

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Львівський фаховий коледж харчової і  
переробної промисловості Національного  
університету харчових технологій»  
Голова педагогічної ради

\_\_\_\_\_ М. В. Григорців

Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій  
Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ О. Ю. Шевченко

Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**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**

**Освітня програма вводиться**

**в дію з 01 вересня 2021 р.**

**Наказ № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.**

**Київ 2021**

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

<b>Рівень освіти</b>	фахова передвища освіта
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 року

---

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету \_\_\_\_\_ **В.Л.Яровий**

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

---

(висновок, особливі умови)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 року

Директор Центру \_\_\_\_\_ **І.В. Житнецький**

**3. Педагогічною радою ЛФКХПН НУХТ**

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 року

---

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради \_\_\_\_\_ **М. В. Григорців**

**4. Цикловою комісією технології бродильних виробництв**

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 року

---

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ **Л. Р. Вольська**

**РОЗРОБЛЕНО:**

**Гарант освітньої програми:**

Спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології бродильних виробництв

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 року \_\_\_\_\_ **О.Б. Довбуш**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Бродильне виробництво і виноробство» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Довбуш О.Б., спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології бродильних виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми.
2. Вольська Л.Р., спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії технології бродильних виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
3. Сагайдак М.Є., викладач фахових дисциплін циклової комісії технології бродильних виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
«Бродильне виробництво і виноробство»  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Бродильне виробництво і виноробство
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2,5 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти або ОКР Кваліфікованого робітника
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.ldkhp.com.ua">www.ldkhp.com.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця в галузі сучасних технологій харчових виробництв, здатного розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми галузі, розвиток творчого потенціалу здобувачів освіти зі спеціальності.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація: «Бродильне виробництво і виноробство»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих науково-технічних результатах розвитку сучасних харчових виробництв, орієнтована на актуальні спеціалізації виробництв бродильної галузі.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта в галузі бродильних виробництв зорієнтована на сучасний стан розвитку галузі з урахуванням особливостей організації та керування виробництвом, контролю якості готової продукції, інспектування безпечності харчової продукції на всіх етапах її виробництва.
<b>Особливості програми</b>	Програма передбачає вивчення дисциплін циклів загальної і професійної підготовки. Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати на практиці сучасні досягнення в галузі професійної діяльності.

	Програма орієнтується на використання енерго- і ресурсозберігаючих технологій виробництва, підтримання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, впровадження нових та удосконалення існуючих технологій виробництва харчових продуктів з використанням комп'ютерних систем і комплексів.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 3520 фахівці з бродильного виробництва та виноробства.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання проводиться у формі лекцій, семінарських, практичних, лабораторних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсового та дипломного проєктів з використанням підручників, посібників, періодичних наукових видань, мережі Інтернет. Самостійна робота здійснюється за допомогою підручників та конспектів лекцій, розміщених в електронній бібліотеці ЛФКХПП НУХТ.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проєктів, державний комплексний кваліфікаційний іспит та/або випускної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі бродильних виробництв або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК1.</b> Здатність застосовувати набуті знання дисциплін загальної підготовки для освоєння професійних дисциплін і умінь їх використовувати у практичних ситуаціях. <b>ЗК2.</b> Здатність вирішувати нестандартні ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. <b>ЗК3.</b> Здатність до самовдосконалення. <b>ЗК4.</b> Здатність працювати самостійно і в команді, ефективно спілкуватися з фахівцями інших професій різного рівня, приймати обґрунтовані рішення. <b>ЗК5.</b> Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації. <b>ЗК6.</b> Здатність до письмової та усної комунікації в професійному середовищі державною та іноземною мовами, в тому числі й ділового спілкування.

	<p><b>ЗК7.</b> Активна участь у поліпшенні стану довкілля, забезпечення здоров'я та гармонійного розвитку людини з високим рівнем якості та безпеки її життя.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність використовувати сучасні інформаційні технології для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності.</p> <p><b>ЗК9.</b> Уміння працювати з міжнародними фахівцями.</p> <p><b>ЗК10.</b> Здатність дотримуватись правил безпеки життєдіяльності.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.</p> <p><b>СК 3.</b> Уміння застосовувати сучасні експериментальні методи для оцінки якості матеріалів в лабораторних умовах та в умовах виробництва.</p> <p><b>СК 4.</b> Знання специфіки технологічних процесів виготовлення харчової продукції та розробки стандартів нових видів затребуваної продукції із врахуванням інноваційних технологій.</p> <p><b>СК 5.</b> Знання специфіки системи сертифікації технологічних процесів харчових підприємств.</p> <p><b>СК 6.</b> Знання основних нормативних правових документів, необхідних для професійної діяльності, здатність ефективно використовувати їх для вирішення конкретних задач.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p><b>СК 8.</b> Впроваджувати сучасні інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати техніко-економічну доцільність їх реалізації.</p> <p><b>СК 9.</b> Уміння управляти технологічними процесами за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p><b>СК 10.</b> Використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності.</p> <p><b>СК 11.</b> Застосування знань дисциплін професійної підготовки для вирішення нестандартних виробничих ситуацій.</p> <p><b>СК 12.</b> Вміння вирішувати нестандартні виробничі ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення.</p> <p><b>СК 13.</b> Організувати та розвивати зовнішньо-економічні зв'язки з іншими підприємствами та організаціями.</p> <p><b>СК14.</b> Уміння подавати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій і покращення якості готової продукції.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність займатися науково-пошуковою роботою, мати навички усної та письмової презентації результатів</p>

	досліджень.
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН 1.</b> Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій.</p> <p><b>ПРН 2.</b> Мати практичні навички в галузі хімії, мікробіології, біохімії; використовувати методи і прилади для дослідження біохімічних та фізико-хімічних процесів; володіти мікробіологічною технікою. Обґрунтовано вибирати відповідний метод для вирішення конкретної практичної задачі.</p> <p><b>ПРН 3.</b> Оцінювати, контролювати та керувати технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p><b>ПРН 4.</b> Володіти знаннями в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів.</p> <p><b>ПРН 5.</b> Обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості готової продукції, умов їх зберігання та реалізації.</p> <p><b>ПРН 6.</b> Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти, забезпечувати персонал високопрофесійним навчанням та відповідною інструктивно-методичною документацією з вказаних питань.</p> <p><b>ПРН 7.</b> Знати способи покращення якості продукції та підвищення ефективності виробництва.</p> <p><b>ПРН 8.</b> Спілкуватися державною та іноземною мовами.</p> <p><b>ПРН 9.</b> Формулювати думки логічно, точно і послідовно; володіти ораторською майстерністю і культурою мовлення; дотримуватися норм сучасної наукової термінології.</p> <p><b>ПРН 10.</b> Знати основні методи аналізу показників якості сировини, допоміжних матеріалів, готової продукції, перебігу технологічних процесів.</p> <p><b>ПРН 11.</b> Знати правила приймання, зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання на підприємствах харчової промисловості.</p> <p><b>ПРН 12.</b> Вміти встановлювати причини порушень технологічних процесів та вирішувати нестандартні виробничі ситуації.</p> <p><b>ПРН 13.</b> На основі загально-професійної теоретичної підготовки формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності.</p> <p><b>ПРН 14.</b> Займатися науково-дослідною роботою, мати навички усної та письмової презентації результатів досліджень.</p> <p><b>ПРН 15.</b> Уміти керувати технологічними процесами за допомогою сучасних комп'ютеризованих і автоматизованих систем.</p>

<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає навчальний корпус, гуртожиток, бібліотеку, їдальню, медичний пункт, актовий зал, конференц-зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, дослідно-промисловими установками, промисловим обладнанням.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу коледжу та Національного університету харчових технологій.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Церковна середня спеціальна школа св. Йосафата Коменського, м. Требішова (Словаччина); об'єднання шкіл господарчих ім. М.Лігези м. Жешув (Польща).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.



## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Історія України	2	екзамен
ОК 2	Основи економічної теорії	1,5	залік
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	залік
ОК 4	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 5	Фізичне виховання	6	залік
ОК 6	Неорганічна хімія	2	залік
ОК 7	Органічна хімія	2	залік
ОК 8	Аналітична хімія	3,5	екзамен
ОК 9	Фізична і колоїдна хімія	2,5	Залік
ОК 10	Загальна мікробіологія	2,5	Залік
ОК 11	Загальна біохімія	1,5	Залік
ОК 12	Комп'ютерна графіка	2,5	екзамен
ОК 13	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 14	Основи екології	1,5	залік
ОК 15	Комп'ютерна техніка	4	залік
ОК16	Основи електротехніки	2	залік
ОК 17	Процеси і апарати харчових виробництв	2	екзамен
ОК 18	Курсовий проєкт з технології галузі	3	курсний проєкт
ОК 19	Технологія пива і безалкогольних напоїв	6	екзамен
ОК 20	Технологія спирту і лікєро-горілочаних виробів	6	екзамен
ОК 21	Технологія виноробства	2,5	екзамен
ОК 22	Технологічне обладнання галузі	7	екзамен
ОК 23	Методи контролю виробництва галузі	8	залік
ОК 24	Основи стандартизації, метрології і сертифікації	2	залік
ОК 25	Охорона праці	2,5	екзамен
ОК 26	Організація, планування та управління виробництвом, в т.ч. курсова робота	5	залік
ОК 27	Вступ до фаху	4	залік
ОК 28	Навчальна практика «Вступ до фаху»	3,5	залік
ОК 29	Навчальна практика з вирішування виробничо-ситуаційних задач	3,5	залік
ОК 30	Навчальна практика для здобуття навиків робітничої професії	2	залік
ОК 31	Технологічна практика	9	залік
ОК 32	Переддипломна практика	4,5	залік
ОК 33	Кваліфікаційний проєкт	6	
ОК 34	Основи філософських знань	1,5	залік
ОК 35	Культурологія	1,5	залік
ОК 36	Соціологія	1,5	залік

ОК 37	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	залік
ОК 38	Вища математика	1,5	залік
ОК 39	Психологія та етика ділових відносин	1,5	залік
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>	<b>128 кредитів</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1	Технологія зберігання та переробки сировини	1,5	залік
	Зберігання сировини і готової продукції галузі		
ВБ 2	Проектування підприємств галузі з основами САПР	1,5	залік
	Основи технологічного інжинірингу підприємств галузі з КП		
ВБ 3	Комп'ютерне проектування в галузі	1,5	залік
	Основи автоматизованого проектування		
ВБ 4	Облік і звітність	1,5	залік
	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості		
ВБ 5	Економіка підприємства	1,5	залік
	Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва		
ВБ 6	Технологія оздоровчих харчових напоїв	1,5	залік
	Технологія функціональних напоїв		
ВБ 7	Промислова санітарія	1,5	залік
	НАССР в галузі		
ВБ 8	Автоматизація виробничих процесів	1,5	залік
	Управління технологічними процесами		
ВБ 9	Інтенсифікація технологічних процесів	2	Залік
	Перспективні технологічні процеси в бродильній промисловості		
ВБ 10	Контроль якості та безпечності продуктів бродіння	1,5	Залік
	Контроль якості, безпека та екологія в галузі		
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>	<b>15 кредитів</b>	
	<b>Екзаменаційні сесії</b>	<b>7 кредитів</b>	
	<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми:</b>	<b>150 кредитів</b>	

\* Згідно із Законом України "Про фахову передвищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передує вивченню ОК 34
ОК 2	Основи економічної теорії	Передує вивченню ВБ 4, ВБ 5
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК 4	Основи правознавства	Вивчається після ОК 1
ОК 5	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 6	Неорганічна хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 11, ОК 18
ОК 7	Органічна хімія	Передує вивченню ОК 8, ОК 9, ОК 11, ОК 18 вивчається після ОК 6
ОК 8	Аналітична хімія	Передує вивченню ОК 9, ОК 11, ОК 14 вивчається після ОК 6, ОК 7
ОК 9	Фізична і колоїдна хімія	Передує вивченню ОК 11, ОК 18 вивчається після ОК 6, ОК 7, ОК 8
ОК 10	Загальна мікробіологія	Вихідна, передує вивченню ОК 18
ОК 11	Загальна біохімія	Передує вивченню ОК 18 вивчається після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
ОК 12	Комп'ютерна графіка	Вихідна, передує вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 13	Безпека життєдіяльності	Вихідна, передує вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 14	Основи екології	Передує вивченню ОК 18
ОК 15	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передує вивченню ОК 3, ВБ 2
ОК16	Основи електротехніки	Вихідна, передує вивченню ОК17, ОК 18
ОК 17	Процеси і апарати харчових виробництв	Передує вивченню ОК 22 вивчається після ОК 16
ОК 18	Технологія галузі ( курсовий проект)	Передує вивченню ОК 28, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11

ОК 19	Технологія пива і безалкогольних напоїв	Передує вивченню ОК 28, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11
ОК 20	Технологія спирту і лікєро-горілочаних виробів	Передує вивченню ОК 28, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11
ОК 21	Технологія виноробства	Передує вивченню ОК 28, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11
ОК 22	Технологічне обладнання галузі	Передує вивченню ОК 28, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11
ОК 23	Методи контролю виробництва галузі	Передує вивченню ОК 28, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11
ОК 24	Основи стандартизації, метрології і сертифікації	вивчається після ОК 23
ОК 25	Охорона праці	Вихідна, передує вивченню ОК 28, ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32
ОК 26	Організація, планування та управління виробництвом, в т.ч. курсова робота	Передує вивченню ОК 28, ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ВБ 5
ОК 27	Вступ до фаху	Вихідна, передує вивченню ОК 18, ОК 22
ОК 28	Навчальна практика «Вступ до фаху»	Передує вивченню ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32 вивчається після ОК 10, ОК 11, ОК 18, ОК 22, ОК 23
ОК 29	Навчальна практика з вирішування виробничо-ситуаційних задач	Передує вивченню ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 30	Навчальна практика для здобуття навиків робітничої професії	Передує вивченню ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 31	Технологічна практика	Передує вивченню ОК 10, ОК 11 вивчається після ОК 18, ОК 22, ОК 23
ОК 32	Переддипломна практика	Вивчається після ОК 18, ОК 22, ОК 23
ОК 33	Кваліфікаційний проект	Вивчається після ОК 18, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25
ОК 34	Основи філософських знань	Вивчається після ОК 1
ОК 35	Культурологія	Передує вивченню ОК 34, вивчається після ОК 1

ОК 36	Соціологія	Вивчається після ОК 1, ОК 4
ОК 37	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна, передус вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 38	Вища математика	Вихідна
ОК 39	Психологія та етика ділових відносин	Вихідна
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ВБ 1	Технологія зберігання та переробки сировини	Вихідна, передус вивченню ОК 27
	Зберігання сировини і готової продукції галузі	
ВБ 2	Проектування підприємств галузі з основами САПР	Вивчається після ОК 12, ОК 18, ОК 22
	Основи технологічного інжинірингу підприємств галузі з КП	
ВБ 3	Комп'ютерне проектування в галузі	Вивчається після ОК 12, ОК 18, ОК 22
	Основи автоматизованого проектування	
ВБ 4	Облік і звітність	Вихідна, передус вивченню ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33
	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	
ВБ 5	Економіка підприємства	Вихідна, передус вивченню ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33
	Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва	
ВБ 6	Технологія оздоровчих харчових напоїв	Вивчається після ОК 12, ОК 18, ОК 22
	Технологія функціональних напоїв	
ВБ 7	Промислова санітарія	Вивчається після ОК 12, ОК 18, ОК 22
	НАССР в галузі	
ВБ 8	Автоматизація виробничих процесів	Вивчається після ОК 22, ОК 24, ОК 25
	Управління технологічними процесами	
ВБ 9	Інтенсифікація технологічних процесів	Вивчається після ОК 12, ОК 18, ОК 22
	Перспективні технологічні процеси в бродильній промисловості	
ВБ 10	Контроль якості та безпечності продуктів бродіння	Вивчається після ОК 12, ОК 18, ОК 22
	Контроль якості, безпека та екологія в галузі	

### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Бродильне виробництво і виноробство» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційного проекту та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фахового молодшого бакалавра з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

#### **4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості 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 центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.





## 6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ОК39	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10					
ПРН 1																				+				+																														
ПРН 2											+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	+																									
ПРН 3																								+	+	+																												
ПРН 4																									+	+																												
ПРН 5																									+	+																												
ПРН 6																				+					+	+	+	+																										
ПРН 7																								+	+	+	+	+																										
ПРН 8																									+	+	+	+	+	+																								
ПРН 9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 11																																																						
ПРН 12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 14																																																						
ПРН 15																																																						

**Гарант освітньо-професійної програми  
спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін  
циклової комісії технології бродильних виробництв**

**О. Б. Довбуш**

## Порівняльна таблиця

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ВБ 1 Товарознавство сировини	Технологія зберігання та переробки сировини	Враховуючи необхідність задоволення освітньо-кваліфікаційних потреб студента у галузі знань з підвищення ефективності виробництва та ресурсозбереження та формування вмінь щодо проведення технологічних процесів з випуску якісних і безпечних напоїв робоча група дійшла до висновку щодо важливості вивчення технології зберігання та переробки сировини.
ВБ 6 Технологія соків і напоїв функціонального призначення	Технологія оздоровчих харчових напоїв	За результатами аналізу ринку праці володіння додатковими фаховими компетенціями стає професійно важливою якістю фахівця з харчових технологій, тому виникає необхідність поглибленого вивчення технології оздоровчих харчових напоїв
ВБ 9 Інноваційні технології в галузі	Інтенсифікація технологічних процесів	Роботодавці висловили пропозиції у необхідності вивчення досягнень науки і техніки для інтенсифікації технологічних процесів відповідно до аналізу сучасного стану бродильної галузі. Необхідне застосування теоретичних знань і практичних навичок для розроблення нових та удосконалення існуючих технологій бродильних виробництв.