



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 1
від «15» серпня 2024 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма вводиться в дію

з 19 серпня 2024 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»)

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

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 – 2024

ПЕРЕДМОВА

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

Розроблено проектною групою у складі:

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

**1. Профіль освітньо-професійної програми
«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології)»
зі спеціальності 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	2024-2028 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
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<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>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>ОПП є унікальною у змісті, оскільки дозволяє готувати бакалаврів з професійної освіти, як до здійснення педагогічної професійної діяльності, так і формує компетентності до роботи в агропромисловому комплексі в межах сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями та здатних створювати і поширювати сучасні наукові знання.</p> <p>ОПП дозволяє формувати бакалаврів з професійної освіти для підготовки фахівців біономічних професій типу «людина природа». Фахівці за ОПП володіють методиками і технологіями виховання ціннісного світогляду особистості на основі принципів сталого розвитку суспільства.</p> <p>ОПП спрямована на підготовку фахівців-фасилітаторів, які володіють технологіями тренінгу, коучінгу, здатних до студентоцетрованого навчання; формування і розвитку компетентностей через участь у наукових дослідженнях, спрямованих на підвищення якості освітнього процесу; поглиблена практична підготовка; запровадження системи ефективної мотивації творчої співпраці учасників освітнього процесу; використання ІТ навчання (ділових ігор, кейсів, тренінгів, професійно-ситуаційного моделювання) з ІКТ підтримкою.</p> <p>У межах академічної мобільності здобувачі, які навчаються за програмою, мають можливість отримати освіту за програмою подвійних дипломів у Поморському університеті в Слупську (Польща).</p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахова діяльність у сфері професійної освіти.</p> <p>Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) випускник з професійною кваліфікацією «Бакалавр з професійної освіти» може працевлаштуватися на посади з наступною професійною назвою робіт:</p> <p>2320 Викладач професійного навчально-виховного закладу 2320 Викладач професійно-технічного навчального закладу 2320 Методист заочних шкіл і відділень 2351.1 Молодший науковий співробітник (методи навчання)</p>

	<p>2351.2 Викладач (методи навчання) 2351.2. Вихователь-методист 2351.2 Методист 2352 Інспектор середніх спеціальних та професійно-технічних навчальних закладів 2352 Інспектор-методист <i>Місце працевлаштування.</i> Заклади профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та організації сфер, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> – упровадження принципів студентоцентрованого 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. <p><i>Технології навчання:</i> проблемного навчання, кейс-технологія, проектна, тренінгова, контекстового навчання, імітаційно-ігрова інформаційна (інтерактивна освітня платформа Moodle, платформа для проведення конференцій Webex та ZOOM).</p> <p><i>Методи навчання:</i> словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), практичні (вправа, практична робота моделювання, порівняння, дискусія, «мозковий штурм», кейс-метод, вирішення професійних ситуацій, робота в парах), наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження).</p> <p><i>Форми навчання:</i> лекції, мультимедійні лекції, семінарські й практичні заняття, індивідуальні завдання, самостійна робота, гурткова робота, консультації з викладачами під час написання курсових робіт, навчальна педагогічна практика, навчальна технологічна практика, виробнича технологічна практика, виробнича педагогічна практика.</p>

<p>Оцінювання</p>	<p>Екзамени та заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» (2023 р.).</p> <p>Використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певного освітнього компонента. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.</p> <p>Рейтинг здобувача вищої освіти із засвоєння освітнього компонента складається з рейтингу з навчальної роботи – 70 балів та рейтингу з атестації – 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал освітнього компонента, передбачається 70 балів.</p> <p><i>Освітня складова програми.</i> Система оцінювання знань за освітніми компонентами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p><i>Поточний контроль</i> знань здобувачів вищої освіти проводиться в усній (опитування за результатами опрацьованого матеріалу) та письмовій (підсумкові роботи по завершенню опанування модуля) формах.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою.</p> <p>У межах освітніх компонентів позитивні оцінки з поточного і підсумкового контролю можуть виставлятися автоматично, якщо студентом набрана необхідна кількість балів та він виявив бажання отримати відповідну оцінку.</p> <p><i>Наукова складова програми.</i> Оцінювання наукової діяльності здобувачів освіти здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують рівень відповідності наукової праці вимогам, що висуваються до згаданих робіт. Захист наукових робіт здобувачів освіти та оцінювання рівня їх якості відбувається відповідно до вимог, що висуваються до такого типу наукових робіт.</p>
<p>6 – Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>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.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 01. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p>

	<p>ЗК 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати в команді та діяти з позиції лідера.</p> <p>ЗК 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, планувати, організовувати, контролювати, координувати роботу та вмотивовувати членів колективу.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<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 галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</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 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>
<p>7 - Програмні результати навчання</p>	
<p>ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих</p>	

ціннісних орієнтирів.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також основи фундаментальних і прикладних наук, пов'язаних з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

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

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

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

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

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

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

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

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі, що пов'язана з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі, що пов'язана з аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

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

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

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

ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати

навички ефективного господарювання.

ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях сфер, пов'язаних із аграрним виробництвом, переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями.

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

ПР 26. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх у професійній діяльності.

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 впровадження 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 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. При випусковій кафедрі функціонує «Навчально-науково-виробнича лабораторія педагогічних технологій». 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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/46601 . Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон

	<p>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 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

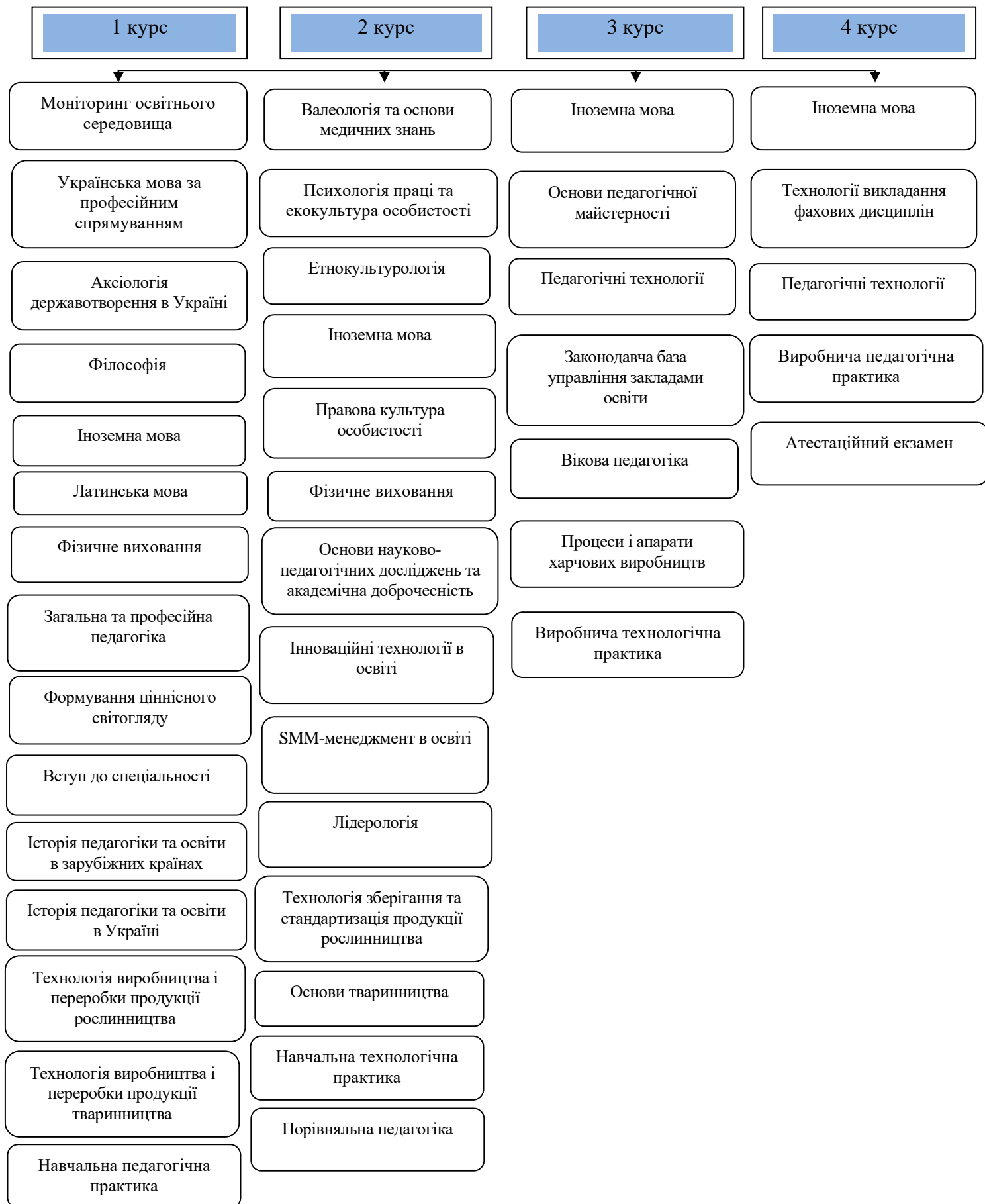
2.1. Перелік компонент ОПП

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	курслова робота, екзамен
ОК 4	Аксіологія державотворення в Україні	4,0	екзамен
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету			
ОКУ 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4,0	екзамен
ОКУ 2	Етнокulturологія	4,0	екзамен
ОКУ 3	Філософія	4,0	екзамен
ОКУ 4	Іноземна мова	19,0	залік, екзамен
ОКУ 5	Правова культура особистості	4,0	екзамен
ОКУ 6	Латинська мова	3,0	екзамен
ОКУ 7	Фізичне виховання	4,0	залік
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 5	Загальна та професійна педагогіка	7,0	екзамен
ОК 6	Формування ціннісного світогляду	4,0	екзамен
ОК 7	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна добросесність	4,0	екзамен
ОК 8	Основи педагогічної майстерності	4,0	екзамен
ОК 9	Педагогічні технології	4,0	залік, екзамен
ОК 10	Законодавча база управління закладами освіти	3,0	екзамен
ОК 11	Інноваційні технології в освіті	4,0	екзамен
ОК 12	Вступ до спеціальності	4,0	екзамен
ОК 13	SMM-менеджмент у освіті	4,0	екзамен
ОК 14	Історія педагогіки	8,0	
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>		залік
	<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>		екзамен
ОК 15	Технології викладання фахових дисциплін	11,0	курслова робота, залік, екзамен
ОК 16	Порівняльна педагогіка	4,0	екзамен
ОК 17	Лідерологія	4,0	екзамен
ОК 18	Технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства	4,0	
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва</i>		екзамен
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції</i>		екзамен

	<i>тваринництва</i>		
	<i>Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва</i>	4,0	екзамен
	<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>	4,0	екзамен
ОК 19	Основи тваринництва	4,0	екзамен
ОК 20	Навчальна педагогічна практика	4,0	залік
ОК 21	Навчальна технологічна практика	4,0	залік
ОК 22	Виробнича технологічна практика	4,0	залік
ОК 23	Виробнича педагогічна практика	4,0	залік
	Атестаційний екзамен	1,0	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		169	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	Вибір з каталогу	3,0	залік
ВКУ 2	Вибір з каталогу	3,0	залік
Всього		6	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю</i>			
ВК1.1	Соціальна робота у сфері дозвілля	3,0	екзамен
ВК1.2	Основи профорієнтаційної роботи		
ВК2.1	Професійно-педагогічна етика	4,0	екзамен
ВК2.2	Педагогіка толерантності		
ВК3.1	Технології дистанційного навчання	5,0	екзамен
ВК3.2	Методика роботи наставника студентської групи		
ВК3.3	Організація практичної підготовки		
ВК3.4	Методика формування студентського колективу		
ВК3.5	Стартап у освіті та АПК		
ВК4.1	Лайф-коучінг	5,0	екзамен
ВК4.2	Основи розвитку soft skills		
ВК5.1	Критичне мислення	3,0	екзамен
ВК5.2	Логіка		
ВК6.1	Основи бізнес-проекування	5,0	екзамен
ВК6.2	Основи економічних знань		
ВК7.1	Землеробство	4,0	екзамен
ВК7.2	Біологія		
ВК7.3	Бухгалтерський облік		
ВК7.4	Харчова хімія		
ВК7.5	Фітодизайн		
ВК8.1	Ґрунтознавство	4,0	екзамен
ВК8.2	Загальна екологія		
ВК8.3	Економіка підприємства		
ВК8.4	Теоретичні основи харчових виробництв		
ВК8.5	Декоративна дендрологія		
ВК9.1	Селекція та насінництво польових культур	4,0	екзамен
ВК9.2	Моніторинг довкілля		

ВК9.3	Менеджмент		
ВК9.4	Основи фізіології та гігієни харчування		
ВК9.5	Формове різноманіття деревних рослин з основами дендропроєктування		
ВК10.1	Агрохімія		
ВК10.2	Хімія		
ВК10.3	Маркетинг	4,0	екзамен
ВК10.4	Загальні технології харчових виробництв		
ВК10.5	Квітникарство		
ВК11.1	Товарознавча експертиза сировини та переробленої продукції рослинництва		
ВК11.2	Оцінка впливу сільськогосподарського виробництва на довкілля	6,0	екзамен
ВК11.3	Організація виробництва		
ВК11.4	Технологічне обладнання харчової галузі		
ВК11.5	Флористика		
ВК12.1	Плодівництво		
ВК12.2	Екологічно безпечні технології в агросфері		
ВК12.3	Аграрний менеджмент	6,0	екзамен
ВК12.4	Експертиза та управління якістю харчових продуктів		
ВК12.5	Арбоскульптура і топіарні сади		
ВК13.1	Овочівництво		
ВК13.2	Екологічна безпека		
ВК13.3	Фінанси	6,0	екзамен
ВК13.4	Технології функціональних харчових продуктів		
ВК13.5	Ландшафтна архітектура		
ВК14.1	Машиновикористання у рослинництві		
ВК14.2	Управління якістю і безпечністю сільськогосподарської і харчової продукції		
ВК14.3	Організація лісогосподарського виробництва	3,0	екзамен
ВК14.4	Податкова система		
ВК14.5	Основи бізнесу в СПГ		
ВК15.1	Машиновикористання у тваринництві		
ВК15.2	Екологічне право		
ВК15.3	Аудит	3,0	екзамен
ВК15.4	Моделювання SMART-технологій в аграрному виробництві		
ВК15.5	Ландшафтознавство		
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		169	
Загальний обсяг вибіркового компонентів		71	
Разом за ОПП		240	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної 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 професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

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

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

Гуманітарно-педагогічний факультет

**Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«15» серпня 2024 р.
(протокол № 1)**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
_____ Вадим ТКАЧУК
«15» серпня 2024 р.**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка
Спеціальність	015 «Професійна освіта»
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240 кредитів)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Кваліфікація	Бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції харчові технології)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року вступу спеціальності 015 «Професійна освіта», освітньо-професійної програми

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

Рік навчання	2024 рік																								2025 рік																															
	Серпень		Вересень			30	Жовтень			28	Листопад				Грудень				Січень				27	Лютий			24	Березень				31	Квітень			28	Травень				Червень				30	Липень			28	Серпень						
	19	26	2	9	16	23	IX	7	14	21	X	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	I	3	10	17	II	3	10	17	24	III	7	14	21	IV	5	12	19	26	2	9	16	23	VI	7	14	21	VII	4	11				
	24	31	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VI	12	19	26	VIII	9	16				
	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								A	A								:	:	-	-	-	-	-	-																																
II								A	A								:	:	-	-	-	-	-	-																																
III								A	A								:	:	-	-	-	-	-	-																																
IV								A	A								:	:	-	-	-	-	-	-						A	A																									

Умовні позначення:

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

X	- виробнича практика
O	- навчальна практика
II	- підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи
//	- атестація здобувачів вищої освіти (захист бакалаврської кваліфікаційної роботи)

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																							
№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами									
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс		III курс		IV курс				
								лекції	лабора-торні	практичні				Семестри									
										1с.		2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.	Кількість тижнів у семестрі				
								15	15	15	15	15	15	15	13	15	16	17	18	19	20	21	22
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																							
Обов'язкові компоненти ОПІ																							
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					
ОК 4	Аксіологія державотворення в Україні	120	4,0	1			60	30		30	60			4									
Всього		750	25	5		30	360	180	0	180	390	0	0	4	8	0	8	0	4	0	0		
Обов'язкові компоненти ОПІ за рекомендацією вченої ради університету																							
ОКУ 1	Українська мова за професійним спрямуванням	120	4,0	1			45	15		30	75			3									
ОКУ 2	Етнокультурологія	120	4,0	3			60	30		30	60				4								
ОКУ 3	Філософія	120	4,0	1			60	30		30	60			4									
ОКУ 4	Іноземна мова	570	19,0	4, 8	1-3, 5-7		262	0		262	308			2	2	2	2	2	2	2	4		
ОКУ 5	Правова культура особистості	120	4,0	3			60	30		30	60				4								
ОКУ 6	Латинська мова	90	3,0	2			30	15		15	60			2									
ОКУ 7	Фізичне виховання	120	4,0		1-4		120	0		120	0			2	2	2	2						
Всього		1260	42	7	10	0	637	120	0	517	623	0	0	11	6	12	4	2	2	2	4		
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																							
Обов'язкові компоненти ОПІ																							

ОК 5	Загальна та професійна педагогіка	210	7,0	1			120	60	60	90			8						
ОК 6	Формування ціннісного світогляду	120	4,0	2			60	30	30	60				4					
ОК 7	Основи науково-педагогічних досліджень та академічна доброчесність	120	4,0	4			60	30	30	60					4				
ОК 8	Основи педагогічної майстерності	120	4,0	5			60	30	30	60					4				
ОК 9	Педагогічні технології	120	4,0	7	6		90	45	45	30						2	4		
ОК 10	Законодавча база управління закладами освіти	90	3,0	5			30	15	15	60					2				
ОК 11	Інноваційні технології в освіті	120	4,0	4			60	30	30	60					4				
ОК 12	Вступ до спеціальності	120	4,0	1			60	30	30	60			4						
ОК 13	SMM-менеджмент у освіті	120	4,0	3			60	30	30	60				4					
ОК 14	Історія педагогіки																		
	<i>Історія педагогіки та освіти в зарубіжних країнах</i>	240	8,0		2		60	30	30	60				4					
	<i>Історія педагогіки та освіти в Україні</i>			2		60	30	30	60			4							
ОК 15	Технології викладання фахових дисциплін	330	11,0	8	7	7	168	69	99	162								6	6
ОК 16	Порівняльна педагогіка	120	4,0	3			60	30	30	60				4					
ОК 17	Лідерологія	120	4,0	4			75	45	30	45					5				
ОК 18	Технологія виробництва та переробки продуктів сільського господарства																		
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва</i>	480	4,0	1			45	15	30	75			3						
	<i>Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</i>		4,0	2			60	30	30	60			4						
	<i>Технологія зберігання та стандартизація продукції рослинництва</i>		4,0	3			60	30	30	60			4						
	<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>		4,0	5			60	30	30	60				4					
ОК 19	Основи тваринництва	120	4,0	3			60	30	30	60				4					
ОК 20	Навчальна педагогічна практика	120	4,0		2						120								
ОК 21	Навчальна технологічна практика	120	4,0		4						120								

ОК 22	Виробнича технологічна практика	120	4,0		6								120								
ОК 23	Виробнича педагогічна практика	120	4,0		8								120								
	Атестаційний екзамен	30	1,0	8																	
Всього		3060	102	19	7	30	1308	639	30	639	1242	240	240	15	16	16	13	10	2	10	6
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5070	169	31	17	60	2305	939	30	1336	2255	240	240	30	30	28	25	12	8	12	10
Вибіркові компоненти ОПШ																					
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																					
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	90	3,0		7		30	15		15	60									2	
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	90	3,0		7		30	15		15	60									2	
Всього		180	6	0	2	0	60	30	0	30	120	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
Вибіркові компоненти за спеціальністю																					
ВК1.1	Соціальна робота у сфері дозвілля	90	3,0	8			39	13		26	51										3
ВК1.2	Основи профорієнтаційної роботи																				
ВК2.1	Професійно-педагогічна етика	120	4,0	4			45	15		30	75										3
ВК2.2.	Педагогіка толерантності																				
ВК3.1	Технології дистанційного навчання	150	5,0	8			52	26	26		98										4
ВК3.2	Методика роботи наставника студентської групи																				
ВК3.3	Організація практичної підготовки																				
ВК3.4	Методика формування студентського колективу																				
ВК3.5	Стартап у освіті та АПК																				
ВК4.1	Лайф-коучінг	150	5,0	7			60	30		30	90									4	
ВК4.2	Основи розвитку soft skills																				
ВК5.1	Критичне мислення	90	3,0	8			26	13		13	64										2
ВК5.2	Логіка																				
ВК6.1	Основи бізнес-проекткування	150	5,0	7			60	30		30	90										4
ВК6.2	Основи економічних знань																				
ВК7.1	Землеробство	120	4,0	5			60	30		30	60										4
ВК7.2	Біологія																				
ВК7.3	Бухгалтерський облік																				
ВК7.4	Харчова хімія																				
ВК7.5	Фітодизайн																				
ВК8.1	Ґрунтознавство	120	4,0	5			45	15		30	75									3	
ВК8.2	Загальна екологія																				
ВК8.3	Економіка підприємства																				

ВК8.4	Теоретичні основи харчових виробництв																		
ВК8.5	Декоративна дендрологія																		
ВК9.1	Селекція та насінництво польових культур																		
ВК9.2	Моніторинг довкілля																		
ВК9.3	Менеджмент																		
ВК9.4	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4,0	5			45	15		30	75							3	
ВК9.5	Формове різноманіття деревних рослин з основами дендропроєктування																		
ВК10.1	Агрохімія																		
ВК10.2	Хімія																		
ВК10.3	Маркетинг																		
ВК10.4	Загальні технології харчових виробництв	120	4,0	5			60	30		30	60							4	
ВК10.5	Квітникарство																		
ВК11.1	Товарознавча експертиза сировини та переробленої продукції рослинництва																		
ВК11.2	Оцінка впливу сільськогосподарського виробництва на довкілля	180	6,0	6			90	45		45	90							6	
ВК11.3	Організація виробництва																		
ВК11.4	Технологічне обладнання харчової галузі																		
ВК11.5	Флористика																		
ВК12.1	Плодівництво																		
ВК12.2	Екологічно безпечні технології в агросфері																		
ВК12.3	Аграрний менеджмент	180	6,0	6			90	45		45	90							6	
ВК12.4	Експертиза та управління якістю харчових продуктів																		
ВК12.5	Арбоскульптура і топіарні сади																		
ВК13.1	Овочівництво	180	6,0	6			90	45		45	90							6	

ВК13.2	Екологічна безпека																				
ВК13.3	Фінанси																				
ВК13.4	Технології функціональних харчових продуктів																				
ВК13.5	Ландшафтна архітектура																				
ВК14.1	Машиновикористання у рослинництві																				
ВК14.2	Управління якістю і безпечністю сільськогосподарської і харчової продукції	90	3,0	8		26	13		13	64										2	
ВК14.3	Організація лісогосподарського виробництва																				
ВК14.4	Податкова система																				
ВК14.5	Основи бізнесу в СПГ																				
ВК15.1	Машиновикористання у тваринництві																				
ВК15.2	Екологічне право																				
ВК15.3	Аудит	90	3,0	8		39	13		26	51										3	
ВК15.4	Моделювання SMART-технологій в аграрному виробництві																				
ВК15.5	Ландшафтознавство																				
Всього		1950	65	15	0	0	827	387	0	423	1123	0	0	0	0	0	3	14	18	8	14
Загальний обсяг вибірових компонентів		2130	71	15	2	0	887	408	26	453	1243	0	0	0	0	0	3	14	18	12	14
Кількість курсових робіт						2															
Кількість заліків					19																
Кількість екзаменів				46																	
Всього годин за ОПШ (без військової підготовки)		7200	240			60	3192	1347	56	1789	3498	240	240	30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5070	169	70
2. Вибіркові компоненти ОПП	2130	71	30
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю</i>	<i>1950</i>	<i>65</i>	<i>28</i>
<i>Вибіркові компоненти за уподобанням студента</i>	<i>180</i>	<i>6</i>	<i>2</i>
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувача	Канікули	Всього
1	30	6	4	-	-	12	52
2	30	6	4	-	-	12	52
3	30	6	4	-	-	12	52
4	28	6	4	-	1	4	43
Разом	118	24	16	-	1	40	199

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	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Вікова педагогіка	6	30	1	+	
2	Технології викладання фахових дисциплін	7	30	1	+	

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної
роботи та цифрової трансформації

Начальник навчального відділу

_____ Олена ГЛАЗУНОВА

_____ Ярослав РУДИК

«РОЗРОБЛЕНО»

Декан гуманітарно-педагогічного факультету _____ Інна САВИЦЬКА

Гарант ОПП _____ Оксана ВАСЮК