

Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр  
Спеціальність G13 «Харчові технології»  
Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

***Характеристика освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»:***

- забезпечення загальних і фахових компетентностей в галузі виробництва та технології, що направлені на отримання здобувачами фахової передвищої освіти знань, вмінь і навичок необхідних фахівцям що спеціалізуються на виробництві харчової продукції для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства

***Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»*** - спрямована на підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи у сфері ресторанного господарства, туристичного бізнесу. В циклі професійної та практичної підготовки передбачено дисципліни, вивчення яких дозволить оволодіти теоретичними знаннями та практичними навичками для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства.

**Форма навчання** – денна, заочна.

**Термін навчання** – 3 роки 5 місяців на основі базової середньої освіти ( 9 класів), 2 роки 5 місяців на основі повної загальної середньої освіти (11 класів).

***Фахові молодші бакалаври з виробництва харчової продукції*** – це фахівці зі знанням особливостей ресторанного господарства, його задач та перспектив розвитку; основ підприємництва та управлінської діяльності, економіки підприємств різних типів; новітніх напрямків технології виробництва кулінарної продукції; організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства; сучасного устаткування закладів ресторанного господарства; основ стандартизації, контролю якості продукції та правил виробничої санітарії.

***Посади, які можуть займати фахові молодші бакалаври з виробництва кулінарної продукції:***

Інспектор з контролю якості продукції

Технік – технолог з переробки риби та морепродуктів

Майстер виробничого навчання

Помічник керівника

Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

Фахівці з технології харчування

Технік-технолог з технології харчування

Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)

Кухар

Кухар дитячого харчування

Виробник харчових напівфабрикатів

Шеф-кухар

Офіціант

Бармен

Майстер ресторанного обслуговування

***Після закінчення коледжу випускник може продовжувати навчання*** за програмами початкового циклу вищої освіти (молодший бакалавр) галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

# Тренди спеціальності

## G13 Харчові технології

### Закордонна практика.

На підприємствах за кордоном студенти набувають досвід щодо сучасних технологічних процесів, що робить їх конкурентними на ринку праці України.

### Студенти навчаються

працювати з сучасним обладнанням, розробляти нові рецептури та слідкувати за дотриманням санітарних норм на виробництві.

"Харчові технології" – це сучасна спеціальність, яка передбачає підготовку фахівців у галузі впровадження інноваційних технологій і випуску на їх основі харчових продуктів з новими споживчими та функціональними властивостями.

Сучасні методи навчання. ОПП орієнтована на здобуття практичних знань. Під час навчання, є можливість проведення практики на провідних підприємствах ресторанного бізнесу.

### Можливості для розвитку та інновацій:

Спеціальність "Харчові технології" постійно розвивається, відкриваючи нові можливості для розробки нових продуктів, впровадження інноваційних технологій та покращення існуючих.