

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Галузь знань А Освіта

Спеціальність А 5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)

Спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Харківського національного університету

імені В.Н. Каразіна

«16» травня 2025 року,

протокол № 14

Введено в дію з 2025 р.

наказом від 18.05.2025 р. № 0214-1/254

Проректор з науково-педагогічної роботи

Борис САМОРОДОВ



Харків 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Професійна освіта (Харчові технології)»

Освітню програму розглянуто та схвалено на:

1. Науково-методичній раді Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна

протокол № 10 від « 21 » Травня 2025р.

Заступник голови науково-методичної ради,

начальник навчального відділу  Сергій ЄЛЬЦОВ

2. Вченій раді ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 4 від « 10 » 04 2025 р

Голова вченої ради ННІ «УПА»  Денис КОВАЛЕНКО

3. Науково-методичній комісії ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 5 від « 10 » 04 2025 р

Голова науково-методичної комісії ННІ «УПА»  Сергій ПЕТРОВ

4. Кафедрі харчових технологій, легкої промисловості і дизайну ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 9 від « 31 » 03 2025 р.

в.о. завідувача кафедри, д.фіз.-мат.н., професор  Олег ЛИТВИН

5. Кафедрі педагогіки, методики та менеджменту освіти ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 14 від « 02 » 04 2025 р.

в.о. завідувача кафедри, д.пед.н., професор  Наталія БРЮХАНОВА

6. Кафедрі іншомовної підготовки, європейської інтеграції та міжнародного співробітництва ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 13 від «18» березня 2025 р.

в.о. завідувача кафедри, д.пед.н., професор  Геннадій ЗЕЛЕНІЙ


7. Кафедрі інформаційних комп'ютерних технологій і математики ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 7 від «24» березня 2025 р.

в.о. завідувача кафедри, д.фіз-мат.н., професор  Олеся НЕЧУЙВІТЕР

8. Кафедрі краєзнавчо-туристичної роботи, соціальних і гуманітарних наук ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 10 від «24» березня 2025 р.

в.о. завідувача кафедри, к. істор.н., доцент  Ірина ЩЕРБИНА

9. Кафедрі сучасних оздоровчих технологій ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна:

протокол № 11 від «3» квітня 2025 р.

в.о. завідувача кафедри, к.пед.н, доцент  Юрій БРИТАН

ПРЕАМБУЛА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади	Науковий ступінь, вчене звання
Керівник робочої групи – гарант освітньої програми		
Лазарева Тетяна Анатоліївна	професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна	доктор педагогічних наук, професор
Члени робочої групи:		
Цихановська Ірина Василівна	професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна	доктор технічних наук, професор
Александров Олександр Валентинович	доцент кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна	кандидат хімічних наук, доцент
Корольова Наталія Валеріївна	доцент кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну ННІ «УПА» ХНУ імені В.Н.Каразіна	кандидат педагогічних наук, доцент

До проектування освітньої програми долучені:

Представники здобувачів вищої освіти:

1. Фурман Вероніка Віталіївна - здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), 1 рік навчання за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Харчові технології)»;

2. Лагоша Максим Миколайович - здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), 2 рік навчання за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Харчові технології)»;

Представники роботодавців:

Нечіпор Світлана Володимирівна - кандидат педагогічних наук, директор Державного навчального закладу «Регіональний центр професійної освіти швейного виробництва та сфери послуг Харківської області»

Царьова Євеліна Сергіївна - кандидат педагогічних наук, старший науковий співробітник, директор Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

При розробці проєкту Програми враховані вимоги:

1) Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 01 «Освіта / Педагогіка», спеціальність 015 – «Професійна освіта (за спеціалізаціями)», затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460. URL: [https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/07/28/015-](https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/07/28/015-Profosvita-bakalavr.pdf)

[Profosvita-bakalavr.pdf](https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/07/28/015-Profosvita-bakalavr.pdf)

2) Професійного стандарту «Педагог професійного навчання» освіти затвердженого Наказ Інституту професійної освіти Національної академії педагогічних наук України 29.12.2022 року № 38 – ОД URL: https://register.nqa.gov.ua/uploads/0/521-pedagog_profesijnogo_navcanna.pdf;

3) Рекомендації професійної асоціації: Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). – К.: ТОВ «ЦС», 2015. – 32 с. URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf;

4) Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII). <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> 4. Про вищу освіту: Закон України від 05 вересня 2017 р. №2145-VIII (зі змінами). URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>;

5) Національна рамка кваліфікацій: Додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519 URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>;

6) Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#n5>;

7) Зміни до Національного класифікатору "Класифікатор професій" ДК 003:2010: Наказ Мінекономіки від 18.08.2020 № 1574. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1574915-20#Text>;

8) Постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.08.2024 № 1021

9) Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

1. Нагаєв Віктор Михайлович - доктор педагогічних наук, професор кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування, Державний біотехнологічний університет

2. Свідло Карина Володимирівна - доктор технічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова

1. Профіль освітньої програми

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»
Офіційна назва програми	Професійна освіта (Харчові технології) Vocational education(Food technology)
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Кваліфікація, що присвоюється	бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна Сертифікат про акредитацію спеціальності АД21012923 Термін дії - 01.07.2030 р
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Умови вступу визначаються Правилами прийому Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна
Мова викладання	українська
Термін дії освітньої програми	01.07.2030 р. або до завершення повного циклу навчання
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://uepa.karazin.ua/ua/ https://start.karazin.ua/programs
2 – Мета освітньої програми	
Мета програми	Підготовка фахівців у галузі харчових технологій, здатних до комплексного розв'язання складних спеціалізованих задач з розроблення нових та вдосконалення існуючих харчових продуктів і технологічних процесів їх виробництва, з застосуванням сучасних науково-технічних досягнень, технологічного обладнання та інформаційних технологій. Програма спрямована на гармонійне поєднання фундаментальних знань і практичних

	<p>навичок у сфері харчових технологій з підготовкою у гуманітарній сфері, що дозволяє випускникам успішно конкурувати на ринку праці в умовах сталого інноваційного науково-технічного розвитку суспільства.</p>
3 – Характеристика освітньої програми	
<p>Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація наявності))</p>	<p>Галузь знань: А Освіта Спеціальність: А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) Спеціалізація: А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології Об'єкти вивчення та діяльності: - принципи, методи та засоби розроблення, впровадження та супроводження процесів проектування, створення, управління технологічних систем і процесів у харчовій промисловості, з використанням фундаментальних знань харчової науки та технічної галузі харчових технологій. Цілі навчання: підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють глибокими знаннями та компетентностями, необхідними для виконання професійних обов'язків, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузях професійної освіти, аграрного виробництва, переробка сільськогосподарської продукції та харчової технології Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи і технології наук, фундаментальних і прикладних наук про харчові технології, безпеку харчових продуктів, технологічні процеси виробництва та контроль якості. Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем у професійній освіті та технологічній консультативній і експертній діяльності щодо харчових технологій. Методи, методики та технології: методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики; навчальні, виховні розвивальні освітні і технології для застосування на практиці. Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації.</p>

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма Програма є практично-орієнтованою та базується на застосуванні базових знань з фундаментальних педагогічних, технічних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних технічних дисциплін та використання сучасних технології в галузі харчових технологій; знань в галузі педагогіки й психології; інновацій в галузі харчових технологій.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі А Освіта, спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. Ключові слова: професійна освіта, навчання, виховання, розвиток, цілі освіти, навчальні, виховні, розвивальні, освітні технології, педагогічний процес, професійна педагогічна діяльність, професійна підготовка; аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції, харчові технології, технології виробництва харчової продукції.
Особливості програми	Обов'язкова наявність навчальних, виробничих, технологічних та педагогічних практик, які забезпечують базові знання для опанування професійних дисциплін та є підґрунтям для подальшого навчання з високим рівнем автономності. Цикл професійної та практичної підготовки забезпечує можливість успішної роботи в галузі А Освіта за спеціальністю Професійна освіта (Харчові технології) та за спорідненими спеціальностями. Поєднання в програмі двох компонент: психолого-педагогічної (викладацька діяльність в закладах професійної (професійно-технічної) освіти) та фахової (технології виробництва продукції в харчовій галузі)
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник за освітньо-професійною програмою підготовлений до роботи в різних галузях харчової промисловості та освіти, а саме у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; на підприємствах, в установах та організаціях харчової галузі (за спеціалізацією). Згідно Національного класифікатора України: класифікатор професій (ДК 003:2010) випускники освітньої програми можуть працювати на наступних

	<p>посадах:</p> <p>3.3 Фахівці в галузі освіти</p> <p>3.3.4 Інші фахівці в галузі освіти</p> <p>3.5 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>3.5.7 Фахівці з технології харчування</p> <p>3.5.9 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>Випускники можуть обіймати первинні посади відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <p><u>в галузі освіти:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктор виробничого навчання - лаборант (освіта) - майстер виробничого навчання - майстер навчального центру - педагог професійного навчання - технолог-наставник - інспектор середніх спеціальних та професійно-технічних навчальних закладів <p><u>в галузі спеціалізації:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - фахівець із ресторанної справи - технік-технолог з технології харчування - інспектор з безпеки та якості продукції харчової промисловості
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання навчання	<p>та Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, спрямоване на розвиток критичного та творчого мислення, диференційоване навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія розвивального навчання, навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, виконання курсових проєктів (робіт), консультації з викладачами, складання атестаційного екзамену з педагогіки, психології та методики професійного навчання.</p> <p>Теоретичні знання і практичні навички закріплюються і</p>

	удосконалюються під час проходження виробничої, технологічної та педагогічної практик.
Оцінювання	Письмові та тестові экзамени; звіти про проходження практики, лабораторних та практичних робіт; розрахунково-графічні роботи; усні презентації, захист курсових робіт, рейтингування освітніх досягнень, проєктна робота, кваліфікаційний экзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті у сфері харчових технологій, що передбачає застосування теорій і методів педагогічної науки, технології харчових виробництв, інноваційних методик навчання, а також інтеграцію міждисциплінарних знань і вмінь у складних та невизначених умовах професійної діяльності.
Загальні компетентності	<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.</p> <p>ЗК 09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p> <p>ЗК 11¹ Здатність ухвалювати рішення та діяти,</p>

	дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності
Фахові компетентності	<p>ФК 1. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>ФК 3. Здатність керувати навчальними/ розвивальними проектами.</p> <p>ФК 4. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 5. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>ФК 6. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>ФК 7. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/ сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>ФК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>ФК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ФК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ФК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації.</p>

<p>Компетентності (УК), визначені університетом</p>	<p>УК 01 Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>УК 02 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.</p> <p>УК 03 Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи та обслуговування сучасних закладів харчування.</p> <p>УК 04 Здатність аналізувати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>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 ціннісних орієнтирів.</p> <p>ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</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 і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної</p>

діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 10. 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.

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

ПР 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

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 галузі (відповідно до спеціалізації).

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 (відповідно до спеціалізації).

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).

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.

	<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 галузі/сфери.</p> <p>ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p> <p>ПРН. 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 в професійній діяльності.</p>
<p>Результати навчання визначені університетом (УРН)</p>	<p>УРН 1. Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства</p> <p>УРН 2. Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування.</p> <p>УРН 3. Формувати у студентів сучасну систему поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>УРН 4. Визначати асортимент, відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p>
<p>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Специфічні характеристики кадрового забезпечення</p>	<p>Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365). До реалізації освітньо-професійної програми залучені науково-педагогічні працівники які мають наукові ступені та вчені звання. Кожний освітній компонент освітньо-професійної програми викладається науково-педагогічними працівниками з урахуванням відповідності їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Науково-педагогічні</p>

	працівники, які забезпечують освітній процес, мають не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років, визначених у пункті 38 Ліцензійних умов.
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365). Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, у тому числі у дистанційному форматі (комп'ютерна техніка, доступ до мережі Інтернет, Платформа Moodle, Сервіси Google (Google Meet, Google Drive, Google Docs, Google Forms) Zoom тощо). Створена необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, бібліотека, їдальня, спортивний комплекс, медичний центр тощо).
Специфічні характеристики інформаційного навчально-методичного забезпечення	та Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365). Інформаційне забезпечення включає навчально-методичні фонди бібліотеки Університету, електронні навчальні й методичні матеріали. Здобувачі вищої освіти забезпечені необхідними підручниками, навчальними посібниками, мають доступ до періодичних фахових видань, навчально-методичних доробок викладачів. Навчально-методичне забезпечення містить освітню програму, навчальний план, робочі навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, силабуси, методичні матеріали для організації різних видів освітньої діяльності, програми практик.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх угод між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та закладами-партнерами зарубіжних країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до законодавства України та міжнародних угод в сфері освіти. Можливе в разі акредитації освітньої програми.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова	12	Екзамен /2, 4, 6
ОК 2	Українські студії	6	Екзамен /1
ОК 3	Математичні і графічні основи галузевого знання	7	Екзамен /1
ОК 4	Технології особистісного зростання та навчання	3	Залік/1
ОК 5	Вступ до фаху та виробниче навчання	15	Залік/1, 2, 3, 4
ОК 6	Загальна, органічна хімія та екологія	6	Екзамен /1
ОК 7	Здоровий спосіб життя	6	Залік/1,2,3,4
ОК 8	Інформаційні і комунікаційні технології	6	Екзамен /2
ОК 9	Теоретичні основи роботи технологічного обладнання в галузі	6	Екзамен /2
ОК 10	Технологія виробництва кулінарної продукції	8	Екзамен /3 КП/3
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен /2
ОК 12	Філософія	3	Екзамен /4
ОК 13	Освітні теорії та методології у педагогічній діяльності	6	Екзамен /4
ОК 14	Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі	3	Екзамен /3
ОК 15	Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна	6	Екзамен /4
ОК 16	Професійна педагогіка	6	Екзамен /5
ОК 17	Основи інженерно-педагогічної творчості	3	Залік/5
ОК 18	Теоретико-прикладні основи права	6	Екзамен /5
ОК 19	Командоутворення й технології командної роботи	3	Екзамен /6
ОК 20	Методика професійного навчання	15	Екзамен /6,7
ОК 21	Біологічна та харчова хімія	6	Екзамен /5
ОК 22	Етика педагогічної діяльності	3	Екзамен /8
ОК 23	Основи освітнього менеджменту	4	Екзамен /8
ОК 24	Товарознавство харчової продукції	4	Екзамен /7
ОК 25	Технологія харчових виробництв	3	Екзамен /8
ОК 26	Курсова робота за фахом	3	КП 8
ОК 27	Виробнича практика	12	Залік/2,4
ОК 28	Технологічна практика	11	Залік/6, 8
ОК 29	Педагогічна практика	5	Залік/7
ОК 30	Підготовка до атестаційного екзамену з педагогіки, психології та методики професійного навчання	3	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОП		180	

2. Вибіркові компоненти ОП*		
2.1. Цикл загальної підготовки		
ВК 2.1.1	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки** /Домедична допомога та ментальне здоров'я	3
ВК 2.1.2	Загальноуніверситетська вибіркова дисципліна 1	3
ВК 2.1.3	Загальноуніверситетська вибіркова дисципліна 2	3
ВК 2.1.4	Загальноуніверситетська вибіркова дисципліна 3	3
2.2 Цикл професійної (фахової) підготовки		
ВК 2.2.1	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.2	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.3	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.4	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.5	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.6	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.7	Вибіркові дисципліни	6
ВК 2.2.8	Вибіркові дисципліни	6
Загальний обсяг вибірових компонентів ОП		60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

* здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибірових дисциплін.

Каталог вибірових дисциплін розміщено на офіційному вебсайті Навчально-наукового інституту «Українська інженерно-педагогічна академія» за посиланням - <https://uepa.karazin.ua/ua/> в розділі «Навчання» та в Автоматизованій система управління закладом освіти Навчально-наукового інституту «Українська інженерно-педагогічна академія» за посиланням - <https://uo.uipa.edu.ua/subscription/catalog>

** - Дисципліну «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки» обов'язково обирають громадяни України чоловічої статі (жіночої статі - добровільно), які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. Ст. 6 Закону України «Про основи національного спротиву», Ст. 101 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу», Постанова КМУ від 21 червня 2024 р. № 734.

3. Структурно-логічна схема ОП

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Іноземна мова за фахом	Іноземна мова за фахом	Іноземна мова за фахом	Іноземна мова за фахом	Іноземна мова за фахом	Іноземна мова за фахом	Методика професійного навчання	Етика педагогічної діяльності
Здоровий спосіб життя	Здоровий спосіб життя	Здоровий спосіб життя	Здоровий спосіб життя	Теоретико-прикладні основи права	Методика професійного навчання	Товарознавство харчової продукції	Основи освітнього менеджменту
Українські студії	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вступ до фаху та виробниче навчання	Філософія	Професійна педагогіка	Командоутворення й технології командної роботи		Технологія харчових виробництв
Технології особистісного зростання та навчання	Інформаційні і комунікаційні технології	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вступ до фаху та виробниче навчання	Основи інженерно-педагогічної творчості			
Математичні і графічні основи галузевого знання	Вступ до фаху та виробниче навчання	Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі	Освітні теорії та методології у педагогічній діяльності	Біологічна та харчова хімія			
Вступ до фаху та виробниче навчання	Теоретичні основи роботи технологічного обладнання в галузі		Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна				
Загальна, органічна хімія та екологія							
	Виробнича практика		Виробнича практика		Технологічна практика	Педагогічна практика	Технологічна практика
Атестаційний екзамен з педагогіки, психології та методики професійного навчання							

4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен перевіряє досягнення результатів навчання, сформованих в ході теоретичної підготовки за освітньо-професійною програмою, визначених освітньої програмою та Стандартом вищої освіти за спеціальністю

НОРМАТИВНО-ПРАВОВА БАЗА

1. Закон «Про вищу освіту» - <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон «Про освіту» - <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.– К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
4. Національна рамка кваліфікацій – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/13412011-п>.
5. Перелік галузей знань і спеціальностей – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3)
7. ESG – http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-andguidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf.
8. ISCED (МСКО) 2011 – <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced2011-en.pdf>.
9. ISCED-F 13 2013 – (МСКО-Г) <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training2013.pdf>.
10. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
11. Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempusoffice.pdf];
12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>.
13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно аналітичний огляд – http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf.
14. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації – http://ihed.org.ua/images/biblioteka/rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf.
15. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].
16. EQF-LLL – European Qualifications Frameworkfor Lifelong Learning [Режим доступу:https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf].
17. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу:<http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>]