

ПОГОДЖЕНО  
Проректор з НПтаНР  
\_\_\_\_\_ Федір ТРИШИН  
\_\_\_\_\_ 2024 р.

**Каталог вибіркових освітніх компонентів**  
для СВО магістр спеціальності 181 Харчові технології  
освітньо-професійної програми  
«Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»

№ з/п	Назва освітнього компоненту	Кількість кредитів ЄКТС	Посилання на силабус
1	2	3	4
<b>1-й семестр (12,0 кредитів ЄКТС)</b>			
1.	Охорона праці та цивільний захист в галузі	3,0	<a href="https://www.lifesafety.ontu.edu.ua/subjects">https://www.lifesafety.ontu.edu.ua/subjects</a>
2.	Технологія вина та напоїв	6,0	<u>Освітні компоненти для ОПП “Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства” СВО “Магістр” – КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ (ontu.edu.ua)</u>
3.	Хімія та біохімія вина	3,0	<u>Освітні компоненти для ОПП “Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства” СВО “Магістр” – КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ (ontu.edu.ua)</u>
4.	Екологічний аудит*	3,0	<a href="https://drive.google.com/file/d/1xGoj9xFwJts2TaQmLnajDFjjeZ5x5_SN/view">https://drive.google.com/file/d/1xGoj9xFwJts2TaQmLnajDFjjeZ5x5_SN/view</a>
5.	Конкурентоспроможність підприємства*	3,0	<a href="http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/silabus-konkurentospromozhnistj-pidprijemstva-spec-051-yablonska.pdf">http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/silabus-konkurentospromozhnistj-pidprijemstva-spec-051-yablonska.pdf</a>
6.	Реінжиніринг*	3,0	<a href="http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/rp/samofatova/silabus-reinzhiniring-samofatova.pdf">http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/rp/samofatova/silabus-reinzhiniring-samofatova.pdf</a>
7.	Ампелографія з основами виноградарства*	3,0	<a href="http://surl.li/hbxut">http://surl.li/hbxut</a>
8.	Термодинаміка, теплопередача і теплосилові установки*	6,0	<u>Силабус - ТДПТУ.pdf - Google Диск</u>
9.	* - передбачено вибір освітнього компоненту з іншої ОП	6,0	
10.	Комплексна практика	12,0	<a href="http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/">http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/</a>
<b>2-й семестр (14,0 кредитів ЄКТС)</b>			

11.	Методика викладання у закладах вищої освіти	4,0	<a href="http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/">http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/</a>
12.	Технологія міцних алкогольних напоїв	4,0	<a href="#">Силабус-ТМАН.pdf (ontu.edu.ua)</a>
13.	Сенсорний аналіз продуктів бродіння, напоїв та виноробства	4,0	<a href="http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/">http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/</a>
14.	Спеціальні технології в галузі	6,0	<a href="http://www.tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/">http://www.tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/</a>
15.	Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу*	6,0	<a href="http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/10/Silabus_Kt aLPGiZRG.pdf">http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/10/Silabus_Kt aLPGiZRG.pdf</a>
16.	Сучасні ресторанны тренди та технології продукції ресторанного господарства*	4,0	<a href="http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/SIL_suchasni_rest_trend_2021.pdf">http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/SIL_suchasni_rest_trend_2021.pdf</a>
17.	Етика ділових комунікацій в фінансово-економічній сфері*	4,0	<a href="http://ctfo.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/72/2016/02/Silabus_Etika_mag.pdf">http://ctfo.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/72/2016/02/Silabus_Etika_mag.pdf</a>
18.	Власний бізнес: організація, облік, контроль і оподаткування*	4,0	<a href="http://ctfo.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/72/2022/08/Silabus-VB-mag.pdf">http://ctfo.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/72/2022/08/Silabus-VB-mag.pdf</a>
19.	Проекти розвитку компаній*	4,0	<a href="http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/rp/kulakovska/silabus-proekti-rozvitku-kompanii-kulakovska.pdf">http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/rp/kulakovska/silabus-proekti-rozvitku-kompanii-kulakovska.pdf</a>
20.	Інтелектуальний потенціал підприємства*	4,0	<a href="http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/10/silabus-intelektualnij-potencial-pidpryemstva-krupina.pdf">http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/10/silabus-intelektualnij-potencial-pidpryemstva-krupina.pdf</a>
21.	Дизайн новітніх видів борошняних, кондитерських виробів і харчоконцентратів*	7,0	<a href="https://drive.google.com/file/d/1lgSvOTvFbTnsXV6NZWNpBk">https://drive.google.com/file/d/1lgSvOTvFbTnsXV6NZWNpBk</a>
22.	Наукові основи економіки*	7,0	<a href="#">silabus-naukovi-osnovi-ekonomiki-pavlov.pdf (ontu.edu.ua)</a>
23.	Регіональна економіка*	6,0	<a href="#">silabus-regionalna-ekonomyka-samofatova.pdf (ontu.edu.ua)</a>
24.	* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП	7,0	
25.	Комплексна практика	14,0	<a href="http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/">http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/</a>
* - передбачено вибір освітнього компоненту з іншої ОП			

Гарант ОПІ «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»

Декан факультету технології вина та туристичного бізнесу

ПІДПИСАНО Оксана ТКАЧЕНКО  
(підпис)

ПІДПИСАНО Ганна САРКІСЯН  
(підпис)