

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«БРОДИЛЬНЕ ВИРОБНИЦТВО І ВИНОРОБСТВО»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 «Харчові технології»

галузі знань: 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № 5 від « 04 » 05 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2023 р.

Директор Олена КІЧУК

(наказ № 13-01 від « 04 » 05 2023 р.)

Одеса – 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Бродильне виробництво і виноробство»

Галузь знань: **18 «Виробництво та технології»**
Спеціальність: **181 «Харчові технології»**

Розглянуто та схвалено на засіданні
циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін

Протокол від 07. 03. 23 № 5

Голова ЦК Н. Хлизова

Наталя ХЛИЗОВА

Розглянуто та схвалено на засіданні
Методичної ради МТФК ОНТУ

Протокол від 20. 04. 23 № 4

Голова Методичної ради коледжу

А. Трубнікова

Анастасія ТРУБНІКОВА

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою Відокремленого структурного підрозділу «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» (далі – МТФК ОНТУ) у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньо-професійної програми**):

Кириллова Тетяна Юрївна, викладач першої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ.

2. Члени робочої групи:

Лубенець Оксана Анатоліївна, викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ.

Трубінікова Анастасія Анатоліївна, к.т.н., викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ, заступник директора НМР МТФК ОНТУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються:

1. Ткаченко Дмитро Павлович - начальник виробництва ТОВ "Таїрове"
2. Біляев Дмитро Юрійович - головний винороб ТОВ "Винтрест"

Освітньо-професійна програма «Бродильне виробництво і виноробство» підготовки фахівців початкового рівня (короткого циклу) передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII, Постанова «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. №1187.

Освітньо-професійна програма визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус програми, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, нормативний і варіативний зміст підготовки фахівця, сформульований у термінах результатів навчання та вимоги до контролю якості фахової передвищої освіти.

ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ за спеціальністю:

ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ за спеціальністю:

181 «Харчові технології»

галузі знань: 18 «Виробництво та технології»

освітньо-професійна програма: «Бродильне виробництво і виноробство»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету», відділення «Технологічне», циклова комісія спеціальних технологічних дисциплін
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Бродильне виробництво і виноробство»
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь: Фаховий молодший бакалавр; Спеціальність: «Харчові технології»; Освітньо-професійна програма: «Бродильне виробництво і виноробство».
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Рівень фахової передвищої освіти відповідає п'ятому кваліфікаційному (5 РНК) – 5 рівень і передбачає здобуття особою загально-культурної та професійно-орієнтовної підготовки, спеціальних умінь і навичок, а також певного досвіду їх практичного застосування з метою виконання типових завдань.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Бродильне виробництво і виноробство».
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня ФМБ	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний Обсяг: - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 6 місяців на основі базової загальної середньої освіти (без урахування годин для вивчення циклу загальноосвітньої підготовки); - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти; - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 роки 6 місяців на основі диплому кваліфікованого робітника.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію ДС №003020 до 01.07.2029
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступної акредитації
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою	Умови прийому на програму на основі БСЗО, ПСЗО, професійно-технічної освіти, фахової передвищої та вищої освіти регламентується правилами прийому до МТФК ОНТУ для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, які розробляються приймальною комісією та затверджуються Вченою радою та Педагогічною радою коледжу.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	до наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення	https://mtfk.ontu.edu.ua

опису освітньо-професійної програми	
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Розвиток сукупності загальних та професійних компетентностей з бродильного виробництва і виноробства, що направлені на здобуття здобувачем здатність здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпеки харчової продукції на етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, контролю й удосконалення технологічних процесів, впровадження економічно-ефективного і екологічно-безпечного виробництва якісної, фізіологічно безпечної, конкурентноспроможної харчової продукції.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань- 18 «Виробництво та технології». Спеціальність -181 «Харчові технології». Обов'язкові компоненти –75,4%, дисципліни вільного вибору здобувача – 14,6%. <i>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</i> технологічні процеси з бродильного виробництва і виноробства. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> - основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема бродильних і виноробних підприємств; - система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства; - сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства; - принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, зокрема продуктів бродіння та виноробства; - правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази; - система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач передвищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Орієнтована на вивчення широкого кола теоретичних та практичних питань у галузі хімічних наук та мікробіології, принципів та методів дослідження харчових систем, технологій виробництва бродильних виробництв і виноробства, техніки безпеки на виробництві та інших суміжних наук з метою вивчення та оцінки стану бродильних підприємств, технохімічних та мікробіологічних аналізах, економічної точки зору.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів для організації та інженерної діяльності в галузі бродильного виробництва та виноробства з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів.

	Ключові слова: вино, виробництво вина, технологічні процеси, технологічне обладнання, контроль, якість.
Особливості та відмінності освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку висококваліфікованого фахового молодшого бакалавра та передбачає ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку для проведення проєктно-технологічних виробничо-технологічних робіт з використанням інноваційних технологій, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження. Професійний аспект освітньо-професійної програми вимагає організації практичної підготовки на підприємствах харчової промисловості, зокрема бродильних та виноробних. Освітньо-професійна програма передбачає академічну мобільність.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність випускника освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до отриманої кваліфікації за спеціальністю Національному класифікатору України «Класифікація професій» ДК 003:2010: 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділянок (підрозділів) у промисловості; 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями; 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій; 3461.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; 3461.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. 8229.2 Лаборант-мікробіолог 8159 Лаборант хімічного аналізу 6112 Виноградар 8278.2 Апаратник виробництва шампанського, Апаратник коньячного виробництва, Апаратник процесу бродіння, Оброблювач сусла та соків, Апаратник перегонки та ректифікації спирту 8278.1 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (виробництво напоїв) 7415.2 Купажник
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання в бакалавраті за програмою першого циклу вищої освіти (НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), освітньому рівні (бакалавр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної

	роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS) та національною чотирьох бальною системою. Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі бродильного виробництва і виноробства або у процесі навчання, що передбачає: застосування певних теорій і методів; застосування уміння розв'язання типових спеціалізованих задач широкого спектра, що передбачає ідентифікацію та використання інформації для прийняття рішень; методів хімічного та системного аналізу; застосування інформаційних технологій, наукомістких комп'ютерних технологій, систем автоматизованого проектування, програмних систем технологічного аналізу і комп'ютерного інжинірингу; управління проектами, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов; здійснення обмежених управлінських функцій та прийняття рішень у звичайних умовах з елементами непередбачуваності.
Загальні компетентності	ЗК1. 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. ЗК2. 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. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного інформаційного та програмного забезпечення. СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, зокрема продуктів бродіння та виноробства, із застосуванням сучасних методів. СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, під час їх виробництва і реалізації. СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології продуктів бродіння та виноробства, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обрати та експлуатувати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства. СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК9. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі бродильні та виноробні виробництва (виробничі дільниці). СК10. Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК11. Здатність використовувати теоретичні знання та практичні навички в технології солоду, спирту, спирту ректифікованого, технічного, абсолютного і денатурованого, лікєро-горілочаних виробів, хлібопекарських та кормових дріжджів, пива, безалкогольних напоїв і квасу, мінеральних вод, первинного виноробства і виробництва вин, коньяку. СК12. Здатність використовувати новітню техніку та сучасні технології на підприємствах бродильної галузі та виноробства.
7 – зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 2. Виявити творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформативного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

	РН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, зокрема продукти бродіння та виноробства, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. РН 9. Вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема продукти бродіння та виноробства. РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема продукти бродіння та виноробства. РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). РН 12. Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення. РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. РН 14. Організовувати процес утилізації вторинної сировини виробництва продукції та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. РН 15. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. РН 16. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. РН 17. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів, зокрема продукти бродіння та виноробства, на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, мають базову вищу освіту відповідну навчальним дисциплінам, що викладаються, мають достатній досвід виробничої діяльності за профілем підготовки, пройшли чергову атестацію, підвищили або підтвердили свою кваліфікаційну категорію. Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення освітньо-професійної програми	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітньо-професійний процес протягом всього циклу підготовки за спеціальністю. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. В МТФК встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступ до мережі Інтернет через WiFi. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Для проведення досліджень та обробки обліково-аналітичних результатів створено спеціалізовані комп'ютерні класи для циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін з відповідним програмним забезпеченням. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт МТФК ОНТУ https://mtfk.ontu.edu.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.

	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу ОНТУ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та коледжами України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в коледжах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів та коледжів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Основні двосторонні договори між МТФК ОНТУ та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус +
Навчання іноземних здобувачів передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів освіти не передбачено

2. Перелік освітніх компонентів зі спеціальності

181 «Харчові технології»

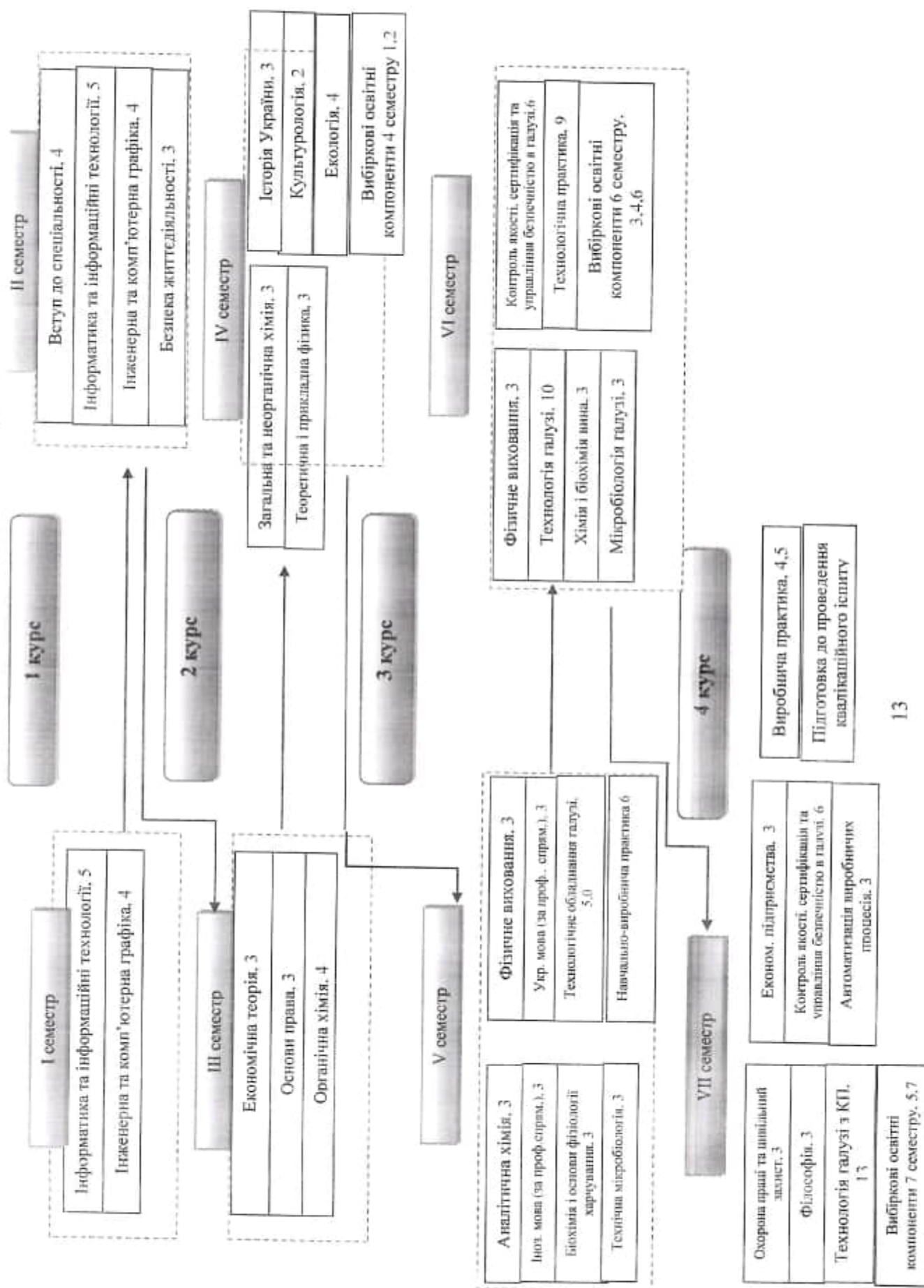
I логічна послідовність їх виконання

2.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4	5
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності				
ОК 1	*Історія України та української культури	90,0	3,0	екзамен
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	90,0	3,0	диф.залік
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	90,0	3,0	диф.залік
ОК 4	*Основи права	90,0	3,0	диф.залік
ОК 5	*Економічна теорія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 6	*Безпека життєдіяльності	90,0	3,0	диф.залік
ОК 7	*Культурологія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 8	Охорона праці та цивільний захист	90,0	3,0	диф.залік
ОК 9	*Фізичне виховання	90,0	3,0	диф.залік
ОК 10	*Екологія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 11	*Інформатика та інформаційні технології	150,0	5,0	диф.залік, екзамен
ОК 12	*Інженерна та комп'ютерна графіка	120,0	4,0	диф.залік
ОК 13	*Органічна хімія	120,0	4,0	диф.залік
ОК 14	*Загальна та неорганічна хімія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 15	Аналітична хімія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 16	Біохімія і основи фізіології харчування	90,0	3,0	диф.залік
ОК 17	Технічна мікробіологія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 18	*Теоретична і прикладна фізика	90,0	3,0	екзамен
ОК 19	Філософія	90,0	3,0	диф.залік
Разом		1830,0	61,0	х
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності				
Цикл професійної підготовки				
ОК 20	Технології харчових виробництв	120,0	4,0	диф.залік
ОК 21	Технологія галузі з КП	300,0	10,0	диф.залік, екзамен
ОК 22	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі	180,0	6,0	диф.залік
ОК 23	Хімія і біохімія вина	90,0	3,0	диф.залік
ОК 24	Економіка підприємства	90,0	3,0	диф.залік
ОК 25	Технологічне обладнання галузі	150,0	5,0	екзамен
ОК 26	Мікробіологія галузі	90,0	3,0	диф.залік
ОК 27	Автоматизація виробничих процесів	90,0	3,0	диф.залік
ОК 28	*Вступ до спеціальності	90,0	3,0	диф.залік
Разом		1200,0	40,0	х
1. Практична підготовка				
ОК 29	Навчальна практика	180,0	6,0	диф.залік
ОК 30	Навчально-виробнича практика	180,0	6,0	диф.залік
ОК 31	Технологічна практика	270,0	9,0	диф.залік

ОК 31	Технологічна практика	270,0	9,0	диф.залік
ОК 32	Виробнича практика	135,0	4,5	диф.залік
Разом		765,0	25,5	х
ОК 33	Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту	45,0	1,5	екзамен
Разом обов'язкові компоненти		3840,0	128,0	х
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ				
ВК 1	Вибіркові компоненти 4 семестру	90,0	3,0	диф.залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 4 семестру	90,0	3,0	диф.залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 6 семестру	90,0	3,0	диф.залік
ВК 4	Вибіркові компоненти 6 семестру	90,0	3,0	диф.залік
ВК 5	Вибіркові компоненти 7 семестру	120,0	4,0	екзамен
ВК 6	Вибіркові компоненти 5 семестру	90,0	3,0	диф.залік
ВК 7	Вибіркові компоненти 7 семестру	90,0	3,0	диф.залік
Всього по циклу		660,0	22,0	х
Разом за ОПП		4500,0	150,0	х

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) за спеціальністю.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит передбачається на завершальному етапі здобуття рівня фахової передвищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандарту фахової передвищої освіти, освітньо-професійної програми та Національної рамки кваліфікацій. Комплексний кваліфікаційний екзамен проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з наступних навчальних дисциплін: 1. Технології вина 2. Технологічне обладнання галузі 3. Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі. 4. Економіка підприємства. 5. Інноваційні технології продуктів бродіння та виноробства. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту (іспитів) зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти. Комплексний іспит визначає рівень засвоєння здобувачами освіти матеріалів наведених вище фахових дисциплін, уміння самостійно аналізувати практичні проблеми та формувати правильні кроки до їх вирішення, активно використовувати набуті знання у своїй професійній діяльності, здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, що передбачає застосування усіх набутих знань під час теоретичного та практичного навчання.

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувача початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти

В МТФК ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньо-професійної діяльності та якості фахової передвищої освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників МТФК ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті МТФК ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітньо-професійного процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітньо-професійним процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми, ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників фахових передвищих навчальних закладів і здобувачів фахової передвищої освіти;

9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням МТФК ОНТУ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості фахової передвищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості фахової передвищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11*	СК 12*
ОК 1	+	+		+	+												+			
ОК 2	+	+	+	+	+	+	+	+									+	+		+
ОК 3	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 5			+																	
ОК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 7	+	+		+	+															
ОК 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 9		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 10		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 11		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 12		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 13		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 14		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 15		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 16		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 17		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 19	+	+		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 20	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 21	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 22	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 23		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 24	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 25			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 26		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 27			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 28			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 29	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 30	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 31	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 32	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 33	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

	ПН 1	ПН 2	ПН 3	ПН 4	ПН 5	ПН 6	ПН 7	ПН 8	ПН 9	ПН 10	ПН 11	ПН 12	ПН 13	ПН 14	ПН 15	ПН 16	ПН 17
ОК 1							+	+	+		+						+
ОК 2							+	+	+	+	+		+				+
ОК 3						+	+	+	+	+		+	+		+		+
ОК 4			+							+		+					
ОК 5						+	+		+	+	+	+			+		
ОК 6			+			+	+		+	+	+	+					
ОК 7						+	+		+	+	+	+			+		
ОК 8			+			+	+		+	+	+	+					
ОК 9										+		+		+		+	
ОК 10								+	+	+		+	+				
ОК 11								+	+				+				
ОК 12								+	+				+				
ОК 13																	
ОК 14				+								+					
ОК 15	+	+	+									+					
ОК 16																	
ОК 17												+				+	
ОК 18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		
ОК 19																	
ОК 20		+	+	+			+			+			+				
ОК 21		+	+	+			+			+	+		+		+		+
ОК 22							+			+	+		+		+		
ОК 23					+	+	+	+		+	+	+		+	+		
ОК 24				+	+	+		+				+			+		
ОК 25	+	+	+	+	+							+	+			+	
ОК 26	+			+	+							+	+				
ОК 27			+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+
ОК 28	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 29	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 30	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 31	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 32	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 30	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

6 Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
PH 1	+		+					+	+	+		+			+					
PH 2			+						+		+	+	+							
PH 3			+						+	+	+	+				+				
PH 4			+					+	+	+	+						+			
PH 5			+					+	+	+		+	+				+			
PH 6			+	+	+	+	+						+	+	+					
PH 7				+	+									+		+				
PH 8			+	+	+		+	+	+			+			+					
PH 9			+	+	+	+							+		+	+		+		
PH 10					+			+			+					+		+		
PH 11			+	+	+					+				+		+	+	+		
PH 12				+	+	+			+	+		+								
PH 13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				+		
PH 14		+								+			+		+					
PH 15	+	+						+		+	+		+		+	+	+	+		
PH 16		+	+																	
PH 17	+	+		+	+		+							+						

6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Основні документи:

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 №2745 VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>.
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 №1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 №3808-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text>.
5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова кабінету Міністрів України від 12.08.2015 №579. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>.
6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо- професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text>.
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 №918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>.
8. Про затвердження типової освітньо-професійної програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку фахових молодших бакалаврів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL :<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>.
10. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. - <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>
11. Перелік галузей знань і спеціальностей: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-n>
12. Наказ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019 – <https://www.president.gov.ua/documents/1552019-26586>

Додатковий перелік документів:

13. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

14. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.

15. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», перелік від 29.04.2015 №266 - <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015>.

16. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.

17. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.

18. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

«04» 05 2023 р.



(підпис)

Кириллова Т.Ю.
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

«04» 05 2023 р.



(підпис)

Лубенець О.А.
(прізвище та ініціали)

«04» 05 2023 р.



(підпис)

Трубнікова А.А.
(прізвище та ініціали)