

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ



Декан
д-р екон. наук, доцент
Саркісян Ганна Овсепівна,
ауд. А-202,
тел. 712-40-58, 712-42-98
[Сайт факультету](#)

Факультет готує бакалаврів за спеціальностями:

181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Освітні програми:

*Технології продуктів бродіння та виноробства
Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і
питних вод*

162 БІОТЕХНОЛОГІЇ ТА БІОІНЖЕНЕРІЯ

Освітня програма:

Біотехнології та біоінженерія

242 ТУРИЗМ

Освітня програма:

Міжнародний туризм

а також магістрів за спеціальностями:

181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Освітньо-професійні програми:

*Технології продуктів бродіння та виноробства
Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод*

Освітньо-наукова програма:

Сенсорний аналіз в харчових технологіях

242 ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма:

Туризм

Освітньо-наукова програма:

Міжнародний туризм

181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Освітньо-професійна програма «Технології продуктів бродіння та виноробства» – студентів чекає комплексна практика на провідних, сучасних підприємствах виноробної, пивної та безалкогольної галузях харчової промисловості України та світу. Є можливість пройти стажування та навчання за програмою академічної мобільності у виноробних країнах (Чилі, Італії, Німеччині, Греції).



Підготовку фахівців здійснює провідна в Україні кафедра [Технології вина та сенсорного аналізу](#), основоположниками якої були видатні вчені і педагоги.

На кафедрі викладається більше ніж 19 дисциплін, серед яких:

- ✓ *Технологія вина,*
- ✓ *Ампелографія,*
- ✓ *Технологія слабоалкогольних та міцних алкогольних напоїв,*
- ✓ *Хімія та біохімія вина та інші*
- ✓ *Сенсорний аналіз.*

Отримані знання, досвід дозволяють випускникам бути конкурентоздатними на ринку праці. Вони успішно працюють керівниками, головними фахівцями, начальниками змін та цехів, завідуючими лабораторіями, технологами, енологами, інженерами-хіміками акціонерних, приватних підприємств, в науково-дослідних та проектних організаціях не тільки нашої держави, але й за кордоном (Молдова, Франція, Ізраїль, Чехія, Словачія та ін.).

Освітньо-наукова програма «Сенсорний аналіз харчових продуктів» – програма підготовки за СВО «магістр» - сучасна програма, що створена за вимогою часу, для вступників, що мріють стати експертами харчових продуктів. Програма передбачає можливість навчання за академічною мобільністю в європейських країнах.

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

Ступінь вищої освіти: бакалавр, магістр.

Метою освітньої програми є підготовка випускника високого фахового рівня, здатного розробляти і впроваджувати у виробництво сучасні та інноваційні технології консервованих і заморожених харчових продуктів із сировини рослинного і тваринного походження, соків і безалкогольних напоїв, а також мінеральних і питних вод, управляти якістю продукції та здійснювати її лабораторний контроль на всіх етапах виробництва, спроможного створити власний бізнес та стати успішним і заможним.



Навчання за даною освітньою програмою - це можливість дізнатися про все нове в галузі виробництва і технологій якісних та безпечних харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод

Перевагами освітньої програми є високий попит на фахівців в галузі харчових технологій, можливість роботи на сучасних харчових підприємствах в Україні та за кордоном, високий рівень оплати праці, нормований робочий день, можливість працевлаштовуватися за суміжними спеціальностями в харчовій галузі.

Випускники бакалаврату можуть працювати на посадах: технолога, фахівця в галузі харчової та переробної промисловості, техника-лаборанта, асистента хіміка і біохіміка, стажиста-дослідника, техніків з підготовки виробництва та із стандартизації, фахівця з технічної експертизи, інспектора технічного, асистента викладача професійно-технічної освіти, педагога професійного навчання, інструктора виробничого навчання, помічника керівника підприємства (установи, організації), фахівця з організації та ведення фермерського господарства.

Випускники магістратури можуть працювати на посадах: інженера із впровадження нової техніки й технології, інженера-технолога, інженера-дослідника, інженера з якості, мікробіолога, аудитора систем харчової безпеки та якості, керівника підприємства, установи та організації, головного фахівця виробничого підрозділу у промисловості, вищих посадових осіб органів державної виконавчої влади та місцевих органів державної влади, директора департаменту та завідувача сектору, керівника підрозділу матеріально-технічного постачання, викладача закладів вищої, професійно-технічної чи передвищої освіти, наукового співробітника, головного фахівця та керівника науково-дослідного підрозділу, керівника проектів та програм, інспектора, консультанта.

Нашими партнерами є: СП ТОВ «Вітмарк-Україна (ТМ «Джаффа», «Соковіта», «Наш сік»», ВАТ «Сандора», ВАТ «Одеський консервний завод», ВАТ «Еврика», ТОВ «Ердкрафт», ТДВ «Любокут», ТОВ «ЛІЛАК», ТОВ «АКВАРУМ», ТДВ «Одеський завод мінеральної води «Куяльник», ТОВ «Кривоозерська харчосмакова фабрика», ДУ «Український науково-дослідний інститут медичної реабілітації та курортології» МОЗ України та інші організації.

Колектив випускової кафедри біоінженерії і води надає сучасне навчально-методичне і матеріально-технічне забезпечення навчального процесу, викладає навчальні дисципліни на високому професійному рівні, створює належні умови для якісного навчання, цікавої науково-дослідної роботи, ефективної практичної підготовки.

Освітні компоненти (навчальні дисципліни) фахової підготовки бакалаврів: «Фізико-хімічні і біологічні основи технологій консервованих продуктів і технологій оброблення води», «Мікробіологія галузі», «Технології харчових виробництв», «Технології виробництва консервованих продуктів з плодів та овочів», «Технології низькотемпературної обробки та зберігання харчових продуктів», «Технології виробництва фасованих мінеральних та питних вод», «Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі», «Технологічне обладнання галузі», «Контроль та управління якістю і безпечністю сировини та готової продукції», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Основи проектування та функціонування підприємств з виробництва харчової продукції», «Ресурсозберігаючі технології та технології захисту навколишнього середовища», «Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості», «Науково-дослідна робота студентів», «Технологічна та переддипломна практика».

Освітні компоненти фахової підготовки магістрів: «Інновації у виробництві харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води», «Розробка нового харчового продукту», «Управління якістю та безпечністю харчової продукції», «Методологія та організація наукових досліджень», «Стратегічне управління в харчовій промисловості», «Науково-дослідна робота», «Виробнича і дослідницька практики».

Більше інформації про нас можна дізнатися із сторінок кафедри: в мережі Інтернет <http://biv.ontu.edu.ua/> та соціальних мережах <https://www.facebook.com/BIOandW>

Галузь знань 16 «Хімічна та біоінженерія»

Спеціальність 162 «Біотехнології та біоінженерія»

Освітня програма «Біотехнології та біоінженерія»

В останнє десятиріччя розвиток харчової промисловості направлено на посилення конкуренції при виробництві якісних, нешкідливих, корисних для здоров'я людини харчових продуктів.

На сьогоднішній час та у найближчі часи харчова промисловість повинна працювати у соціально-економічних умовах, що швидко змінюються. Це пов'язано із підсиленням конкуренції та глобалізацією у харчовій галузі, зростанням споживчого попиту на якісні, безпечні та корисні для здоров'я, а також зручні у споживанні харчові продукти. На сьогодні ефективне залучення новітніх технологій, зокрема, біотехнології в економіку України, є завданням пріоритетного значення.

Освітньо-професійна програма «Біотехнології та біоінженерія» – це підготовка фахівців в галузі біотехнологій та біоінженерії в сфері дослідження і виробництва біотехнологічної продукції промислового призначення (виробництва вітамінів, ферментів, амінокислот, харчових продуктів та лікувально профілактичної дії, біоутилізації відходів, очищення стічних вод, технологій захисту навколишнього середовища, виробництво засобів захисту посівів і насаджень у відкритому і захищеному ґрунті).



Для впровадження постіндустріальних технологій необхідні фахівці системного рівня, які володіють біотехнологіями та їх технологічними регламентами, можуть проектувати технологічні варіанти комплексного використання біотехнологічних процесів стосовно конкретного підприємства з врахуванням промислово-комерційних аспектів. Освітня програма акцентована на поглибленому вивченні промислової, харчової біотехнології (глибока переробка харчової сировини – за участю біотехнологічних процесів для забезпечення безвідходних виробництв; виробництво харчових добавок для підвищення корисних властивостей продуктів харчування, пребіотиків, пробіотиків та синбіотиків, метабіотиків) та екологічної біотехнології, біобезпеки; біотехнології переробки відходів харчових виробництв та зменшення техногенного навантаження на екосистеми.



Сфера професійної діяльності випускників це підприємства:

- ✓ харчової промисловості: технологія вина, пива, спиртів, оцту, кисломолочних продуктів, сирів, хлібопечення та ін.;
- ✓ хімічної та фармацевтичної промисловості: виробництво біологічних добавок, біотехнологічні медичні препарати;
- ✓ виробництво сільськогосподарського захисту рослин і тварин та комплексної переробки відходів;
- ✓ очищення стічних вод підприємств, морів та океанів;
- ✓ екологічного та санітарного нагляду (експертизи), сертифікації та стандартизації;
- ✓ інженерно-конструкторські та проектувальні організації з впровадженням біотехнологічних розробок у виробництво.



Освітні компоненти (навчальні дисципліни) фахової підготовки бакалаврів: «Біологія клітини та молекулярна біологія», «Генетика», «Інженерна ензимологія», «Загальна мікробіологія та вірусологія», «Загальна біотехнологія», «Контроль та керування біотехнологічними процесами», «Біоінженерія», «Процеси, апарати та устаткування виробництв галузі», «Екологічні проблеми в біотехнологічних виробництвах», «Інформатика та інформаційні технології», «Технологічна та переддипломна практика».

Більше інформації про нас можна дізнатися із сторінок кафедри: в мережі Інтернет <http://biv.ontu.edu.ua/> та соціальних мережах <https://www.facebook.com/BIOandW>

242 ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма «Міжнародний туризм» – міжнародний досвід, провідні країни світу, міжнародний туристичний ринок і туристичні потоки, організація туристичної діяльності, формальності в туризмі, бронювання квитків, формування туристичних пакетів, організація роботи туристичної компанії, організація роботи гіда, екскурсовода, різновиди туризму (сільський / зелений, круїзний, паломницький, винний, гастрономічний, діловий та ін.), дегустації в туризмі.



Освітньо-професійна програма «Гастрономічний туризм» – кулінарний туристичний бізнес, вивчення гастрономії країн світу як національного надбання з елементами винного туризму, локальні продукти – як туристичні об'єкти,

Передбачає практика та навчання по програмі подвійних дипломів. Зарубіжна практика у Франції, Італії, Німеччині, Болгарії, Турції, Арабських Еміратах, Таїланді та багатьох інших країнах.

Кафедра [Туристичного бізнесу та рекреації](#) займається підготовкою спеціалістів в галузі індустрії гостинності, що вивчає такі розділи, як:

- Трансфер
- Розміщення
- Харчування
- Розваги (анімаційні програми)

Випускники працюють керівниками туристичних компаній, гідами-екскурсоводами, трансферменами, готельними гідами, шопінггідами.

Сучасна креативна команда професіоналів кафедри [Туристичного бізнесу та рекреації](#) готує бакалаврів і магістрів за спеціальністю 242 «Туризм».

Загальний підхід викладачів і науковців кафедри - це створення та примноження культурних цінностей людства.

Місія кожного викладача полягає в поширенні і передачі всіх своїх знань тим, з ким ми працюємо, про культуру і туристичний бізнес, технології процвітання рекреацій і створення атракцій, про методи захоплюючого і пізнавального відпочинку.



Поєднання досвіду персоналу і ентузіазму, досягнень сучасних професіоналів і знань з індустрії туризму, стимулювання інноваційних підходів формування туристичних продуктів та передової професійної практики дозволяє ставити перед кафедрою цілі розвитку студентів та перетворення їх у лідерів управління в

туристичному та рекреаційному бізнесі та досягати цього. Студенти розвивають свої професійні навички в контексті туризму, а також мають впевненість у своїх знаннях для вирішення майбутніх глобальних проблем.

Щорічне стажування викладачів та спрага новітніх знань про весь світ в процесі роботи за навчально-науковим напрямом кафедри дозволило відвідати основні туристичні атракції та рекреації України, Грузії, Федеративної Республіки Німеччини, Французької Республіки, Турецької Республіки, Королівства Бельгії, Словацької Республіки, Республіки Кіпр. Тісна співпраця з професійними організаціями, освітніми закладами цих країн дозволяє створити умови для отримання студентами сучасної практики з туризму.

Кафедра пишається своїми освітніми, науковими і професійними досягненнями, створює умови для здобутку компетенцій своїх випускників за такими дисциплінами:

- ✓ *туризмологія*
- ✓ *організація турфірми*
- ✓ *пізнавальний туризм*
- ✓ *регіональний туризм*
- ✓ *винний туризм*
- ✓ *гастрономічний туризм*
- ✓ *міжнародний туризм*

У наукових працях викладачів і студентів є дослідження привабливості туристичної галузі в майбутньому та інвестиційної привабливості турбізнесу і на Одещині, і в Світі. Тому кафедра гідно виступає на регіональному та міжнародному рівні як будівник успішного розвитку туризму.

НАВЧИТЬСЯ ОБИРАТИ НАЙКРАЩЕ!

Більше інформації про факультет Технології вина та туристичного бізнесу Ви можете отримати на офіційних інтернет-ресурсах:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Telegram](#)

[Веб-сайт](#)