

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«015.21 Професійна освіта (Харчові технології)»
першого рівня вищої освіти (бакалавр)**

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

**Кваліфікація: викладач практичного навчання, фахівець в галузі
харчових технологій**

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



ЗАТВЕРДЖЕНО

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

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету
професійної та технологічної освіти,
протокол № 1 від «06» 08 2016 р.
Декан факультету
С.І. Ткачук



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

Тип диплому та обсяг програми	Одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС / 3 р. 10 м.
Вищий навчальний заклад	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Україна
Акредитуюча інституція	Акредитаційна комісія України
Рівень програми, тип диплому	Перший бакалаврський рівень вищої освіти, одиничний ступінь
Галузь знань	01 Освіта
Кваліфікація	Викладач практичного навчання, фахівець в галузі харчових технологій Teacher of practical training, a specialist in food technology

A	Мета програми	
	Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти, що направлені на здобуття студентом рівня бакалавр та надання освіти в сфері харчових технологій із широким доступом до працевлаштування у професійних навчальних закладах та на підприємствах харчової промисловості.	
B	Характеристика програми	
1.	<i>Предметна область, напрям</i>	Професійна освіта, основні поняття, концепції, принципи педагогічної та технічної науки харчової галузі та їх використання для пояснення фактів та прогнозування результатів. (50:30:5:15). Педагогіка і психологія професійної освіти, методики навчання спеціальних дисциплін в галузі харчових технологій у професійних закладах освіти, а також у сфері харчової промисловості.
2.	<i>Фокус програми загальна / спеціальна</i>	Вища освіта за першим (бакалаврським) рівнем у галузі професійної освіти та харчових технологій з відповідним акцентом на психолого-педагогічних дисциплінах та курсах, які забезпечують практичну підготовку інженера-педагога у сфері харчової промисловості.
3.	<i>Орієнтація програми</i>	Професійна. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сьогоденного стану педагогіки, психології та технологічних процесів виготовлення харчової продукції, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра інженера-педагога (теоретична та практична).

4.	<i>Особливості програми</i>	Спеціалізація програми орієнтована на підготовку фахівців для професійних навчальних закладів, харчових підприємств і закладів ресторанного бізнесу регіону.
С		
Працевлаштування та продовження освіти		
1.	<i>Працевлаштування</i>	Сфера працевлаштування – заклади професійної освіти, державні і приватні виробництва орієнтовані на технології виробництва в харчовій галузі.
2.	<i>Продовження освіти</i>	Продовження навчання на наступному магістерському рівні.
Д		
Стиль та методика навчання		
1.	<i>Підходи до викладання та навчання</i>	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.
2.	<i>Система оцінювання</i>	Іспити, заліки, захист звітів з практик, захист звітів з лабораторних робіт, поточний контроль, опитування, тестування, захист курсових робіт (проектів), підсумкова атестація у вигляді іспиту з педагогіки, психології та методики професійного навчання.
Е		
Програмні компетентності		
1.	<i>Загальні</i>	<p>Повага до національних та міжкультурних цінностей.</p> <p>Здатність до формування власної світоглядної позиції у загальнонаукових термінах.</p> <p>Здатність до аналізу суспільно-політичних відносин та формування адекватної моделі соціальної поведінки.</p> <p>Здатність до зберігання, поширювання та збагачування культурного потенціалу України.</p> <p>Здатність отримувати, опрацьовувати й відтворювати інформацію державною та іноземною мовами.</p> <p>Навички дотримання вимог соціальної та корпоративної безпеки.</p> <p>Здатність до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до технічного мислення.</p> <p>Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.</p> <p>Базові уміння щодо математичного, фізичного й графічного моделювання в предметній області.</p> <p>Здатність до використання сучасних комп'ютерних технологій в предметній області.</p> <p>Усвідомлення особливостей енерго- та ресурсозбереження.</p> <p>Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.</p> <p>Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам.</p>
2.	<i>Фахові</i>	Здатність до системного аналізу технічних і педагогічних систем, процесів та ситуацій, вивчення передового виробничого та педагогічного досвіду, впровадження досягнень вітчизняної й

	<p>зарубіжної науки і техніки.</p> <p>Здатність аналізувати глобальні та розробляти етапні цілі власної професійної діяльності, а також професійної діяльності підлеглих або навчальної діяльності учнів, усвідомлюючи її результати у когнітивній, афективній і психомоторній сферах.</p> <p>Здатність до аналізу техніко-економічних показників технологічних процесів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p> <p>Здатність здійснювати аналіз професійної діяльності фахівця з метою формування змісту освіти, конструювання змісту навчання і виховання, вибір оптимальних технологій підготовки у професійних навчальних закладах та на виробництві.</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> <p>Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування, виробництва та інженерії.</p> <p>Здатність з урахуванням співвідношень цілей, часу й простору планувати та організовувати власну професійну діяльність, а також діяльність підлеглих чи учнів у виробничій галузі або освіті, забезпечуючи необхідні умови для застосування просторово-часових, матеріально-технічних, фінансово-економічних та ін. ресурсів.</p> <p>Здатність самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.</p> <p>Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.</p> <p>Здатність 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>Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>Здатність розв'язувати типові задачі, специфічні для конкретної предметної галузі.</p> <p>Здатність генерувати оригінальні, творчі ідеї щодо вирішення виробничих та педагогічних ситуацій.</p> <p>Здатність до використання та адаптації програмного забезпечення виробничого та освітнього процесів.</p> <p>Здатність приймати участь в підготовці графіків робіт, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, освітніх документів тощо, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни як для виробничого, так і для навчально-виховного процесів.</p> <p>Здатність здійснювати систематичний контроль виробничого або педагогічного процесів та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.</p> <p>Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими</p>
--	---

	<p>суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і учнівському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.</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 реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності.</p> <p>Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.</p>
F	Програмні результати навчання
	<p>Здійснювати аналіз суспільно-політичних відносин, національних і міжкультурних цінностей, формувати адекватну модель соціальної поведінки, демонструвати власну світоглядну позицію.</p> <p>Отримувати, опрацьовувати й відтворювати за допомогою графічних, математичних, лінгвістичних та ін. засобів інформацію з предметної області державною та іноземною мовами.</p> <p>Здійснювати системний аналіз технічних і педагогічних систем, процесів та ситуацій, вивчати передовий виробничий та педагогічний досвід, впровадження досягнень вітчизняної й зарубіжної науки і техніки.</p> <p>Здійснювати аналіз техніко-економічних показників технологічних процесів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p> <p>Здійснювати вибір матеріалів, виконувати необхідні розрахунки, моделювати й конструювати технічні об'єкти у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p> <p>Розробляти проекти професійної підготовки фахівця на глобальному й етапних рівнях, керуючись результатами аналізу його професійної діяльності, вимог щодо виконання посадових обов'язків, вихідних умов організації навчально-виховного процесу та визначаючи цілі, зміст й оптимальні технології підготовки.</p> <p>Планувати та організовувати власну професійну діяльність, а також діяльність підлеглих чи учнів у виробничій галузі або освіті, забезпечуючи необхідні умови для раціонального застосування просторово-часових, матеріально-технічних, фінансово-економічних, енергетичних, інформаційних та ін. ресурсів.</p> <p>Самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.</p> <p>Реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>Включатися у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагоджувати зв'язки у трудовому і учнівському колективах, а також конструктивно розв'язувати конфліктні ситуації, володіти методами саморегуляції емоційного стану.</p> <p>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>Здійснювати експлуатацію, модернізацію, удосконалення технічного обладнання в галузі.</p> <p>Здійснювати власну професійну діяльність у відповідності до правових норм, вимог соціальної та корпоративної безпеки, безпеки життєдіяльності, збереження здоров'я та навколишнього середовища.</p> <p>Демонструвати винахідливість, креативність, оригінальність під час вирішення виробничих та педагогічних ситуацій, що пов'язано мінливими умовами організації</p>

<p>праці.</p> <p>Здійснювати систематичний контроль виробничого або педагогічного процесів та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.</p> <p>Підготовка графіків робіт, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, освітніх документів тощо, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни як для виробничого, так і для навчально-виховного процесів.</p> <p>Спрямовувати власний професійний та кар'єрний розвиток, здійснювати самопрезентацію.</p>
--

Модулі освітньої програми

Обов'язкові дисципліни	
I.	Цикл загальної підготовки
1.1	Гуманітарна підготовка
ГП 1.01	Філософія
ГП 1.02	Іноземна мова
ГП 1.03	Історія та культура України
ГП 1.04	Українська мова за професійним спрямуванням
ГП 1.05	Політична та соціологічна науки
1.2	Фундаментальна підготовка
ФП 2.01	Риторика
ФП 2.02	Основи екології
ФП 2.03	Фізичне виховання
ФП 2.04	Вища математика
ФП 2.05	Загальна фізика
ФП 2.06	Інформатика та обчислювальна техніка
ФП 2.07	Інженерна та комп'ютерна графіка
ФП 2.08	Охорона праці та безпека життєдіяльності
ФП 2.09	Електротехніка
II	Цикл професійної підготовки
2.1	Психолого-педагогічна підготовка
ППП 2.1.01	Психологія
ППП 2.1.02	Вступ до спеціальності
ППП 2.1.03	Методологічні засади професійної освіти
ППП 2.1.04	Дидактичні основи професійної освіти
ППП 2.1.05	Теорія і методика виховної роботи
ППП 2.1.06	МПН: дидактичне проектування
ППП 2.1.07	МПН: основи технології навчання
ППП 2.1.08	Психологія праці
ППП 2.1.09	Вікова та педагогічна психологія
ППП 2.1.10	Основи наукових досліджень у професійній освіті
2.2	Науково-предметна підготовка
НПП 2.2.01	Основи інженерно-педагогічної творчості
НПП 2.2.02	Креативні технології навчання
НПП 2.2.03	Комунікативні процеси у педагогічній діяльності
НПП 2.2.04	Теоретико-правові основи освіти
НПП 2.2.05	Економіка підприємств та маркетинг
НПП 2.2.06	Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація
НПП 2.2.07	Ресторанна справа
НПП 2.2.08	Інноваційні технології харчових виробництв
НПП 2.2.09	Виробниче навчання

Дисципліни вільного вибору студента	
Вибір дисциплін з переліку	
ВВ 1.01	Облік, калькуляція і звітність на підприємствах харчової промисловості
ВВ 1.02	Технологія виробництва продукції громадського харчування
ВВ 1.03	Товарознавство
ВВ 1.04	Технологія виробництва кондитерських виробів
ВВ 1.05	Управління якістю у ресторанному господарстві
ВВ 1.06	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства
ВВ 1.07	Технологічне обладнання харчової галузі
ВВ 1.08	Фізіологія харчування
ВВ 1.09	Харчові технології
ВВ 1.10	Проектування харчових підприємств
ВВ 1.11	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства
ВВ 1.12	Основи дієтичного та лікувального господарства
ВВ 1.13	Охорона праці на підприємствах громадського харчування
ВВ 1.14	Основи САПР харчових виробництв
ВВ 1.15	Загальна технологія харчових виробництв
ВВ 1.16	Системи технологій
Практична підготовка	
П 1	Навчальна (педагогічна)
П 2	Технологічна (навчальна)
П 3	Технологічна (навчальна)
П 4	Технологічна (навчальна)
П 5	Виробнича (педагогічна)
П 6	Переддипломна (педагогічна)

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)

Г.В. Дейниченко

ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА

3 4 5 6

Вибір дисциплін за блоками		60	1800	930	330	300	300	870	8	11	15	5	22	8						
Блок 1		60	1800	930	330	300	300	870	8	11	15	5	22	8						
ВВ 1.01	Технологічне обладнання харчової галузі	5	6	4	120	60	20	40												
ВВ 1.02	Технологія виробництва продукції громадського харчування	4		10	300	180	48	70			5	6								
ВВ 1.03	Облік, калькуляція і звітність на підприємствах харчової промисловості	4		4	120	74	28				5									
ВВ 1.04	Технологія виробництва кондитерських виробів	5		3	90	60	20	20					4							
ВВ 1.05	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування	5		3	90	46	20						3							
ВВ 1.06	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства	5		6	180	60	20	40					4							
ВВ 1.07	Процеси та апарати харчових виробництв	6		6	180	86	30	56					5							
ВВ 1.08	Основні напрямки розвитку та інновації в галузі харчових виробництв	7		5	150	88	30	58						8						
ВВ 1.09	Харчові технології	8		5	150	100	40				60	50		5						
ВВ 1.10	Управління якістю у ресторанному господарстві	7		3	90	44	20				24	46		4						
ВВ 1.11	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	7		4	120	56	20				36	64		5						
ВВ 1.12	Товарознавство	3		4	120	44	18				26	76		3						
ВВ 1.13	Проектування харчових підприємств	8		3	90	32	16	16				58		3						
Блок 2				60	5400	930	330	300			300	870								
ВВ 2.01	Охорона праці на підприємствах громадського харчування	5		6	4	120	60	20	40			60								
ВВ 2.02	Основи САПР харчових виробництв	4		10	300	180	48	70			62	120								
ВВ 2.03	Загальні технології харчових виробництв	4		4	120	74	28				46	46								
ВВ 2.04	Системи технологій харчових виробництв	5		3	90	60	20	20			20	30								
ВВ 2.05	Технологічне обладнання підприємств	5		3	90	46	20				26	44								
ВВ 2.06	Кухні народів світу	5		6	180	60	20	40				120								
ВВ 2.07	Харчова хімія	6		6	180	86	30	56				94								
ВВ 2.08	Основи харчових технологій	7		5	150	88	30	58				62								
ВВ 2.09	Обладнання та технологія кулінарного виробництва	8		5	150	100	40				60	50								
ВВ 2.10	Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація	7		3	90	44	20				24	46								
ВВ 2.11	Основи кондитерського виробництва	7		4	120	56	20				36	64								
ВВ 2.12	Екологія харчової сировини й продуктів харчування	3		4	120	44	18				26	76								
ВВ 2.13	Технологія виробництва кулінарної продукції	8		3	90	32	16	16				58								
Практична підготовка				24	720						720									
П 1	Технологічна (навчальна)	4*		3	90						90									
П 2	Педагогічна (навчальна)	5*		3	90						90									
П 3	Технологічна (виробнича)	7*		9	270						270									
П 4	Педагогічна (виробнича)	8*		9	270						270									
Атестація (в тому числі написання випускної кваліфікаційної роботи)				6	180						180									
Разом				240	7200	2734	926	1262			546	4466	26	24	24	23	24	23	28	17
Кількість екзаменів:		21									4	3	1	3	3	3	3	3	1	
Кількість залків:			32								1	5	4	5	5	4	3	5		
Кількість курсових робіт				2												1	1			

* Диференційований залік

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

Затверджено на засіданні вченої ради факультету професійної та технологічної освіти протокол № 2 від "29" червня 2016 р.

Завідувач кафедри професійної освіти та технологій за профілями _____ А.Г.Грітченко

Декан факультету _____ С.І.Ткачук

Начальник навчально-методичного відділу _____ Г.М.Павленко

"ПОГОДЖЕНО"
Голова науково-методичної ради університету

"29" червня 2016 р.

"ПОГОДЖЕНО"
Перший проректор

"29" червня 2016 р.