Аналіз ОП та аналогічних вітчизняних та іноземних програм

Національний університет біоресурсів і природокористування України (015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) Термін навчання 1 рік 10 місяців			Миколаївський національний аграрний університет (015 Професійна освіта (Технологія виробництва і переробки продуктів сільського господарства) Термін навчання 3 роки 10 місяців		Варшавський університет природних наук (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie). Напрям підготовки – Педагогіка Термін навчання 3 роки		Варшавський університет природних наук (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie). Напрям підготовки - Харчові технології та харчування людини Термін навчання 3,5 років	
№ п/п	Назва предмета	Кредити	Назва предмета	Кредити	Назва предмета	Кредити	Назва предмета	Кредити
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ								
1	Валеологія та основи медичних знань	4	Історія України	3	Вступ до філософії	4	Економія	3
2	Психологія	4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Етика	3	Математика	6
3	Вікова педагогкіка	5	Філософія	3	Вступ до психології	4	Загальна й неорганічна хімія	7
4	Етнокультурологія	4	Ділова українська мова	3	Основи соціального спілкування	3	Інформаційна технологія	4
5	Філософія	4	Психологія	5	Педагогічні концепції та системи	7	Технічне креслення з елементами науки про механіку	4
6	Іноземна мова	4	Вища математика	14	Історія педагогічної думки	5	Економіка та організація харчового бізнесу	5
7	Правова культура особистості	3	Фізика	6	Іноземна мова	5	Органічна хімія	5
8	Латинська мова	3	Хімія	3	Соціальна психологія	4	Фізична хімія	3
9	Загальна та професійна педагогіка	4	Нарисна геометрія, інженерна та КГ	5,5	Вступ до соціології	4	Фізика	4
10	Організація виховної роботи у закладі освіти	4	Комп'ютери та комп'ютерні технології	4,5	Біомедичні основи розвитку	4	Статистика	3
11	Основи науково-педагогічних досліджень	4	Теоретична механіка	6	Психологія розвитку	3	Пропедевтика харчової промисловості	3
12	Основи педагогічної майстерності	4	Матеріалознавство і ТКМ	5,5	Теоретичні основи виховання	6	Основи харчування людини	4
13	Законодавча база управління закладами освіти	3	Механіка матеріалів і конструкцій	5	Вступ до голосової емісії	2	Бухгалтерський облік	3
14	Інноваційні технології в освіті	4	Теорія механізмів і машин	5	Освітнє підприємництво	1	Іноземна мова	7
15	Вступ до спеціальності	3	Деталі машин	6,5	Інформаційні технології	2	Фізичне виховання	0
16	Історія педагогіки	8	Взаємозамінність, стандарт. та техн. виміри	3	Соціальна педагогіка	4	Біохімія	4
	Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах		Механізовані технології виробництва та переробки с.г. продукції	3,0	Вступ до спеціальної педагогіки	4	Харчова хімія	4
	Історія педагогіки та освіти в Україні		Педагогіка	6,0	Реабілітаційна педагогіка	4	Харчова мікробіологія	7
19	Технології викладання фахових дисциплін	8	Енерегтичні засоби в АПК	8,0	Медіа в освіті	3	Загальна харчова технологія	7

20	Порівняльна педагогіка	4	Машини та обладнання для АПВ	8,0	Охорона праці	3	Машини харчової промисловості	5
21	Лідерство та адміністрування	4	Професійна педагогіка	6,0	Фізичне виховання	0	Аналіз та оцінка якості продуктів харчування	8
22	Навчальна педагогічна практика	2	Методика професійного навчання	7,0	Елементи права для педагогів	3	Технологія процесів	9
23	Виробнича технологічна практика	4	Гідравліка	3,0	Освітні системи	3	Охорона інтелектуальної власності	1
24	Виробнича педагогічна (переддипломна) практика	2	Теплотехніка	3,0	Культурна освіта в місцевих громадах	3	Упаковка харчових продуктів	3
25	Атестаційний екзамен	1	Ремонт машин	4,5	Вступ до андрагогіки	3	Економія енергії	2
26			Експлуатація МТП	4,0	Вступ до педевтології	3	Токсикологія продуктів харчування	3
27			Машини та машиновикористання в тваринництві	3,0	Методи педагогічних досліджень	3	Зернові технології	4
28			Машиновикористання у рослинництві	3,0	Педагогічна практика	6	Фруктово-овочеві технології	4
29			Процеси і апарати харчових виробництв	4,5	Теоретичні основи освіти	5	Технологія молока	4
30			Безпека життєдіяльності	4,0	Методика викладання	3	Технологія м’яса	6
31			Машини та машиновикор. у перероб. підприєм.	4,5	Методика виховної роботи	3	Технологія промисловості бродіння	3
32			Методика виховної роботи	4,0	Опікунсько-виховна педагогіка	3	Фізичні властивості харчових продуктів	4
33			Електрообладнання та засоби автом. с.г. техніки	3,0	Корекційна педагогіка	3	Харчове законодавство	2
34			Основи охорони праці	3,0	Вступ до логопедії	2	Екологія і охорона навколишнього середовища	1
35			Машини, обладнання та їх використання при переробці с.г. продукції	3,0	Клінічна психологія та соціальна дезадаптація	2	Технологічне проектування промислових заводів харчування	4
36			Навчальна практика: з механізованих технологій переробки та зберігання с.г. продукції	2,0	Форми та методи психолого-педагогічної допомоги дітям та сім'ї	1	Технологія жирових та харчових концентратів	5
37			Навчальна практика: слюсарно-ремонтна	4,0	Навчальні майстерні	3	Основи технології гастрономії	3
38			Навчальна практика: керування мобільними енергетичними засобами	3,0	Діти в кіберпросторі	2	Патогенні мікроорганізми, що передаються водою та їжею	2
39			Навчальна практика: механіко-технологічна в майстернях	3,0	Музикотерапія	2	Основи соціальної комунікації	1
40			Навчальна практика: педагогічна з професійного навчання	4,0	Методика корекційних та компенсаційних занять	3	Практика спеціалізації	4
41			Технологічна практика: експлуатаційно-ремонтна в с.г.підприємствах	4,0	Побудова терапевтичної програми	2	Управління харчовим бізнесом	2
42					Методика роботи з дитиною з порушеннями сенсорної чутливості	2	Дипломний семінар	4

					Методика терапії через рух	2		
					Навчання соціальним навичкам	2		
					Бібліотерапія	2		
					Методика роботи з дитиною з труднощами читання та письма	3		
					Методика роботи з дитиною з труднощами в навчанні з математики	3		
					Ігротерапія	3		
					Методика роботи з родиною	3		
43					Методика підготовки дипломної роботи	2	Дипломна робота	15
					Дипломна робота	10		
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**90**		**188,5**		**151**		**182**
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ								
Вибірковий блок 1 (за спеціальнісит)								
1	Лайф-коучінг	4	Політологія	3,0	Предмет на вибір 1	1	Предмет на вибір 1	6
	Основи розвитку soft skills		Аграрна політика**		Предмет на вибір 2	3	Предмет на вибір 2	5
2	Основи бізнес-проектування	4	Історія української культури	3,0	Предмет на вибір 3	3	Предмет на вибір 3	8
	Соціальна робота у сфері дозвілля		Культурологія**					
3	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	4	Етика й естетика	3,0	Предмет на вибір 4	3	Предмет на вибір 4	9
	Рослинництво		Педагогічна етика**					
4	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	4	Основи економічної теорії	3,0	Предмет на вибір 5	3		
	Бджільництво		Сучасні економічні теорії**					
5	Овочівництво	4	Соціологія	3,0				
	Машиновикористання у рослинництві							
	Анатомія свійських тварин							
	Контролінг							
	Агролісомеліорація		Соціологічні дослідження в АПК **					
	Комп’ютери і комп’ютерні технології в с.-г. виробництві							
	Організація будівництва с.-г. підприємств							

	Процеси і апарати харчових виробництв							
6	Плодівництво	4	Правознавство	3,0				
	Машиновикористання у тваринництві							
	Ветеринарна санітарія і гігієна							
	Бухгалтерський облік							
	Управління земельними ресурсами		Патентне право **					
	Інформаційні технології моніторингу довкілля							
	Проектування будівель аграрних підприємств							
	Експертиза харчових продуктів та управління якістю продукції галузі							
7			Філософія(релігієзнавство)	3,0				
			Історія релігії					
8			Електротехніка та електроніка	3,0				
			Робототехніка в АПК**					
9			Вступ до фаху	3,0				
			Введення до спеціальності "Професійна освіта"**					
10			Основи підприємницької діяльності	3,0				
			Основи управлінської діяльності **					
11			Економіка аграрного виробництва	3,0				
			Економіка підприємства**					
12			Психологія праці	3,0				
			Психологія і фізіологія праці**					
13			Паливо-мастильні та інші експл. матеріали	3,0				
			Технічні рідини та системи їх забезпечення**					
14			Механіко-технологічні властив. с.г. матеріалів	3,0				
			Дослідження властивостей с.г. матеріалів**					
			Основи технічної творчості	3,0				
			Основи науково-технічної творчості**					
			Інженерна екологія	3,0				
			Прикладна екологія **					
			Технічні засоби навчання	3,0				

			Технічні та програмні засоби навчання**					
15			Фізичне виховання	9				
Загальний обсяг компонент за вибором університету		**24**		**60**				
Вибірковий блок 2 (за вибором студента)								
1	*Дисципліна 1*	3	Підготовка водіїв автомобіля категорії "В "	7,5				
2	*Дисципліна 2*	3	Оволодіння робітничими професіями	7,5				
			Військова підготовка	18,8				
Загальний обсяг вибіркових компонент		**30**		**93,8**		**13**		**28**
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**120**		**240**		**164**		**210**

Для проведення порівняльного аналізу було обрано Стандарт програми підготовки вчителів сільськогосподарської освіти Американської асоціації аграрної освіти (http://www.aaaeonline.org/), навчальний план Варшавського університету природних наук (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) та навчальний план Миколаївського національного аграрного університет (015 Професійна освіта (Технологія виробництва і переробки продуктів сільського господарства).

Важливим є стандарт програми підготовки вчителів сільськогосподарської освіти Американської асоціації аграрної освіти (http://www.aaaeonline.org/), який переконав у правильності компетентнісного наповнення ОПП.

Варто зазначити, що програма підготовки фахівців в інших вишах передбачає три роки навчання (окрім Варшавського університету природних наук – 3,5 років). У НУБіП України повний курс триває 3 роки 10 місяців.

Зарубіжні ОПП відрізняються значною кількістю дисциплін вільного вибору здобувачів освіти. До змістового наповнення ОПП 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) з терміном навчання 1 рік 10 місяців також входять такі дисципліни, але у меншій кількості. Навчальний план Миколаївського університету цікавий тим, що переважну кількість змістового наповнення складають дисципліни інженерного спрямування (Теплотехніка, Ремонт машин, Електрообладнання та засоби автом. с.г. техніки), у той час як зарубіжні університети та НУБіП пропонують вивчення таких дисциплін за вибором студента.

ОПП 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) у обов'язковій частині має більш гуманітарну спрямованість, про що свідчить змістова частина навчального плану і його наповнюваність такими освітніми компонентами, як, наприклад, Лідерство та адміністрування, Латинська мова, Лайф-коучінг, Основи розвитку soft skills, які спрямовані на розвиток «м'яких навичок» майбутніх фахівців. У порівнюваних із запропонованим навчальних планах, незважаючи на актуальність подібних дисциплін та наявні зі сторони стейкхолдерів побажання щодо їх викладання, такі або схожі компоненти відсутні, хоча вибіркова складова у зарубіжних ОПП має кількісну перевагу порівняно із НП для здобувачів за скороченим терміном.