

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора Відокремленого
структурного підрозділу «Харківський
фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного
університету»

 Ольга БОНДАРЕНКО
«18» травня 2025 р.

КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

**з надання освітніх послуг
у сфері фахової передвищої освіти
за спеціальністю G 13 Харчові технології**

Розглянуто і схвалено на засіданні
Педагогічної ради коледжу
Протокол № 9 від 18.05 2025 р.
Введено в дію з 01.06. 2025 р.
Наказом в.о. директора коледжу
№ 10-сх від 18 травня 2025р.

Харків - 2025

Концепція освітньої діяльності
Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж
харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»
з підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти
за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальністю G 13 Харчові технології

1. Мета освітньої діяльності коледжу у межах реалізації підготовки фахівців фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології полягає у формуванні в здобувачів освіти теоретичних знань, практичних умінь, навичок і компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків, вирішення практичних завдань у галузі харчової промисловості, а також розроблення і впровадження заходів із підвищення ефективності технологічних процесів.

За спеціальністю G13 Харчові технології у коледжі здійснюється підготовка фахових молодших бакалаврів за такими освітньо-професійними програмами:

- Виробництво харчової продукції;
- Зберігання, консервування та переробка молока;
- Зберігання, консервування та переробка м'яса;
- Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів.

2. Концепція освітньої діяльності спеціальності G13 Харчові технології передбачає:

- формування у здобувачів фахової передвищої освіти цілісної системи знань, умінь і навичок, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва харчової продукції на підприємствах різного типу;
- засвоєння сучасних технологій, методів і способів виготовлення харчової продукції, опанування принципів і механізмів систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
- розвиток здатності застосовувати моделі та методи розв'язання практичних технічних і технологічних завдань у реальних умовах виробництва;
- сприяння розвитку культури безперервного професійного навчання і самовдосконалення протягом життя;
- впровадження демократичних принципів в організацію освітнього процесу, що ґрунтується на повазі до особистості, академічній свободі, партнерстві та відкритості.

3. Рівень освіти: фахова передвища освіта, п'ятий кваліфікаційний рівень за Національною рамкою кваліфікації, згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту».

4. Ступінь освіти: фаховий молодший бакалавр

5. Загальний обсяг у кредитах ЄКТС та строк навчання:

- на основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування інтегрується за освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра -

150 кредитів, 3 роки 5 місяців;

- на основі повної загальної середньої освіти - 150 кредитів, 2 роки 5 місяців;
- на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти, вищої освіти - 150 кредитів, 2 роки 5 місяців.

6. Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання

Право на здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра з нормативним терміном навчання мають особи, які здобули базову загальну середню освіту або повну загальну середню освіту.

Здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра за скороченим терміном навчання мають право особи, які вступають на підставі диплома кваліфікованого робітника (освітньо-кваліфікаційний рівень), молодшого спеціаліста, фахового молодшого бакалавра (освітньо-професійний ступінь) або одного зі ступенів вищої освіти.

Усі вступники повинні мати державний документ про освіту встановленого зразка.

7. Інформація про відповідність стандарту фахової передвищої освіти, відповідно до якого впроваджується освітня діяльність.

Освітньо-професійні програми зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво відповідають стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України №1244 від 17.11.2021 року.

8. Порядок оцінювання результатів навчання

Контроль знань та оцінювання результатів навчання здійснюються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у коледжі та Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у коледжі.

Форми контролю охоплюють:

- вхідний контроль — для визначення початкового рівня знань;
- поточний контроль — у процесі засвоєння навчального матеріалу;
- рубіжний контроль — на етапах завершення окремих модулів чи тем;
- підсумковий контроль — за результатами завершення вивчення дисципліни.

Контроль знань реалізується через:

- усне та письмове опитування;
- звіти з лабораторних і практичних робіт;
- участь у семінарах;
- виконання контрольних і індивідуальних робіт;
- проходження курсових контрольних замірів знань;
- захист курсових робіт (проектів);
- захист звітів з практики;
- проведення семестрових заліків та екзаменів.

Оцінювання освітньо-професійної та практичної підготовки здійснюється за:

- національною шкалою (4-бальна система: «відмінно», «добре»,

«задовільно», «незадовільно»);

- 100-бальною шкалою.

Атестація випускників спеціальності G13 Харчові технології проводиться у формі кваліфікаційного іспиту, метою якого є перевірка рівня досягнення результатів навчання, визначених державним стандартом фахової передвищої освіти та відповідною освітньо-професійною програмою.

Атестація проводиться відкрито та публічно.

Після успішного складання кваліфікаційного іспиту випускник отримує документ державного зразка, що підтверджує присвоєння освітньої кваліфікації Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

9. Характеристика освітньо-професійних програм.

9.1 Освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

9.1.1 Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма орієнтована на сприяння загальному розвитку знань здобувачів освіти, формування в них здатності до самостійного вирішення світоглядних, професійних і практичних завдань шляхом реалізації набутих загальних і фахових компетентностей. Програма забезпечує підготовку до виконання виробничих функцій, вирішення спеціалізованих задач і практичних проблем у професійній діяльності.

Програма базується на сучасних наукових досягненнях у галузях хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловості, що відкриває можливості для подальшого навчання й професійного розвитку.

Метою освітньо-професійної програми є формування у здобувачів освіти знань, практичних умінь і навичок, необхідних для:

- успішного виконання професійних обов'язків на підприємствах харчової промисловості;
- ефективного вирішення технологічних і виробничих завдань у сфері організації виробництва хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної продукції;
- розроблення заходів із підвищення ефективності технологічних процесів;
- визначення якісних і кількісних характеристик продукції.

Ключовою особливістю програми є її міждисциплінарний характер, що забезпечує широкий спектр знань, умінь та компетентностей. Це створює умови для успішної професійної реалізації випускників у різних секторах харчової промисловості та підвищує їх конкурентоспроможність на ринку праці.

Особливий акцент зроблено на ґрунтовній практичній підготовці, яка:

- формує професійний підхід до вирішення виробничих завдань;
- сприяє набуттю практичного досвіду на профілюючих підприємствах;
- враховує потреби інноваційного розвитку галузі.

Завдяки сформованим професійним компетентностям, випускники програми мають широкі можливості для працевлаштування у сфері виробництва хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної продукції як на національному, так і міжнародному ринку праці.

9.1.2 Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

Інтегральна компетентність:

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в хлібопекарській, кондитерській, макаронній та харчоконцентратній галузях; організовувати та вести технологічні процеси відповідних харчових виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

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 компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій у галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

9.1.3 Перелік основних результатів навчання здобувача рівня фахової передвищої освіти:

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва хлібопекарської, кондитерської, макаронної і харчоконцентратної продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю хлібопекарської, кондитерської, макаронної і харчоконцентратної продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємств галузі з виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів та координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва хлібобулочних, кондитерських,

макаронних виробів і харчових концентратів з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

9.1.4 Придатність до працевлаштування випускника

Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Секція С Переробна промисловість

Розділ 10 Виробництво харчових продуктів

Група 10.6 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів та крохмальних продуктів

Клас 10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості

Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів

Клас 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів, виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

Клас 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання

Клас 10.73 Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів

Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів

Клас 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів

Клас 10.83 Виробництво чаю та кави

Клас 10.84 Виробництво прянощів і приправ

Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:

1222.2 Майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості (майстер виробничої дільниці; майстер цеху)

3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)

3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчококонцентратів

3152 Інспектор з контролю якості продукції

7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарське та кондитерське виробництво).

9.2 Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

9.2.1 Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма орієнтується на сприяння загального розвитку знань здобувачів і підготовку їх до самостійного вирішення важливих світоглядних проблем через реалізацію набутих загальних та фахових компетентностей, через

виконання виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових розробках харчових технологій у ресторанному господарстві, у межах яких можливе подальше навчання та професійна кар'єра.

Мета освітньо-професійної програми полягає в оволодінні здобувачами освіти знаннями, практичними вміннями й навичками для успішного виконання професійних обов'язків та практичних завдань з приготування страв та кулінарних виробів в закладах ресторанного господарства, розроблення заходів з підвищення ефективності наявних технологічних процесів приготування страв та кулінарних виробів, визначення їх кількісних і якісних характеристик.

Характерною особливістю даної програми є її міждисциплінарний характер, що надає можливість випускникам отримати широкий спектр теоретичних знань, практичних умінь, навичок та компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків в ресторанній індустрії з приготування страв та кулінарних виробів та вигідно реалізувати себе на ринку праці.

Особливу увагу в програмі зосереджено на ґрунтовну практичну підготовку, що дозволить сформулювати професійний підхід до вирішення практичних завдань в ресторанній сфері з приготування харчової продукції, на профілюючих підприємствах, розроблення заходів з підвищення ефективності наявних технологічних процесів з приготування страв та кулінарних виробів, з урахуванням вимог швидкого розвитку інноваційних процесів.

Завдяки спектру набутих умінь випускники знайдуть своє місце на ринку праці.

9.2.2 Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

Інтегральна компетентність:

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва кулінарної продукції; організовувати та вести технологічні процеси відповідних харчових виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

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 компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва кулінарної продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій у галузі виробництва кулінарної продукції.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати технологічні схеми виробництва кулінарної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва кулінарної продукції.

СК11. Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові види послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК12. Здатність аналізувати і систематизувати напрямки розвитку сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних та міжнародних кухонь.

СК13. Здатність використовувати професійно-профільні знання в концептуальному підході до організації роботи різних типів закладів ресторанного господарства.

9.2.3 Перелік основних результатів навчання здобувача рівня фахової передвищої освіти:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва кулінарної продукції в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати технологічні схеми виробництва кулінарної продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю кулінарної продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємств галузі з виробництва кулінарної продукції та координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва кулінарної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН18. Аналізувати розвиток сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних та міжнародних кухонь.

РН19. Вносити пропозиції щодо удосконалення організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства.

9.2.4 Придатність до працевлаштування випускника

Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Секція С Переробна промисловість

Розділ 10 Виробництво харчових продуктів

Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів

Клас 10.85 Виробництво готової їжі і страв

Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань

Секція I Тимчасове розміщування й організація харчування

Розділ 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями

Група 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Клас 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Група 56.2 Постачання готових страв

Клас 56.21 Постачання готових страв для подій

Клас 56.29 Постачання інших готових страв

Група 56.3 Обслуговування напоями

Клас 56.29 Обслуговування напоями

Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:

3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;

3570 Фахівці з технології харчування;

3570 Технік-технолог з технології харчування;

5122 Кухар;

5122 Кухар дитячого харчування;

5122 Виробник харчових напівфабрикатів;

5122 Шеф-кухар;

5123 Офіціант;

5123 Метрдотель;

5123 Бармен;

5129 Майстер ресторанного обслуговування

9.3 Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка молока

9.3.1 Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма орієнтується на сприяння загального розвитку знань здобувачів і підготовку їх до самостійного вирішення важливих світоглядних проблем через реалізацію набутих загальних та фахових компетентностей, через виконання виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових розробках у галузі молочної промисловості, у межах яких можливе подальше навчання та професійна кар'єра.

Мета освітньо-професійної програми полягає в оволодінні здобувачами освіти знаннями, практичними вміннями й навичками для успішного виконання професійних обов'язків та практичних завдань в галузі виробництва молочної продукції на виробничих підприємствах, розроблення заходів з підвищення ефективності наявних технологічних процесів виробництва молочної продукції, визначення їх кількісних і якісних характеристик.

Характерною особливістю даної програми є її міждисциплінарний характер, що надає можливість випускникам отримати широкий спектр теоретичних знань, практичних умінь, навичок та компетентностей, достатніх для успішного виконання

професійних обов'язків в галузі виробництва молочної продукції та вигідно реалізувати себе на ринку праці.

Особливу увагу в програмі зосереджено на ґрунтовну практичну підготовку, що дозволить сформувати професійний підхід до вирішення практичних завдань у галузі виробництва молочної продукції, на профільюючих підприємствах, розроблення заходів з підвищення ефективності наявних технологічних процесів виробництва молочної продукції, з урахуванням вимог швидкого розвитку інноваційних процесів.

Завдяки спектру набутих умінь випускники знайдуть своє місце на ринку праці.

9.3.2 Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

Інтегральна компетентність:

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва молочної продукції; організовувати та вести технологічні процеси відповідних харчових виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

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 компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво молочної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва молочної продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, молочної продукції.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій у галузі виробництва молочної продукції.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва молочної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва молочної продукції.

9.3.3 Перелік основних результатів навчання здобувача рівня фахової передвищої освіти:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва молочної продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва молочної продукції.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції в галузі виробництва молочної продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва молочної продукції.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва молочної продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю молочної продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) підприємств галузі з виробництва молочної продукції та координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва молочної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

9.3.4 Придатність до працевлаштування випускника

Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Секція С Переробна промисловість

Розділ 10 Виробництво харчових продуктів

Група 10.5 Виробництво молочних продуктів

Клас 10.51 Перероблення молока, виробництво масла та сиру

Клас 10.52 Виробництво морозива

Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів

Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань

Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:

1222.2 Майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості (майстер виробничої дільниці; майстер цеху)

3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)

3530 Технік-технолог з виробництва молочної продукції

3152 Інспектор з контролю якості продукції

7413 Бригадир на дільницях основного виробництва (молочне виробництво)

7413 Майстер з виробництва незбираномолочної та кисломолочної продукції

7413 Майстер з виробництва сухого знежиреного молока й заміника незбираного молока

9.4 Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса

9.4.1 Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма орієнтується на сприяння загального розвитку знань здобувачів і підготовку їх до самостійного вирішення важливих світоглядних проблем через реалізацію набутих загальних та фахових компетентностей, через

виконання виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових розробках у галузі м'ясопереробної промисловості, у межах яких можливе подальше навчання та професійна кар'єра.

Мета освітньо-професійної програми полягає в оволодінні здобувачами освіти знаннями, практичними вміннями й навичками для успішного виконання професійних обов'язків та практичних завдань в галузі виробництва м'ясної продукції на виробничих підприємствах, розроблення заходів з підвищення ефективності наявних технологічних процесів виробництва м'ясної продукції, визначення їх кількісних і якісних характеристик.

Характерною особливістю даної програми є її міждисциплінарний характер, що надає можливість випускникам отримати широкий спектр теоретичних знань, практичних умінь, навичок та компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків в галузі виробництва м'ясної продукції та вигідно реалізувати себе на ринку праці.

Особливу увагу в програмі зосереджено на ґрунтовну практичну підготовку, що дозволить сформувати професійний підхід до вирішення практичних завдань у галузі виробництва м'ясної продукції, на профільюючих підприємствах, розроблення заходів з підвищення ефективності наявних технологічних процесів виробництва м'ясної продукції, з урахуванням вимог швидкого розвитку інноваційних процесів.

Завдяки спектру набутих умінь випускники знайдуть своє місце на ринку праці

9.4.2 Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

Інтегральна компетентність:

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва м'ясної продукції; організовувати та вести технологічні процеси відповідних харчових виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

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 компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво м'ясної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва м'ясної продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, м'ясної продукції.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій у галузі виробництва м'ясної продукції.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва м'ясної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва м'ясної продукції.

9.4.3 Перелік основних результатів навчання здобувача рівня фахової передвищої освіти:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва м'ясної продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва м'ясної продукції.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції в галузі виробництва м'ясної продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва м'ясної продукції.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва м'ясної продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю м'ясної продукції під час її виробництва.

РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12.Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємств галузі з виробництва м'ясної продукції та координувати їх діяльність.

РН13.Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14.Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15.Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16.Забезпечувати процес виробництва м'ясної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17.Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

9.4.4 Придатність до працевлаштування випускника

Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Секція С Переробна промисловість

Розділ 10 Виробництво харчових продуктів

Група 10.1 Виробництво м'яса і м'ясних продуктів

Клас 10.11 Виробництво м'яса

Клас 10.12 Виробництво свійської птиці

Клас 10.12 Виробництво м'ясних продуктів птиці

Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:

1222.2 Майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості (майстер виробничої дільниці; майстер цеху)

3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)

3540 Технік-технолог з виробництва м'ясної продукції

3152 Інспектор з контролю якості продукції

8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів)

8271 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (виробництво м'ясних продуктів).