

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. ШЕВЧЕНКА**

ПРОЄКТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)**

**другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 015 ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО,
ПЕРЕРОБКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ
ТЕХНОЛОГІЇ)
галузі знань 01 ОСВІТА / ПЕДАГОГІКА
кваліфікація: магістр професійної освіти (Харчові технології). Викладач дисциплін в
галузі харчових технологій.**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Національного університету

«Чернігівський колегіум»

імені Т.Г. Шевченка

Голова вченої ради НУЧК,

_____ Микола НОСКО

(протокол № __ від « __ » червня 20__ р.)

Освітня програма вводиться в дію з

01.09.2021 р.

Ректор _____ Микола НОСКО

(наказ № __ від « __ » _____ 2021 р.

Чернігів 2021
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка
Спеціальність	015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Освітня кваліфікація	Магістр професійної освіти (Харчові технології). Викладач дисциплін в галузі харчових технологій.

ВНЕСЕНО

Кафедрою професійної освіти та безпеки життєдіяльності
Протокол № __ від «__» _____ 2021 р.

Завідувач кафедри _____ доц. Вадим РЕБЕНОК

СХВАЛЕНО

вченою радою технологічного факультету
Протокол № __ від «__» _____ 2021 р.

Голова вченої ради _____ проф. Олексій ТОРУБАРА

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою
Національного університету «Чернігівський колегіум»
імені Т.Г. Шевченка
Протокол № __ від «__» _____ 2021 р.

Голова вченої ради _____ проф. Микола НОСКО

НАДАНО ЧИННОСТІ ТА ВВЕДЕНО У ДІЮ

Наказ НУЧК № __ від «__» _____ 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)» для підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти оновлена робочою групою у складі:

1. Газука Тетяна Анатоліївна – гарант освітньої програми, керівник проєктної групи, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.

2. Вдовенко Олена Іванівна – член проєктної групи, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.

3. Мінько Наталія Петрівна – член проєктної групи, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін та креслення Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.

4. Демченко Світлана Сергіївна – член проєктної групи, майстер виробничого навчання КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради.

5. Бреус Анастасія Юріївна член проєктної групи, студент технологічного факультету, Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
015 Професійна освіта (Харчові технології)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, м. Чернігів, вул. Гетьмана Полуботка, 53, 14013, кафедра професійної освіти та безпеки життєдіяльності
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий ступінь вищої освіти, магістр професійної освіти (Харчові технології). Спеціальність: 015 Професійна освіта. Кваліфікація: магістр професійної освіти (Харчові технології). Викладач дисциплін в галузі харчових технологій.
Офіційна назва освітньої програми	Професійна освіта (Харчові технології)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний: освітньо-професійна програма становить 90 кредитів ЄКТС; Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти. мінімальний обсяг кредитів ЄКТС, призначених для практики – 20 кредитів ЄКТС мінімальний обсяг кредитів ЄКТС, призначених для магістерського дослідження – 10 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Заплановано проходження акредитації у 2021 році
Цикл/рівень програми	НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, FQ-LLL – 7 рівень.
Передумови	Наявність диплома першого (бакалаврського) або другого (магістерського) рівня вищої освіти. Вступні іспити з фаху та іноземної мови. Решта вимог визначаються правилами прийому.

Мова(и) викладання	Українська мова.
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://chnpu.edu.ua/faculties/technological-faculty
2 – Мета освітньої програми	
Набуття загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для керування навчальними процесами в галузі харчових технологій, що передбачають здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	01 Освіта / Педагогіка 015 Професійна освіта. 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) Опис предметної області <i>(Державний стандарт вищої освіти 015 «Професійна освіта (за спеціальностями)» МОН України)</i> Об'єкти вивчення та/або діяльності: структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням інноваційних методів відповідних наук на підприємствах, в установах та організаціях галузі/сфери відповідно до спеціалізації. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі і проблеми за спеціалізацією професійної освіти у професійній діяльності та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи та їх використання для пояснення фактів та прогнозованих результатів у галузі професійної освіти за спеціалізаціями. 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 та технології коучингу. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізовані лабораторне і технологічне обладнання та програмне забезпечення відповідно до спеціалізації.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма, прикладна. Програма спрямована на опанування фахових та загальних компетентностей, необхідних і достатніх для висококваліфікованої фахової діяльності в галузі професійно-технічної та вищої освіти.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Основний фокус зосереджений на здатності організовувати і здійснювати навчально-виховну діяльність учнів професійних (професійно-технічних) та студентів вищих навчальних закладів за спеціальністю. Ключові слова: <i>професійна освіта, професійна підготовка, навчально-виховний процес в ЗВО; харчові технології, викладання фахових дисциплін.</i>
Особливості програми	Програма є професійно-орієнтованою і спрямована на формування професійних компетентностей магістра професійної освіти (харчові технології). Програма базується на сучасних знаннях галузевого законодавства та нормативно-інструктивних матеріалах у сфері професійної освіти; сучасних уявлень про тенденції, закономірності розвитку педагогіки та спрямована на підготовку фахівців для закладів вищої і професійної освіти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) викладач дисциплін в галузі харчових технологій має право обіймати такі посади (за чинною редакцією Національного класифікатора професій: <i>2310.2 Асистент</i> <i>2351.2 (24420) Викладач (методи навчання)</i> <i>2352 2(2698) Інспектор середніх спеціальних та професійно-технічних навчальних закладів</i> <i>3340 Педагог професійного навчання</i> <i>3340 Лаборант (освіта)</i> <i>3340 (20309) Вихователь професійно-технічного навчального закладу</i> <i>3340 (22837) Інструктор виробничого навчання</i>

	3340 (23395) 80 Майстер виробничого навчання 3340 (25065) Технолог-наставник 3570 Фахівці з технології харчування
Подальше навчання	Мають право продовжувати навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес побудований на принципах студентоцентрованого особистісно-орієнтованого навчання, на засадах компетентнісного, системного, інтуїтивно-практичного, когнітивного, інформаційно-логічного, проблемно-орієнтованого, підходів. Викладання та навчання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, лабораторних занять, самостійного навчання, індивідуальних завдань, консультацій, кваліфікаційної роботи та виробничих практик. Методи і технології навчання: модульні, технології проблемного навчання, технології навчання у співробітництві, дистанційного навчання, коучингові технології. Сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, допомога та керівництво студентами у проведенні науковопедагогічних дослідженнях, написанні статей, участі у конференціях.
Оцінювання	Накопичувальна бально-рейтингова система, що передбачає оцінювання студентів за видами аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності, спрямованої на опанування навчального навантаження з освітньої програми: поточний, модульний, підсумковий контроль. <i>Поточний та модульний контроль</i> знань студентів проводиться в усній та письмовій формах; тестового контролю; створення презентацій; виконання та захист індивідуальних завдань і проектів. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / заліку проводиться у письмовій формі або усній формі; підсумковий контроль включає звіти навчальних практик і захист курсових робіт / проектів. Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної магістерської роботи

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру і проблеми у професійній освіті.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). ЗК 4. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК 5. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети. ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 7. Здатність до міжособистісної взаємодії.
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Здатність застосовувати і розробляти нові підходи до вирішення задач дослідницького та/або інноваційного характеру і проблем професійної освіти. ФК 2. Здатність враховувати різноманітність студентів при плануванні і реалізації освітнього процесу в професійній освіті. ФК 3. Здатність застосовувати і створювати нові освітні інструменти і технології та інтегрувати їх в освітнє середовище професійної освіти. ФК 4. Здатність аналізувати, прогнозувати, критично осмислювати проблеми у професійній освіті, приймати ефективні рішення щодо їх розв'язання. ФК 5. Здатність розробляти і реалізовувати проекти у професійній освіті, у тому числі міждисциплінарні, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення. ФК 6. Здатність управляти стратегічним розвитком команди в процесі здійснення професійної діяльності. ФК 7. Навички консультування у сфері професійної освіти.
7 – Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН1	Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства, освіти і методології наукового пізнання у сфері професійної освіти.

ПРН2	Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності.
ПРН3	Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.
ПРН4	Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово для обговорення і презентації результатів професійної діяльності, досліджень та проєктів.
ПРН5	Обирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації комплексних проєктів у професійній освіті та міждисциплінарних проєктів з урахуванням етичних, правових, соціальних та економічних аспектів.
ПРН6	Організовувати освітній процес у сфері професійної освіти на основі людиноцентрованого підходу та сучасних досягнень педагогіки і психології, керувати пізнавальною діяльністю, здійснювати ефективне та об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.
ПРН7	Створювати освітнє середовище професійної освіти, що є сприятливим для здобувачів освіти і забезпечує досягнення визначених результатів навчання.
ПРН8	Здійснювати у науковій та професійній літературі, базах даних, інших джерелах пошук необхідної інформації з професійної освіти і дотичних питань, систематизувати, аналізувати та оцінювати відповідну інформацію.
ПРН9	Будувати і досліджувати моделі процесів у галузі професійної освіти.
ПРН10	Здійснювати консультативну діяльність у сфері професійної освіти.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Склад проєктної групи освітньої програми, професорсько-викладацький склад, що задіяний до викладання навчальних дисциплін за спеціальністю відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на другому(магістерському) рівні вищої освіти.

Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечено приміщеннями для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням не менше 2,4 кв. метрів на одну особу. Мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях забезпечено 60% кількості аудиторій. Для послуг студентів функціонують бібліотеки, у тому числі читальні зали. Виконання навчальних планів забезпечене необхідними комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням. Наявні спеціалізовані лабораторії, кабінети для проведення лабораторних і практичних занять з фахових дисциплін. Вільний доступ до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	В освітньому процесі використовуються інформаційні та комунікаційні технології, мультимедіа, Інтернет-ресурси. В університеті працює наукова бібліотека, яка налічує 473648 примірників навчальної літератури та 94070 примірників наукової літератури, функціонує репозитарій, в якому представлені наукові та науково-методичні праці викладачів. У бібліотеці наявні періодичні фахові видання в галузі освіти. Комп'ютерна мережа університету надає доступ до електронних баз Scopus та Web of Science. Навчальний процес забезпечений навчально-методичними комплексами дисциплін, дидактичними матеріалами для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін, програмами та методичними рекомендаціями з практик, методичними рекомендаціями щодо написання курсових та кваліфікаційних робіт (проектів), програмами підсумкової атестації. На офіційному веб-сайті університету розміщена інформація про його діяльність,

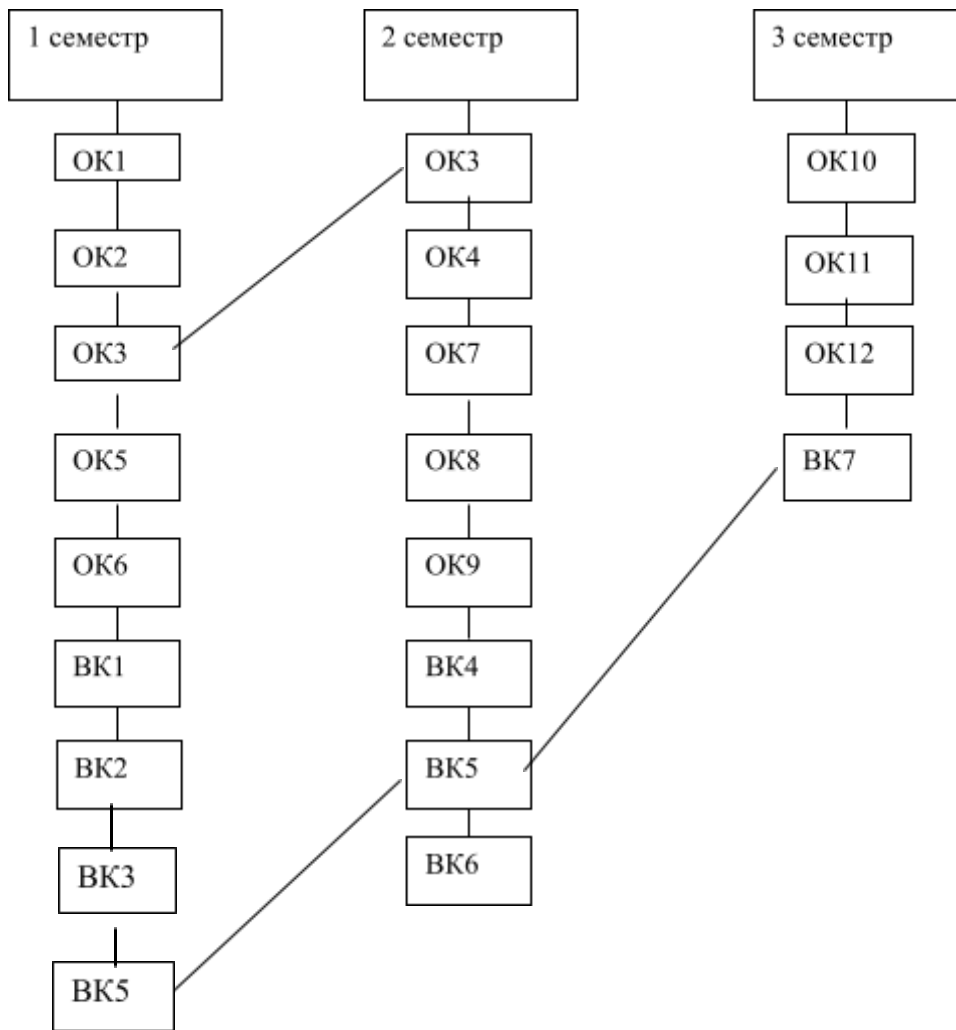
	навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контактна інформація. До всіх базових навчальних дисциплін створені електронні навчальні курси на базі платформи Moodle.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка й закладах освіти України, перезарахування результатів вивчення навчальних дисциплін, проведення наукових досліджень, проходження виробничої практики у встановленому порядку.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність здобувачів вищої освіти реалізується на підставі міжнародних договорів про співробітництво, програм, проектів, на основі індивідуальних запрошень у порядку, встановленому «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у Національному університеті «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка» від 25.04.2018 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	не передбачається

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

Код н/д	Шифр за ОПП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1		2	3	4

1. Нормативні навчальні дисципліни				
1.1 Дисципліни професійної підготовки				
OK1	ННД 1.1	Ділова іноземна мова	3	залік
OK2	ННД 1.2	Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості	3	екзамен
OK3	ННД 1.3	Технологія харчової галузі	6	екзамен
OK4	ННД 1.4	Курсова робота з технології харчової галузі	3	захист курсової роботи
OK5	ННД 1.5	Основи інклюзивної педагогіки	3	залік
OK6	ННД 1.6	Основи роботи з мультимедіа	5	екзамен
OK7	ННД 1.7	Інновації в педагогічній освіті	3	залік
OK8	ННД1.8	Методика професійної освіти	4	екзамен
1.2. Практична підготовка				
OK9	ННД 2.1	Науково-дослідна практика	10,5	Захист практики
OK10	ННД 2.2	Виробнича (педагогічна) практика	12	Захист практики
OK11	ННД 2.3	Підготовка кваліфікаційної роботи	13,5	захист кваліфікаційної роботи
OK12	ННД 2.4	Підсумкова атестація	1,5	
2. Вибіркові навчальні дисципліни (дисципліни вільного вибору студентів)				
ВК1	ВНД.01	Вибіркова дисципліна 1	3	залік
ВК2	ВНД.02	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
ВК3	ВНД.03	Вибіркова дисципліна 3	3	екзамен
ВК4	ВНД.04	Вибіркова дисципліна 4	3	залік
ВК5	ВНД.05	Вибіркова дисципліна 5	4,5	екзамен/залік
ВК6	ВНД 06	Вибіркова дисципліна 6	3	залік
ВК7	ВНД 07	Вибіркова дисципліна 7	3	захист курсової роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:			67,5	
Загальний обсяг вибіркових компонент			22,5	
Загальний обсяг освітньої програми			90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти.

Атестація здобувачів вищої освіти освітнього рівня «Магістр» спеціальності 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи за спеціальністю та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: Магістр освіти (Магістр професійної освіти (Харчові технології). Викладач дисциплін в галузі харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

5. Матриця відповідності програмних результатів навчання компонентам освітньої програми

[illegible]

Робоча група:

_____ Тетяна ГАЗУКА
_____ Олена ВДОВЕНКО
_____ Наталія МІНЬКО
_____ Світлана ДЕМЧЕНКО
_____ Анастасія БРЕУС