

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА


ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)

другого (магістерського) 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: магістр з професійної освіти (харчові технології)

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ


Голова вченої ради
Олександр БЕЗЛЮДНИЙ
протокол № 7/5 від 16.09.2024 2024 р.

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2024 р.

Ректор 
Олександр БЕЗЛЮДНИЙ
наказ № 7/5 від «5» 09 2024 р.

Умань, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

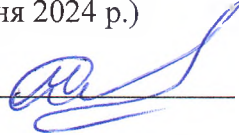
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта/Педагогіка
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ спеціалізація	015 Професійна освіта 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	другий (магістерський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	магістр
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	магістр 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

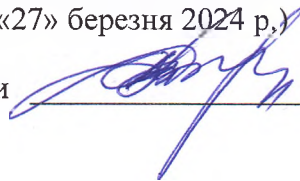


Олексій МЕЛЬНИК

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 вченої ради



Станіслав ТКАЧУК

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

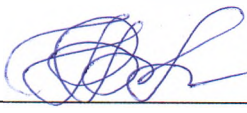
Начальник відділу



Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму погоджено з відділом якості освіти, ліцензування та акредитації Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

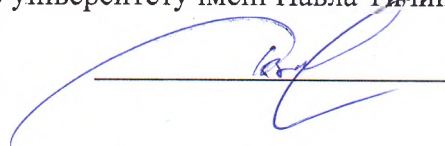
Координатор з питань акредитації,
ліцензування та якості освіти



Наталія ЛЕВЧЕНКО

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

Голова ради



Валентина РОЗГОН

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (відповідно до затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) для другого (магістерського) рівня вищої освіти).

Керівник робочої групи (гарант освітньо-професійної програми):

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

Члени проектної групи:

1. Станіслав ТКАЧУК, доктор педагогічних наук, професор, декан факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

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

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

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

5. Ольга ФЕДОРОВА, студентка I курсу 58м групи факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

6. Ольга МАЗУРИК, викладач спец. дисциплін ДНЗ «Катюжанське вище професійне училище», с. Катюжанка Київської області

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Володимир ГЕРГУН, директор ДНЗ «Уманський професійний аграрний ліцей», м. Умань.

2. Леонід ЩЕРБАК, директор ДНЗ «Уманський професійний ліцей», м. Умань.

3. Олена САСЬКО, т.в.о. директора ДНЗ «Буцький політехнічний професійний ліцей», смт. Буки

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

**I. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 015 Професійна освіта,
спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології**

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 Chair of Vocational Education and Technologies according to the Profiles
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Magіstr Освітня кваліфікація: магістр з професійної освіти (харчові технології) Master Educational qualification: master of vocational education (food technologies)
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)» Educational - professional program «Vocational Education (Food Technologies)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці Single, 90 ECTS credits, study duration 1 year 4 months
Наявність акредитації	Серія НД №2489150 Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 20 грудня 2016 року протокол № 123 (наказ МОН України від 26.12.2016 р. № 1613), УДПУ імені Павла Тичини визнано акредитованим за II (другим) рівнем з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка освіта Спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології) Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року.
Цикл/рівень	Для магістерської програми НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь «бакалавр» або освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст»
Мови викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	31 грудня 2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/29522
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, мобільних фахівців, магістрів з харчових технологій, здатних розв'язувати складні професійні задачі і проблеми теорії і практики професійної освіти, що передбачає використання певних інноваційних методів наукового дослідження та застосування інформаційно-комунікаційних технологій під час організації навчального процесу в форматі змішаного навчання.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань)	01 Освіта/Педагогіка 01 Education/Pedagogy

спеціальність, спеціалізація наявності)) (за	015 Професійна освіта 0114 Teacher training Спеціальність 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології <i>Об'єкт вивчення:</i> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням інноваційних методів відповідних наук в установах та організаціях галузі/сфери відповідно до спеціалізації харчові технології. <i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із фахової підготовки бакалаврів для забезпечення виробничого процесу із застосуванням сучасних технологій на підприємствах, в установах та організаціях галузі/сфери відповідно до харчових технологій. <i>Теоретичний зміст:</i> основні поняття, наукові концепції, категорії, принципи, методи і сучасні технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі харчових технологій відповідно до спеціалізації; шляхи реалізації загальних теорій і методів наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідної спеціалізації для розв'язання спеціалізованих педагогічних та технологічних задач та вирішення практичних проблем у професійній освіті та виробничій діяльності згідно з харчовими технологіями. <i>Методи та методика:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, технології харчових виробництв, зокрема використання сучасних технологій проектування та виробництва, контролю якості харчових продуктів з використання інформаційних та комп'ютерних технологій; методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно зорієнтовані методики; навчальні, виховні розвивальні освітні технології для застосування у процесі освітньої, проектної, організаційної та управлінської діяльності. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване технологічне обладнання відповідно до спеціалізації харчові технології; комп'ютерне забезпечення освітнього процесу, інформаційні та технічні засоби навчання, інформаційно-освітнє середовище.
Академічні права	Можливість навчатися на наступному рівні вищої освіти
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма зорієнтована на підготовку здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти галузі знань 01 Освіта/Педагогіка спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна програма сфокусована на формуванні та розвитку професійно-педагогічних здібностей здобувачів вищої освіти, фахових компетентностей щодо організації освітнього процесу із застосуванням сучасних харчових

	технологій на основі здобутих професійних знань. Ключові слова: професійна освіта, професійна діяльність, харчові технології, методика викладання, фахові компетентності, інноваційні технології.
Особливості програми	Програма передбачає підготовку фахівців харчових технологій, які здатні планувати і проводити педагогічні та фахові технологічні наукові дослідження; впроваджувати інноваційні технології у виробництво, контроль якості харчових продуктів за принципом поєднання професійно зорієнтованих теоретичних знань та практичних навичок на засадах міждисциплінарності і багатопрофільності. Вона передбачає формування здатності до критичного усвідомлення концептуальних основ педагогіки та професійної освіти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання (Працевлаштування та продовження освіти)	
Придатність до працевлаштування	Сферою працевлаштування для магістрів спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології можуть бути навчальні заклади системи професійної освіти, освітні й науково-методичні установи різного підпорядкування, державні та приватні підприємства та організації. Випускники можуть обіймати посади відповідно до Національного класифікатора України (Класифікатор професій ДК 003:2010 зі змінами, внесеними 29.12.2022 р.): 2 Професіонали 23 Професіонали в галузі освіти та навчання 2310.2 Інші викладачі закладів вищої освіти 2322 Викладачі закладів фахової передвищої освіти 235 Інші професіонали в галузі освіти та навчання 2351 Професіонали в галузі методів навчання 2351.2 Інші професіонали в галузі методів навчання 2359 Інші професіонали в галузі освіти та навчання 2359.2 Інші професіонали в галузі навчання
Подальше навчання	Випускник-магістр спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» має право продовжувати навчання: – на другому освітньо-науковому рівні вищої освіти за іншими спеціальностями: НРК – 7 рівень; FQ-EHEA – другий цикл; EQF LLL – 7 рівень; – на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти: НРК – 8 рівень; FQ-EHEA – третій цикл; EQF LLL – 8 рівень.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Програмою передбачено запровадження: студентоцентрованого навчання; особистісно зорієнтованого підходу; інноваційних технологій навчання, зокрема: проблемних, диференційованих, програмованих, інформаційно-комунікаційних, дистанційних, імітаційних, технологій дослідницького навчання. Освітній процес організовано за кредитно-трансферною системою у формі мультимедійних та інтерактивних

	<p>лекційних, індивідуальних занять, самостійного навчання, виробничих практик, консультацій, що передбачає виконання індивідуальних навчальних завдань, проходження і захист практик, підготовку і захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Освітній процес забезпечують дистанційні технології навчання. Дистанційне навчання зорієнтоване на використання сучасних онлайн та офлайн технологій, зокрема: університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle, Google Meet, Google Classroom, Skype, Zoom, Gmail, Google Disk.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється із використанням поточного, тематичного, модульного та підсумкового контролю.</p> <p>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 експерименту, що можна оцінити кількісно, розрахункової чи розрахунково-графічної роботи тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їхніх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача.</p> <p>Підсумковий контроль передбачає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види завдань, передбачених робочим навчальним планом на семестр з відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формі 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».</p> <p>Для оцінювання освітніх досягнень здобувачів використовують: поточний, модульний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, курсової та магістерської роботи за визначеними критеріями.</p> <p>Оцінювання освітніх досягнень проводять за трьома шкалами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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).
6 – Компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру і проблеми у професійній освіті та сфері харчових технологій.
Загальні	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

компетентності (ЗК)	<p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 5. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.</p> <p>ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 7. Здатність до міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК 8. Здатність приймати усвідомлені, виважені, соціально відповідальні рішення.</p> <p>ЗК 9. Усвідомлене прагнення до збереження власного фізичного, соціального, психічного та духовного здоров'я і здоров'я свого оточення; прихильність безпеці; здатність до виконання діяльності в безпечних умовах й в умовах ризику; усвідомлення загальних проблем ризику, безпеки й небезпеки тощо.</p>
Спеціальні (фахові, предметні компетентності)	<p>СК 1. Здатність застосовувати і розробляти нові підходи до вирішення задач дослідницького та/або інноваційного характеру в галузі харчових технологій і проблем професійної освіти.</p> <p>СК 2. Здатність враховувати контингент студентів та вибір спеціалізацій їх подальшої трудової діяльності при плануванні і реалізації освітнього процесу в професійній освіті.</p> <p>СК 3. Здатність застосовувати і створювати нові освітні інструменти і технології та інтегрувати їх в освітнє середовище професійної освіти.</p> <p>СК 4. Здатність аналізувати, прогнозувати, критично осмислювати проблеми у професійній освіті, приймати ефективні рішення щодо їх розв'язання при підготовці магістрів харчових технологій.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати пошукових досліджень і проєктів в галузі харчових технологій та в професійній освіті, у тому числі міждисциплінарні, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.</p> <p>СК 6. Здатність працювати в команді та успішно здійснювати комплексну діяльність.</p> <p>СК 7. Здатність здійснювати консультування у сфері професійної освіти.</p> <p>СК 8. Здатність на високому науково-методичному рівні здійснювати педагогічну діяльність у закладах освіти із застосуванням сучасних технологій.</p> <p>СК 9. Здатність використовувати набуті теоретичні знання та практичні навички з фахових навчальних дисциплін для підготовки навчально-методичного забезпечення з метою ефективно організації освітнього процесу.</p>
7 – Нормативний зміст підготовки, сформульований у термінах результатів навчання	
<p>РН 1. Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства, освіти і методології наукового пізнання у сфері професійної освіти.</p> <p>РН 2. Ефективно використовувати сучасні інформаційні технології та ресурси у</p>	

професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності.

РН 3. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.

РН 4. Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово для обговорення і презентації результатів професійної діяльності, досліджень та проектів.

РН 5. Обирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації комплексних проектів у професійній освіті та міждисциплінарних проектів з урахуванням етичних, правових, соціальних та економічних аспектів.

РН 6. Організовувати освітній процес у сфері професійної освіти на основі людиноцентрованого підходу та сучасних досягнень педагогіки і психології, керувати пізнавальною діяльністю, здійснювати ефективне та об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

РН 7. Створювати освітнє середовище професійної освіти, що є сприятливим для здобувачів освіти і забезпечує досягнення визначених результатів навчання.

РН 8. Здійснювати у науковій та професійній літературі, базах даних, інших джерелах пошук необхідної інформації з професійної освіти і дотичних питань, систематизувати, аналізувати та оцінювати відповідну інформацію.

РН 9. Будувати і досліджувати моделі процесів у галузі професійної освіти.

РН 10. Здійснювати консультативну діяльність у сфері професійної освіти.

РН 11. Вибудовувати власний імідж успішного фахівця у галузі професійної освіти, застосовувати ефективні управлінські моделі та технології у професійній діяльності.

РН 12. Знати принципи управління персоналом та ресурсами, основні підходи щодо прийняття рішень й упровадження сучасних систем менеджменту у професійній діяльності.

РН 13. Використовувати набуті освітні інноваційні методики та цифрові технології для забезпечення високої якості освітнього процесу.

РН 14. Здійснювати моніторинг навчальних досягнень здобувачів освіти й використовувати його результати для підвищення рівня навчально-методичного супроводу освітнього процесу.

РН 15. Здатність до самоосвіти та підвищення кваліфікації упродовж життя.

РН 16. Здатність організовувати власну діяльність відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці, у тому числі й зумовлених військовим станом.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	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. З метою підвищення особистого фахового рівня та підвищення якості освітнього процесу всі науково-педагогічні працівники не частіше раз на п'ять років проходять стажування (у т. ч. й закордонні).
Матеріально-технічне забезпечення	Упродовж реалізації освітньої програми матеріально-технічна база дозволяє у повній мірі забезпечити якісну фахову підготовку здобувачів вищої освіти. Наявна матеріально-технічна база відповідає ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності, створює достатні умови для якісної підготовки здобувачів вищої освіти галузі харчових технологій і забезпечує проведення усіх видів теоретичної, практичної та науково-дослідної роботи студентів. Кабінети та лабораторії обладнані сучасним

<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>забезпеченням.</p> <p>Обсяг і якість інформаційного та навчально-методичного забезпечення відповідають ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності.</p> <p>Постійно поновлювану інформацію про організацію освітньої діяльності університету розміщено на офіційному веб-сайті (https://udpu.edu.ua) в рубриках «Навчання» (Ліцензія, сертифікати; Освітні програми; Організація освітнього процесу; Підготовка іноземних громадян; Навчально-методична рада; Курси підвищення кваліфікації) й «Якість освіти» (Документи (Стандарти і рекомендації; Положення; Заходи); Академічна доброчесність; Результати моніторингу; Опитування Стейкхолдерів; Рейтинги).</p> <p>На сайті університету також висвітлюють загальну інформацію про заклад, його структуру, наукову діяльність, міжнародну співпрацю й інформаційні ресурси.</p> <p>Освітній процес забезпечено навчально-методичними комплексами, підручниками та посібниками. Навчальні курси розміщено в інформаційно-освітньому середовищі Moodle (https://dls.udpu.edu.ua).</p> <p>Інформаційне забезпечення бібліотеки Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (https://library.udpu.edu.ua).</p> <p>Електронний інституційний репозитарій Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (https://dspace.udpu.edu.ua).</p> <p>Навчально-методичне забезпечення освітньої програми розміщено на сайті кафедри професійної освіти та технологій за профілями (https://tpf.udpu.edu.ua/kpo).</p> <p>Розклад занять в електронному вигляді (https://docs.google.com/spreadsheets/d/1MTeKx0OVwLLzqaFsRdYzgGith3bfyb1f/edit#gid=1825768677).</p> <p>Проведення занять у дистанційній формі в синхронному режимі забезпечено на платформах Google Meet і Zoom.</p> <p>Організовано точки необмеженого бездротового доступу до Інтернет, а також корпоративну пошту на базі університетського домену (@udpu.edu.ua).</p> <p>Відкрито доступ наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Академічну мобільність здобувачів вищої освіти передбачено на 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>Укладено договори про академічну співпрацю з Бердянським державним педагогічним університетом, Вінницьким державним педагогічним університетом імені Михайла Коцюбинського, Глухівським національним педагогічним університетом імені Олександра Довженка, Рівненським державним гуманітарним університетом, Тернопільським національним педагогічним університетом імені Володимира Гнатюка, Українським державним університетом імені Михайла Драгоманова.</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 проектів 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 Алянґя 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 проектах із закордонними та українськими партнерськими установами, зокрема: програма «Student Action», програма «Active Citizens», програма «Healthy Challenge», MoPED – №586098-epp-1-2017-1-UA-EPPKA2-SVNE-JP.</p> <p>Модернізація педагогічної вищої освіти з використання інноваційних інструментів викладання.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти здійснюється на загальних засадах.</p>

II. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 01	Ділова іноземна мова	3	залік
ОК 02	Логістика харчових виробництв	3	залік
ОК 03	Методи контролю якості харчової продукції	4	екзамен
ОК 04	Методологія наукового дослідження	3	залік
ОК 05	Технології дистанційного навчання у професійній освіті	3	екзамен
ОК 06	Менеджмент у професійній освіті	4	екзамен
ОК 07	Методика викладання спецдисциплін у галузі харчових технологій	4	екзамен
ОК 08	Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв	3	залік
ОК 09	Інноваційні технології в галузі професійної освіти	3	залік
ОК 10	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення	4	екзамен
Практична підготовка			
ОК 11	Виробнича (технологічна)	9	екзамен
ОК 12	Виробнича (педагогічна)	12	екзамен
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг кредитів вибірових компонент – 24 кредити			
Атестація			
	Кваліфікаційна робота	11	захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

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

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практика, атестація)
1 семестр	
ОК 01	Ділова іноземна мова
ОК 02	Логістика харчових виробництв
ОК 03	Методи контролю якості харчової продукції
ОК 04	Методологія наукового дослідження
ОК 07	Методика викладання спецдисциплін у галузі харчових технологій
ОК 08	Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв
ОК 09	Інноваційні технології в галузі професійної освіти
ОК 10	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення
2 семестр	
ОК 05	Технології дистанційного навчання у професійній освіті
ОК 06	Менеджмент у професійній освіті
ОК 11	Виробнича (технологічна) практика
ВВ 01	Дисципліни вільного вибору
ВВ 02	Дисципліни вільного вибору
ВВ 03	Дисципліни вільного вибору

3 семестр	
OK 12	Виробнича (педагогічна) практика
BB 04	Дисципліни вільного вибору
BB 05	Дисципліни вільного вибору
BB 06	Дисципліни вільного вибору
Атестація	

IV. Опис програми

Компетентності, якими повинен володіти здобувач	Результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
Обов'язкові компоненти		
ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 7, СК 2, СК 5	РН 1, РН 5, РН 11, РН 15	Ділова іноземна мова
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 5, ЗК 7, СК 1, СК 2, СК 5, СК 6	РН 2, РН 3, РН 4, РН 6, РН 7, РН 9	Логістика харчових виробництв
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 6, ЗК 8, СК 1, СК 2, СК 5	РН 2, РН 3, РН 4, РН 6, РН 7, РН 8, РН 9, РН 11, РН 14	Методи контролю якості харчової продукції
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 6, СК 1, СК 3, СК 4, СК 5	РН 1, РН 2, РН 4, РН 7, РН 8, РН 9, РН 11	Методологія наукового дослідження
ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 9, СК 2, СК 3, СК 5, СК 7, СК 8, СК 9	РН 2, РН 4, РН 5, РН 6, РН 7, РН 9, РН 10, РН 11, РН 16	Технології дистанційного навчання у професійній освіті
ЗК 1, ЗК 3, ЗК 5, ЗК 7, ЗК 8, СК 2, СК 4, СК 6	РН 1, РН 3, РН 5, РН 6, РН 9, РН 10, РН 11, РН 12	Менеджмент у професійній освіті
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, СК 1, СК 2, СК 3, СК 4, СК 7, СК 8	РН 1, РН 2, РН 3, РН 4, РН 6, РН 7, РН 13, РН 14	Методика викладання спецдисциплін у галузі харчових технологій
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 9, СК 1, СК 2, СК 3, СК 6	РН 2, РН 3, РН 4, РН 6, РН 7, РН 8, РН 11, РН 12	Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 6, СК 3, СК 5, СК 7, СК 8, СК 9	РН 1, РН 2, РН 7, РН 10, РН 11, РН 13	Інноваційні технології в галузі професійної освіти
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 5, ЗК 8, СК 1, СК 2, СК 3, СК 6	РН 2, РН 3, РН 4, РН 6, РН 7, РН 8, РН 11, РН 13, РН 15	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення
Практична підготовка		
ЗК 2, ЗК 3, ЗК 7, ЗК 8, СК 4, СК 5, СК 8, СК 9	РН 2, РН 3, РН 6, РН 7, РН 10, РН 13, РН 14	Виробнича (технологічна) практика
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 7, ЗК 8, СК 1, СК 2, СК 3, СК 5, СК 7, СК 8, СК 9	РН 1, РН 4, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 10, РН 13, РН 14	Виробнича (педагогічна) практика

V. Форми атестації здобувачів вищої освіти

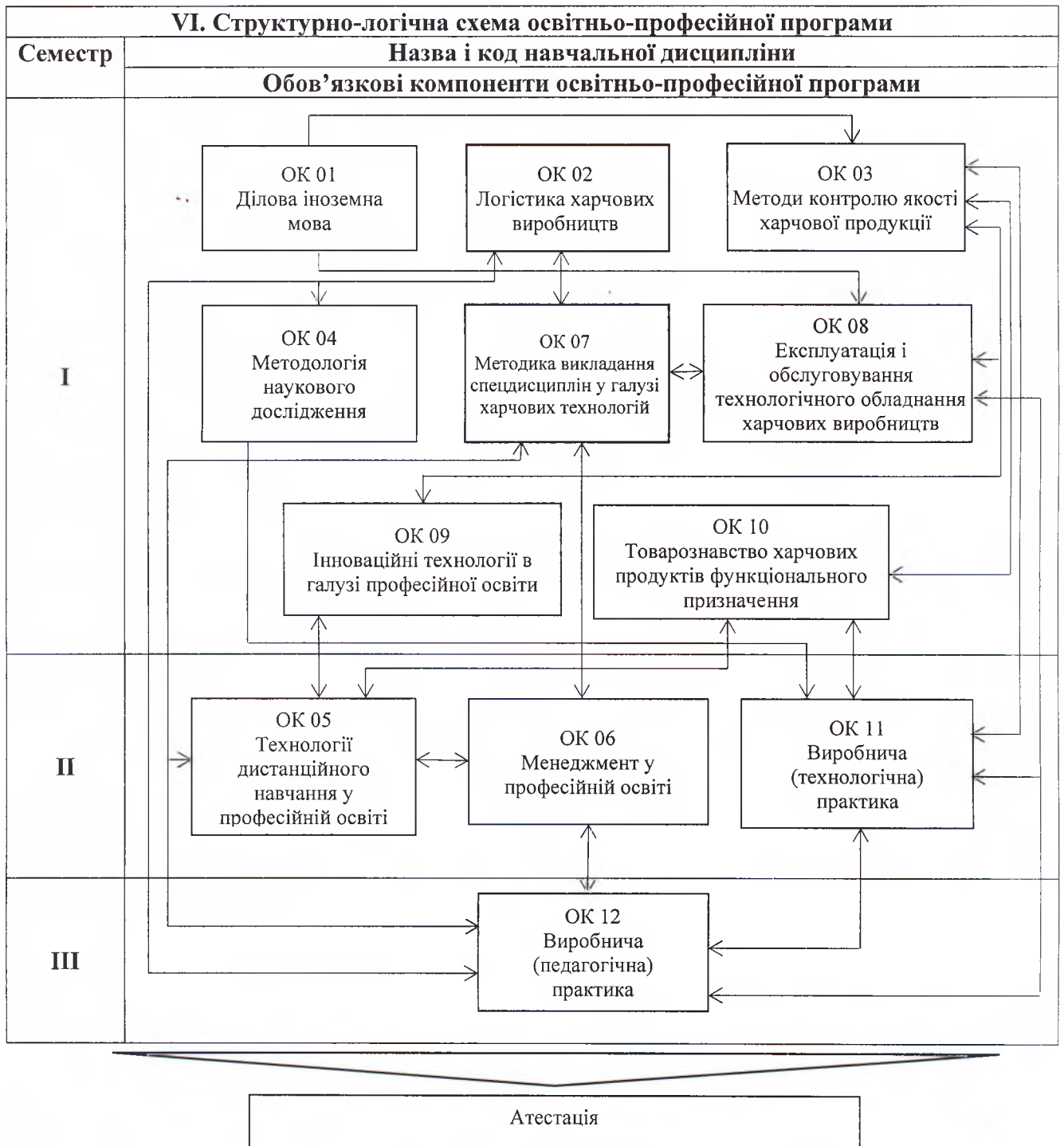
Атестація здобувачів вищої освіти освітньої програми проводиться згідно з

«Положенням про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини», «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 публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документа державного зразка про присудження ступеня магістра та присвоєнням освітньої кваліфікації: магістр з професійної освіти (харчові технології). Кваліфікаційна робота здобувача освітнього ступеня має бути результатом самостійного наукового дослідження з професійної освіти у галузі харчових технологій, що включає проведення досліджень і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Перед захистом випускні кваліфікаційні роботи проходять обов'язкову перевірку на наявність академічного плагіату. Роботи, виконані не самостійно, а також ті, що не пройшли перевірку на наявність академічного плагіату до захисту не допускають («Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини»). Атестація здійснюється відкрито і публічно.

VI. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої 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 науково-педагогічних 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, науково-педагогічні 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.

VIII. Матриця відповідності компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» зі спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12
ЗК 1		+	+	+		+	+	+	+	+		+
ЗК 2	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+			+		+	+	+	+	
ЗК 4	+	+	+					+		+		
ЗК 5		+			+	+	+	+		+		+
ЗК 6			+	+	+		+	+	+			
ЗК 7	+	+			+	+	+	+			+	+
ЗК 8			+			+	+			+	+	+
ЗК 9					+			+				
СК 1		+	+	+			+	+		+		+
СК 2	+	+	+			+	+	+		+		+
СК 3				+			+	+	+	+		+
СК 4				+		+	+				+	
СК 5	+	+	+	+	+				+		+	+
СК 6		+				+		+		+		
СК 7					+		+		+			+
СК 8					+		+		+		+	+
СК 9					+				+		+	+

IX. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» зі спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12
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					+							

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

Результати навчання	Компетентності																	
	Інтегральна компетентність																	
	Загальні компетентності									Фахові компетентності								
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9
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						+			+				+		+		+	

Керівник робочої групи
(гарант освітньої програми)



Тамара КРАВЧЕНКО