



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

**ПРОЄКТ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Протокол № \_\_\_\_\_  
від «    » \_\_\_\_\_ 2026 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор \_\_\_\_\_ Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма вводиться в дію

з \_\_\_\_\_ 2026 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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

підготовки здобувачів вищої освіти  
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 – 2026

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка**  
**сільськогосподарської продукції та харчові технології»**

**Проректор з науково-педагогічної роботи**

**та цифрової трансформації \_\_\_\_\_ Олена ГЛАЗУНОВА**

**Керівник центру забезпечення якості освіти \_\_\_\_\_ Ярослав РУДИК**

**Начальник навчального відділу \_\_\_\_\_ Оксана ЗАЗИМКО**

**Декан факультету \_\_\_\_\_ Інна САВИЦЬКА**

**Гарант програми \_\_\_\_\_ Оксана ВАСЮК**

## 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. **Семенець Аліна Леонідівна**, здобувач, член проектної групи.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Канішевська Л. В.**, доктор педагогічних наук, професор, член-кореспондент НАПН України, заступник директора з науково-експериментальної роботи Інституту проблем виховання НАПН України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich\\_text\\_files/Скан%201.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich_text_files/Скан%201.pdf));
2. **Краснюк В. М.**, директор ВСП «Березоворудський аграрний коледж Полтавської державної аграрної академії» ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich\\_text\\_files/0\\_1761033684086.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich_text_files/0_1761033684086.pdf));
3. **Беляк О.**, директор КЗ «Одеський комунальний фаховий коледж» ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich\\_text\\_files/скан%202.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich_text_files/скан%202.pdf));
4. **Шидловська О. Г.**, генеральний директор ТОВ «КОМПАНІЯ «БТУ-ЦЕНТР» ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich\\_text\\_files/Adobe%20Scan%2010%20сент.%202025%E2%80%AFГ.%20%281%29\\_ba6837d3-c7df-450a-9474-68394e0c5ece.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich_text_files/Adobe%20Scan%2010%20сент.%202025%E2%80%AFГ.%20%281%29_ba6837d3-c7df-450a-9474-68394e0c5ece.pdf)).

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка  
сільськогосподарської продукції та харчові технології)»  
зі спеціальності A5 «Професійна освіта» (A5.37 «Аграрне виробництво,  
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»)»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Національний університет біоресурсів і природокористування України, гуманітарно-педагогічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології )
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної</b>	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	№ 12889, 28.05.2025, НАЗЯВО, 01.07.2027
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До 01.07.2030 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної</b>	<a href="https://nubip.edu.ua/node/46601">https://nubip.edu.ua/node/46601</a>
<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
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.	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></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><b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b></p>	<p><b>Спеціальна освіта в галузі освіти, спеціальності «Професійна освіта»</b> 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><b>Ключові слова:</b> професійна освіта, професійне навчання, освіта, навчання, професійна підготовка, аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції, харчові технології.</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>	<p>ОПП є унікальною у змісті, оскільки дозволяє готувати бакалаврів з професійної освіти, як до здійснення педагогічної професійної діяльності, так і навчати конкурентоспроможних фахівців сфери освіти, які володіють спеціальними компетентностями консультування і коучингу з метою розв'язання завдань аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та</p>

	<p>харчових технологій; фахівців-фасилітаторів, які володіють технологіями тренінгу, формування ціннісного світогляду особистості, здатних до студентоцетрованого навчання.</p> <p>ОПП дозволяє готувати бакалаврів з професійної освіти для підготовки фахівців біономічних професій типу «людина природа».</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>
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<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  2351.2 Консультант центру професійного розвитку  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>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– упровадження принципів студентоцетрованого навчання з метою врахування освітніх цінностей та потреб суб'єктів навчальної діяльності;</li> <li>– організацію навчальної діяльності на засадах особистісно-орієнтованого навчання;</li> <li>– упровадження інтерактивних методів навчання з метою формування професійних навичок, що забезпечують розвиток критичного мислення у студентів;</li> <li>– тісну співпрацю студентів з викладачами та науковцями, задіяними у сфері освіти;</li> <li>– підтримку та консультування студентів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих науково-дослідних інститутів;</li> <li>– залучення до консультування студентів визнаних педагогів-практиків та фахівців аграрного сектору економіки;</li> </ul>

	<p>– інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (зокрема і міжнародних);</p> <p>– сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, конкурсах, що організуються Міністерством освіти і науки України;</p> <p>– залучення студентів до виконання окремих завдань в межах бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.</p> <p><i>Технології навчання:</i> проблемного навчання, кейс-технологія, проєктна, 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><b>Оцінювання</b></p>	<p>Екзамени та заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени і заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» (2025 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 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 та оцінювання рівня їх якості відбувається відповідно до вимог, що висуваються до такого типу наукових робіт.</p>

## 6 – Програмні компетентності

<b>Інтегральна компетентність</b>	<b>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.</b>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<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, організувати, 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>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<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 освітнє середовище.</p> <p>СК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>СК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК 08. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою</p>

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**

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

ПРН 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.

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

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

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

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

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

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

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

ПРН 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.

ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

ПРН 12. Уміти діяти з позиції лідера, планувати час, раціонально розпоряджатись ресурсами та працювати в команді.

ПРН 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому

процесі.

ПРН 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.

ПРН 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПРН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузей, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

ПРН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

ПРН 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.

ПРН 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.

ПРН 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.

ПРН 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.

ПРН 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.

ПРН 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.

ПРН 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.

ПРН 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.

ПРН 27. Опанувати базові загальновійськові знання та вміння, необхідні для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.

ПРН 28. Володіти тренінговими технологіями, коучингом, методиками і технологіями студентоцетрованого навчання, виховання ціннісного світогляду особистості.

## **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	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 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.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Навчальна база структурних підрозділів гуманітарно-педагогічного факультету дозволяє організувати 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

	<p>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. Також здобувачі вищої освіти працюють у навчальній лабораторії «Голосіївська навчально-дослідна пасіка», навчально-науково-виробничій лабораторії конярства, навчально-науковій лабораторії моніторингу якості ґрунтів, демонстраційно колекційному полі сільськогосподарських культур, навчальній лабораторії технології виробництва продукції 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>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Віртуальне освітнє ередовище 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 повнотестових 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 (<a href="https://dglib.nubip.edu.ua">https://dglib.nubip.edu.ua</a>) 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 (<a href="https://nubip.edu.ua/department/kape">https://nubip.edu.ua/department/kape</a>).</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між НУБіП України та закладами вищої освіти України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Спільно з Поморською Академією в м. Слупськ (Польща) з 2018 року запроваджено навчання за програмою Подвійні дипломи, яка дає змогу отримати диплом Європейського зразку.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	-

## 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
<b>1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Валеологія та основи медичних знань	4,0	екзамен
ОК 2	Психологія праці та екокультура особистості	4,0	екзамен
ОК 3	Аксіологія державотворення в Україні	4,0	екзамен
ОК 4	Латинська мова	4,0	екзамен
ОК 5	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	екзамен
ОК 6	Етнологіюрологія	4,0	екзамен
ОК 7	Філософія	3,0	екзамен
ОК 8	Іноземна мова	15,0	залік, екзамен
ОК 9	Правова культура особистості	3,0	екзамен
ОК 10	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 11	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки	3,0	залік
	Основи національного спротиву		
<b>Всього:</b>		<b>51</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>			
ОК 12	Моніторинг освітнього середовища	6,0	екзамен
ОК 13	Вікова педагогіка	5,0	курслова робота, екзамен
ОК 14	Загальна та професійна педагогіка	6,0	екзамен
ОК 15	Формування ціннісного світогляду	4,0	екзамен
ОК 16	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна добросесність	4,0	екзамен
ОК 17	Основи педагогічної майстерності	5,0	екзамен
ОК 18	Педагогічні технології	7,0	залік, екзамен
ОК 19	Законодавча база управління закладами освіти	3,0	екзамен
ОК 20	Інноваційні технології в освіті	4,0	екзамен
ОК 21	Вступ до спеціальності	4,0	екзамен
ОК 22	SMM-менеджмент у освіті	4,0	залік, екзамен
ОК 23	Історія педагогіки	8,0	залік
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>		
	<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>		
ОК 24	Технології викладання фахових дисциплін	12,0	курслова робота, залік, екзамен
ОК 25	Порівняльна педагогіка	4,0	екзамен
ОК 26	Лідерологія	5,0	екзамен
ОК 27	Лайф-коучинг	4,0	екзамен
ОК 28	Технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства		

	<i>Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва</i>	4,0	екзамен
	<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
<b>Всього:</b>		<b>122</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>173</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ВКУ 1	Вибір з каталогу	3,0	залік
ВКУ 2	Вибір з каталогу	3,0	залік
<b>Всього</b>		<b>6</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>			
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (з кожного блоку обирається один ВК)</i>			
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	Модельовання SMART-технологій в аграрному виробництві		
ВК 14.5	Ландшафтознавство		
<b>Всього:</b>		<b>61</b>	
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>67</b>	
<b>Разом за ОПП</b>		<b>240</b>	

## 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		
<b>Атестаційний екзамен</b>							

### 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)»**

Результати навчання	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		
ПРН 01			+				+		+						+								+										+		
ПРН 02	+	+							+			+							+		+			+		+		+	+	+	+	+	+		
ПРН 03			+			+	+		+						+									+											
ПРН 04					+	+																				+	+				+	+	+	+	
ПРН 05			+	+	+	+		+					+		+		+						+				+			+	+	+	+		
ПРН 06					+			+																								+	+		
ПРН 07	+	+					+		+			+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		
ПРН 08	+	+										+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+		
ПРН 09																						+							+	+			+	+	
ПРН 10	+	+		+		+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		
ПРН 11	+	+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+		
ПРН 12												+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+		
ПРН 13														+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+			+		
ПРН 14							+						+	+	+		+		+		+	+				+	+			+			+		
ПРН 15												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+		+			+	
ПРН 16																														+	+		+	+	
ПРН 17																+		+												+	+		+	+	
ПРН 18																														+	+		+	+	
ПРН 19																														+	+		+	+	
ПРН 20	+	+	+			+	+		+			+		+	+		+		+		+	+				+	+			+	+	+	+	+	
ПРН 21	+	+										+				+			+		+	+				+	+		+	+		+	+		
ПРН 22																		+		+		+		+						+			+	+	
ПРН 23	+	+	+																	+		+		+					+	+		+	+		
ПРН 24	+	+										+							+		+	+				+		+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 25	+	+	+			+	+		+				+		+		+		+		+		+		+	+			+			+		+	
ПРН 26									+			+				+		+																	
ПРН 27											+																								
ПРН 28		+													+			+		+					+		+	+							

## 6. ЛИСТ ОБЛІКУ ЗМІН ТА ОНОВЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предмет змін	2025 р.	2026 р.	2027 р.
<b>У разі модернізації при зміні законодавства</b>			
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			
<b>При плановому оновленні</b>			
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-коучинг» перенесено із «Вибіркові компоненти за спеціальністю» до «Циклу спеціальної (фахової) підготовки». ОК «Соціальна робота у сфері дозвілля» вилучено із навчального плану (рішення кафедри педагогіки). Відповідно до часткових змін до наказів: від 03.02.2025		

	р. № 85 та від 03.12.2025 р. № 1473 введено «Основи національного спротиву».		
--	--	--	--

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

**Гуманітарно-педагогічний факультет**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
підготовки здобувачів вищої освіти 2026 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
Ступінь вищої освіти	«Бакалавр»
Кваліфікація	Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції харчові технології)



**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	(ЄСТС 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				1с	2с	3с	4с	5с	6с	7с	8с			
		Семестри														Кількість тижнів у семестрі								
																15	15	15	15	15	15	15	15	13
														15	16	17	18	19	20	21	22			
<b>1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>																								
<b>Цикл загальної підготовки</b>																								
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	Етнокультурологія	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								
Основи національного спротиву																								
<b>Всього</b>		<b>1530</b>	<b>51</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>862</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>616</b>	<b>668</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>																								
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-коучинг	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																	
<b>Всього</b>		<b>3660</b>	<b>122</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1518</b>	<b>729</b>	<b>30</b>	<b>759</b>	<b>1632</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>5190</b>	<b>173</b>	<b>32</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>2380</b>	<b>975</b>	<b>30</b>	<b>1375</b>	<b>2300</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>																					

Цикл загальної підготовки																					
ВКУ 1	Вибір з каталогу	90	3,0		7		30	15		15	60								2		
ВКУ 2	Вибір з каталогу	90	3,0		7		30	15		15	60								2		
<b>Всього</b>		<b>180</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>							
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (з кожного блоку обирається один ВК)</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																				
<b>Всього</b>		<b>1830</b>	<b>61</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>808</b>	<b>363</b>	<b>26</b>	<b>419</b>	<b>1022</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>2010</b>	<b>67</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>868</b>	<b>393</b>	<b>26</b>	<b>449</b>	<b>1142</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
<b>Кількість курсових робіт</b>						<b>2</b>															
<b>Кількість заліків</b>					<b>21</b>																
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>46</b>																	
<b>Всього годин за ОПП</b>		<b>7200</b>	<b>240</b>			<b>2</b>	<b>3248</b>	<b>1368</b>	<b>56</b>	<b>1824</b>	<b>3442</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>	<b>5190</b>	<b>173</b>	<b>72</b>
<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>
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>	<b>2010</b>	<b>67</b>	<b>28</b>
<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>
<b>Разом за ОПП</b>	<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>100</b>

### 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	
<b>Разом</b>			<b>240</b>

### 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
<b>Разом</b>	<b>118</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>47</b>	<b>196</b>

### 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