

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«БРОДИЛЬНЕ ВИРОБНИЦТВО І ВИНОРІБСТВО» «FERMENTATION AND WINEMAKING PRODUCTION»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: G13 «Харчові технології»

галузі знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № 4 від « 23 » квітня 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2025 р.

Директор _____ Олена КІЧУК

(наказ № ____ від « ____ » _____ 2025 р.)

Одеса – 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

**«Бродильне виробництво і виноробство»
«Fermentation and Winemaking Production»**

Галузь знань:

**G «Інженерія, виробництво та
будівництво»**

Спеціальність:

G13 «Харчові технології»

Розглянуто та схвалено на засіданні
циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін

Протокол від _____ № _____

Голова ЦК _____

Наталя ХЛИЗОВА

Розглянуто та схвалено на засіданні

Методичної ради МТФК ОНТУ

Протокол від 16.04.2025 № 3

Голова Методичної ради коледжу

Наталя ЧЕБАН

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**):

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

2. Члени робочої групи:

Демянчик Вікторія Олександрівна, викладач першої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ

Ткаченко Людмила Олексіївна, асистент кафедри «Технології вина та сенсорний аналіз», викладач другої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються:

1. Гиляка Сергій Володимирович - директор ТОВ "ДОРІНВЕСТ"

2. Біляєв Дмитро Юрійович - головний винороб ТОВ "Винтрест"

Освітньо-професійна програма «Бродильне виробництво і виноробство» підготовки фахівців початкового рівня (короткого циклу) передвищої освіти за спеціальністю **G13 «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

«Бродильне виробництво і виноробство»

G13 «Харчові технології»

галузі знань: **G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Бродильне виробництво і виноробство»
Професійна кваліфікація	Відсутня
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь- Фаховий молодший бакалавр; Спеціальність: G13 «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 Fermentation and Winemaking Production
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 005643 від 17.07.2025р.
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 опису освітньо-професійної програми	https://mtfk.ontu.edu.ua

2 – Мета освітньо-професійної програми

Формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та виноробних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Навчити здобувачів освіти забезпечувати випуск високоякісної виноробної продукції при мінімальних матеріальних і трудових витратах на її виготовлення, контролювати технологічний процес виробництва продукції, виявляти і усувати причини його порушення, визначати причини браку, складати первинну документацію, обслуговувати технологічне обладнання, приймати рішення в реальній виробничій обстановці і контролювати їх виконання, виконувати вимоги безпеки праці, заходи з охорони довкілля.

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)

Галузь знань- G «Інженерія, виробництво та будівництво».
Спеціальність –G13 «Харчові технології».
Обов'язкові компоненти –75,4%,
дисципліни вільного вибору здобувача – 14,6%.
Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності: виноробна продукція та технологічні процеси бродильного виробництва і виноробства.
Ціль навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій виноробній галузі, організовувати та вести технологічні процеси бродильного виробництва та виноробства, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Теоретичний зміст предметної області:

- 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.

Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач передвищої освіти для застосування на практиці: 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.
Інструменти та обладнання: 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	Фаховий молодший бакалавр (або фахівець) підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами): Секція С Переробна промисловість Розділ 11 Виробництво напоїв Група 11.0 Виробництво напоїв Класи 11.01 Дистиляція, ректифікація та змішування спиртних напоїв Клас 11.02 Виробництво виноградних вин Клас 11.03 Виробництво сидру та інших плодово-ягідних вин Клас 11.04 Виробництво інших недистильованих напоїв із зброджуваних продуктів Клас 11.05 Виробництво пива Клас 11.07 Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки. Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт, з урахуванням кола та складності певних професійних завдань та обов'язків, за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами): - 3520 Технік-технолог з бродильного виробництва і виноробства - 3212 Технік-лаборант - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3116 Технік-лаборант (хімічне виробництво) - 3119 Технолог - 1222.2 Майстер виробничої ділянки - 8278.2 Апаратник з виробництва шампанського - 8278.3 Апаратник вирощування дріжджів - 8278.2 Апаратник перегонки та ректифікації спирту - 8278.2 Апаратник процесу бродіння - 8153.2 Апаратник фільтрації - 8163.2 Апаратник хімводоочищення

	<ul style="list-style-type: none"> - 3152 Інспектор з контролю якості продукції. - 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; - 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; - 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. - 8229.2 Лаборант-мікробіолог - 8159 Лаборант хімічного аналізу - 6112 Виноградар - 8278.2 Апаратник коньячного виробництва, Апаратник процесу бродіння, Оброблювач суслу та соків, Апаратник перегонки та ректифікації спирту - 8278.1 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (виробництво напоїв) - 7415.2 Купажник
Подальше навчання	<p>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).</p> <p>У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>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.</p> <p>Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS) та національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація.</p> <p>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).</p> <p>Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>
6 – Перелік компетентностей випусника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі бродильного виробництва і виноробства або у процесі

	<p>навчання, що передбачає: застосування певних теорій і методів; застосування умінь 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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов; здійснення обмежених управлінських функцій та прийняття рішень у звичайних умовах з елементами непередбачуваності .</p>
<p>Загальні компетентності</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції, зокрема продуктів бродіння та виноробства.</p> <p>СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, зокрема продуктів бродіння та виноробства, із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій, зокрема технології продуктів бродіння та виноробства, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обрати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства.</p>

	<p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію, проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11*. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі бродильні та виноробні виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК12*. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК13*. Здатність використовувати теоретичні знання та практичні навички в технології солоду, спирту, спирту ректифікованого, технічного, абсолютного і денатурованого, лікєро-горілочних виробів, хлібопекарських та кормових дріжджів, пива, безалкогольних напоїв і квасу, мінеральних вод, первинного виноробства і виробництва вин, коньяку.</p> <p>СК14*. Здатність використовувати новітню техніку та сучасні технології на підприємствах бродильної галузі та виноробства.</p> <p>СК15*. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>
7 – зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	<p>РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН 2. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>РН 3. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>РН 4. 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.</p> <p>РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі, зокрема продуктів бродіння та виноробства.</p> <p>РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації.</p> <p>РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництв харчових продуктів запроєктованого асортименту, розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема продукти бродіння та виноробства.</p> <p>РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю</p>

	<p>харчових продуктів, зокрема продукти бродіння та виноробства.</p> <p>РН 11. 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.</p> <p>РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно- комунікаційні технології. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>РН 14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН 16. Забезпечувати процес утилізації вторинної сировини виробництва продукції та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
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 проєкту Еразмус +
Навчання іноземних здобувачів передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів освіти не передбачено

2. Перелік освітніх компонентів зі спеціальності

G13 «Харчові технології»

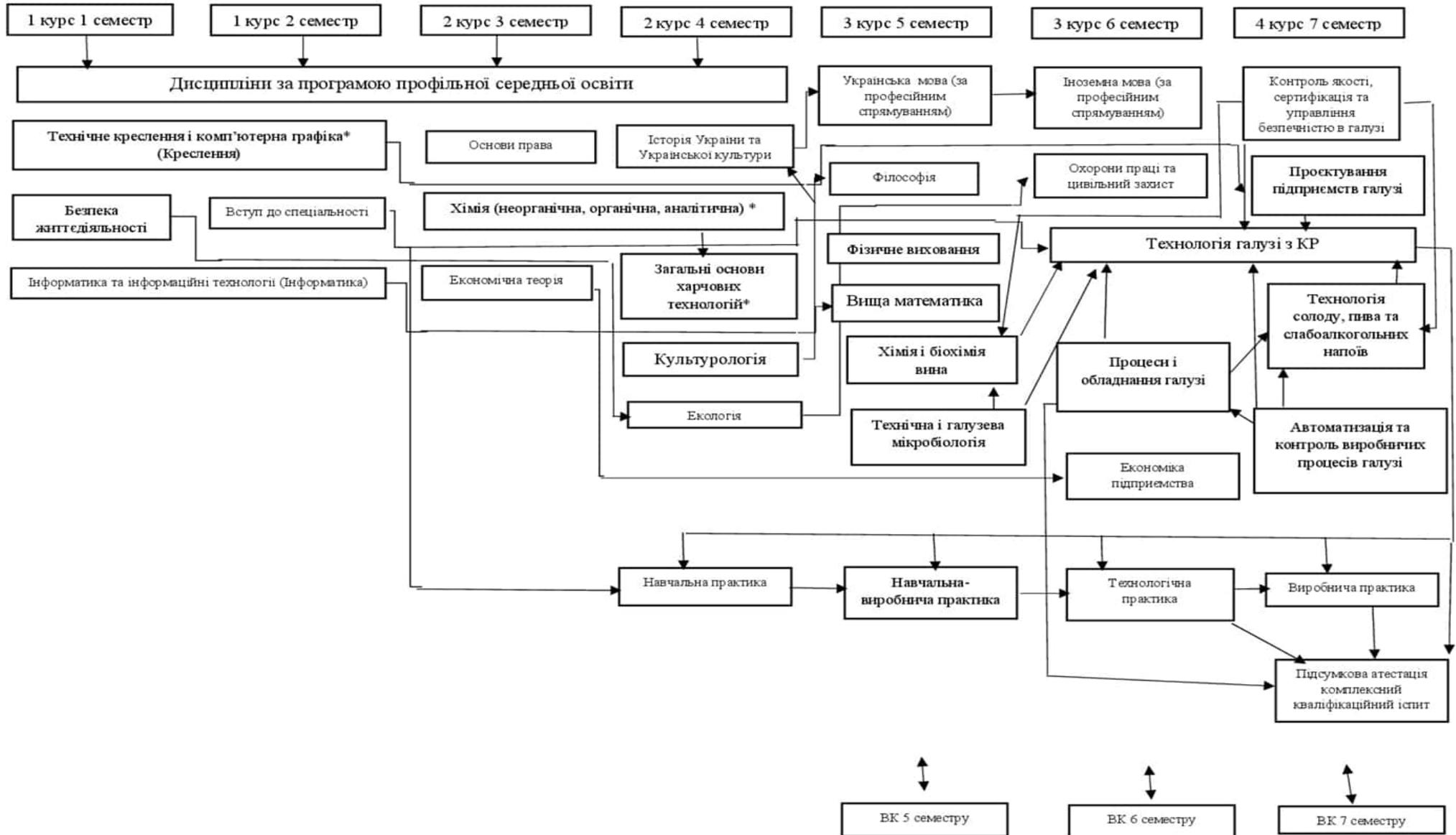
I логічна послідовність їх виконання

2.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Кодо/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість годин	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумков. контролю	Розподіл за семестрами
1	2	3	4	5	6
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ					
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності					
ОК 1	Історія України та української культури	90,0	3,0	екзамен	4
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	90,0	3,0	диф.залік	5
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	90,0	3,0	диф.залік	6
ОК 4	Основи права* (Правознавство)	60,0	2,0	диф.залік	3
ОК 5	Економічна теорія*	60,0	2,0	диф.залік	3
ОК 6	Філософія	90,0	3,0	диф.залік	5
ОК 7	Культурологія*	90,0	3,0	диф.залік	4
ОК 8	Екологія*	90,0	3,0	диф.залік	4
ОК 9	Безпека життєдіяльності*	60,0	2,0	диф.залік	1
ОК 10	Охорона праці та цивільний захист	90,0	3,0	диф.залік	6
ОК 11	Фізичне виховання	90,0	3,0	диф.залік	5
ОК 12	Інформатика та інформаційні технології *(Інформатика)	150,0	5,0	диф.залік, екзамен	1 2
ОК 13	Технічне креслення і комп'ютерна графіка* (Креслення)	120,0	4,0	диф.залік	1,2
ОК 14	Загальні основи харчових технологій*	120,0	4,0	диф.залік	4
ОК 15	Хімія (неорганічна, органічна, аналітична) *	300,0	10,0	диф.залік екзамен	3 4
ОК 16	Вища математика	90,0	3,0	диф.залік	5
Разом		1680,0	56,0	х	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності					
Цикл професійної підготовки					
ОК 17	Технологія галузі	360,0	12,0	екзамен	6,7
	КП	90,0	3,0		7
ОК 18	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі	150,0	5,0	екзамен	7
ОК 19	Хімія і біохімія вина	180,0	6,0	екзамен	5
ОК 20	Технічна і галузева мікробіологія	150,0	5,0	диф.залік	5
ОК 21	Технологія солоду, пива та слабоалкогольних напоїв	120,0	4,0	диф.залік	7
ОК 22	Процеси і обладнання галузі	180,0	6,0	екзамен	6
ОК 23	Автоматизація та контроль виробничих процесів галузі	90,0	3,0	диф.залік	7
ОК 24	Проектування підприємств галузі	120,0	4,0	диф.залік	7
ОК 25	Економіка підприємства	120,0	4,0	диф.залік	6

ОК 26	Вступ до спеціальності*	90,0	3,0	диф.залік	2
Разом		1650,0	55,0	х	
1. Практична підготовка					2.
ОК 27	Навчальна практика*	120,0	4,0	диф.залік	4
ОК 28	Навчально-виробнича практика	180,0	6,0	диф.залік	5
ОК 29	Технологічна практика	240,0	8,0	диф.залік	6
ОК 30	Виробнича практика	135,0	4,5	диф.залік	7
Разом		675,0	22,5	х	
ОК 31	Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту	45,0	1,5	екзамен	7
Разом обов'язкові компоненти		3960,0	132,0	х	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ					
ВК 1	Вибіркові компоненти	90,0	3,0	диф.залік	6
ВК 2	Вибіркові компоненти	90,0	3,0	диф.залік	7
ВК 3	Вибіркові компоненти	90,0	3,0	диф.залік	5
ВК 4	Вибіркові компоненти	90,0	3,0	диф.залік	5
ВК 5	Вибіркові компоненти	90,0	3,0	екзамен	7
Всього по циклу		450,0	15,0	х	
Разом за ОПП		4500,0	150,0	х	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Бродильне виробництво і виноробство»



3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Бродильне виробництво і виноробство» спеціальності G13 «Харчові технології» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації «Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Бродильне виробництво і виноробство».
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>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. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.</p> <p>Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту (іспитів) зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти.</p> <p>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.</p>

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*	СК 13*	СК 14*	СК 15*
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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

7. 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*	СК 13*	СК 14*	СК 15*
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-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-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/radayshow/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)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Лубенець О.А.
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Демянчик В.О.
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Ткаченко Л.О.
(прізвище та ініціали)