

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові  
технології»  
(назва ОП)

першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 015 «Професійна освіта» спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво,  
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»  
(назва)

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка  
(назва)

Освітня кваліфікація: Бакалавр професійної освіти за спеціалізацією «Аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»  
(назва)

Форма навчання: денна, заочна  
(назва)

Термін навчання: 3 роки 10 місяців  
(кількість роки)



**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ**  
Голова вченої ради

В. С. Курило  
(протокол №10 від 25.06.2021 року)

Освітньо-професійна програма набуває чинності  
з 01 липня 2021 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи

Д.В. Ужченко

(наказ № 80-ОД від 25.06.2021 р.)

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми  
«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»  
(назва ОП)

Першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 015 «Професійна освіта» спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»  
(назва)

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка  
(назва)

Освітня кваліфікація: Бакалавр професійної освіти за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»  
(назва)

Форма навчання: денна, заочна  
(назва)

Термін навчання: 3 роки 10 місяців  
(кількість років)

### ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту торгівлі,  
обслуговуючих технологій і туризму

 В. Ф. Дрель

«17» червня 2021 р.

Завідувач кафедри технологій виробництва і  
професійної освіти

 В. В. Бурдун

«15» червня 2021 р.

Гарант освітньої програми

 Д.П. Крамаренко

«11» червня 2021 р.

## ПЕРЕДМОВА

ОПП «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)», затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності 015 «Професійна освіта», за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» у складі:

1. **Керівник робочої проектної групи (гарант освітньо-професійної програми)** – Крамаренко Дмитро Павлович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
2. Бурдун Віктор Васильович кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій виробництва і професійної освіти, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
3. Маслійов Сергій Володимирович доктор с/г наук, професор кафедри технологій виробництва і професійної освіти, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
4. Беседа Олександр Олександрович кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».

Програму обговорено на засіданні кафедри технологій виробництва і професійної освіти  
Протокол від «15» червня 2020 р. № 11

Програму схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму  
Протокол від «18» червня 2020 р. № 12

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Коваленко Юлія Борисівна, директор Рубіжанського індустріально-педагогічного коледжу
2. Потопа Анатолій Григорович, директор СТОВ «Артемівське».

Правила прийому на навчання за ОП з урахуванням її особливостей: на базі повної загальної середньої освіти, на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством».

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті та в інших ЗВО, зокрема іноземних:

- на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС;
- 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 і межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») з інших спеціальностей;

- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визначити та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти;

- на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.

Мінімум 50 % обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених чинним стандартом вищої освіти.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 015 «Професійна освіта», за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Luhansk Taras Shevchenko National University Institute of Commerce, Serving Technology and Tourism Кафедра технологій виробництва і професійної освіти
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти <i>Кваліфікація в дипломі:</i> <i>Освітня кваліфікація:</i> бакалавр з професійної освіти (за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»), <i>Професійна кваліфікація:</i> педагог професійного навчання, агротехнік / технік-технолог з технології харчування
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців Заклад вищої освіти має право визнати та зарахувати кредити, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за профілем підготовки обсягом не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, за непрофільними спеціальностями: не більше ніж 60 кредитів ЄКТС. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти».
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: серія УД № 13012984. Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 16 червня 2016 року протокол № 121 (наказ МОН України від 26.06.2016 р. № 79-А), з галузі знань та спеціальності / 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	На базі повної загальної середньої освіти, на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	Програма діє на період навчання

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	<a href="http://luguniv.edu.ua">http://luguniv.edu.ua</a>
<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка компетентного і кваліфікованого педагога професійного навчання здатного до інноваційної діяльності в закладах професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти з урахуванням регіональних особливостей; підготовка конкурентоспроможного агротехніка, техника-технолога з технології харчування, спрямованого на постійне зростання власного рівня професійної підготовки	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p><b>Галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка»</b>  <b>Спеціальність 015 «Професійна освіта»</b>  <b>Спеціалізація 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»</b>  <b>Об'єкти вивчення та діяльності:</b> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням методів відповідних наук в установах та організаціях галузі/сфери (Освіта/Педагогіка).  <b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій галузі/сфери (Освіта/Педагогіка) відповідно до спеціалізації Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).  <b>Теоретичний зміст предметної області.</b> Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології). Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності згідно з спеціалізацією Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).  <b>Методи, методики та технології:</b> 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.  <b>Інструменти та обладнання:</b> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), технічні засоби навчання, друковані та Інтернет-джерела інформації необхідні в освітньому процесі; бази інших організацій та установ для проведення технологічних і педагогічних практик.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Програма базується на сучасних наукових знаннях про цілі і цінності професійної освіти у галузі (Освіта/Педагогіка) відповідно до спеціалізації (Професійна освіта (Аграрне

	виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)), проблеми впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у навчально-виховний процес, традиційні та інноваційні підходи до їх вирішення засобами сучасної педагогічної та технічної науки.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Програма спрямована на формування здатності випускника здійснювати інноваційну діяльність у закладах професійно-технічної освіти та у галузі (Освіта/Педагогіка) відповідно до спеціалізації (Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)). Ключові слова: професійна освіта, аграрне виробництво, технології, виробництво, переробка, сільськогосподарська продукція, компетентність, інноваційна діяльність.
<b>Особливості програми</b>	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах педагогіки, що визначають тенденції та закономірності суб'єктів навчання, передбачає підготовку випускників до впровадження нових педагогічних та інформаційних технологій в професійній діяльності. Предметна область містить знання з педагогічних, фундаментальних та прикладних наук галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.
<b>4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Згідно Національного класифікатора України, (Класифікатор професій (ДК 003:2010) зі змінами 2019 року) випускники можуть працювати за такими професіями: КП 3340 Майстер виробничого навчання; КП 3340 Педагог професійного навчання; КП 3115 Технік-механік сільськогосподарського виробництва; КП 3212 Агротехнік КП 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції КП 3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства КП 3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів КП 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів КП 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів КП 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна КП 3570 Технік-технолог з технології харчування. КП 3590 Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників Технік-технолог з виробництва полісахаридів Технік-технолог з виробництва цукристих речовин
<b>Подальше навчання</b>	Мають право навчатися за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти за цією спеціальністю (що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра), або за суміжною чи іншою спеціальністю.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Викладання базується на студентоцентрованому (student-centered education), компетентнісному підході (competence-based approach) до навчання, навчання, орієнтованому на результат (result-based education). Форми навчання: – лекція, теоретичний семінар, практичний семінар, лабораторна, практична, самостійна і науково-дослідна робота;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виробниче навчання в навчальних майстернях і на виробництві;</li> <li>– індивідуальне заняття зі здобувачами вищої освіти;</li> <li>– виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань (реферат, розрахункова робота, курсовий проєкт, випускна кваліфікаційна робота);</li> <li>– педагогічна і технологічна практики;</li> <li>– навчальна екскурсія.</li> </ul>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за національною шкалою, за 100-бальною шкалою та оцінками ЄКТС.</p> <p><b>Поточний контроль</b> здійснюється під час проведення практичних і лабораторних занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачами вищої освіти навчальної дисципліни. Він передбачає оцінювання усних і письмових відповідей, результатів комп'ютерного тестування, захисту виконаних творчих завдань, проєктів.</p> <p><b>Проміжний контроль</b> передбачає виконання модульних робіт письмово або у вигляді комп'ютерного тестування, захист курсових проєктів, звітів з практик, здачу семестрових заліків або іспитів, які обов'язково враховують поточну успішність здобувачів вищої освіти та результати модульних робіт.</p> <p><b>Вихідний контроль</b> передбачає написання випускної кваліфікаційної роботи і здачу комплексного іспиту з педагогіки і теорії та методики професійної освіти.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p><b>ІК1.</b> 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 (Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)) і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<b>Загальні компетентності (К)</b>	<p><b>К 1.</b> 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><b>К 2.</b> 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.</p> <p><b>К 3.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>К 4.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>К 5.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>К 6.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>К 7.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>К 8.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>К 9.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>



	<p><b>К 10.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>К 11.</b> Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові) компетентності (К)</b></p>	<p><b>К 12.</b> Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p><b>К 13.</b> Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p><b>К 14.</b> Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p><b>К 15.</b> Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p><b>К 16.</b> Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p><b>К 17.</b> Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p><b>К 18.</b> Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p><b>К 19.</b> Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p><b>К 20.</b> Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p><b>К 21.</b> Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p><b>К 22.</b> Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p><b>К 23.</b> Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p><b>К 24.</b> Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p><b>К 25.</b> Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p> <p><b>К 26.</b> Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.</p> <p><b>К 27.</b> Здатність організовувати та забезпечувати функціонування технологічних процесів переробки сировини і виробництва продукції у галузі.</p> <p><b>К 28.</b> Здатність визначати необхідне обладнання для забезпечення технологічних процесів у галузі. Підбирати його кількість та розташовувати відповідно технологічного процесу.</p> <p><b>К 29.</b> Здатність визначати необхідну кількість і якість сировини і матеріалів для забезпечення функціонування технологічних процесів у галузі.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання (ПР)</b></p>	<p><b>ПР 01.</b> Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</p> <p><b>ПР 02.</b> Володіти інформацією чинних нормативно-правових</p>

документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).

**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.

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

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

**ПР 10.** Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

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

**ПР 12.** Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

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

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

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

**ПР 16.** Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).

**ПР 17.** Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

**ПР 18.** Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).

**ПР 19.** Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).

**ПР 20.** Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в

	<p>межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p><b>ПР 21.</b> Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p><b>ПР 22.</b> Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p> <p><b>ПР 23.</b> Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p><b>ПР 24.</b> Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.</p> <p><b>ПР 25.</b> Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p> <p><b>ПР 26.</b> Уміти організовувати і забезпечувати функціонування технологічних процесів переробки сировини і виробництва продукції (відповідно до спеціалізації).</p> <p><b>ПР 27.</b> Володіти основами проектування і технічного оснащення технологічних ділянок і ліній переробки сировини і виробництва продукції (відповідно до спеціалізації).</p> <p><b>ПР 28.</b> Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності (відповідно до спеціалізації).</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями.</p> <p>Науково-педагогічні працівники мають відповідну базову освіту, необхідну кількість публікацій у фахових, науково-метричних виданнях, беруть активну участь у науково-практичних конференціях різного рівня (міжнародних, всеукраїнських, регіональних), займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників. Підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників відбувається згідно плану підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу кафедри технологій виробництва та професійної освіти.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Наявна матеріально-технічна база, обладнання та устаткування, яке необхідне для проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти; комп'ютерні класи, технічні засоби навчання, спеціалізовані лабораторії, майстерні, стенди, наочні посібники, сучасні прикладні програми для формування предметних компетентностей фахівця відповідної галузі.</p> <p>Наявна соціально-побутова інфраструктура.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний сайт ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».</p> <p>Використання віртуального освітнього середовища ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (Moodle) та авторських розробок науково-педагогічних працівників.</p> <p>Використання сучасних прикладних комп'ютерних програм</p>

	Точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Наукова бібліотека, читальні зали. Необмежений доступ до мережі Інтернет (Wi-Fi). Освітньо-професійна програма, навчальний план; графік навчального процесу; робочі програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану; комплекс навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; програми практик; методичні матеріали для проведення підсумкової атестації здобувачів; критерії оцінювання рівня підготовки здобувачів вищої освіти.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Можлива у рамках програми ЄС Єразмус+ (проведення закордонних практик з укладанням угод щодо академічної мобільності за встановленою формою)
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	У межах ліцензованого обсягу спеціальності та за умови попередньої мовної підготовки.

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП загальної підготовки</b>			
ОК 1	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	5,0	Залік, Екзамен
ОК 2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	10,0	Залік, Екзамен, Залік, Екзамен
ОК 3	Актуальні питання історії української державності та культури	5,0	Екзамен
ОК 4	Філософія	5,0	Екзамен
ОК 5	Фізичне виховання*	3,0	Залік
ОК 6	Педагогіка з основами педагогічної майстерності***	9,0	Екзамен, Залік, Екзамен
ОК 7	Логіка та методологія наукового пізнання**	3,0	Залік
ОК 8	Інформаційні технології та технічні засоби навчання у професійній освіті	5,0	Екзамен
ОК 9	Вища математика	5,0	Екзамен
ОК 10	Хімія неорганічна та органічна	5,0	Екзамен
ОК 11	Психологія	6,0	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів циклу загальної підготовки:</b>		<b>61,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
ВБ 1.1	Здобувачі освіти вільно обирає будь-які освітні компоненти із загального запропоновано списку з огляду на те, що сумарна кількість кредитів за обраними дисциплінами цього циклу має становити 15.	3,0	Залік
ВБ 1.2		3,0	Залік
ВБ 1.3		3,0	Залік
ВБ 1.4		3,0	Залік
ВБ 1.45		3,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів циклу загальної підготовки:</b>		<b>15,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітніх компонентів циклу загальної підготовки:</b>		<b>76,0</b>	

<b>Обов'язкові компоненти ОПП спеціальної (фахової) підготовки</b>			
ОК 12	Матеріальне і технічне забезпечення АПК	6,0	Екзамен
ОК 13	Інженерна та комп'ютерна графіка	8,0	Екзамен
ОК 14	Прикладна механіка	6,0	Екзамен, Екзамен
ОК 15	Виробниче навчання	6,0	Залік
ОК 16	Основи аграрного виробництва	6,0	Екзамен
ОК 17	Основи харчової технології і хімії	6,0	Екзамен
ОК 18	Машини, обладнання та їх використання в агропромисловому виробництві	6,0	Екзамен, Екзамен
ОК 19	Технології харчових і переробних виробництв	6,0	Екзамен
ОК 20	Механізація та автоматизація технологічних процесів у рослинництві та тваринництві	6,0	Екзамен
ОК 21	Сучасні освітні технології у професійній освіті	6,0	Екзамен, Екзамен
ОК 22	Обладнання харчових і переробних виробництв	6,0	Екзамен, Екзамен
ОК 23	Основи моделювання в АПК	6,0	Екзамен, Екзамен
ОК 24	Основи проектування і оснащення виробництв у харчової і переробної промисловості	6,0	Екзамен
ОК 25	Теорія та методика професійної освіти	6,0	Екзамен
ОК 26	Виконання кваліфікаційної роботи	3,0	Залік
ОК 27	Технологічна практика (навчальна)	3,0	Залік
ОК 28	Технологічна практика (виробнича)	9,0	Залік
ОК 29	Педагогічна практика (виробнича)	3,0	Залік
ОК 30	Переддипломна практика	3,0	Залік
ОК 31	Курсовий проект з дисциплін професійної підготовки	3,0	Залік
ОК 32	Курсова робота з теорії та методики професійної освіти	1,5	
ОК 33	Оглядові лекції	1,5	
ОК 34	Підсумкова атестація	119,0	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів циклу професійної підготовки:</b>			
<b>Вибіркові компоненти ОПП *</b>			
ВБ 2.1	Здобувачі освіти вільно обирає будь-які освітні компоненти із загального запропоновано списку з огляду на те, що сумарна кількість кредитів за обраними дисциплінами цього циклу має становити 45.	3,0	Залік
ВБ 2.2		3,0	Залік
ВБ 2.3		3,0	Залік
ВБ 2.4		3,0	Залік
ВБ 2.5		3,0	Залік
ВБ 2.6		3,0	Залік
ВБ 2.7		3,0	Залік
ВБ 2.8		3,0	Залік
ВБ 2.9		3,0	Залік
ВБ 2.10		3,0	Залік
ВБ 2.11		3,0	Залік
ВБ 2.12		3,0	Залік
ВБ 2.13		3,0	Залік
ВБ 2.14		3,0	Залік
ВБ 2.15		3,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент:</b>		<b>45,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240,0</b>	

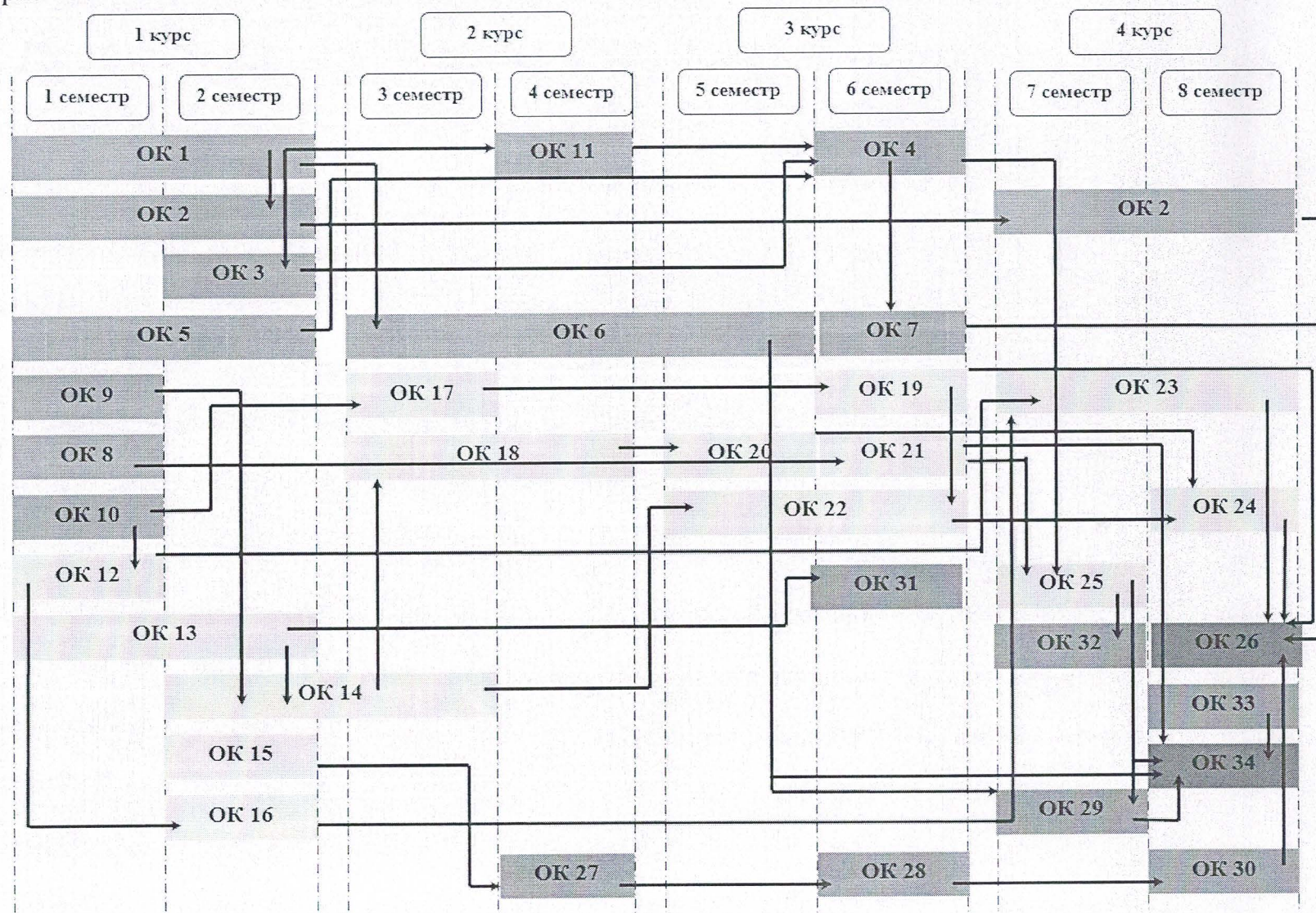
### 3.2. Структурно-логічна схема ОПП

Семестр	Освітні компоненти
1	Усна й письмова комунікація та академічна риторика Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання*

	<p>Інформаційні технології та технічні засоби навчання у професійній освіті  Вища математика  Хімія неорганічна та органічна  Матеріальне і технічне забезпечення АПК  Інженерна та комп'ютерна графіка</p>
2	<p>Усна й письмова комунікація та академічна риторика  Іноземна мова за професійним спрямуванням  Актуальні питання історії української державності та культури  Фізичне виховання*  Інженерна та комп'ютерна графіка  Прикладна механіка  Виробниче навчання  Основи аграрного виробництва</p>
3	<p>Педагогіка з основами педагогічної майстерності***  Дисципліна з1  Дисципліна з2  Прикладна механіка  Основи харчової технології і хімії  Машини, обладнання та їх використання в агропромисловому виробництві  Дисципліна п1  Дисципліна п2  Дисципліна п3</p>
4	<p>Педагогіка з основами педагогічної майстерності***  Психологія  Дисципліна з3  Машини, обладнання та їх використання в агропромисловому виробництві  Технологічна практика (навчальна)  Дисципліна п4  Дисципліна п5  Дисципліна п6  Дисципліна п7</p>
5	<p>Педагогіка з основами педагогічної майстерності***  Дисципліна з4  Дисципліна з5  Технології харчових і переробних виробництв  Механізація та автоматизація технологічних процесів у рослинництві та тваринництві  Дисципліна п8  Дисципліна п9</p>
6	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням  Філософія  Логіка та методологія наукового пізнання**  Сучасні освітні технології у професійній освіті  Обладнання харчових і переробних виробництв  Технологічна практика (виробнича)  Курсовий проект з дисциплін професійної підготовки  Дисципліна п10  Дисципліна п11</p>
7	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням  Основи моделювання в АПК  Теорія та методика професійної освіти  Переддипломна практика  Курсова робота з теорії та методики професійної освіти  Дисципліна п12  Дисципліна п13</p>

8	Іноземна мова за професійним спрямуванням Основи моделювання в АПК Основи проектування і оснащення виробництв у харчової і переробної промисловості Виконання кваліфікаційної роботи Переддипломна практика Оглядові лекції Підсумкова атестація Дисципліна п14 Дисципліна п15
---	--

### 3.3. Структурно-логічна схема ОП





#### **4. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Підсумкова атестація здобувачів освітньо-професійної програми спеціальності **015 «Професійна освіта», спеціалізації 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»** проводиться у формі атестаційного екзамену (комплексного іспиту з фахових дисциплін: Педагогіка з основами педагогічної майстерності, Теорія та методика професійної освіти) і захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується врученням документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра з присвоєнням освітньої кваліфікації: **Бакалавр професійної освіти за спеціалізацією: «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» та професійної кваліфікації: педагог професійного навчання, технік-технолог, технік-механік за спеціалізацією.** Атестація здійснюється відкрито й публічно.

### 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної 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	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34				
ПК 1	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
Загальні компетентності																																						
К 1	+	+	+	+		+	+														+					+			+	+			+		+			
К 2		+	+	+	+	+	+														+															+		
К 3	+						+					+	+	+		+	+	+	+	+																		
К 4		+										+	+	+		+	+	+	+	+							+	+									+	
К 5				+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		
К 6	+	+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
К 7						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
К 8				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
К 9			+			+	+	+	+	+		+	+	+								+					+										+	
К 10						+	+								+	+	+	+	+	+																	+	
К 11				+		+	+														+						+										+	
Спеціальні (фахові) компетентності																																						
К 12				+		+	+																														+	
К 13	+	+	+			+	+															+															+	
К 14						+	+															+																+
К 15						+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
К 16	+	+				+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	+
К 17	+	+				+	+															+																+
К 18																+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+			+
К 19						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
К 20		+				+	+															+					+	+	+	+	+	+	+	+	+			+



