

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«015.21 Професійна освіта (Харчові технології)»**

другого рівня вищої освіти (магістр)

**за спеціальністю 015.21 Професійна освіта (Харчові технології)
галузі знань: 01 Освіта / Педагогіка**

Кваліфікація: викладач дисциплін у галузі харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова Вченої ради
проф. О. І. Безлюдний
протокол № _____ від «__» _____ 2016 р.
Освітня програма вводиться в дію з _____ 2016 р.
Ректор _____ проф. О. І. Безлюдний
Заказ № _____ від «__» _____ 2016 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради університету,
протокол № 2
від «26» 08 2016 р.
Ректор УДГУ імені Павла Тичини
О.І. Безлюдний

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету
професійної та технологічної освіти,
протокол № 1 від «26» 08 2016 р.
Декан факультету
С.І. Ткачук

Освітня програма
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)
освітній ступінь: магістр
за спеціальністю 015 Професійна освіта (Харчові технології)

Тип диплому та обсяг програми	Одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС / 1,5 роки
Вищий навчальний заклад	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Україна
Акредитуюча інституція	Акредитаційна комісія України
Рівень програми, тип диплому	Другий рівень вищої освіти, одиничний ступінь
Галузь знань	01 Освіта
Кваліфікація	Викладач дисциплін у галузі харчових технологій

A	Мета програми	
	Набуття академічної та професійної кваліфікації інженера-технолога, а також для організації і забезпечення навчально-виховного процесу зі спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій у вищих навчальних закладах I-IV рівнів акредитації.	
B	Характеристика програми	
	1. Предметна область, напрям	Професійна освіта, інженерно-орієнтовані дисципліни, інше (40:30:30). Педагогіка і психологія професійної освіти, методика навчання спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій у вищих навчальних закладах I-IV рівнів акредитації, інженерно-орієнтовані навчальні дисципліни, а також загальні дисципліни, орієнтовані на психолого-педагогічну і фахову інженерно-інформаційну підготовку.
	2. Фокус програми загальна \ спеціальна	Способи організації практичної та теоретичної діяльності учасників навчального процесу у ВНЗ I-III, зумовлені закономірностями та особливостями інформаційного суспільства; професійна освіта в галузі харчових технологій; харчова інженерія.
	3. Орієнтація програми	Професійна – набуття методик викладання спеціальних дисциплін у галузі харчових технологій. Дослідницька лінія є науково орієнтованою. Прикладна лінія – практично орієнтована – ознайомлення з технологіями, орієнтованими на виробництво харчових продуктів.
	4. Особливості програми	Програма спрямована на розвиток психолого-педагогічних та професійних компетенцій у ході теоретичної, практичної (проходження педагогічної (виробничої) і переддипломної практики) і науково-дослідної підготовки (виконання курсової і

		випускної кваліфікаційної роботи).
С	Працевлаштування та продовження освіти	
1.	<i>Працевлаштування</i>	Сфера працевлаштування – заклади професійної освіти, вищі навчальні заклади I-IV рівня акредитації, державні і приватні підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства.
2.	<i>Продовження освіти</i>	Продовження навчання на другому рівні вищої освіти. Набуття кваліфікації за іншими предметними спеціалізаціями в системі післядипломної освіти. Допуск до професії – наявність академічної і професійної кваліфікації, підтверджена документом про вищу освіту.
Д	Стиль та методика навчання	
1.	<i>Підходи до викладання та навчання</i>	Комбінація лекцій, лабораторних, практичних та семінарських занять, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань, самостійна робота.
2.	<i>Система оцінювання</i>	Іспити, заліки, захист практики, захист курсової роботи, захист кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи.
Е	Програмні компетентності	
1.	<i>Загальні</i>	<p>Здатність до навчання та оволодіння сучасними знаннями упродовж життя.</p> <p>Здатність до системного творчого мислення, аналізу та синтезу з метою виявлення професійних проблем та прояву наполегливості у їх розв'язанні та організації професійної та науково-дослідної діяльності.</p> <p>Здатність до використання відповідного фахового рівня у професійній діяльності.</p> <p>Здатність до презентації власних і колективних результатів професійної та науково-дослідної діяльності.</p> <p>Здатність до вирішення проблем інноваційного характеру.</p> <p>Здатність до професійного спілкування державною та іноземною мовами.</p> <p>Здатність до пошуку, опрацюванню та узагальненню професійної та науково-технічної інформації.</p> <p>Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань.</p> <p>Здатність приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність до використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>Здатність до самоаналізу, самооцінки, самокритичності, самореалізації та самовдосконалення.</p> <p>Здатність працювати в команді й уміння виявляти міжособистісну взаємодію (комунікабельність).</p> <p>Здатність соціально, відповідально та свідомо мотивувати людей, рухатися до спільної мети.</p> <p>Здатність усвідомлювати гендерні і соціальні проблеми.</p> <p>Здатність раціонально організовувати та планувати виробничий процес, аналізувати витрати робочого часу, визначати норми праці.</p>

		<p>Здатність інтегруватися до сучасного професійного середовища.</p> <p>Здатність на основі знань законодавства, галузевих і освітніх норм та стандартів, до здійснення професійної діяльності в галузевих або освітніх структурах у правовому полі.</p> <p>Здатність до усвідомлення соціально й особистісно-значущих світоглядних проблем сучасного світу та приймати рішення на основі сформованих ціннісних орієнтирів.</p>
2.	<i>Фахові</i>	<p>Здатність використовувати психолого-педагогічні закономірності організації навчально-виховного процесу.</p> <p>Здатність використовувати методологічні засади освітнього процесу навчання.</p> <p>Здатність використовувати загальні принципи побудови змісту професійної освіти.</p> <p>Здатність використовувати теоретичні засади моделювання навчально-виховного процесу з урахуванням різних вікових груп та індивідуальних особливостей учасників освітнього процесу.</p> <p>Здатність враховувати концепції національного виховання.</p> <p>Здатність використовувати нові досягнення психолого-педагогічної науки і перспективного педагогічного досвіду з метою впровадження їх у практику роботи.</p> <p>Здатність до використання знань про основні інформаційні процеси та сучасні тенденції у галузі харчових технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, розуміння і використання сучасних засобів інформаційно-комунікаційних технологій в організації навчального процесу.</p> <p>Здатність будувати відповідні моделі, у тому числі технологічних процесів харчових виробництв, різних явищ та об'єктів з метою отримання нових даних та поглибленого їх вивчення.</p> <p>Здатність розробляти та впроваджувати моделі технологічних процесів харчових виробництв за допомогою комп'ютерного моделювання.</p> <p>Здатність до професійного спілкування державною мовою.</p> <p>Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.</p> <p>Здатність характеризувати досягнення та сучасний стан інженерної науки, їх ролі у житті суспільства.</p> <p>Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності інженера-технолога, викладача у галузі харчових технологій.</p> <p>Здатність застосовувати науковий світогляд щодо організації дитячого харчування.</p> <p>Здатність до перенесення системи наукових знань у площину викладання спецдисциплін у галузі харчових технологій, здійснення структурованості навчального матеріалу.</p> <p>Здатність самостійно виконувати процеси з визначення причин неполадок та ремонту обладнання на виробництві.</p> <p>Здатність здійснювати систематичний контроль виробничого процесу та швидко його корегувати за допомогою відповідних</p>

	<p>додадкових технологій.</p> <p>Здатність використовувати загальні знання культури та традицій харчування народів світу.</p> <p>Здатність самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.</p> <p>Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.</p> <p>Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам.</p> <p>Здатність до системного аналізу процесів та ситуацій, вивчення передового виробничого досвіду, впровадження досягнень вітчизняної й зарубіжної науки і техніки.</p> <p>Здатність застосовувати сучасні методики і освітні технології навчання спецдисциплінам для планування та організації навчально-виховного процесу в професійно-технічних навчальних закладах.</p> <p>Здатність здійснювати добір методів і засобів навчання, спрямованих на розвиток творчих здібностей учнів.</p> <p>Здатність аналізувати технологічні властивості сировини, послідовно здійснювати технологічні процеси виробництва кондитерських виробів, визначати вимоги до якості готових виробів.</p> <p>Здатність виявляти причини браку готової продукції, контролювати витрати сировини та вихід готової продукції</p> <p>Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам</p> <p>Здатність до системного аналізу технічних і педагогічних систем, процесів та ситуацій, вивчення передового виробничого та педагогічного досвіду, впровадження досягнень вітчизняної й зарубіжної науки і техніки</p> <p>Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p>
F	Програмні результати навчання
	<p>Знання основних історичних процесів та подій, їх взаємозв'язку і ролі у становленні й розвитку сучасного харчового виробництва.</p> <p>Знання історичних фактів становлення і розвитку професійної освіти в Україні.</p> <p>Знання напрямів розвитку структурних елементів логістичної схеми в умовах становлення сучасного суспільства і розвитку ринкових відносин.</p> <p>Знання змісту і принципів організації навчального процесу у навчальних закладах професійної освіти, специфіки планування навчально-виховної, організаційно-методичної роботи.</p> <p>Знання фахової термінології, характерної для підприємств харчового виробництва та професійного середовища, для оформлення документації; послідовності і точності їх викладу.</p> <p>Здатність генерувати, розробляти і запроваджувати в практику професійної освіти нові ідеї, засоби, методи, педагогічні та управлінські технології з метою підвищення</p>

рівнів навчальних досягнень учасників навчального процесу.

Знання технологічних процесів виробництва кондитерських виробів відповідно до нормативної документації.

Знання принципів харчування дітей різного віку та особливостей метаболізму в дитячому віці.

Знання особливостей використання товарів функціонального призначення у харчуванні людей різних вікових груп.

Знання технологічних процесів виготовлення харчової продукції.

Знання загальних підходів та правової бази контролю якості харчової продукції; нормативних показників та методів їх вимірювання; методології добору проб харчової продукції під час контролю; загальних критеріїв якості технологічних процесів харчових виробництв.

Уміння аналізувати соціально й особистісно-значущі світоглядні проблеми професійної освіти та приймати рішення на основі сформованих ціннісних орієнтирів.

Уміння визначити завдання і напрями розвитку структурних елементів логістичної схеми в умовах становлення інформаційного суспільства і розвитку ринкових відносин. Уміння ставити перед структурними підрозділами конкретні завдання щодо формування господарських зв'язків.

Уміння використовувати творчий науково обґрунтований підхід в організації та проведенні інженерно-технічних та педагогічних досліджень.

Уміння генерувати, розробляти і запроваджувати в практику професійної освіти нові ідеї, засоби, методи, педагогічні та управлінські технології з метою підвищення рівнів навчальних досягнень учасників навчального процесу.

Уміння до послідовної реалізації системного підходу при вирішенні фахових проблем у галузі професійної освіти та харчових технологій.

Уміння ставити перед структурними підрозділами конкретні завдання щодо формування господарських зв'язків.

Вміння добирати відповідні фахові терміни для оформлення документації; логічно формувати думки, дотримуватись послідовності і точності їх викладу; користуватися прийомами усного й письмового мовлення.

Вміння правильно пояснювати тенденції розвитку соціальної реальності, застосовувати набуті знання для аналізу та оцінювання соціальних явищ і процесів.

Уміння організувати і проводити емпіричні соціологічні дослідження.

Вміння раціонально організувати та планувати виробничий процес, аналізувати трудові процеси й витрати робочого часу, визначати норми праці, виконувати розрахунок тривалості виробничого циклу різних процесів.

Уміння розробляти основні методики викладання спецдисциплін в галузі харчових технологій, організувати навчальний процес на їх основі з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, коригувати методику навчання на основі результатів моніторингу рівнів сформованості знань, умінь і навичок учнів.

Уміння використовувати термінологію, характерну для підприємств харчового виробництва, професійного середовища; правильно поводити себе у суспільстві та дотримуватись етичних норм.

Уміння екстраполювати основні закони красномовства на педагогічну практику педагога, аналізувати і вибирати професійно значущий мовленнєвий жанр, що відповідає конкретній педагогічній ситуації.

Вміння організувати і проводити заняття різного типу зі спеціальних навчальних дисциплін (в галузі харчових технологій) у системі професійної освіти.

Вміння організувати і проводити заняття різного типу зі спеціальних дисциплін (в галузі харчових технологій) у системі вищої освіти. Вміння організувати експериментально-дослідницьку діяльність.

Уміння самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.

	<p>Уміння здійснювати експлуатацію навчального обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень, контроль його стану, а також створювати методичне забезпечення лабораторно-практичних занять та різного роду практик.</p> <p>Уміння здійснювати експлуатацію, модернізацію, удосконалення технічного обладнання в галузі.</p> <p>Уміння здійснювати систематичний контроль виробничого або педагогічного процесів та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.</p> <p>Уміння використовувати особливості технології у приготуванні страв народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу; визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з різних країн світу.</p> <p>Уміння вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу.</p> <p>Уміння оформлювати графіки роботи, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни для виробничого процесу.</p> <p>Уміння використовувати продукти функціонального призначення у раціоні людей різного віку, застосовувати способи перетворення звичайного продукту в функціональний; здійснювати аналіз доцільності вживання продуктів функціонального призначення.</p> <p>Уміння розробляти меню із врахуванням принципів організації харчування дітей різного віку та особливостей метаболізму в дитячому віці.</p> <p>Уміння проводити експерименти, що дозволяють вимірювати показники харчових продуктів та контролювати якість сировини та готової продукції харчових виробництв.</p>
МОДУЛІ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ	
I Цикл загальної підготовки	
Професійно-орієнтована підготовка	
ГП 1.01	Ділова іноземна мова
ГП 1.02	Сучасний етикет і корпоративна культура
ГП 1.03	Патентознавство та авторське право
Фундаментальна підготовка	
ФП 2.01	Філософія та соціологія освіти
ФП 2.02	Академічна риторика
ФП 2.03	Цивільний захист
ФП 2.04	Охорона праці в галузі
ФП 2.05	Інформаційно-комунікаційні технології в освіті і науці
ФП 2.06	Основи мовної комунікації
II Цикл професійної підготовки	
Психолого-педагогічна підготовка	
ПП 2.1.01	Методика викладання спецдисциплін в галузі харчування
ПП 2.1.02	Експлуатація та обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв
Науково-предметна підготовка	
НП 2.2.01	Інновації в галузі професійної освіти
НП 2.2.02	Історія харчових виробництв
НП 2.2.03	Логістика у ресторанному господарстві
ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА	
Вибір дисциплін з переліку	
ДВ 1.01	Кухні народів світу
ДВ 1.02	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення

ДВ 1.03	Організація виробництва і менеджмент
ДВ 1.04	Дитяче харчування
ДВ 1.05	Організація наукових досліджень у галузі професійної освіти
ДВ 1.06	Культурно-історичний розвиток світових цивілізацій
ДВ 1.07	Технологія виробництва кондитерських виробів
ДВ 1.08	Системи технологій
Практична підготовка	
П1	Педагогічна (виробнича)
П2	Переддипломна
	Атестація (в тому числі написання випускної кваліфікаційної роботи)

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)

С.І. Ткачук

"ЗАТВЕРДЖЕНО"
НА ЗАСІДАННІ ВЧЕНОЇ РАДИ

Голова Вченої ради, ректор проф. О. Безлюдний



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти
галузь знань 01 Освіта
спеціальність 015.21 Професійна освіта (Харчові технології)

Форма навчання: денна
Освітній ступінь: магістр
Термін навчання: І рік 4 місяці
Освітньо-професійна програма
На базі: першого рівня вищої освіти
Академічна кваліфікація: магістр освіти
Професійна кваліфікація: інженер-технолог, викладач дисциплін у галузі харчових технологій

I. ГРАФІК ОСВІТЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	вересень		жовтень		листопад		грудень		січень		лютий		березень		квітень		травень		червень		липень		серпень	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1																								
2																								

- теоретичне навчання, п - педагогічна практика, т - технологічна практика, с - екзаменаційна сесія, а - атестація, к - канікули, р - написання випускної кваліфікаційної роботи

II. Бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теоретичне навчання			Екзаменаційна сесія			Практика			Атестація			Канікули			Всього
	Рік	1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
1	39	8	10													
2	30	7	4													
Всього	9	1	6													

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кількість кредитів ЕCTS
Виробнича			
Технологічна	2	4	6
Педагогічна	3	6	9

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційний екзамен з професійної фахової підготовки (харчові технології)	3
Випускна кваліфікаційна робота	3

V. План теоретичних занять

Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Кредити ECTS	Кількість годин							Розподіл по курсах і семестрах (години на тиждень)		
	екзамени	лекції	курсові роботи	Курсові роботи		Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	1 курс		2 курс
							Всього	у тому числі:					1	2	3
								Лекції	Практичні	Семінарські	Дискусійні				
													17	13	9

ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ

I	Цикл загальної підготовки				24	720	252	100	152			468	6	8	3
1.1	Професійно-орієнтована гуманітарна підготовка				9	270	94	28	66			176	2	2	3
гп 1.01	Ділова іноземна мова	2			3	90	30		30			60		2	
гп 1.02	Сучасний етикет і корпоративна культура		1		3	90	34	14	20			56	2		
гп 1.03	Патентознавство та авторське право		3		3	90	30	14	16			60			3
1.2	Фундаментальна підготовка				15	450	158	72	86			292	4	6	
фп 2.01	Філософія та соціологія освіти	1			3	90	34	16	18			56	2		
фп 2.02	Академічна риторика		2		3	90	30	14	16			60		2	
фп 2.03	Цивільний захист		2		3	90	30	14	16			60		2	
фп 2.04	Охорона праці в галузі		2		3	90	30	12	18			60		2	
фп 2.05	Основи мовної комунікації	1			3	90	34	16	18			56	2		
II	Цикл професійної підготовки				19	570	206	90	94		22	364	3	3	11
2.1	Психолого-педагогічна підготовка				9	270	94	36	36		22	176	3		3
пп 2.1.01	Методика викладання спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій	1		2	6	180	64	22	20		22	116	3		
пп 2.1.02	Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв	3			3	90	30	14	16			60			3
2.2	Науково-предметна підготовка				10	300	112	54	58			188		3	8
нп 2.2.01	Інновації в галузі професійної освіти		3		3	90	36	18	18			54			4
нп 2.2.02	Історія харчових виробництв		2		4	120	40	18	22			80		3	
нп 2.2.03	Логістика у ресторанному господарстві		3		3	90	36	18	18			54			4

ДИСЦИПЛІНИ ВЛЮБНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА

	Вибір дисциплін за блоками				23	690	274	114	114		46	416	10	5	
	Блок 1				23	690	274	114	114		46	416	10	5	
дв 1.01	Технологія виготовлення напівфабрикатів		1		4	120	40	18	22			80	2		
дв 1.02	Методи контролю якості харчової продукції	1			5	150	54	26	28			96	2		
дв 1.03	Організація виробництва і менеджмент		1		4	120	52	20	32			68	3		
дв 1.04	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення		2		6	180	76	30			46	104		5	
дв 1.05	Організація наукових досліджень у галузі професійної освіти		1		4	120	52	20	32			68	3		
	Блок 2				23	690	274	114	114		46	416	11	5	
дв 1.01	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	1			4	120	40	18	22			80	3		
дв 1.02	Системи технологій		2		5	150	54	26	28			96	2		
дв 1.03	Технологія виробництва кондитерських виробів		1		4	120	52	20	32			68	3		
дв 1.04	Дитиче харчування		1		6	180	76	30			46	104		5	
дв 1.05	Кухні народів світу		1		4	120	52	20	32			68	3		
	Практична підготовка				15	450						450			
п 1	Технологічна (виробнича)		2*		6	180						180			
п 2	Педагогічна (виробнича)		3*		9	270						270			

Атестація (в тому числі написання випускної кваліфікаційної роботи)				9	270						270			
Разом				90	2700	732	304	360		68	1968	18	16	14
Кількість екзаменів:	7											4	2	1
Кількість заліків:		13										4	5	4
Кількість курсових робіт			1										1	

* Диференційований залік

Навчальний план складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра галузі знань 01 Освіта, спеціальності 015.21 Професійна освіта (Харчові технології)

Затверджено на засіданні вченої ради факультету професійної та технологічної освіти протокол № 16 від "30" червня 2017 р.

Завідувач кафедри професійної освіти та технологій за профілями _____ к.пед.н., доц. О.В.Малишевський

Декан факультету _____ д.пед.н., проф. С.І.Ткачук

Начальник навчально-методичного відділу _____ М.В.Барвінок

Відповідальний за стажування студентів та педагогічну практику по університету _____ О.В.Гнатюк

"ПОГОДЖЕНО"
 Голова навчально-методичної ради університету

 " " 20__ р.

"ПОГОДЖЕНО"
 Перший проректор

 " " 20__ р.