

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

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

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 015 Професійна освіта

спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (харчові технології)

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Олександр



Голова вченої ради

Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

протокол № 18 від 04 2024 р.

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2024 р.

Ректор

Олександр



Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

(наказ № 03 від 05 2024 р.)

Умань, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта/Педагогіка
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015 Професійна освіта
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший бакалаврський рівень вищої освіти
СТУПІНЬ	Бакалавр
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з професійної освіти (харчові технології)

Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(протокол № 8 від «26» березня 2024 р.)

Завідувач кафедри  Олексій МЕЛЬНИК

Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(протокол № 9 від «27» березня 2024 р.)

Голова вчено ради  Станіслав ТКАЧУК

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Начальник відділу  Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму погоджено відділом якості освіти, ліцензування та акредитації

Начальник відділу  Наталія ЛЕВЧЕНКО

Освітньо-професійну програму схвалено навчально-методичною радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(протокол № 5 від «17» 04 2024 р.)

Голова ради  Валентина РОЗГОН

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Юлія ГВОЗДЕЦЬКА – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Члени робочої групи:

1. Наталія ДУБОВА – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

2. Тамара КРАВЧЕНКО – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

3. Ірина ФІЛІМОНОВА – доктор філософії, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

4. Ксенія ГЕЛЕТА - здобувач вищої освіти, III курсу, 38 групи, спеціальності «015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології», освітня-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології), освітнього ступеня «Бакалавр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ДНЗ «Уманський професійний аграрний ліцей», м.Умань – Гергун В.А.
2. Директор ДНЗ «Уманський професійний ліцей», м.Умань – Щербак Л.І.
3. Директор ДНЗ «Жашківський аграрно-технологічний професійний ліцей», м. Жашків – Федоренко Т.А.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

I. Профіль освітньої програми зі спеціальності 015 Професійна освіта

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, факультет інженерно-педагогічної освіти, кафедра професійної освіти та технологій за профілями Pavlo Tychyna Uman state pedagogical university Faculty of Engineering and Pedagogical Education, Vocational Education and Profile Technologies
Ступінь освіти та назва кваліфікації оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (харчові технології) First level of higher education - bachelor Educational qualification: bachelor of vocational education (food technology)
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)» Educational Program «Vocational education (Food Technologies)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Серія НД №2489121 Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 16 червня 2016 року протокол № 121 (наказ МОН України від 21.06.2016 р. № 79-А), УДПУ імені Павла Тичини визнано акредитованим за I (першим) рівнем (бакалавр) з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Харчові технології) Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016р. №1565)
Цикл/рівень	6 рівень – НРК України; 6 рівень – EQF LLL; перший цикл – ЄПВО (НРFQ ENEA)
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/40505

2 – Мета програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти, що направлені на здобуття здобувачем вищої освіти рівня бакалавр та надання освіти в сфері харчових технологій із широким доступом до працевлаштування у професійних навчальних закладах та на підприємствах харчової промисловості.	
3 – Характеристика програми	
Предметна область	Галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка»; Спеціальність: 015 Професійна освіта Спеціалізація: 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології Field of knowledge 01 "Education/Pedagogy"; Speciality: 015 Vocational education Specialisation: 015.37 Agricultural production, processing of agricultural products and food technologies
Орієнтація освітньої програми	Професійна – набуття методики викладання спеціальних дисциплін у галузі харчових технологій. Дослідницька лінія є науково орієнтованою. Прикладна лінія – практично орієнтована – ознайомлення з технологіями, орієнтованими на виробництво харчових продуктів.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Основний фокус спрямовано на проектування змісту освіти у закладах професійної освіти та на виготовлення харчових продуктів, напівфабрикатів у галузі харчових технологій. Ключові слова: навчання, професійна освіта, харчові технології, виробнича діяльність, новітні педагогічні та виховні технології.
Особливості програми	Програма спрямована на розвиток професійної компетентності у ході теоретичної, практичної (проходження навчальної (технологічної) та навчальної (педагогічної) практик, а також виробничої (технологічної) і виробничої (педагогічної) практик та науково-дослідної підготовки.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Сферою працевлаштування для бакалаврів спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізації 015.37 «Професійна освіта (Харчові технології)» можуть бути навчальні заклади системи професійної освіти, освітні методичні установи різного підпорядкування, державні та приватні приватні виробництва орієнтовані на технології виробництва в харчовій галузі. Випускники можуть обіймати посади відповідно до Національного класифікатора України (Класифікатор професій ДК 003:2010 зі змінами, внесеними 29.12.2022 р.): 3340 (22837) Інструктор виробничого навчання 3340 (23395) Майстер виробничого навчання 3340 Педагог професійного навчання 3340 Вихователь закладу професійної (професійно-технічної) освіти
Подальше навчання	Продовження навчання на другому магістерському рівні вищої освіти. Набуття кваліфікації за іншими предметними спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Організація освітнього процесу передбачає використання: сучасних методологічних підходів (компетентнісного, особистісно-діяльнісного, розвивального, аксіологічного) та

	основних форм освітнього процесу (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)
Оцінювання	<p>Формами контролю знань здобувачів освітньої програми є поточний, модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних, лабораторних і семінарських занять, він має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи. Модульний контроль проходить після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, колоквиуму, результату есперименту, що можна оцінити кількісно, розрахункової чи розрахунково-графічної роботи тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача з навчальної роботи. Підсумковий контроль передбачає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види робіт, завдань, передбачених робочим навчальним планом на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Оцінювання освітніх досягнень проводять за трьома шкалами: дворівнева національна шкала («зараховано», «не зараховано»); чотирирівнева національна шкала («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); сто-бальна шкала оцінювання ECTS (A, B, C, D, E, F, FX). Атестація здобувачів освітньої програми проводиться у формі складання комплексного атестаційного екзамену з харчових технологій та метеоки професійного навчання.</p>
6 – Компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі у галузі харчових технологій та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів освітньої науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю педагогічних умов організації навчального процесу в закладах професійної освіти.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. 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>ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі</p>

	<p>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>ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>ФК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>ФК 04. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 05. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>ФК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>ФК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери харчової технології.</p> <p>ФК 08. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>ФК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>ФК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ФК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ФК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати</p>

інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.
ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу професійної освіти.

7 – Результати навчання

- PH 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.
- PH 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях сфери харчових технологій.
- PH 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.
- PH 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.
- PH 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.
- PH 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.
- PH 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
- PH 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.
- PH 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.
- PH 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.
- PH 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.
- PH 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.
- PH 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
- PH 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.
- PH 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.
- PH 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування сфери харчових технологій.
- PH 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.
- PH 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.
- PH 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі харчових технологій.
- PH 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетентності, дотримуватися стандартів професійної етики.
- PH 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
- PH 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.

<p>PH 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p>PH 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях у галузі харчових технологій.</p> <p>PH 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Науково-методичний рівень керівника і членів робочої групи, а також професорсько-викладацького складу, що забезпечує реалізацію освітньої програми відповідає ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності.</p> <p>З метою підвищення особистого фахового рівня та підвищення якості освітнього процесу всі науково-педагогічні працівники не рідше раз на п'ять років проходять стажування (у т. ч. й закордонні).</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідницької роботи студентів. Обладнані комп'ютерні класи, лабораторія «Технології приготування харчових продуктів», «Теорії і методики навчання харчовим технологіям»</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету https://udpu.edu.ua у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy. На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього прогресу в Університеті.</p> <p>Освітній процес забезпечений навчально-методичними комплексами, підручниками та посібниками. Навчальні курси розміщені в системі інформаційно-освітнього середовища для здобувачів вищої освіти очної та заочної (дистанційної) форм навчання: https://dis.udpu.edu.ua; електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів: https://librarv.udpu.edu.ua.</p> <p>Відкрито доступ наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.</p> <p>Бібліотечний фонд університету багатогалузевий, нараховує 417 446 примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, зокрема рідкісних видань, спец. видів науково-технічної літератури і документів, авторефератів дисертацій, дисертацій. Бібліотека щороку здійснює переplatу 202 назв методичних, наукових, фахових періодичних видань. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів на 45 посадкових місць. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт Університету: https://librarv.udpu.edu.ua.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна	Академічну мобільність здобувачів вищої освіти передбачено на

<p>кредитна мобільність</p>	<p>загальних підставах в межах України.</p> <p>Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентовано «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».</p> <p>Двосторонніми договорами між Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини та закладами освіти України передбачено можливість реалізації кредитної мобільності за навчальними модулями, що забезпечує набуття здобувачами загальних і фахових компетентностей.</p> <p>Заклучено договір про академічну співпрацю з Комунальним закладом «Харківська гуманітарно-педагогічна академія», Рівненським державним гуманітарним університетом, Державним вищим навчальним закладом «Донбаський державний педагогічний університет», Державним закладом «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського», Глухівським національним педагогічним університетом імені Олександра Довженка, Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Індивідуальну академічну мобільність здобувачів реалізовано у межах підписаних угод про співпрацю із зарубіжними освітніми закладами.</p> <p>В університеті організовано роботу в межах проєктів академічної мобільності («Mobile+3», «Erasmus+», «Mevlana», «Stipendium Hungaricum») та програм подвійного дипломування, зорієнтованих на підтримку ініціатив у галузях освіти та культури.</p> <p>Програми подвійного дипломування (ступеневу академічну мобільність) реалізовано на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Державної вищої школи професійної освіти ім. Іпполіта Цегельського у м. Гнезно (Польща); • Поморської академії у м. Слупськ (Польща); • Академії імені Яна Длугоша у м. Ченстохов (Польща). <p>Програму кредитної академічної мобільності «Mevlana» реалізовано на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Університету Аланья Аладдін Кейкубат (Туреччина); • Університету Біледжик Шейх Едебелі (Туреччина). <p>Програму академічної мобільності «Еразмус+» реалізовано на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Державної Вищої Школи Професійної Освіти імені Яна Амоса Коменського у м. Лешно (Польща); • Державної вищої школи професійної освіти ім. Іпполіта Цегельського у м. Гнезно (Польща). <p>Університет бере участь у міжнародних наукових, освітніх та експериментальних проєктах із закордонними та українськими партнерськими установами, зокрема: програма «Student Action», програма «Active Citizens», програма «Healthy Challenge», MoPED – №586098-erpp-1-2017-1-UA-ERPKA2-SVNE-JP Модернізація педагогічної вищої освіти з використанням інноваційних інструментів викладання.</p> <p>Міжнародні країни-партнери: Велика Британія, Болгарія, Польща,</p>

	США, Туреччина, Узбекистан. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини увійшов до міжнародних рейтингів U-Multirank та QS.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти здійснюється на загальних засадах.

II. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)»

Код н\д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Вища математика	5	екзамен
ОК 3	Історія культури України та світу	5	екзамен
ОК4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології	3	залік
ОК 5	Вступ до спеціальності професійна освіта	3	залік
ОК 6	Історія науки і техніки	3	залік
ОК 7	Іноземна мова	9	екзамен
ОК 8	Основи проєктування та комп'ютерна графіка	8	екзамен
ОК 9	Загальна фізика	4	екзамен
ОК 10	Фізіологія та гігієна харчування	4	екзамен
ОК 11	Виробниче навчання	4	залік
ОК12	Охорона праці та безпека життєдіяльності	4	залік
ОК 13	Ергономіка	4	залік
ОК 14	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості	4	екзамен
ОК 15	Товарознавство	4	екзамен
ОК 16	Ресторанна справа	4	екзамен
ОК 17	Правознавство	3	залік
ОК 18	Теорія та технології класного керівництва	3	залік
ОК 19	Санітарія та гігієна закладів харчування	3	залік
ОК 20	Загальна та вікова психологія	4	екзамен
ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти	8	екзамен
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	екзамен
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування	3	залік
ОК 24	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв	4	екзамен
ОК 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	4	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання харчової галузі	4	екзамен
ОК 27	Методика професійного навчання	5	екзамен
ОК 28	Технології e-learning	4	екзамен

ОК 29	Харчові технології	4	екзамен
ОК 30	Процеси та апарати харчових виробництв	4	екзамен
ОК 31	Метрологія та стандартизація, управління якістю і сертифікація харчової продукції	5	екзамен
ОК 32	Економіка підприємств і маркетинг	5	екзамен
ОК 33	Фізичне виховання (позакредитна)		
	Курсові роботи:		
ОК34	з технології виробництва кулінарної продукції	1	залік
ОК 35	з методики професійного навчання	1	залік
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Практична підготовка			
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика	3	залік
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика	3	залік
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика	9	екзамен
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика	9	екзамен
Загальний обсяг практичної підготовки		24	
Атестація			
Комплексний кваліфікаційний екзамен		3	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

III. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» та їх логічна послідовність

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми		
1 семестр			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням		
ОК 2	Вища математика		
ОК 3	Історія культури України та світу		
ОК 4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології		
ОК 5	Вступ до спеціальності професійна освіта		
ОК 6	Історія науки і техніки		
ОК 7	Іноземна мова		
ОК 8	Основи проектування та комп'ютерна графіка		
ОК 33	Фізичне виховання (позакредитна)		
2 семестр			
ОК 7	Іноземна мова		
ОК 8	Основи проектування та комп'ютерна графіка		
ОК 33	Фізичне виховання (позакредитна)		
ОК 9	Загальна фізика		
ОК 10	Фізіологія та гігієна харчування		
ОК 11	Виробниче навчання		
ОК 12	Охорона праці та безпека життєдіяльності		
ОК 13	Ергономіка		
3 семестр			
ОК 14	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості		
ОК 15	Товарознавство		
ОК 16	Ресторанна справа		
ОК 17	Правознавство		

ОК 18	Теорія та технології класного керівництва
ОК 19	Санітарія та гігієна закладів харчування
ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції
4 семестр	
ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції
ОК 20	Загальна та вікова психологія
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика
5 семестр	
ОК 24	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв
ОК 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
ОК 26	Технологічне обладнання харчової галузі
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика
6 семестр	
ОК 27	Методика професійного навчання
ОК 28	Технології e-learning
ОК 29	Харчові технології
ОК 34	Курсова робота з технології виробництва кулінарної продукції
7 семестр	
ОК 30	Процеси та апарати харчових виробництв
ОК 32	Економіка підприємств і маркетинг
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика
ОК 35	Курсова робота з методики професійного навчання
8 семестр	
ОК 31	Метрологія та стандартизація, управління якістю і сертифікація харчової продукції
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика
Атестація	

IV. Опис програми

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
Обов'язкові компоненти ОП		
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК9, ФК10, ФК13, ФК15	РН4, РН5, РН6	Іноземна мова
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК9, ФК10, ФК13, ФК15,	РН4, РН5, РН6	Українська мова за професійним спрямуванням
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК10, ФК2, ФК9, ФК10, ФК12, ФК13, ФК15	РН1, РН2, РН23	Правознавство

ІК ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК5, ФК8, ФК13, ФК14, ФК15	РН9, РН21, РН22	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ФК2, ФК3, ФК4, ФК9, ФК12, ФК13	РН3, РН4, РН23	Історія культури України та світу
ІК	РН7, РН14	Фізичне виховання
ІК ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК10, ФК5, ФК7, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН17, РН18	Вища математика
ІК ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК10, ФК5, ФК7, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14, ФК15	РН17, РН18	Загальна фізика
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК5, ФК7, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН2, РН17, РН21	Основи проєктування та комп'ютерна графіка
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК12, ФК8, ФК13, ФК14, ФК15.	РН26, РН21	Ергономіка
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ФК5, ФК7, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН17, РН18, РН21	Виробниче навчання
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК2, ФК8, ФК9, ФК13, ФК14, ФК15	РН21, РН25	Основи наукових досліджень та академічна добросесність
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК15	РН4, РН5, РН8, РН11, РН13, РН22	Технології e-learning
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК5, ФК7, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13,	РН10, РН11, РН20	Загальна та вікова психологія

ФК14, ФК15		
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК7, ЗК10, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК15	РН2, РН7	Охорона праці та безпека життєдіяльності
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК9, ФК10, ФК13, ФК15	РН2, РН4, РН6	Вступ до спеціальності «професійна освіта»
ІК ЗК2, ЗК5, ЗК7, ЗК10, ФК1, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14, ФК15	РН7, РН12, РН13	Методика професійного навчання
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК4, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК15	РН2, РН8, РН10, РН13, РН15, РН20	Дидактичні основи професійної освіти
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК4, ФК7, ФК8, Ф9, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14, ФК15	РН10, РН5, РН20	Теорія та технології класного керівництва
ІК ЗК6, ЗК7, ФК7, ФК8, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН9, РН16, РН23	Історія науки і техніки
ІК ЗК5, ЗК7, ЗК10, ФК7, ФК8, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН7, РН16	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК9, ЗК10, ФК1, ФК7, ФК8, ФК10, ФК13, ФК14	РН2, РН7, РН16, РН17, РН18, РН19, РН21, РН23, РН24, РН25	Ресторанна справа
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК8, ФК13, ФК14	РН12, РН21	Технологія виробництва кулінарної продукції
ІК ЗК5, ЗК7, ЗК10,	РН2, РН7	Санітарія та гігієна закладів харчування

ФК8, ФК11, ФК12, ФК13		
ІК ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК10, ФК1, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК7, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13	РН7, РН13, РН17	Фізіологія харчування
ІК ЗК5, ЗК6, ЗК9, ЗК10, ФК5, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13	РН8, РН17, РН24	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості
ІК ЗК2 ЗК5 ЗК6 ЗК7 ЗК10 ФК1 ФК3 ФК4 ФК5 ФК6 ФК7 ФК8 ФК11 ФК12 ФК13	РН7, РН13, РН17	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК8, ФК9, ФК10, ФК13, ФК14	РН2, РН21	Товарознавство
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК7, ЗК11, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН2, РН12, РН14, РН16	Технологічне обладнання харчової галузі
ІК ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК9, ЗК10, ФК1, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН13, РН17, РН24	Метрологія та стандартизація, управління якістю і сертифікація харчової продукції
ІК ЗК2, ЗК7, ЗК8, ЗК10, ЗК11, ФК7, ФК8, ФК10, ФК11, ФК12, ФК14	РН2, РН7, РН16, РН17, РН18, РН19, РН21, РН24, РН25	Харчові технології
ІК ЗК5, ЗК7, ЗК10, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13	РН7, РН24	Економіка підприємств та маркетинг
ІК ЗК6, ЗК7, ФК7, ФК8, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14	РН160, РН19	Процеси та апарати харчових виробництв
ІК ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК8, ФК13, ФК14	РН12, РН21	Курсова робота з технології виробництва кулінарної продукції
ІК	РН7, РН12, РН13	Курсова робота з методики

ЗК2, ЗК5, ЗК7, ЗК10, ФК1, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК8, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14		професійного навчання
Практична підготовка ОП		
ІК, ЗК1, ЗК3, ЗК7, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК7, ФК11, ФК12, ФК14	РН2, РН7, РН16, РН17, РН18, РН24, РН25	Навчальна (технологічна) практика
ІК, ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК7, ФК9, ФК11, ФК12, ФК14, ФК15	РН10, РН25	Навчальна (педагогічна) практика
ІК, ЗК1, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК2, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14, ФК15	РН9, РН16, РН19, РН20, РН25	Виробнича (технологічна) практика
ІК, ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК5, ФК6, ФК7, ФК8, ФК9, ФК11, ФК12, ФК13, ФК14, ФК15	РН5, РН10, РН12, РН13, РН14, РН15, РН20, РН21, РН22, РН25	Виробнича (педагогічна) практика

V. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти освітньої програми проводиться згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії» та інших нормативно-правових актів.

Атестація здобувачів вищої освіти освітньої програми здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену з професійної освіти та харчових технологій і завершується видачею документа державного зразка про присудження їм ступеня бакалавра з присвоєнням освітньої кваліфікації: бакалавр з професійної освіти (харчові технології). Атестація здійснюється відкрито і публічно.

VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості освіти

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті створена і функціонує на таких принципах: академічна свобода, автономність і саморегулювання; відкритість до нових знань і критики; чесність і толерантність у ставленні до членів колективу і партнерів; взаємна вимогливість і довіра; ініціативність і лідерство; суспільна та індивідуальна відповідальність за результати роботи; інклюзивність освітнього середовища.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті передбачає здійснення таких процедур і заходів:

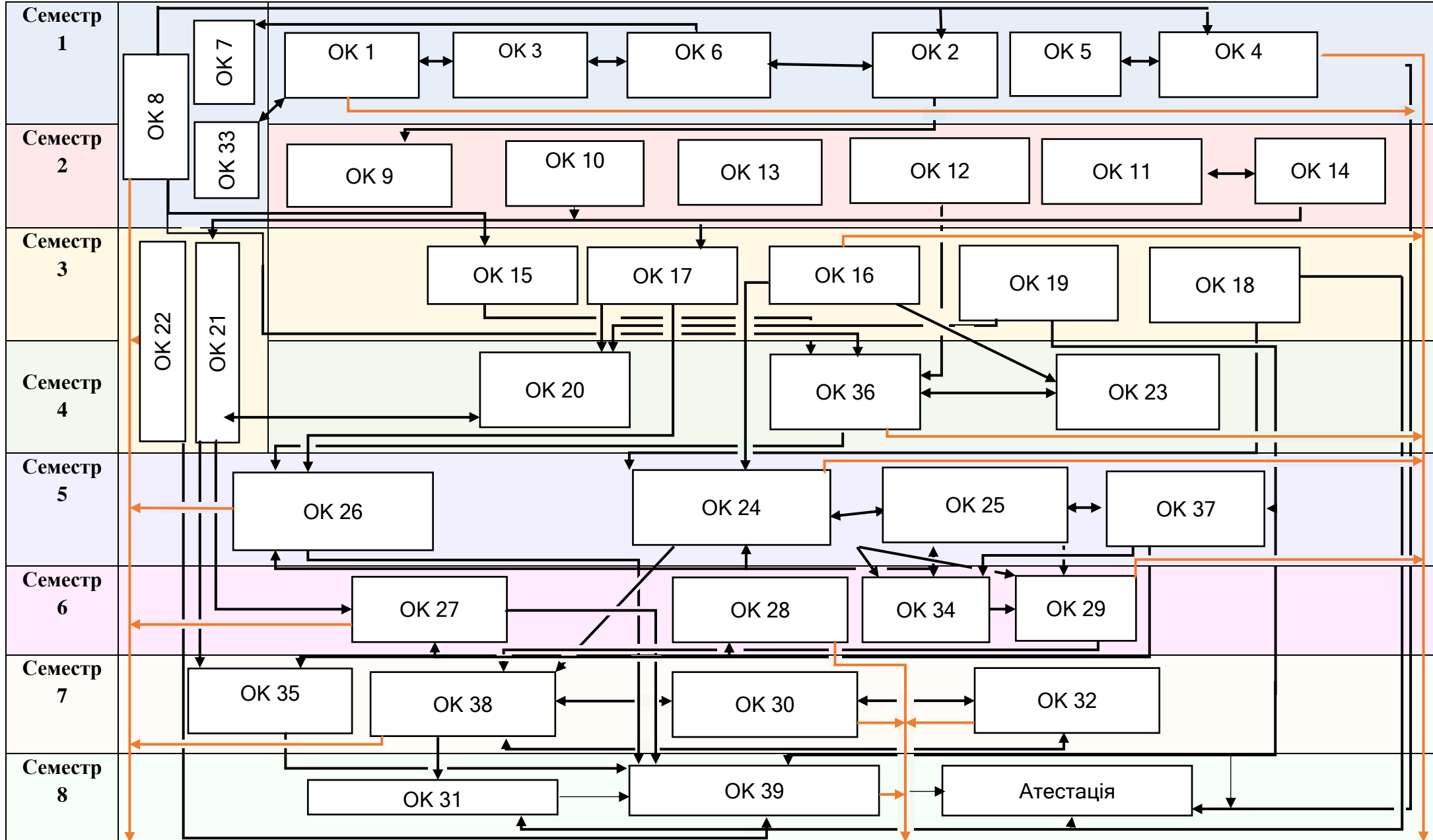
- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу і періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів оцінювань на офіційному сайті, інформаційних стендах тощо;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науковопедагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками Університету й здобувачами вищої освіти шляхом створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

Структуру системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті формує університетська спільнота: структурні підрозділи, науковопедагогічні і педагогічні працівники, здобувачі вищої освіти, представники адміністрації і допоміжних служб.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті діє на п'яти рівнях.

Процедури та заходи забезпечення якості освіти в університеті регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу» (2022), «Положенням про освітні програми» (2024), «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» (2023) та ін.

VI. Структурно-логічна схема обов'язкових компонентів освітньої програми



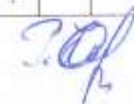
IX. Матриця забезпечення результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)» зі спеціальності: 015 Професійна освіта

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	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	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39		
PH 1																		+																							
PH 2					+					+	+							+					+		+											+					
PH 3			+						+																																
PH 4	+		+		+			+				+													+																
PH 5	+							+											+												+								+		
PH 6	+				+			+														+																			
PH 7											+	+				+	+											+	+	+			+		+		+				
PH 8														+							+							+									+				
PH 9				+		+																+							+									+		+	
PH 10																			+	+																			+		
PH 11																	+			+					+											+					
PH 12																												+										+			
PH 13																									+	+															
PH 14																																			+						
PH 15																					+						+										+				
PH 16						+	+									+																						+		+	
PH 17		+							+				+																												
PH 18		+							+				+		+	+																									
PH 19							+																	+								+								+	
PH 20																				+	+	+																		+	
PH 21				+						+			+	+													+	+								+				+	
PH 22				+																					+										+						
PH 23			+			+												+																							
PH 24											+																					+	+							+	
PH 25																											+											+	+	+	

X. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)»

Результати навчання	Компетентності																									
	Інтегральна компетентність																									
	Загальні компетентності										Фахові компетентності															
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15
РН 1	+	+			+			+				+														
РН 2	+	+			+								+							+	+			+		+
РН 3	+	+						+				+														
РН 4		+	+					+	+					+	+										+	
РН 5			+	+				+	+			+	+		+					+				+		
РН 6			+	+				+	+			+	+	+	+					+	+			+		+
РН 7					+			+		+									+	+		+	+	+		+
РН 8					+	+			+	+									+	+	+	+	+	+		+
РН 9																										+
РН 10		+						+				+						+				+	+		+	+
РН 11		+	+		+	+		+	+	+		+	+			+			+	+	+				+	+
РН 12								+						+	+	+	+								+	+
РН 13		+						+				+		+	+	+	+									+
РН 14								+			+			+	+	+	+									+
РН 15								+		+		+		+	+	+	+								+	+
РН 16								+										+	+		+	+	+	+	+	+
РН 17						+									+			+	+			+	+	+		+
РН 18					+	+	+		+									+	+			+	+		+	+
РН 19						+	+											+	+		+	+	+	+		+
РН 20	+	+						+	+		+								+	+				+		+
РН 21		+	+			+	+	+	+										+					+	+	+
РН 22						+	+									+								+	+	+
РН 23	+	+			+				+											+			+	+		+
ПРН 24	+				+	+	+		+	+					+			+	+	+	+		+	+	+	+
ПРН 25	+		+				+	+	+		+		+							+			+	+		+

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми)



Юлія ГВОЗДЕЦЬКА