



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

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Протокол № 9 від 27 травня 2022 р.
засідання вченої ради НУБіП України**

**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2022 р.**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

**підготовки здобувачів
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 015 Професійна освіта (015.37 «Аграрне виробництво,
переробка сіськогосподарської продукції та харчові технології»)**

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

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

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

Київ – 2022

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, доцент, 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, доцент, професор кафедри педагогіки;
6. **Гончарук Оксана Миколаївна**, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри педагогіки.

Рецензія-відгук зовнішнього стейкхолдера:

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

**Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
015 «Професійна освіта»
(015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології»)**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України, гуманітарно-педагогічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Так
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2022-2026 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної	
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна

<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Спеціальна освіта в галузі освіти, спеціальності «Професійна освіта» передбачає опанування відповідними базовими та додатковими знаннями та навичками в галузі освіти, засвоєння компетентностей, необхідних для фахової діяльності в сфері професійної освіти, пов'язаної з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями; апробацію концептуальних, теоретичних і методологічних підходів дослідження процесів та явищ, що належать до галузі освіти.</p> <p>Ключові слова: професійна освіта, професійне навчання, освіта, навчання, професійна підготовка, аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції харчові технології.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p><i>Освітня складова програми.</i> Програма реалізується студентом за спеціальністю професійна освіта.</p> <p>Програма передбачає 240 кредитів ЄКТС для ОК, з яких 67 кредитів ЄКТС – це ОК загальної підготовки, що передбачають набуття студентом загальнонаукових, світоглядних і фаховоорієнтованих, а також мовних компетентностей, універсальних навичок виконавця та базових навичок дослідника. Ще 106 кредитів ЄКТС передбачено на ОК професійної підготовки, а також 17 кредитів ЄКТС – для навчальних та виробничих практик і державну атестацію. Обсяг нормативних навчальних дисциплін складає 173 кредитів ЄКТС, вибіркового навчальних дисциплін (за вибором студента) – 67 кредитів ЄКТС.</p> <p>Цикл загальної підготовки включає: <i>обов'язкові навчальні ОК</i> – валеологія та основи медичних знань, моніторинг освітнього середовища та безпеки праці (<i>моніторинг освітнього середовища, психологія праці та екокультура особистості</i>), вікова педагогіка, українська мова за професійним спрямуванням, історія української державності, етнологіологія, філософія, іноземна мова, правова культура особистості, латинська мова, фізичне виховання. Цикл спеціальної (фахової) підготовки представлений: <i>обов'язковими ОК</i> – загальна та професійна педагогіка, організація виховної роботи у закладі освіти, основи науково-педагогічних досліджень, основи педагогічної майстерності, педагогічні технології, законодавча база управління закладами освіти, інноваційні технології в освіті, вступ до спеціальності, SMM-менеджмент у освіті, історія педагогіки (<i>історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах, історія педагогіки та освіти в Україні</i>), технології викладання фахових дисциплін, порівняльна педагогіка, лідерство та адміністрування, технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства (<i>технологія виробництва та переробки продукції рослинництва, технологія виробництва та переробки продукції тваринництва, технології зберігання та стандартизації продукції рослинництва, процеси і апарати харчових виробництв</i>), основи тваринництва; навчальна педагогічна практика, навчальна технологічна практика, виробнича технологічна практика, виробнича педагогічна (переддипломна) практика;</p> <p><i>ОК за вибором студента за спеціальністю (блок 1)</i> – основи економічних знань, педагогіка толерантності, професійно-педагогічна етика, основи профорієнтаційної роботи; <i>ОК за вибором студента за спеціальністю (блок 2)</i> – технології дистанційного навчання, методика роботи наставника студентської групи, організація практичної підготовки, методика формування студентського колективу, лайф-</p>

	<p>коучінг, основи розвитку soft skills, соціальна робота у сфері дозвілля, основи бізнес-проектування, землеробство, біологія, бухгалтерський облік, харчова хімія, ґрунтознавство, загальна екологія, економіка підприємства, теоретичні основи харчових виробництв, селекція та насінництво польових культур, моніторинг навколишнього середовища, менеджмент, основи фізіології та гігієни харчування, агрохімія, хімія, маркетинг, загальні технології харчових виробництв, товарознавство сировини та продуктів переробки продукції рослинництва, екологічна експертиза, організація виробництва, технологічне обладнання харчової галузі, плодівництво, екологічний захист агроекосистем, аграрний менеджмент, експертиза та управління якістю харчових продуктів, овочівництво, охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування, фінанси, технології функціональних харчових продуктів, машиновикористання у рослинництві, управління якістю сільськогосподарських продуктів, організація лісогосподарського виробництва, податкова система, машиновикористання у тваринництві, екологічне право, аудит, комп'ютери і комп'ютерні технології в с.-г. виробництві; <i>вибіркові дисципліни за уподобанням студентів.</i></p> <p>Освоєння програми вимагає обов'язковою умовою проходження навчальних та виробничих практик у закладах освіти та на підприємствах.</p> <p><i>Наукова складова програми.</i> Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає здійснення власних наукових досліджень під керівництвом одного або двох наукових керівників з відповідним оформлення одержаних результатів у вигляді курсових робіт. Ця складова програми є частиною навчального плану. Окремі складові власних наукових досліджень студенти мають можливість виконувати під час виробничих практик, а також практичних занять з дисциплін професійної підготовки.</p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахова діяльність у сфері професійної освіти.</p> <p>Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) випускник з професійною кваліфікацією «Бакалавр з професійної освіти» може працевлаштуватися на посади з наступною професійною назвою робіт:</p> <p>2320 Викладач професійного навчально-виховного закладу 2320 Викладач професійно-технічного навчального закладу 2320 Методист заочних шкіл і відділень 2351.1 Молодший науковий співробітник (методи навчання) 2351.2 Викладач (методи навчання) 2351.2. Вихователь-методист 2351.2 Методист 2352 Інспектор середніх спеціальних та професійно-технічних навчальних закладів 2352 Інспектор-методист</p> <p><i>Місце працевлаштування.</i> Заклади профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової перед вищої освіти; підприємства, установи та організації сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня

	вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - упровадження принципів студентоцентричного навчання з метою врахування освітніх цінностей та потреб суб'єкта 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; - інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних); - сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, конкурсах, що організовуються профільним Міністерством та Міністерства освіти і науки України; - залучення студентів до виконання окремих завдань в межах бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.
Оцінювання	<p>Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України» (2019 р). Використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.</p> <p>Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни 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 дисципліни, передбачається 70 балів.</p> <p><i>Освітня складова програми.</i> Система оцінювання знань за дисциплінами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p><i>Поточний контроль</i> знань студентів 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 навчальних дисциплін 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 студентів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують рівень відповідності наукової праці вимогам, що висуваються до згаданих робіт. Захист наукових робіт студентів та</p>

	оцінювання рівня їх якості відбувається відповідно до вимог, що висуваються до такого типу наукових робіт.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій та методів педагогічної науки та інших наук, пов'язаних із сферами виробництва і переробки продуктів сільського господарства та харчовими технологіями і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати в команді та діяти з позиції лідера.</p> <p>ЗК 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, планувати, організовувати, контролювати, координувати роботу та вмотивовувати членів колективу.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>СК 3. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>СК 4. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>СК 5. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>СК 6. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>СК 7. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування щодо виробництва і переробки продуктів сільського господарства.</p> <p>СК 8. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>СК 9. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням</p>

	<p>вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>СК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>СК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>СК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>СК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>СК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузях, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>СК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</p> <p>ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.</p> <p>ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.</p> <p>ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.</p> <p>ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.</p> <p>ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність, діяльність здобувачів освіти і підлеглих, координувати їх роботу та вмотивовувати.</p> <p>ПР 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.</p> <p>ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також основи фундаментальних і прикладних наук, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p> <p>ПР 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм</p>

	<p>організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p> <p>ПР 12. Уміти діяти з позиції лідера, планувати час, раціонально розпоряджатись ресурсами та працювати в команді.</p> <p>ПР 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.</p> <p>ПР 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</p> <p>ПР 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.</p> <p>ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузей, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p> <p>ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі, що пов'язана з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі, що пов'язана з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p>ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p> <p>ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p>ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях сфер, пов'язаних із аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p> <p>ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p>
--	---

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Викладання дисциплін за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» забезпечується науково-педагогічними працівниками, серед яких: 8 докторів наук, професорів; 9 докторів наук, доцентів; 27 кандидатів наук, доцентів; 2 кандидати наук, асистенти; 1 старший викладач (всього 46 осіб).</p>
-----------------------------	---

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Навчальна база структурних підрозділів гуманітарно-педагогічного факультету дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін на задовільному рівні. Для проведення лекційних та практичних занять використовуються мультимедійні пристрої, комп'ютерна техніка. Навчальні аудиторії обладнані необхідними приладами та обладнанням, є комп'ютерні та лінгвістичні класи, використовуються спортивні ігрові зали та стадіон.</p> <p>При випусковій кафедрі функціонує Навчально-науково-виробнича лабораторія педагогічних технологій.</p> <p>Також здобувачі вищої освіти працюють у навчальній лабораторії «Голосіївська навчально-дослідна пасіка», навчально-науково-виробничій лабораторії конярства, лабораторії моніторингу якості ґрунтів, демонстраційно колекційному полі сільськогосподарських культур, навчальній лабораторії свинарства, навчально-виставковому павільйоні технологічного обладнання у свинарстві, навчальній лабораторії технологій виробництва яєць, навчальній лабораторії «Технологія виробництва м'яса птиці», навчально-виставковому павільйоні технологічного обладнання у птахівництві, навчально-науковій лабораторії технологій виробництва продукції птахівництва, лабораторії біохімії тварин, міжкафедральній навчально-науковій лабораторії ветеринарно-діагностичних досліджень, науково-дослідній лабораторії «Екологічного та санітарно-гігієнічного моніторингу підприємств АПК», Музеї анатомії НУБіП України тощо.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт https://nubip.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/46601.</p> <p>Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 найменувань журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.</p> <p>Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких: 4 галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для викладачів, аспірантів та магістрів (Reference Room); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік.</p> <p>Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://nubip.edu.ua.</p> <p>Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., доступна з мережі Інтернет та містить зараз 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників та посібників; 117</p>

	<p>монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних та цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.).</p> <p>Важливим електронним ресурсом також є електронна бібліотека (з локальної мережі університету), де є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій).</p> <p>З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.</p> <p>З листопада 2017 року в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier. Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням https://www.scopus.com.</p> <p>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України http://elearn.nubip.edu.ua.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	на основі двосторонніх договорів між НУБіП України та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Спільно з Поморською Академією в м. Слупськ (Польща) з 2018 року запроваджено навчання за програмою Подвійні дипломи, яка дає змогу отримати диплом Європейського зразку.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.	Валеологія та основи медичних знань	4,0	екзамен
ОК 2.	Моніторинг освітнього середовища та безпеки праці		
	<i>Моніторинг освітнього середовища</i>	8,0	екзамен
	<i>Психологія праці та екокультура особистості</i>	4,0	екзамен
ОК 3.	Вікова педагогіка	5,0	курс робота, екзамен
Обов'язкові компоненти ОПП за рішенням Вченої ради університету			
ОКУ 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4,0	екзамен
ОКУ 2	Історія української державності	4,0	екзамен
ОКУ 3	Етнокультурологія	4,0	екзамен
ОКУ 4	Філософія	4,0	екзамен
ОКУ 5	Іноземна мова	18,0	залік, екзамен
ОКУ 6	Правова культура особистості	4,0	екзамен
ОКУ 7	Латинська мова	4,0	екзамен
ОКУ 8	Фізичне виховання	4,0	залік
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 4.	Загальна та професійна педагогіка	10	екзамен
ОК 5.	Організація виховної роботи у закладі освіти	4,0	екзамен
ОК 6.	Основи науково-педагогічних досліджень	4,0	екзамен
ОК 7.	Основи педагогічної майстерності	4,0	екзамен
ОК 8.	Педагогічні технології	4,0	залік, екзамен
ОК 9.	Законодавча база управління закладами освіти	4,0	екзамен
ОК 10.	Інноваційні технології в освіті	4,0	екзамен
ОК 11.	Вступ до спеціальності	4,0	екзамен
ОК 12.	SMM-менеджмент у освіті	4,0	екзамен

ОК 13.	Історія педагогіки	7,0	залік
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>		
	<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>		
ОК 14.	Технології викладання фахових дисциплін	11,0	курсова робота, залік, екзамен
ОК 15.	Порівняльна педагогіка	4,0	екзамен
ОК 16.	Лідерство та адміністрування	5,0	екзамен
ОК 17.	Технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства	4,0	екзамен
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва</i>		
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</i>		
	<i>Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва</i>		
	<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>		
ОК 18.	Основи тваринництва	4,0	екзамен
ОК 19.	Навчальна педагогічна практика	4,0	залік
ОК 20.	Навчальна технологічна практика	4,0	залік
ОК 21.	Виробнича технологічна практика	4,0	залік
ОК 22.	Виробнича педагогічна (переддипломна) практика	4,0	залік
	Атестаційний екзамен	1,0	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		173	
Вибіркові компоненти			
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 1)</i>			
ВБ 1.1.	Основи економічних знань	4,0	екзамен
	Педагогіка толерантності		
ВБ 1.2.	Професійно-педагогічна етика	4,0	екзамен
	Основи профорієнтаційної роботи		
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 2)</i>			
ВБ 2.1.	Технології дистанційного навчання	4,0	екзамен
	Методика роботи наставника студентської групи		
	Організація практичної підготовки		

	Методика формування студентського колективу		
ВБ 2.2.	Лайф-коучінг	4,0	екзамен
	Основи розвитку soft skills		
ВБ 2.3.	Основи бізнес-проекування	4,0	екзамен
	Соціальна робота у сфері дозвілля		
ВБ 2.4.	Землеробство	4,0	екзамен
	Біологія		
	Бухгалтерський облік		
	Харчова хімія		
ВБ 2.5.	Ґрунтознавство	4,0	екзамен
	Загальна екологія		
	Економіка підприємства		
	Теоретичні основи харчових виробництв		
ВБ 2.6.	Селекція та насінництво польових культур	4,0	екзамен
	Моніторинг навколишнього середовища		
	Менеджмент		
	Основи фізіології та гігієни харчування		
ВБ 2.7.	Агрохімія	4,0	екзамен
	Хімія		
	Маркетинг		
	Загальні технології харчових виробництв		
ВБ 2.8.	Товарознавство сировини та продуктів переробки продукції рослинництва	5,0	екзамен
	Екологічна експертиза		
	Організація виробництва		
	Технологічне обладнання харчової галузі		
ВБ 2.9.	Плодівництво	5,0	екзамен
	Екологічний захист агрокосистем		
	Аграрний менеджмент		
	Експертиза та управління якістю харчових продуктів		
ВБ 2.10.	Овочівництво	5,0	екзамен
	Охорона навколишнього середовища і		

	збалансоване природокористування		
	Фінанси		
	Технології функціональних харчових продуктів		
ВБ 2.11.	Машиновикористання у рослинництві	4,0	екзамен
	Управління якістю сільськогосподарських продуктів		
	Організація лісогосподарського виробництва		
	Податкова система		
ВБ 2.12.	Машиновикористання у тваринництві	4,0	екзамен
	Екологічне право		
	Аудит		
	Комп'ютери і комп'ютерні технології в с.-г. виробництві		
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>			
ВКУ 1	<i>Дисципліна 1</i>	4,0	залік
ВКУ 2	<i>Дисципліна 2</i>	4,0	залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		67	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема

1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Моніторинг освітнього середовища	Валеологія та основи медичних знань	Іноземна мова	Іноземна мова
Українська мова за професійним спрямуванням	Психологія праці та екокультура особистості	Основи педагогічної майстерності	Технології викладання фахових дисциплін
Історія української державності	Етнокультурологія	Педагогічні технології	Педагогічні технології
Філософія	Іноземна мова	Законодавча база управління закладами освіти	Виробнича педагогічна (переддипломна) практика
Іноземна мова	Правова культура особистості	Вікова педагогіка	Атестаційний екзамєн
Латинська мова	Фізичне виховання	Процеси і апарати харчових виробництв	
Фізичне виховання	Основи науково-педагогічних досліджень	Виробнича технологічна практика	
Загальна та професійна педагогіка	Інноваційні технології в освіті		
Організація виховної роботи у закладі освіти	SMM-менеджмент у освіті		
Вступ до спеціальності	Порівняльна педагогіка		
Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах	Лідерство та адміністрування		
Історія педагогіки та освіти в Україні	Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва		
Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва	Основи тваринництва		
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	Навчальна технологічна практика		
Навчальна педагогічна практика			

3.Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 015 «Професійна освіта» проводиться у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з професійного навчання (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньо-професійної програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОКУ 1	ОКУ 2	ОКУ 3	ОКУ 4	ОКУ 5	ОКУ 6	ОКУ 7	ОКУ 8	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	
ЗК 01					•				•								•														
ЗК 02	•	•			•	•	•				•	•								•	•		•								
ЗК 03				•		•																									
ЗК 04								•		•																					
ЗК 05																				•					•						
ЗК 06												•				•		•										•			
ЗК 07							•					•		•	•				•	•					•						
ЗК 08		•	•									•	•		•				•	•					•			•			
ЗК 09					•	•														•	•			•							
ЗК 10													•						•	•				•					•	•	•
ЗК 11					•	•														•	•			•							
СК 1												•		•	•			•					•								
СК 2					•				•		•	•								•	•			•							
СК 3													•																		
СК 4		•	•										•		•	•		•	•					•				•			
СК 5																•		•					•					•			
СК 6												•	•		•	•		•					•					•			
СК 7																										•			•	•	
СК 8																•			•							•					
СК 9																	•						•			•					
СК 10																									•	•	•	•	•	•	•
СК 11																							•			•			•	•	•
СК 12																									•			•	•	•	
СК 13													•				•								•						
СК 14														•					•				•			•					
СК 15												•					•			•					•						

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОКУ 1	ОКУ 2	ОКУ 3	ОКУ 4	ОКУ 5	ОКУ 6	ОКУ 7	ОКУ 8	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	
ПР 01	•				•	•	•		•								•			•				•							
ПР 02	•				•				•								•				•			•					•	•	•
ПР 03	•				•	•	•		•		•		•							•	•			•							
ПР 04	•	•	•	•	•	•	•						•		•		•			•	•	•		•			•				
ПР 05		•	•	•	•	•		•		•		•	•		•		•			•	•	•	•		•			•			
ПР 06				•		•		•		•		•	•	•	•		•			•				•			•				
ПР 07												•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•		•	•	•	
ПР 08												•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	
ПР 09																	•			•			•								
ПР 10	•											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
ПР 11	•	•	•									•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•				
ПР 12												•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•			•				
ПР 13	•											•	•	•	•	•		•	•	•			•	•			•				
ПР 14												•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•							
ПР 15												•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•			•				
ПР 16																								•	•	•		•	•	•	
ПР 17												•		•		•	•	•	•				•		•	•	•	•	•	•	
ПР 18																•		•	•						•	•		•	•	•	
ПР 19																•		•	•					•	•		•	•	•	•	
ПР 20	•	•	•									•	•		•		•		•			•	•	•	•	•		•			
ПР 21	•	•	•									•					•		•			•	•	•	•	•		•			
ПР 22												•				•	•	•	•				•	•	•	•		•			
ПР 23	•				•	•	•										•		•			•	•	•	•			•	•	•	
ПР 24		•							•						•	•	•	•	•	•				•	•		•	•	•	•	
ПР 25		•	•		•	•			•			•	•		•		•		•			•	•	•	•						

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

Гуманітарно-педагогічний факультет

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2022 року вступу**

Рівень вищої освіти (ОКР)

Галузь знань

Спеціальність

Спеціалізація

Освітньо-професійна програма

**Орієнтація освітньо-професійної
програми**

Форма навчання

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

На основі

Освітній ступінь

Кваліфікація,

виробництво

Перший (бакалаврський)

01 Освіта/Педагогіка

015 «Професійна освіта»

**015.37 «Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології»**

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

Освітньо-професійна

денна

3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)

повної загальної середньої освіти

«Бакалавр»

**Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та
харчові технології)**

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2022 року вступу спеціальності 015 «Професійна освіта» освітньо-професійної програми

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

Рік навчання	2022 рік														2023 рік																																							
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень		Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень			Липень				Серпень												
	1	5	12	20	IX 1	3	10	17	24	31	7	14	21	XI 3	5	12	19	24	XII	2	9	16	23	I 4	6	13	20	II 4	6	13	20	III 1	3	10	17	24	1	8	15	22	V 3	5	12	19	VI 1	3	10	17	24	31	7	14	21	
3	10	17	25	X	8	15	22	29	5	12	19	26	XII	10	17	24	31	7	14	21	28	II	11	18	25	III	11	18	25	IV	8	15	22	29	6	13	20	27	VI	10	17	24	VII	8	15	22	29	5	12	19	26			
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
- канікули

X
O
II
//

- виробнича практика
- навчальна практика
- підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи атестація здобувачів вищої освіти (атестаційний екзамен)

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	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				Семестри							
										1с.		2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.			
										Кількість тижнів у семестрі											
								15	15	15	15	15	15	15	13						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
ОК 1	Валеологія та основи медичних знань	120	4,0	4			60	30		30	60							4			
ОК 2	Моніторинг освітнього середовища та безпеки праці	0	0				0	0		0	0										
	<i>Моніторинг освітнього середовища</i>	240	8,0	2			120	60		60	120				8						
	<i>Психологія праці та екокультура особистості</i>	120	4,0	4			60	30		30	60						4				
ОК 3	Вікова педагогіка	150	5,0	6		6	60	30		30	90								4		
Всього		630	21	4		30	300	150	0	150	330	0	0	0	8	0	8	0	4	0	0
Обов'язкові компоненти ОПП за рішенням вченої ради університету																					
ОКУ 1	Українська мова за професійним спрямуванням	120	4,0	1			45	15		30	75			3							
ОКУ 2	Історія української державності	120	4,0	1			60	30		30	60			4							
ОКУ 3	Етнокультурологія	120	4,0	3			60	30		30	60				4						
ОКУ 4	Філософія	120	4,0	1			60	30		30	60			4							
ОКУ 5	Іноземна мова	540	18,0	4, 8	1-3, 5-7		262	0		262	278			2	2	2	2	2	2	2	4
ОКУ 6	Правова культура особистості	120	4,0	3			60	30		30	60					4					
ОКУ 7	Латинська мова	120	4,0	2			30	15		15	90				2						
ОКУ 8	Фізичне виховання	120	4,0		1-4		120	0		120	0			2	2	2	2				
Всього		1380	46	8	10	0	697	150	0	547	683	0	0	15	6	12	4	2	2	2	4
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
ОК 4	Загальна та професійна педагогіка	300	10,0	1			120	60		60	180			8							

ОК 5	Організація виховної роботи у закладі освіти	120	4,0	2			60	30		30	60				4						
ОК 6	Основи науково-педагогічних досліджень	120	4,0	4			60	30		30	60					4					
ОК 7	Основи педагогічної майстерності	120	4,0	5			60	30		30	60						4				
ОК 8	Педагогічні технології	120	4,0	7	6		90	45		45	30							2	4		
ОК 9	Законодавча база управління закладами освіти	120	4,0	5			30	15		15	90						2				
ОК 10	Інноваційні технології в освіті	120	4,0	4			60	30	30		60					4					
ОК 11	Вступ до спеціальності	120	4,0	1			60	30		30	60			4							
ОК 12	SMM-менеджмент у освіті	120	4,0	3			60	30		30	60				4						
ОК 13	Історія педагогіки																				
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>	210	7,0		2		60	30		30	30				4						
	<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>			2		60	30		30	60			4								
ОК 14	Технології викладання фахових дисциплін	330	11,0	8	7	7	168	69		99	162								6	6	
ОК 15	Порівняльна педагогіка	120	4,0	3			60	30		30	60				4						
ОК 16	Лідерство та адміністрування	150	5,0	4			75	45		30	75					5					
ОК 17	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>			2		60	30		30	60			4								
	<i>Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва</i>			3		60	30		30	60				4							
	<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>			5		60	30		30	60						4					
<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>																					
ОК 18	Основи тваринництва	120	4,0	3			60	30		30	60				4						
ОК 19	Навчальна педагогічна практика	120	4,0		2							120									
ОК 20	Навчальна технологічна практика	120	4,0		4							120									
ОК 21	Виробнича технологічна практика	120	4,0		6								120								
ОК 22	Виробнича педагогічна (переддипломна) практика	120	4,0		8								120								

	Атестаційний екзамен	30	1,0	8																		
Всього		3180	106	19	7	30	1308	639	30	639	1392	240	240	15	16	16	13	10	2	10	6	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5190	173	31	17	60	2305	939	30	1334	2345	240	240	30	30	28	25	12	8	12	10	
Вибіркові компоненти ОПШ																						
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 1)</i>																						
ВБ 1,1	Основи економічних знань	120	4,0	8			39	13		26	81										3	
	Педагогіка толерантності																					
ВБ 1,2	Професійно-педагогічна етика	120	4,0	4			45	15		30	75						3					
	Основи профорієнтаційної роботи																					
Всього		240	8	2	0	0	84	28	0	56	156	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 2)</i>																						
ВБ 2,1	Технології дистанційного навчання	120	4,0	8			52	26	26		68										4	
	Методика роботи наставника студентської групи																					
	Організація практичної підготовки																					
	Методика формування студентського колективу																					
ВБ 2,2	Лайф-коучінг	120	4,0	7			60	30		30	60										4	
	Основи розвитку soft skills																					
ВБ 2,3	Основи бізнес-проектування	120	4,0	7			60	30		30	60										4	
	Соціальна робота у сфері дозвілля																					
ВБ 2,4	Землеробство	120	4,0	5			45	15		30	75										3	
	Біологія																					
	Бухгалтерський облік																					
	Харчова хімія																					
ВБ 2,5	Ґрунтознавство	120	4,0	5			45	15		30	75										3	
	Загальна екологія																					
	Економіка підприємства																					
	Теоретичні основи харчових виробництв																					
ВБ 2,6	Селекція та насінництво польових культур	120	4,0	5			60	30		30	60										4	
	Моніторинг навколишнього середовища																					
	Менеджмент																					

	Основи фізіології та гігієни харчування																			
ВБ 2,7	Агрохімія	120	4,0	5			60	30	30	60							4			
	Хімія																			
	Маркетинг																			
	Загальні технології харчових виробництв																			
ВБ 2,8	Товарознавство сировини та продуктів переробки продукції рослинництва	150	5,0	6			90	45	45	60							6			
	Екологічна експертиза																			
	Організація виробництва																			
	Технологічне обладнання харчової галузі																			
ВБ 2,9	Плодівництво	150	5,0	6			90	45	45	60							6			
	Екологічний захист агроєкосистем																			
	Аграрний менеджмент																			
	Експертиза та управління якістю харчових продуктів																			
ВБ 2,10	Овочівництво	150	5,0	6			90	45	45	60							6			
	Охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування																			
	Фінанси																			
	Технології функціональних харчових продуктів																			
ВБ 2,11	Машиновикористання у рослинництві	120	4,0	8			39	13	26	81										3
	Управління якістю сільськогосподарських продуктів																			
	Організація лісогосподарського виробництва																			
	Податкова система																			
ВБ 2,12	Машиновикористання у тваринництві	120	4,0	8			52	26	26	68										4
	Екологічне право																			
	Аудит																			

	Комп'ютери і комп'ютерні технології в с.-г. виробництві																				
Всього		1530	51	12	0	0	743	350	26	367	787	0	0	0	0	0	0	14	18	8	11
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>																					
ВКУ 1	<i>Дисципліна 1</i>	120	4		7		30	15		15	90									2	
ВКУ 2	<i>Дисципліна 2</i>	120	4		7		30	15		15	90									2	
Всього		240	8	0	2	0	60	30	0	30	180	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
Загальний обсяг вибірових компонентів		2010	67	14	2	0	887	408	26	453	1123	0	0	0	0	0	3	14	18	12	14
Кількість курсових робіт						2															
Кількість заліків					19																
Кількість екзаменів				45																	
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240			60	3192	1364	56	1772	3468	240	240	30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5190	173	72
2. Вибіркові компоненти ОПП	2010	67	28
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1770	59	25
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	240	8	3
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської роботи	Державна атестація	Канікули	Всього
1	30	6	3	-	-	13	52
2	30	6	4	-	-	12	52
3	30	6	4	-	-	12	52
4	28	6	4	-	1	3	42
Разом	118	24	15	-	1	40	198

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 (переддипломна) практика	8	120	4	4

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

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

VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	30	1	1