



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол №10 від 25 квітня 2025 року
засідання вченої ради НУБіП України

Ректор НУБіП України Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2025 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю А5 Професійна освіта (А5.37 «Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

галузі знань А Освіта

Кваліфікація: Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «21» листопада 2019 р. №1460

Київ – 2025

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю «Професійна освіта» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Васюк Оксана Вікторівна**, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки, гарант програми;
2. **Сопівник Руслан Васильович**, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри педагогіки;
3. **Буцик Ігор Михайлович**, доктор педагогічних наук, доцент, професор кафедри педагогіки;
4. **Єресько Олег Вікторович**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки;
5. **Кучай Олександр Володимирович**, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки;
6. **Бабкович Роман Ярославович**, керівник департаменту товарів для населення, ТОВ «КОМПАНІЯ «БТУ-ЦЕНТР».
7. **Юрійчук Василь Іванович**, здобувач, член проектної групи.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- **Цибулько Л. Г.**, завідувач кафедри педагогіки Донбаського державного педагогічного університету;
- **Краснюк В.М.**, директор Березоворудського аграрного коледжу Полтавської державної аграрної академії;
- **Бабакіна О.**, декан психолого-педагогічного факультету Комунального закладу «Харківська гуманітарно-педагогічна академія» Харківської обласної ради»;
- **Ульянченко О.**, ректор Харківського національного аграрного університету ім. В. В. Докучаєва.

1. Профіль освітньо-професійної програми
«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології)»
зі спеціальності А5 «Професійна освіта» (А5.37 «Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України, гуманітарно-педагогічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Так
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2025-2029 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p><i>Об'єкти вивчення та діяльності:</i> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням методів відповідних наук в установах та організаціях сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери торгівлі та послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій організацій сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області.</i> Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації. Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності згідно з спеціалізацією (аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики методика професійного навчання; навчальні, виховні розвивальні освітні і технології для застосування на практиці.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Спеціальна освіта в галузі освіти, спеціальності «Професійна освіта» передбачає опанування відповідними базовими та додатковими знаннями та навичками в галузі освіти, засвоєння компетентностей, необхідних для фахової діяльності в сфері професійної освіти, пов'язаної з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями; апробацію концептуальних, теоретичних і методологічних підходів дослідження процесів та явищ, що належать до галузі освіти.</p> <p>Ключові слова: професійна освіта, професійне навчання, освіта, навчання, професійна підготовка, аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції, харчові технології.</p>
<p>Особливості освітньо-професійної програми</p>	<p>ОПП є унікальною у змісті, оскільки дозволяє готувати бакалаврів з професійної освіти, як до здійснення педагогічної професійної діяльності, так і формує компетентності до роботи в агропромисловому комплексі в межах сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями та здатних створювати і поширювати</p>

	<p>сучасні наукові знання.</p> <p>ОПП дозволяє формувати бакалаврів з професійної освіти для підготовки фахівців біономічних професій типу «людина природа». Фахівці за ОПП володіють методиками і технологіями виховання ціннісного світогляду особистості на основі принципів сталого розвитку суспільства.</p> <p>ОПП спрямована на підготовку фахівців-фасилітаторів, які володіють технологіями тренінгу, коучінгу, здатних до студентоцетрованого навчання; формування і розвитку компетентностей через участь у наукових дослідженнях, спрямованих на підвищення якості освітнього процесу; поглиблена практична підготовка; запровадження системи ефективної мотивації творчої співпраці учасників освітнього процесу; використання ІТ навчання (ділових ігор, кейсів, тренінгів, професійно-ситуаційного моделювання) з ІКТ підтримкою.</p> <p>У межах академічної мобільності здобувачі, які навчаються за програмою, мають можливість отримати освіту за програмою подвійних дипломів у Поморському університеті в Слупську (Польща).</p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахова діяльність у сфері професійної освіти.</p> <p>Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) випускник з професійною кваліфікацією «Бакалавр з професійної освіти» може працевлаштуватися на посади з наступною професійною назвою робіт:</p> <p>2320 Викладачі закладів загальної середньої освіти 2321 Викладач закладу професійної (професійно-технічної) освіти 2322 Викладач закладу фахової передвищої освіти 2340 Вчителі спеціалізованих навчальних закладів 2351.2 Методист 2351.2 Викладач (методи навчання) 2351.2 Вихователь-методист 2352 Інспектор-методист 3340 Вихователь закладу професійної (професійно-технічної) освіти 3340 Вихователь гуртожитку 3340 Вихователь</p> <p><i>Місце працевлаштування.</i> Заклади профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та організації сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> –упровадження принципів студентоцетрованого навчання з метою врахування освітніх цінностей та потреб суб'єктів навчальної діяльності; –організацію навчальної діяльності на засадах особистісно-орієнтованого навчання; –упровадження інтерактивних методів навчання з метою

	<p>формування професійних навичок, що забезпечують розвиток критичного мислення у студентів;</p> <ul style="list-style-type: none"> – тісну співпрацю студентів з викладачами та науковцями, задіяними у сфері освіти; – підтримку та консультування студентів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих науково-дослідних інститутів; – залучення до консультування студентів визнаних педагогів-практиків та фахівців аграрного сектору економіки; – інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (зокрема і міжнародних); – сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, конкурсах, що організуються Міністерством освіти і науки України; – залучення студентів до виконання окремих завдань в межах бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт. <p><i>Технології навчання:</i> проблемного навчання, кейс-технологія, проектна, тренінгова, контекстового навчання, імітаційно-ігрова, інформаційна (інтерактивна освітня платформа Moodle, платформа для проведення конференцій Webex та ZOOM).</p> <p><i>Методи навчання:</i> словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), практичні (вправа, практична робота, моделювання, порівняння, дискусія, «мозковий штурм», кейс-метод, вирішення професійних ситуацій, робота в парах), наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження).</p> <p><i>Форми навчання:</i> лекції, мультимедійні лекції, семінарські й практичні заняття, індивідуальні завдання, самостійна робота, гурткова робота, консультації з викладачами під час написання курсових робіт, навчальна педагогічна практика, навчальна технологічна практика, виробнича технологічна практика, виробнича педагогічна практика.</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Екзамени та заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени і заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» (2024 р.).</p> <p>Використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекцій та практичних занять (модуля) з певного освітнього компонента. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.</p> <p>Рейтинг здобувача вищої освіти із засвоєння освітнього компонента складається з рейтингу з навчальної роботи – 70 балів та рейтингу з атестації – 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал освітнього компонента, передбачається 70 балів.</p> <p><i>Освітня складова програми.</i> Система оцінювання знань за освітніми компонентами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p><i>Поточний контроль</i> знань здобувачів вищої освіти проводиться в усній (опитування за результатами опрацьованого матеріалу) та письмовій (підсумкові роботи по завершенню опанування модуля) формах.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою.</p> <p>У межах освітніх компонентів позитивні оцінки з поточного і</p>

	<p>підсумкового контролю можуть виставлятися автоматично, якщо студентом набрана необхідна кількість балів та він виявив бажання отримати відповідну оцінку.</p> <p><i>Наукова складова програми.</i> Оцінювання наукової діяльності здобувачів освіти здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують рівень відповідності наукової праці вимогам, що висуваються до згаданих робіт. Захист наукових робіт здобувачів освіти та оцінювання рівня їх якості відбувається відповідно до вимог, що висуваються до такого типу наукових робіт.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій та методів педагогічної науки та інших наук, пов'язаних із сферами виробництва і переробки продуктів сільського господарства та харчовими технологіями і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
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 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 та діяти з позиції лідера.</p> <p>ЗК 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, планувати, організовувати, контролювати, координувати роботу та вмотивовувати членів колективу.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p>ЗК 13. Здатність захищати Батьківщину.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>СК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>СК 04. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>СК 05. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітне</p>

середовище.

СК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.

СК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

СК 08. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

СК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

СК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

СК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

СК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.

СК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.

СК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

СК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.

СК 16. Здатність до постійного й цілеспрямованого розвитку.

7 - Програмні результати навчання

ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.

ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.

ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.

ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.

ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.

ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

ПР 08. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність, діяльність здобувачів освіти і підлеглих, координувати їх роботу та вмотивовувати.

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

- ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також основи фундаментальних і прикладних наук, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.
- ПР 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.
- ПР 12. Уміти діяти з позиції лідера, планувати час, раціонально розпоряджатись ресурсами та працювати в команді.
- ПР 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
- ПР 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.
- ПР 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.
- ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузей, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
- ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.
- ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі, що пов'язана з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
- ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі, що пов'язана з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
- ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.
- ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
- ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.
- ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.
- ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях сфер, пов'язаних із аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
- ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.
- ПР 26. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміння застосовувати їх у професійній діяльності.
- ПР 27. Опанувати базові загальновійськові знання та вміння, необхідні для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
- ПР 28. Володіти тренінговими технологіями, коучінгом, методиками і технологіями студентоцетрованого навчання, виховання ціннісного світогляду особистості.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Викладання освітніх компонентів за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. До
-----------------------------	---

	<p>реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники університету з науковими ступенями та/або вченими званнями, стейкхолдери. З метою підвищення професійного рівня всі науково-педагогічні працівники проходять стажування та постійно підвищують свій професійний рівень та педагогічну майстерність.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Навчальна база структурних підрозділів гуманітарно-педагогічного факультету дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів на задовільному рівні. Для проведення лекцій та практичних занять використовуються мультимедійні пристрої, комп'ютерна техніка. Навчальні аудиторії обладнані необхідними приладами та обладнанням, є комп'ютерні та лінгвістичні класи, використовуються спортивні ігрові зали та стадіон.</p> <p>При випусковій кафедрі функціонує «Навчально-науково-виробнича лабораторія педагогічних технологій» та «Лабораторія віртуальної та доповненої реальності», що сприяє практичному оволодінню здобувачів освіти сучасними девайсами та технологіями.</p> <p>Також здобувачі вищої освіти працюють у навчальній лабораторії «Голосіївська навчально-дослідна пасіка», навчально-науково-виробничій лабораторії конярства, лабораторії моніторингу якості ґрунтів, демонстраційно колекційному полі сільськогосподарських культур, навчальній лабораторії свинарства, навчально-виставковому павільйоні технологічного обладнання у свинарстві, навчальній лабораторії технологій виробництва яєць, навчальній лабораторії «Технологія виробництва м'яса птиці», навчально-виставковому павільйоні технологічного обладнання у птахівництві, навчально-науковій лабораторії технологій виробництва продукції птахівництва, лабораторії біохімії тварин, міжкафедральній навчально-науковій лабораторії ветеринарно-діагностичних досліджень, науково-дослідній лабораторії «Екологічного та санітарно-гігієнічного моніторингу підприємств АПК», Музеї анатомії НУБіП України тощо.</p> <p>Соціально-побутова інфраструктура університету враховує потреби здобувачів з особливими освітніми потребами.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.nubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.</p> <p>Бібліотечний фонд – багатогалузевий, нараховує понад 900 тис. примірників видань, у т. ч. рідкісних, авторефератів та повнотекстових дисертацій, більше 50 назв журналів та газет, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://dglib.nubip.edu.ua) доступна з мережі Інтернет), яка містить понад 8000 повнотекстових видань; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету), яка містить більше 9000 повнотекстових видань.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці кафедри педагогіки (https://nubip.edu.ua/node/6180/8).</p>

9 - Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між НУБіП України та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Спільно з Поморською Академією в м. Слупськ (Польща) з 2018 року запроваджено навчання за програмою Подвійні дипломи, яка дає змогу отримати диплом Європейського зразку.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
OK 1	Валеологія та основи медичних знань	4,0	екзамен
OK 2	Психологія праці та екокультура особистості	4,0	екзамен
OK 3	Аксіологія державотворення в Україні	4,0	екзамен
OK 4	Латинська мова	4,0	екзамен
OK 5	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	екзамен
OK 6	Етнологіюрологія	4,0	екзамен
OK 7	Філософія	3,0	екзамен
OK 8	Іноземна мова	15,0	залік, екзамен
OK 9	Правова культура особистості	3,0	екзамен
OK 10	Фізичне виховання	4,0	залік
OK 11	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки	3,0	залік
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
OK 12	Моніторинг освітнього середовища	6,0	екзамен
OK 13	Вікова педагогіка	5,0	курслова робота, екзамен
OK 14	Загальна та професійна педагогіка	6,0	екзамен
OK 15	Формування ціннісного світогляду	4,0	екзамен
OK 16	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна доброчесність	4,0	екзамен
OK 17	Основи педагогічної майстерності	5,0	екзамен
OK 18	Педагогічні технології	7,0	залік, екзамен
OK 19	Законодавча база управління закладами освіти	3,0	екзамен
OK 20	Інноваційні технології в освіті	4,0	екзамен
OK 21	Вступ до спеціальності	4,0	екзамен
OK 22	SMM-менеджмент у освіті	4,0	залік, екзамен
OK 23	Історія педагогіки	8,0	
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>		залік
	<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>		екзамен
OK 24	Технології викладання фахових дисциплін	12,0	курслова робота, залік, екзамен
OK 25	Порівняльна педагогіка	4,0	екзамен
OK 26	Лідерологія	5,0	екзамен
OK 27	Лайф-коучінг	4,0	екзамен
OK 28	Технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства	4,0	екзамен
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва</i>		

	<i>Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</i>	4,0	екзамен
	<i>Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва</i>	4,0	екзамен
	<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>	4,0	екзамен
ОК 29	Основи тваринництва	4,0	екзамен
ОК 30	Навчальна педагогічна практика	4,0	залік
ОК 31	Навчальна технологічна практика	4,0	залік
ОК 32	Виробнича технологічна практика	4,0	залік
ОК 33	Виробнича педагогічна практика	4,0	залік
	Атестаційний екзамен	1,0	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		173	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ВКУ 1	Вибір з каталогу	3,0	залік
ВКУ 2	Вибір з каталогу	3,0	залік
Всього		6	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
Вибіркові компоненти за спеціальністю			
ВК 1.1	Педагогіка толерантності	3,0	екзамен
ВК 1.2	Основи профорієнтаційної роботи		
ВК 2.1	Технології дистанційного навчання	5,0	екзамен
ВК 2.2	Методика роботи наставника студентської групи		
ВК 2.3	Організація практичної підготовки		
ВК 2.4	Методика формування студентського колективу		
ВК 2.5	Стартап у освіті та АПК		
ВК 3.1	Професійно-педагогічна етика	5,0	екзамен
ВК 3.2	Основи розвитку soft skills		
ВК 4.1	Критичне мислення	3,0	екзамен
ВК 4.2	Логіка		
ВК 5.1	Основи бізнес-проекування	5,0	екзамен
ВК 5.2	Основи економічних знань		
ВК 6.1	Землеробство	4,0	екзамен
ВК 6.2	Біологія		
ВК 6.3	Бухгалтерський облік		
ВК 6.4	Харчова хімія		
ВК 6.5	Фітодизайн		
ВК 7.1	Ґрунтознавство	4,0	екзамен
ВК 7.2	Загальна екологія		
ВК 7.3	Економіка підприємства		
ВК 7.4	Теоретичні основи харчових виробництв		
ВК 7.5	Декоративна дендрологія		
ВК 8.1	Селекція та насінництво польових культур	4,0	екзамен
ВК 8.2	Моніторинг довкілля		
ВК 8.3	Менеджмент		
ВК 8.4	Основи фізіології та гігієни харчування		

ВК 8.5	Формове різноманіття деревних рослин з основами дендропроєктування		
ВК 9.1	Агрохімія	4,0	екзамен
ВК 9.2	Хімія		
ВК 9.3	Маркетинг		
ВК 9.4	Загальні технології харчових виробництв		
ВК 9.5	Квітникарство		
ВК 10.1	Товарознавча експертиза сировини та переробленої продукції рослинництва	6,0	екзамен
ВК 10.2	Оцінка впливу сільськогосподарського виробництва на довкілля		
ВК 10.3	Організація виробництва		
ВК 10.4	Технологічне обладнання харчової галузі		
ВК 10.5	Флористика		
ВК 11.1	Плодівництво	6,0	екзамен
ВК 11.2	Екологічно безпечні технології в агросфері		
ВК 11.3	Аграрний менеджмент		
ВК 11.4	Експертиза та управління якістю харчових продуктів		
ВК 11.5	Арбоскульптура і топіарні сади		
ВК 12.1	Овочівництво	6,0	екзамен
ВК 12.2	Екологічна безпека		
ВК 12.3	Фінанси		
ВК 12.4	Технології функціональних харчових продуктів		
ВК 12.5	Ландшафтна архітектура		
ВК 13.1	Машиновикористання у рослинництві	3,0	екзамен
ВК 13.2	Управління якістю і безпечністю сільськогосподарської і харчової продукції		
ВК 13.3	Організація лісогосподарського виробництва		
ВК 13.4	Податкова система		
ВК 13.5	Основи бізнесу в СПГ		
ВК 14.1	Машиновикористання у тваринництві	3,0	екзамен
ВК 14.2	Екологічне право		
ВК 14.3	Аудит		
ВК 14.4	Моделювання SMART-технологій в аграрному виробництві		
ВК 14.5	Ландшафтознавство		
Загальний обсяг вибіркового компонента		67	
Разом за ОПП		240	

2.2. Структурно-логічна схема

Розподіл за курсами та семестрами							
1 рік навчання		2 рік навчання		3 рік навчання		4 рік навчання	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
			ОК 1				
			ОК 2		ОК 13		
ОК 3	ОК 15						
ОК 5							
ОК 7		ОК 6					
ОК 8	ОК 8 ОК 4	ОК 8	ОК 8	ОК 8	ОК 8	ОК 8	ОК 8
		ОК 9 ОК 11					
ОК 10	ОК 10	ОК 10	ОК 10				
ОК 14	ОК 12 ОК 30		ОК 16	ОК 17			ОК 33
			ОК 20 ОК 27		ОК 18	ОК 18 ОК 24	ОК 24
ОК 21				ОК 19			
		ОК 22	ОК 22 ОК 26				
	ОК 23	ОК 25					
ОК 28	ОК 28	ОК 28 ОК 29	ОК 31	ОК 28	ОК 32		
Атестаційний екзамен							

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності А5 «Професійна освіта» проводиться у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33		
ПР 01			+				+		+						+								+										+		
ПР 02	+	+							+			+							+		+			+		+		+	+	+	+	+	+		
ПР 03			+			+	+		+						+									+											
ПР 04					+	+																			+	+				+	+	+	+		
ПР 05			+	+	+	+		+					+		+		+						+			+				+	+	+	+		
ПР 06					+			+																									+	+	
ПР 07	+	+					+		+			+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПР 08	+	+										+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		
ПР 09																						+						+	+			+	+		
ПР 10	+	+		+		+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		
ПР 11	+	+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+		
ПР 12												+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+		
ПР 13														+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+		
ПР 14							+						+	+	+		+		+		+	+	+			+	+		+				+		
ПР 15												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+			+		
ПР 16																																+	+		
ПР 17																+		+														+	+	+	+
ПР 18																																+	+	+	+
ПР 19																																+	+	+	+
ПР 20	+	+	+			+	+		+			+		+	+		+		+		+	+				+	+			+	+	+	+	+	
ПР 21	+	+										+				+			+		+	+				+	+		+	+			+	+	
ПР 22																		+		+		+		+					+					+	
ПР 23	+	+	+																	+		+		+					+	+		+	+		
ПР 24	+	+										+								+		+	+			+			+	+	+	+	+	+	
ПР 25	+	+	+			+	+		+				+		+		+		+		+		+		+	+			+					+	
ПР 26									+			+				+			+																
ПР 27											+																								
ПР 28		+													+			+		+					+		+	+							

6. ЛИСТ ОБЛІКУ ЗМІН ТА ОНОВЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предмет змін	2025 р.	2026 р.	2027 р.
У разі модернізації при зміні законодавства			
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	На вимогу Постанови КМУ від 30.08.2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» змінено назви галузі та спеціальності ОП. На вимогу Статті 1п.14 Закону «Про вищу освіту» дотримано вимогу 60 кредитів ЄКТС на 1 навчальний рік. Відповідно до службової записки № 42 від 6.02.2025 р. розроблено ОПП на 2025-2026 н. р. згідно запропонованих форм.		
Основний фокус освітньої програми			
Компетентності			
Програмні результати навчання			
При плановому оновленні			
Матриці відповідності ЗК, СК, ПРН	Переглянуто матриці відповідності ЗК, СК, ПРН. Також внесені зміни в матриці у зв'язку із введенням ОК «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки». Додано ЗК 13 та ПР 27. Підкреслено оригінальність ОПП за допомогою СК 16 та ПР 28.		
Характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення			
Структурно-логічна схема	У 3 семестр додано ОК «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки». Показано горизонтальні зв'язки.		
Перелік освітніх компонентів (дисципліни, практики, курсові роботи/проекти, кваліфікаційні роботи)	На вимогу статті 101 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу» введено базову загальновійськову підготовку. ОК «Лайф-коучінг» перенесено із «Вибіркові компоненти за спеціальністю» до «Циклу спеціальної (фахової) підготовки». ОК «Соціальна робота у сфері дозвілля» вилучено із навчального плану (рішення кафедри педагогіки).		

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Гуманітарно-педагогічний факультет

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2025 року вступу**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	A Освіта
Спеціальність	A5 «Професійна освіта»
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Кваліфікація	Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції харчові технології)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року вступу спеціальності А5 «Професійна освіта», освітньо-професійної програми

«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

Рік навчання	2025 рік																		2026 рік																																				
	Вересень				29	Жовтень				27	Листопад				Грудень				29	Січень				Лютий				Березень				30	Квітень				27	Травень				Червень				29	Липень				27	Серпень			
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24			
	4								1									3													4					2									4					1					
	6	13	20	27	X	11	18	25	XI	8	15	22	29	6	13	20	27	I	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	IV	11	18	25	V	9	16	23	30	6	13	20	27	VII	11	18	25	VIII	8	15	22	29			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1								A	A																																														
2								A	A																																														
3								A	A																																														
4								A	A																																														

Умовні позначення:

	- теоретичне навчання
:	- екзаменаційна сесія
-	- канікули
A	- проміжна атестація

X	- виробнича практика
O	- навчальна практика
П	- підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи
//	атестація здобувачів вищої освіти (атестаційний екзамен чи/та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи)

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(ECTS 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс				
								лекції	лабора-торні	практичні				Семестри							
		1с	2с	3с	4с	5с	6с	7с	8с	Кількість тижнів у семестрі											
		15	15	15	15	15	15	15	13												
15	16	17	18	19	20	21	22														
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
OK 1	Валеологія та основи медичних знань	120	4,0	4			60	30		30	60						4				
OK 2	Психологія праці та екокультура особистості	120	4,0	4			60	30		30	60						4				
OK 3	Аксіологія державотворення в Україні	120	4,0	1			60	30		30	60			4							
OK 4	Латинська мова	120	4,0	2			45	15		30	75				3						
OK 5	Українська мова за професійним спрямуванням	90	3,0	1			45	15		30	45			3							
OK 6	Етнокulturологія	120	4,0	3			60	30		30	60					4					
OK 7	Філософія	90	3,0	1			60	30		30	30			4							
OK 8	Іноземна мова	450	15	4, 8	1-3, 5-7		232	0		232	218			2	2	2	2	2	2	2	2
OK 9	Правова культура особистості	90	3,0	3			60	30		30	30					4					
OK 10	Фізичне виховання	120	4,0		1-4		120	0		120	0			2	2	2	2				
OK 11	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки	90	3,0		3		60	36		24	30					4					
Всього		1530	51	10	11	0	862	246	0	616	668	0	0	15	7	16	12	2	2	2	2
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
OK 12	Моніторинг освітнього середовища	180	6,0	2			105	45		60	75				7						
OK 13	Вікова педагогіка	150	5,0	6		6	60	30		30	90								4		
OK 14	Загальна та професійна педагогіка	180	6,0	1			120	60		60	60			8							
OK 15	Формування ціннісного світогляду	120	4,0	2			60	30		30	60				4						

OK 16	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна доброчесність	120	4,0	4			60	30		30	60						4				
OK 17	Основи педагогічної майстерності	150	5,0	5			60	30		30	90						4				
OK 18	Педагогічні технології	210	7,0	7	6		90	45		45	120							2	4		
OK 19	Законодавча база управління закладами освіти	90	3,0	5			30	15		15	60						2				
OK 20	Інноваційні технології в освіті	120	4,0	4			60	30	30		60						4				
OK 21	Вступ до спеціальності	120	4,0	1			60	30		30	60			4							
OK 22	SMM-менеджмент у освіті	120	4,0	4	3		60	30		30	60					2	2				
OK 23	Історія педагогіки																				
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>	240	8,0		2		60	30		30	60				4						
<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>	2				60	30		30	60			4									
OK 24	Технології викладання фахових дисциплін	360	12,0	8	7	7	168	69		99	192								6	6	
OK 25	Порівняльна педагогіка	120	4,0	3			60	30		30	60				4						
OK 26	Лідерологія	150	5,0	4			75	45		30	75						5				
OK 27	Лайф-коучінг	120	4,0	4			45	15		30	75						3				
OK 28	Технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства																				
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва</i>	480	4,0	1			45	15		30	75			3							
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</i>		4,0	2			60	30		30	60			4							
	<i>Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва</i>		4,0	3			60	30		30	60				4						
<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>	4,0		5			60	30		30	60							4				
OK 29	Основи тваринництва	120	4,0	3			60	30		30	60						4				
OK 30	Навчальна педагогічна практика	120	4,0		2						120										
OK 31	Навчальна технологічна практика	120	4,0		4						120										
OK 32	Виробнича технологічна практика	120	4,0		6						120										
OK 33	Виробнича педагогічна практика	120	4,0		8						120										
	Атестаційний екзамен	30	1,0	8																	
Всього		3660	122	22	8	2	1518	729	30	759	1632	240	240	15	23	14	18	10	6	10	6
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5190	173	32	19	2	2380	975	30	1375	2300	240	240	30	30	30	30	12	8	12	8

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки																					
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	90	3,0		7		30	15		15	60									2	
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	90	3,0		7		30	15		15	60									2	
Всього		180	6	0	2	0	60	30	0	30	120	0	4	0							
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю</i>																					
ВК 1.1	Педагогіка толерантності	90	3,0	8			39	13		26	51										3
ВК 1.2	Основи профорієнтаційної роботи																				
ВК 2.1	Технології дистанційного навчання	150	5,0	8			52	26	26		98										4
ВК 2.2	Методика роботи наставника студентської групи																				
ВК 2.3	Організація практичної підготовки																				
ВК 2.4	Методика формування студентського колективу																				
ВК 2.5	Стартап у освіті та АПК																				
ВК 3.1	Професійно-педагогічна етика	150	5,0	7			60	30		30	90										4
ВК 3.2	Основи розвитку soft skills																				
ВК 4.1	Критичне мислення	90	3,0	8			39	13		26	51										3
ВК 4.2	Логіка																				
ВК 5.1	Основи бізнес-проектування	150	5,0	7			60	30		30	90										4
ВК 5.2	Основи економічних знань																				
ВК 6.1	Землеробство	120	4,0	5			60	30		30	60										4
ВК 6.2	Біологія																				
ВК 6.3	Бухгалтерський облік																				
ВК 6.4	Харчова хімія																				
ВК 6.5	Фітодизайн																				
ВК 7.1	Ґрунтознавство	120	4,0	5			45	15		30	75										3
ВК 7.2	Загальна екологія																				
ВК 7.3	Економіка підприємства																				
ВК 7.4	Теоретичні основи харчових виробництв																				
ВК 7.5	Декоративна дендрологія																				
ВК 8.1	Селекція та насінництво польових культур	120	4,0	5			45	15		30	75										3
ВК 8.2	Моніторинг довкілля																				
ВК 8.3	Менеджмент																				
ВК 8.4	Основи фізіології та гігієни харчування																				
ВК 8.5	Формове різноманіття деревних																				

	тваринництві																				
БК 14.2	Екологічне право																				
БК 14.3	Аудит																				
БК 14.4	Моделювання SMART-технологій в аграрному виробництві																				
БК 14.5	Ландшафтознавство																				
Всього		1830	61	14	0	0	808	363	26	419	1022	0	0	0	0	0	0	14	18	8	16
Загальний обсяг вибірових компонентів		2010	67	14	2	0	868	393	26	449	1142	0	0	0	0	0	0	14	18	12	16
Кількість курсових робіт						2															
Кількість заліків					21																
Кількість екзаменів				46																	
Всього годин за ОПП		7200	240			2	3248	1368	56	1824	3442	240	240	30	30	30	30	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	5190	173	72
<i>Цикл загальної підготовки</i>	<i>1590</i>	<i>53</i>	<i>22</i>
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	<i>3600</i>	<i>120</i>	<i>50</i>
Вибіркові компоненти ОПП	2010	67	28
<i>Цикл загальної підготовки</i>	<i>1830</i>	<i>61</i>	<i>25</i>
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	<i>180</i>	<i>6</i>	<i>3</i>
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	27	60
	2	33	
2	1	26,5	60
	2	33,5	
3	1	29,5	60
	2	30,5	
4	1	29	60
	2	31	
Разом			240

V. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувача	Канікули	Всього
1	30	4	4	-	-	14	52
2	30	4	4	-	-	14	52
3	30	4	4	-	-	14	52
4	28	2	4	-	1	5	40
Разом	118	14	16	-	1	47	196

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна педагогічна практика	2	120	4	4
2	Навчальна технологічна практика	4	120	4	4
3	Виробнича технологічна практика	6	120	4	4
4	Виробнича педагогічна практика	8	120	4	4

VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Вікова педагогіка	6	30	1	+	
2	Технології викладання фахових дисциплін	7	30	1	+	

VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та складання атестаційного екзамену	30	1	1