РН 6		+	+	+	+	+				+	+	
РН 7		+	+	+	+	+				+	+	
РН 8	+						+		+	+	+	
РН 9	+				+	+		+	+			
РН 10				+	+					+	+	
РН 11								+	+			