



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

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Протокол №13 від 21 травня 2026 року
засідання вченої ради НУБіП України
Ректор НУБіП України Вадим ТКАЧУК**

**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2026 року**

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 (за спеціалізаціями)»

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



СЕД НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ Master
№20353 від 07.07.2026. Підписано 07.07.2026 16:01:13
Підписав: Глазунова Олена Григорівна
04AF212836405D990400000002343C00C99BF100
Сертифікат діє з 11.05.2026 00:00:00 по 10.05.2028 23:59:59

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, професор кафедри соціальної роботи та реабілітації.
- 3. Буцик Ігор Михайлович**, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки.
- 4. Кучай Олександр Володимирович**, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки.
- 5. Єресько Олег Вікторович**, кандидат педагогічних наук, без вченого звання, доцент кафедри педагогіки.
- 6. Бабкович Роман Ярославович**, керівник департаменту товарів для населення, ТОВ «КОМПАНІЯ «БТУ-ЦЕНТР» (за згодою).
- 7. Семенець Аліна Леонідівна**, здобувачка, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Канішевська Л. В., доктор педагогічних наук, професор, член-кореспондент НАПН України, заступник директора з науково-експериментальної роботи Інституту проблем виховання НАПН України.

Краснюк В. М., директор ВСП «Березоворудський аграрний коледж Полтавської державної аграрної академії».

Беляк О., директор КЗ «Одеський комунальний фаховий коледж».

Шидловська О. Г., генеральний директор ТОВ «КОМПАНІЯ «БТУ-ЦЕНТР».

1. Загальна інформація

Повна назва ЗВО та структурного підрозділу: Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет Гуманітарно-педагогічний

Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації: Бакалавр. Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Офіційна назва освітньої програми: Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

Тип освітньої програми: Освітньо-професійна

Галузь знань: А «Освіта»

Обсяг освітньої програми: 240 кредитів

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

Форма здобуття освіти: Денна

Мова(и) викладання: Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП:

<https://nubip.edu.ua/department/tsentr-zabezpechennya-yakosti-osvity>

Наявність акредитації: № 12889, 28.05.2025, НАЗЯВО, 31.12.2027

2. Мета освітньої 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; створювати, систематизувати, зберігати й поширювати сучасні наукові знання для покращення якості життя людей; готувати фахівців європейського і світового рівня інтелектуального та особистісного розвитку.

3. Характеристика програми

Предметна область:

Об'єкти вивчення та діяльності: 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.

Цілі навчання: 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.

Теоретичний зміст предметної області. 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).

Методи, методики та технології: 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; гейміфікація та інструменти ШІ; методи поєднання офлайн-взаємодії з онлайн-курсами та цифровими платформами.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології; платформи для спільної роботи, візуалізації та зворотного зв'язку, цифрові інструменти для створення сценаріїв занять, персоналізації навчання та автоматизованого оцінювання; генеративний ШІ та ШІ-асистенти.

Основний фокус програми:

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.

Ключові слова: професійна підготовка, освіта, харчові технології, навчання, професійне навчання, переробка сільськогосподарської продукції, професійна освіта, аграрне виробництво

Особливості програми:

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 харчових технологій; фахівців-фасилітаторів, які володіють технологіями тренінгу, формування ціннісного світогляду особистості, здатних

до студентоцетрованого навчання.

ОПП дозволяє готувати бакалаврів з професійної освіти для підготовки фахівців біономічних професій типу «людина природа».

У межах академічної мобільності здобувачі, які навчаються за програмою, мають можливість отримати освіту за програмою подвійних дипломів у Поморському університеті в Слупську (Польща).

4. Придатність випускників до працевлаштування

Фахова діяльність у сфері професійної освіти.

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:

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.

Місце працевлаштування. 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.

Можливості продовження навчання:

Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання:

Підхід до викладання та навчання передбачає:

–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 формування професійних навичок, що забезпечують розвиток критичного мислення у студентів;
- 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 організовуються Міністерством освіти і науки України;
- залучення студентів до виконання окремих завдань в межах бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.

Технології навчання: проблемного навчання, кейс-технологія, проєктна, тренінгова, контекстового навчання, імітаційно-ігрова, інформаційна (інтерактивна освітня платформа Moodle, платформа для проведення конференцій Webex та ZOOM).

Методи навчання: 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).

Форми навчання: 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.

Оцінювання:

Екзамени та заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени і заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» (2025 р.).

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.

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.

Освітня складова програми. Система оцінювання знань за освітніми компонентами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль знань здобувачів вищої освіти проводиться в усній (опитування за результатами опрацьованого матеріалу) та письмовій (підсумкові роботи по завершенню

опанування модуля) формах.

Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою.

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.

Наукова складова програми. 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.

Згідно "Положення про академічну доброчесність у НУБіП України" дотримання академічної доброчесності студентами передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного, підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

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:

Код	Компетентність
ЗК1	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.
ЗК2	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.
ЗК3	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК4	Здатність спілкуватися іноземною мовою
ЗК5	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
ЗК6	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК7	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8	Здатність працювати в команді та діяти з позиції лідера.
ЗК9	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК10	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, планувати, організовувати, контролювати, координувати роботу та вмотивовувати членів колективу.
ЗК11	Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.
ЗК12	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
ЗК13	Здатність захищати Батьківщину.

Спеціальні (фахові) компетентності:

Код	Компетентність
СК1	Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.
СК2	Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.
СК3	Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.
СК4	Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.
СК5	Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.
СК6	Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.
СК7	Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.
СК8	Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
СК9	Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.
СК10	Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.
СК11	Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.
СК12	Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.
СК13	Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.
СК14	Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
СК15	Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.
СК16	Здатність до постійного й цілеспрямованого розвитку.

7. Програмні результати навчання

Код	Програмний результат навчання
ПРН1	Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.
ПРН2	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.
ПРН3	Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.
ПРН4	Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.
ПРН5	Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.
ПРН6	Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.
ПРН7	Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
ПРН8	Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність, діяльність здобувачів освіти і підлеглих, координувати їх роботу та вмотивовувати.
ПРН9	Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.
ПРН10	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.
ПРН11	Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.
ПРН12	Уміти діяти з позиції лідера, планувати час, раціонально розпоряджатись ресурсами та працювати в команді.
ПРН13	Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
ПРН14	Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.
ПРН15	Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.
ПРН16	Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузей, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.
ПРН17	Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

ПРН18	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.
ПРН19	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.
ПРН20	Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.
ПРН21	Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
ПРН22	Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.
ПРН23	Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.
ПРН24	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.
ПРН25	Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.
ПРН26	Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх у професійній діяльності.
ПРН27	Опанувати базові загальнонавчальні знання та вміння, необхідні для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
ПРН28	Володіти тренінговими технологіями, коучингом, методиками і технологіями студентоцентризованого 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 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.

Матеріально-технічне забезпечення:

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.

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.

Соціально-побутова інфраструктура університету враховує потреби здобувачів з особливими освітніми потребами.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення:

Віртуальне освітнє ередовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (pubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.pubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.pubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.

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 (<https://dglb.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.

Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці кафедри педагогіки (<https://nubip.edu.ua/department/kape>).

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.

10. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Не здійснюється.

11. Умови вступу

Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.

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

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK 1	Валеологія та основи медичних знань	4	Екзамен
OK2	Психологія праці та екокультура особистості	4	Екзамен
OK3	Аксіологія державотворення в Україні	4	Екзамен
OK4	Латинська мова	4	Екзамен
OK5	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Екзамен
OK6	Етнокulturологія	4	Екзамен
OK7	Філософія	3	Екзамен
OK8	Іноземна мова	15	Екзамен, Залік
OK9	Правова культура особистості	3	Екзамен
OK10	Фізичне виховання	4	Залік
OK11	Основи національного спротиву	3	Залік

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK12	Моніторинг освітнього середовища	6	Екзамен
OK13	Вікова педагогіка	5	Екзамен
OK14	Загальна та професійна педагогіка	6	Екзамен
OK15	Формування ціннісного світогляду	4	Екзамен
OK16	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна доброчесність	4	Екзамен
OK17	Основи педагогічної майстерності	5	Екзамен
OK18	Педагогічні технології	7	Екзамен, Залік
OK19	Законодавча база управління закладами освіти	3	Екзамен
OK20	Інноваційні технології в освіті	4	Екзамен
OK21	Вступ до спеціальності	4	Екзамен
OK22	SMM-менеджмент у освіті	4	Екзамен, Залік
OK23	Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах	4	Залік
OK24	Історія педагогіки та освіти в Україні	4	Екзамен
OK25	Технології викладання фахових дисциплін	12	Екзамен, Залік
OK26	Порівняльна педагогіка	4	Екзамен

OK27	Лідерологія	5	Екзамен
OK28	Лайф-коучинг	4	Екзамен
OK29	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	4	Екзамен
OK30	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	4	Екзамен
OK31	Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва	4	Екзамен
OK32	Процеси і апарати харчових виробництв	4	Екзамен
OK33	Основи тваринництва	4	Екзамен
OK34	Навчальна педагогічна практика	4	Залік
OK35	Навчальна технологічна практика	4	Залік
OK36	Виробнича технологічна практика	4	Залік
OK37	Виробнича педагогічна практика	4	Залік
OK38	Підготовка та складання атестаційного екзамену	1	Екзамен

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
ВКУ1	Вибір з каталогу	3	Залік
ВКУ2	Вибір з каталогу	3	Залік

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

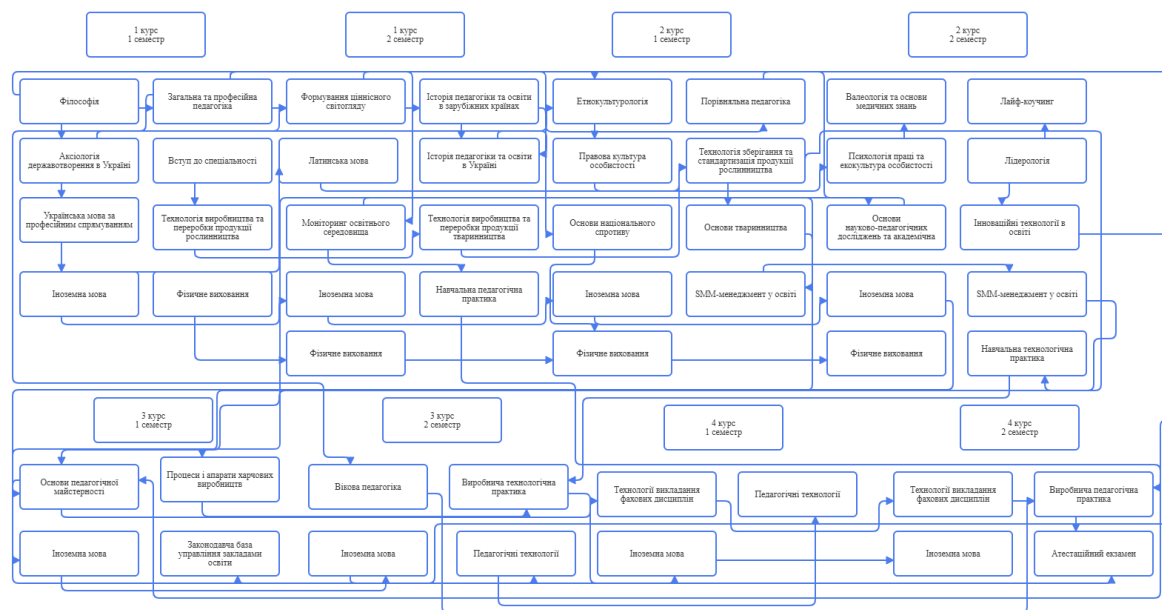
Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
ВК1.1	Педагогіка толерантності	3	Екзамен
ВК1.2	Основи профорієнтаційної роботи	3	Екзамен
ВК2.1	Технології дистанційного навчання	5	Екзамен
ВК2.2	Методика роботи наставника студентської групи	5	Екзамен
ВК2.3	Організація практичної підготовки	5	Екзамен
ВК2.4	Методика формування студентського колективу	5	Екзамен
ВК2.5	Стартап у освіті та АПК	5	Екзамен
ВК3.1	Професійно-педагогічна етика	5	Екзамен
ВК3.2	Основи розвитку soft skills	5	Екзамен
ВК4.1	Критичне мислення	3	Екзамен
ВК4.2	Логіка	3	Екзамен
ВК5.1	Основи бізнес-проекування	5	Екзамен
ВК5.2	Основи економічних знань	5	Екзамен
ВК6.1	Землеробство	4	Екзамен
ВК6.2	Біологія	4	Екзамен

BK6.3	Бухгалтерський облік	4	Екзамен
BK6.4	Харчова хімія	4	Екзамен
BK6.5	Фітодизайн	4	Екзамен
BK7.1	Ґрунтознавство	4	Екзамен
BK7.2	Загальна екологія	4	Екзамен
BK7.3	Економіка підприємства	4	Екзамен
BK7.4	Теоретичні основи харчових виробництв	4	Екзамен
BK7.5	Декоративна дендрологія	4	Екзамен
BK8.1	Селекція та насінництво польових культур	4	Екзамен
BK8.2	Моніторинг довкілля	4	Екзамен
BK8.3	Менеджмент	4	Екзамен
BK8.4	Основи фізіології та гігієни харчування	4	Екзамен
BK8.5	Формове різноманіття деревних рослин з основами дендропроєктування	4	Екзамен
BK9.1	Агрохімія	4	Екзамен
BK9.2	Хімія	4	Екзамен
BK9.3	Маркетинг	4	Екзамен
BK9.4	Загальні технології харчових виробництв	4	Екзамен
BK9.5	Квітникарство	4	Екзамен
BK10.1	Товарознавча експертиза сировини та переробленої продукції рослинництва	6	Екзамен
BK10.2	Оцінка впливу сільськогосподарського виробництва на довкілля	6	Екзамен
BK10.3	Організація виробництва	6	Екзамен
BK10.4	Технологічне обладнання харчової галузі	6	Екзамен
BK10.5	Флористика	6	Екзамен
BK11.1	Плодівництво	6	Екзамен
BK11.2	Екологічно безпечні технології в агросфері	6	Екзамен
BK11.3	Аграрний менеджмент	6	Екзамен
BK11.4	Експертиза та управління якістю харчових продуктів	6	Екзамен
BK11.5	Арбоскульптура і топіарні сади	6	Екзамен
BK12.1	Овочівництво	6	Екзамен
BK12.2	Екологічна безпека	6	Екзамен
BK12.3	Фінанси	6	Екзамен
BK12.4	Технології функціональних харчових продуктів	6	Екзамен
BK12.5	Ландшафтна архітектура	6	Екзамен
BK13.1	Машиновикористання у рослинництві	3	Екзамен
BK13.2	Управління якістю і безпечністю сільськогосподарської і харчової продукції	3	Екзамен
BK13.3	Організація лісгосподарського виробництва	3	Екзамен

ВК13.4	Податкова система	3	Екзамен
ВК13.5	Основи бізнесу в СПГ	3	Екзамен
ВК14.1	Машиновикористання у тваринництві	3	Екзамен
ВК14.2	Екологічне право	3	Екзамен
ВК14.3	Аудит	3	Екзамен
ВК14.4	Моделювання SMART-технологій в аграрному виробництві	3	Екзамен
ВК14.5	Ландшафтознавство	3	Екзамен

Сума обов'язкових компонентів:	173
Сума вибірових компонентів:	67
Всього:	240

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).»



БК 6	БК 7	БК 10	БК 11	ВКУ 1	БК 3	БК 1	БК 2
БК 8	БК 9	БК 12		ВКУ 2	БК 5	БК 4	БК 13
						БК 14	

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.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).»

Компетентность	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38		
ЗК1			+						+																															
ЗК2	+	+				+	+			+					+								+	+		+														
ЗК3					+																																			
ЗК4								+																																
ЗК5							+		+								+			+			+					+						+	+	+	+			
ЗК6																		+		+		+				+													+	
ЗК7				+			+						+			+					+		+	+										+	+	+	+			
ЗК8			+														+					+						+									+	+		
ЗК9			+			+									+											+														
ЗК10	+	+										+							+			+					+		+							+	+	+		
ЗК11			+			+									+								+	+		+														
ЗК12								+				+				+			+																				+	
ЗК13										+																														
СК1												+		+		+	+	+		+	+				+	+		+					+				+	+		
СК2			+					+							+		+						+	+											+			+	+	
СК3													+	+	+			+		+		+			+		+							+			+	+		
СК4													+		+		+		+							+	+								+		+	+	+	
СК5																		+		+		+				+									+			+	+	
СК6														+		+	+	+		+						+									+			+	+	
СК7																															+	+	+	+	+		+	+		+
СК8																															+	+	+	+		+	+			
СК9		+										+					+		+		+		+	+										+			+	+		
СК10	+	+												+	+		+				+									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК11							+						+	+	+	+		+				+		+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	
СК12																															+	+	+	+	+		+	+		+
СК13		+										+		+	+		+	+	+		+	+					+									+	+		+	
СК14																						+	+				+				+	+	+	+		+	+		+	
СК15												+							+		+	+					+											+	+	
СК16		+													+		+		+						+		+	+												+

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

Компетентность	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38			
ПРН1			+				+		+						+								+	+														+			
ПРН2	+	+							+			+							+		+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН3			+			+	+		+						+								+	+						+	+										
ПРН4					+	+							+		+		+										+	+							+	+	+	+	+	+	
ПРН5			+	+	+	+		+					+		+		+					+												+	+	+	+	+	+	+	
ПРН6				+			+																															+	+		
ПРН7	+	+					+		+			+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН8	+	+										+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	
ПРН9																					+									+	+	+	+	+			+	+	+	+	
ПРН10	+	+		+		+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+	+	+	
ПРН11	+	+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+				+	+	
ПРН12												+		+	+	+	+	+	+	+	+		+			+		+	+						+			+			
ПРН13														+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+		+						+			+	+	+	
ПРН14							+						+	+	+		+		+		+	+					+	+						+				+			
ПРН15												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+						+			+	+	+	
ПРН16																																+	+	+	+	+		+	+		+
ПРН17																+		+													+	+	+	+	+		+	+	+	+	
ПРН18																															+	+	+	+	+		+	+		+	
ПРН19																															+	+	+	+	+		+	+		+	
ПРН20	+	+	+			+	+		+			+		+	+		+		+		+	+	+			+	+							+	+	+	+	+	+		
ПРН21	+	+										+				+			+		+	+				+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+		
ПРН22																		+		+		+			+										+			+	+		
ПРН23	+	+	+																+		+		+	+						+	+	+	+	+		+	+		+		
ПРН24	+	+										+							+		+	+					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН25	+	+	+			+	+		+				+		+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+						+				+			
ПРН26								+				+				+			+																					+	
ПРН27										+											+																				
ПРН28		+													+			+		+						+	+	+												+	

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																																						
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2026 року вступу спеціальності А5 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)»; освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).».																																																						
Рік навчання	2026 рік																2027 рік																																					
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
	1 6	7 13	14 20	21 27	28 IX 4 X	5 11	12 18	19 25	26 X 1 XI	2 8	9 15	16 22	23 29	30 XI 6 XII	7 13	14 20	21 27	28 XII 3 I	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	1 7	8 14	15 21	22 28	29 4 IV	29 III 4 IV	5 11	12 18	19 25	26 IV 2 V	3 9	10 16	17 23	24 30	31 V 6 VI	7 13	14 20	21 27	28 4 VII	28 VI 4 VII	5 11	12 18	19 25	20 1	21 8	22 15	23 22	24 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		
I																:	:	—	—	—	—																:	:	O	O	O	O	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
II																:	:	—	—	—	—																:	:	O	O	O	O	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
III																:	:	—	—	—	—																:	:	X	X	X	X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
IV																:	:	—	—	—	—																:	:	X	X	X	X	//											

Умовні позначення:

- Теоретичне навчання
- :

- Екзаменаційна сесія
- П

- Педагогічна практика
- - Канікули
- II

- підготовка до ЄДКІ, атестаційного екзамену, кваліфікаційної роботи
- ≡

-
- X

- Виробнича практика
- O

- Навчальна практика
- Д

- Дослідницька практика
- A

- Проміжна атестація
- //

- атестація здобувачів вищої освіти, захист кваліфікаційної роботи

План освітнього процесу

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю (за семестрами)			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами								
		Годин	(векс з год.) Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова (Проект)	Всього	у тому числі				Навчальна	Виробнича	I курс	II курс		III курс		IV курс			
								лекції	лаборат.	практичні				Семестри								
														1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.	
														Кількість тижнів у семестрі								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
															15	15	15	15	15	15	15	13
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																						
Цикл загальної підготовки																						
OK 1	Валеологія та основи медичних знань	120	4	4			60	30		30	60						4					
OK2	Психологія праці та екокультура особистості	120	4	4			60	30		30	60						4					
OK3	Аксіологія державотворення в Україні	120	4	1			60	30		30	60			4								
OK4	Латинська мова	120	4	2			45	15		30	75				3							
OK5	Українська мова за професійним спрямуванням	90	3	1			45	15		30	45			3								
OK6	Етнокультурологія	120	4	3			60	30		30	60					4						
OK7	Філософія	90	3	1			60	30		30	30			4								
OK8	Іноземна мова	450	15	4,8	1,2,3,5,6,7		232			232	218			2	2	2	2	2	2	2	2	2
OK9	Правова культура особистості	90	3	3			60	30		30	30					4						
OK10	Фізичне виховання	120	4		1,2,3,4		120			120				2	2	2	2					
OK11	Основи національного спротиву	90	3													4						
	Всього	1530	51	10	11	0	802	210	0	592	638	0	0	15	7	16	12	2	2	2	2	2
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																						
OK12	Моніторинг освітнього середовища	180	6	2			105	45		60	75				7							
OK13	Вікова педагогіка	150	5	6		6	60	30		30	90								4			
OK14	Загальна та професійна педагогіка	180	6	1			120	60		60	60			8								
OK15	Формування ціннісного світогляду	120	4	2			60	30		30	60				4							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
OK16	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна доброчесність	120	4	4			60	30		30	60						4				
OK17	Основи педагогічної майстерності	150	5	5			60	30		30	90							4			
OK18	Педагогічні технології	210	7	7	6		90	45		45	120								2	4	
OK19	Законодавча база управління закладами освіти	90	3	5			30	15		15	60							2			
OK20	Інноваційні технології в освіті	120	4	4			60	30		30	60						4				
OK21	Вступ до спеціальності	120	4	1			60	30		30	60			4							
OK22	SMM-менеджмент у освіті	120	4	4	3		60	30		30	60					2	2				
OK23	Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах	120	4		2		60	30		30	60				4						
OK24	Історія педагогіки та освіти в Україні	120	4	2			60	30		30	60				4						
OK25	Технології викладання фахових дисциплін	360	12	8	7	7	168	69		99	192									6	6
OK26	Порівняльна педагогіка	120	4	3			60	30		30	60					4					
OK27	Лідерологія	150	5	4			75	45		30	75						5				
OK28	Лайф-коучинг	120	4	4			45	15		30	75						3				
OK29	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	120	4	1			45	15		30	75			3							
OK30	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	120	4	2			60	30		30	60				4						
OK31	Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва	120	4	3			60	30		30	60					4					
OK32	Процеси і апарати харчових виробництв	120	4	5			60	30		30	60							4			
OK33	Основи тваринництва	120	4	3			60	30		30	60					4					
OK34	Навчальна педагогічна практика	120	4		2							120									
OK35	Навчальна технологічна практика	120	4		4							120									
OK36	Виробнича технологічна практика	120	4		6								120								
OK37	Виробнича педагогічна практика	120	4		8								120								
OK38	Підготовка та складання атестаційного екзамену	30	1	8																	
	Всього	3660	122	22	8	2	1518	729	0	789	1632	240	240	15	23	14	18	10	6	10	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
BKY1	Вибір з каталогу	90	3		7		30	15		15	60									2	
BKY2	Вибір з каталогу	90	3		7		30	15		15	60									2	
	Всього	180	6	0	2	0	60	30	0	30	120	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
BK1.1	Педагогіка толерантності	90	3	8			39	13		26	51										3
BK1.2	Основи профорієнтаційної роботи	90	3	8			39	13		26	51										3
BK2.1	Технології дистанційного навчання	150	5	8			52	26		26	98										4
BK2.2	Методика роботи наставника студентської групи	150	5	8			52	26		26	98										4
BK2.3	Організація практичної підготовки	150	5	8			52	26		26	98										4
BK2.4	Методика формування студентського колективу	150	5	8			52	26		26	98										4
BK2.5	Стартап у освіті та АПК	150	5	8			52	26		26	97										4
BK3.1	Професійно-педагогічна етика	150	5	7			60	30		30	90									4	
BK3.2	Основи розвитку soft skills	150	5	7			60	30		30	90									4	
BK4.1	Критичне мислення	90	3	8			39	13		26	51										3
BK4.2	Логіка	90	3	8			39	13		26	51										3
BK5.1	Основи бізнес-проектування	150	5	7			60	30		30	90									4	
BK5.2	Основи економічних знань	150	5	7			60	30		30	90									4	
BK6.1	Землеробство	120	4	5			60	30		30	60							4			
BK6.2	Біологія	120	4	5			60	30		30	60							4			
BK6.3	Бухгалтерський облік	120	4	5			60	30		30	60							4			
BK6.4	Харчова хімія	120	4	5			59	30		29	60							4			
BK6.5	Фітодизайн	120	4	5			60	30		30	60							4			
BK7.1	Ґрунтознавство	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK7.2	Загальна екологія	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK7.3	Економіка підприємства	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK7.4	Теоретичні основи харчових виробництв	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK7.5	Декоративна дендрологія	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK8.1	Селекція та насінництво польових культур	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK8.2	Моніторинг довкілля	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK8.3	Менеджмент	120	4	5			45	15		30	75							3			
BK8.4	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4	5			45	15		30	75							3			

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
BK14.4	Моделювання SMART-технологій в аграрному виробництві	90	3	8			39	13		26	51										3
BK14.5	Ландшафтознавство	90	3	8			41	15		26	49										3
	Всього	1830	61	14	0	0	808	363	0	445	1022	0	0	0	0	0	0	14	18	8	16
Загальний обсяг обов'язкових компонентів																					
		5190	173	32	18	2	2320	939	0	1381	2270	240	240	30	30	30	30	12	8	12	8
Загальний обсяг вибіркових компонентів																					
		2010	67	14	2	0	868	393	0	475	1142	0	0	0	0	0	0	14	18	12	16
	Кількість екзаменів			46																	
	Кількість заліків				20																
	Кількість курсових проєктів і робіт					2															
Всього годин навчальних занять																					
		7200	240				3188	1332	0	1856	3412	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	72.08
Цикл загальної підготовки	1530	51	21.25
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	3660	122	50.83
Вибіркові компоненти ОПП	2010	67	27.92
Цикл загальної підготовки	180	6	2.5
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1830	61	25.42
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка фахового екзамену	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	4	4	0	0	14
2	30	4	4	0	0	14
3	30	4	4	0	0	14
4	28	4	4	0	1	5
Разом за ОПП	118	16	16		1	47

V. 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

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

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

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

VIII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	27	60
	2	33	
2	3	26.5	60
	4	33.5	
3	5	29.5	60
	6	30.5	
4	7	29	60
	8	31	
Разом			240