

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

015 ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – ПОЧАТКОВИЙ (КОРОТКИЙ ЦИКЛ),

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 01 «ОСВІТА/ПЕДАГОГІКА»

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 015 «ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА
(АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»**

Кваліфікація: Молодший бакалавр з профосвіти в галузі харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради

_____ Коваленко О.Е.

Протокол

Освітня програма вводиться в дію з

Ректор _____ Коваленко О.Е.

Х а р к і в
2 0 2 0

Преамбула

Освітньо-професійна програма вищої освіти «**Професійна освіта (Харчові технології)**»: рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр, галузь знань – 01 «Освіта/Педагогіка», спеціальність – 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)» (далі – «ОПП»)

ОПП розроблена у відповідності до внутрішнього стандарту вищої освіти Української інженерно-педагогічної академії затвердженого Наказом №227 від 27.06.2019 р.

Розробники ОПП:

Гарант освітньої програми:

Благій Ольга Сергіївна- кандидат педагогічних наук.

Члени групи:

Александров Олександр Валентинович - кандидат хімічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії.

Лазарєва Тетяна Анатоліївна – доктор педагогічних наук, доцент, професор кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії.

Цихановська Ірина Василівна - кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії.

Штефан Людмила Володимирівна – доктор педагогічних наук, професор кафедри педагогіки та методики професійного навчання Української інженерно-педагогічної академії

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
015 Професійна освіта
(Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові
технології)**

1 -Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Українська інженерно-педагогічна академія, кафедра харчових та хімічних технологій.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший бакалавр з профосвіти в галузі харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма молодшого бакалавра спеціальності «Професійна освіта (Харчові технології)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання: 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Первинна
Цикл/рівень програми	НРК України – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, на основі результатів зовнішнього незалежного оцінювання (вступних випробувань)
Мова викладання	українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	uira.edu.ua
2 - Мета освітньої програми	
Створити освітнє середовище здобувачу початкового рівня вищої освіти для формування на належному рівні загальних та професійних компетентностей у галузях харчових технологій, педагогіки, психології та методики навчання, що дозволять йому отримати можливість вільного доступу до працевлаштування та здобуття наступного рівня вищої освіти.	
3-Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Організація підприємств ресторанного господарства. Організація педагогічного процесу практичної підготовки у професійно-технічних закладах харчової галузі.
Орієнтація освітньої програми	Основна орієнтованість освітньо-професійної програми – прикладна. Програма базується на застосуванні базових знань з фундаментальних педагогічних, технічних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних технічних дисциплін та використання сучасних технологій в галузі організації роботи підприємств ресторанного господарства; знань в галузі педагогіки й психології; інновацій в галузі харчових технологій.
Основний фокус освітньої	Основний фокус спрямовано на здатність до проектування

програми та спеціалізації	освітніх технологій практичної підготовки у закладах професійно-технічної освіти харчового профілю.
Особливості програми	Обов'язкова наявність навчальних практик, які забезпечують базові знання для опанування професійних дисциплін та є підґрунтям для подальшого навчання з високим рівнем автономності. Можливість отримання робітничого розряду з професії «Кухар».
4- Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випусник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <p><u>в галузі освіти:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - майстер виробничого навчання в професійних навчальних закладах згідно спеціалізації; - майстер; - лаборант; - технолог-наставник. <p><u>Основні первинні посади в галузі спеціалізації:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - майстер ресторанного обслуговування; - член бригади ресторану; - виробник харчових напівфабрикатів; - шеф-кухар; - технік-технолог з технології харчування; - інструктор навчально-тренувального центру
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, у тому числі за скороченою програмою підготовки,
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентсько-центроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, навчання в системі Moodle, технологія розвивального навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами.</p>
Оцінювання	Методи та критерії оцінювання узгоджені з результатами навчання і з видами навчальної діяльності. Методи оцінювання – екзамени, заліки, тести, звіти про проходження практики та виконання лабораторних робіт, контрольні, курсові роботи та проекти, презентації, поточний контроль, комплексний кваліфікаційний екзамен.
6. Перелік компетентностей випусника рівня молодший бакалавр	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації.

<p>Загальні компетентності</p>	<p>К 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>К 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>К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>К06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>К07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К08. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>К09. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>К 10. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>К 11. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії</p> <p>К12. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>К13. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>К14. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>К15. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>К16. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>К17. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p>

	<p>K18. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>K19. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p> <p>K 20 Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>K 21 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.</p> <p>K 22 Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи та обслуговування сучасних закладів харчування.</p> <p>K 23 Здатність застосовувати на практиці основні принципи безпеки виробництва харчової продукції.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

<p>ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p>
<p>ПР 02. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p>
<p>ПР 03. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в культурному та професійному контекстах.</p>
<p>ПР 04. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.</p>
<p>ПР 05 Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, здобувачам освіти державною та іноземною мовами.</p>
<p>ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.</p>
<p>ПР 07. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.</p>
<p>ПР 08. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.</p>
<p>ПР 09. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p>
<p>ПР 10. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу.</p>

<p>ПР 11. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.</p>
<p>ПР 12. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</p>
<p>ПР 13. 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 14. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).</p>
<p>ПР 15. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p>
<p>ПР 16. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).</p>
<p>ПР 17. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p>
<p>ПР 18. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</p>
<p>ПР 19. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p>
<p>ПР 20. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p>
<p>ПР 21. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p>
<p>ПР 22. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.</p>
<p>ПР 23. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p>
<p>ПР 24 Знання основних технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.</p>
<p>ПР 25 Набуття практичних навичок використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування.</p>
<p>ПР 26 Формування у студентів сучасної системи поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p>
<p>ПР 27 Вміння застосувати на практиці основні принципи забезпечення безпеки та якості кулінарної продукції.</p>
<p>8-Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>

Кадрове забезпечення	У викладанні навчальних дисциплін беруть участь доктори наук, професори, кандидати наук, доценти, фахівці даної галузі знань, які мають певний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи Відсоток викладачів, що проводять лекції, які мають науковий ступінь та/або вчене звання 100%, відсоток викладачів, які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора 23,5%.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу. Використання сучасного програмного забезпечення у вибраній спеціальності.
Інформаційне та матеріально-технічне забезпечення	Використання бібліотек мережі Інтернет та освітнього порталу Української інженерно-педагогічної академії та авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри.
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та іншими навчальними закладами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та навчальними закладами країн партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Ліцензоване

2.Перелік компонент освітньо-професійної програми.

Обов'язкові компоненти

Загальні компетентності

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю/семестр
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен/4
ОК 2	Історичні та соціально-політичні студії	6	Екзамен/1
ОК 3	Філософсько-українознавчі студії	6	Екзамен/4
ОК 4	Іноземна мова	10	Залік/1,2,3,4
ОК 5	Технології особистісного зростання	3	Залік/1
ОК 6	Інформаційні і комунікаційні технології	6	Екзамен/2
Всього		34	

Спеціальні компетентності

ОК 7	Загальна, органічна хімія та екологія	7	Екзамен/1
ОК 8	Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі	5	Екзамен/2
ОК 9	Технологія виробництва кулінарної продукції	8	Екзамен/3 Курсовий/3
ОК 10	Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі	7,5	Екзамен/4
ОК 11	Методологічні засади професійної освіти	6	Екзамен/4 Курсовий/4
ОК 12	Математичні і графічні основи галузевого знання	6	Екзамен/1
ОК 13	ВСТУП ДО ФАХУ та Виробниче навчання	3	Залік/1
Всього		42,5	
ОК 14	Виробнича практика	9	Залік/2
ОК 15	Виробнича практика	6	Залік/4

Всього		15	
ОК 16	Держіспит з професійної педагогічної підготовки	1,5	Екзамен/4
Загальний обсяг обов'язкових компонент		93	

Вибіркові компоненти освітньої програми

Загальні компетентності

ВБ 1.1	Теоретичні основи роботи технологічного обладнання в галузі	6	Екзамен/2
ВБ 1.2	Вища математика		
ВБ 1.3	Теорія ймовірностей та математична статистика		
ВБ 1.4	Фізико-математичні основи галузевого знання		
Всього		6	

Спеціальні компетентності

ВБ 2	Виробниче навчання	9	Залік/2,3,4
ВБ 3.1	Загальна та вікова психологія	6	Екзамен/3
ВБ 3.2	Соціалізація особистості		
ВБ 3.3	Самовиховання та саморегуляція особистості		
ВБ 4.1	Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна	6	Екзамен/3
ВБ 4.2	Малюнок і основи композиції		
ВБ 4.3	Основи стандартизації та контролю якості продукції		
Загальний обсяг вибірових компонент		27	
Загальний обсяг освітньої програми		120	

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену.
Вимоги до екзамену	Атестаційний екзамен (екзамени) передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених цим стандартом та освітньою програмою

4.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 4.3
K1		+																					+	+			
K2		+	+				+																				
K3	+																										
K4				+																							
K5																						+	+				
K6						+																					
K7					+	+																	+	+	+		
K8		+																									
K9																							+	+	+		
K10											+																
K11		+																									
K12						+																					
K13											+																
K14									+	+								+									
K15						+																					
K16												+															+
K17							+																		+		
K18								+				+						+	+	+	+						
K19						+			+	+																	
K20							+	+	+																		
K21									+				+	+	+						+						
K22										+																+	
K23																									+		+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 4.3	
ПР1																											+	
ПР2		+	+	+																								
ПР3						+																						
ПР4	+					+																						
ПР5	+			+																								
ПР6																												+
ПР7					+																							
ПР8						+																						
ПР9					+		+	+			+	+					+	+	+				+	+	+	+		
ПР10					+																		+				+	
ПР11											+																	
ПР12											+												+	+	+			
ПР13											+																	
ПР14									+					+	+		+											
ПР15							+	+	+	+		+						+	+									
ПР16							+	+	+	+		+						+	+									
ПР17									+					+	+		+											
ПР18																							+	+	+		+	
ПР19									+	+																		+
ПР20						+																						
ПР21		+																										
ПР22					+																		+	+	+			
ПР23																								+	+			
ПР24									+	+			+	+	+													
ПР25							+	+	+	+												+						
ПР26										+				+	+													
ПР27																										+		+