



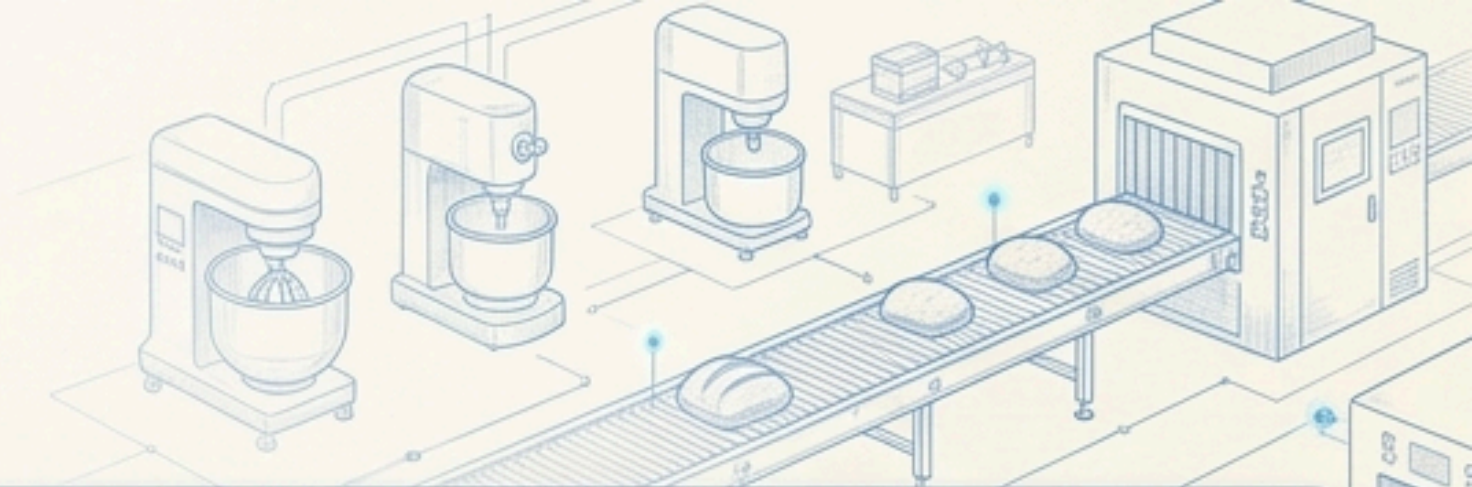
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

Спеціальність 181 «Харчові технології» |
Фаховий молодший бакалавр

ВСП «Технологічний фаховий коледж ДДАЕУ»

Паспорт програми: Технічні характеристики



Ступінь
**Фаховий молодший
бакалавр**
(Рівень 5 НРК)

A close-up photograph of golden wheat grains, some whole and some broken, set against a light background with a subtle circuit pattern.

Тривалість
3 роки 5 місяців

A photograph of a rustic loaf of bread with a golden-brown crust and a soft, porous interior. Below the bread is a horizontal rainbow color spectrum.

Обсяг
150 кредитів ЄКТС

A composite image featuring wheat stalks and grains. Overlaid on the image is a digital interface with glowing blue lines, icons, and a small circular gauge in the bottom right corner.

Акредитація
**Гарантія
якості**
до липня 2027 р.

A photograph of a 3D scanner device on a white surface. The scanner is emitting a green laser line. In the background, there are blurred images of a computer monitor and other equipment.

Наша місія: Від базових знань до професійної майстерності

Формування фахівців, які поєднують фундаментальні традиції з інноваційними рішеннями.



Якість

Організація технологічних процесів на найвищому рівні.



Безпека

Управління системами безпечності харчової продукції.



Ефективність

Вирішення спеціалізованих задач та усунення причин браку.

Вхідна сировина: Хто може стати студентом?

Вхід 1:

Базова середня освіта
(9 класів)

+

+ Одночасне здобуття
профільної середньої
освіти (2 роки в межах
програми).



Вхід 2:

Повна загальна
середня освіта
(11 класів).

Вхід 3:

Професійна
(професійно-технічна)
або вища освіта.



Програма адаптується під ваш
стартовий рівень для досягнення
єдиного стандарту якості.

QA-check

Архітектура навчання: Розподіл 150 кредитів ЄКТС

Спеціальні технології (Блоки ОК 21-37)

Фокус на профільному виробництві (Хліб, Кондитерка, Управління).



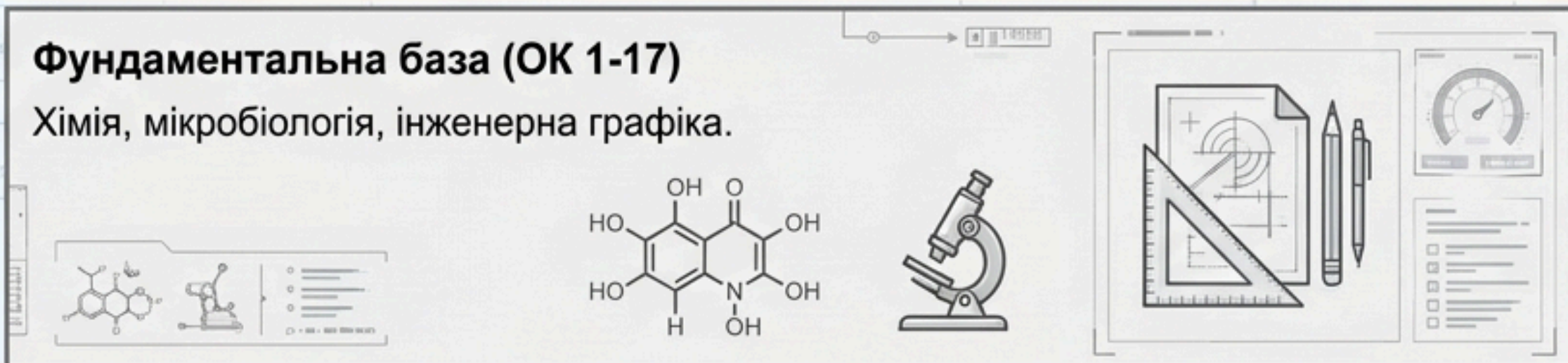
Практична підготовка (25.5 ЄКТС)

Навчальні, технологічні та професійні практики на реальному виробництві.



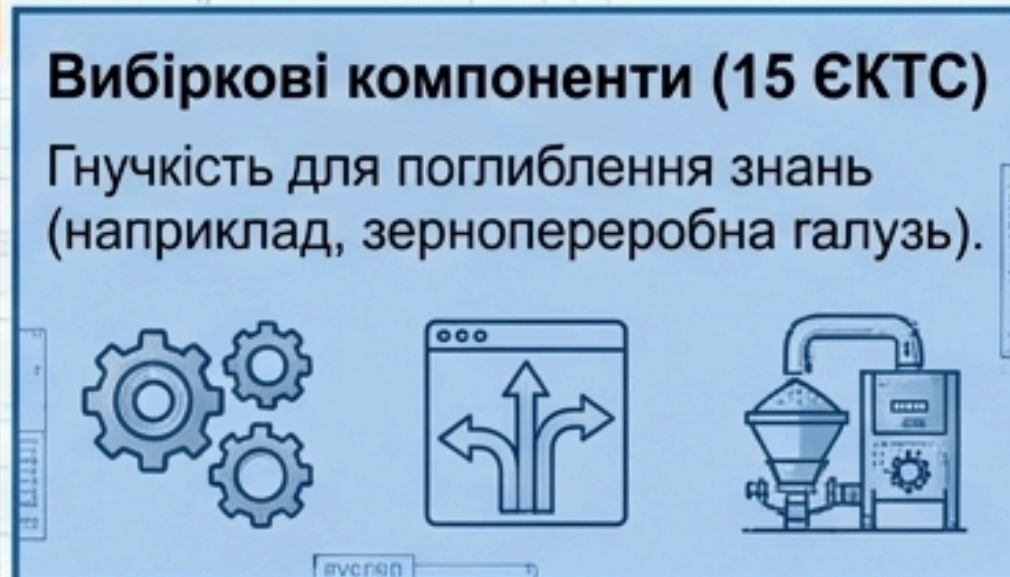
Фундаментальна база (ОК 1-17)

Хімія, мікробіологія, інженерна графіка.



Вибіркові компоненти (15 ЄКТС)

Гнучкість для поглиблення знань (наприклад, зернопереробна галузь).



Основні виробничі лінії: Що ви будете створювати



BAKE TEMP:
220°C

QA-CHECK

MOISTURE 75.5%

FERMENTATION 0.05%

Хлібопекарське та макаронне виробництво (OK 21).
Від біохімії тіста до автоматизованих ліній випікання.



FLOW RATE
00.80.008 m/s

VISCOSITY
10.80.808 m/s

TEMPERATURE CONTROL
32°C, 28°C, 30°C, 30°C

Кондитерські вироби (OK 22).
Темперування, карамелізація та складні рецептури.



MOISTURE ANALYSIS

MOISTURE CONTENT ANALYSIS

PARTICLE SIZE

100% 80% 60% 40% 20% 0%

100% 80% 60% 40% 20% 0%

Харчові концентрати (OK 23).
Технології сушіння, екструзії та збереження нутрієнтів.



90% 19% 20% 25% 10%

19% 25% 12% 10% 15%

2% 25% 25% 0% 0%

NUTRIENT OPTIMIZATION CHECK

Оздоровчі та інноваційні продукти (OK 35, 36).
Нетрадиційна сировина та продукти лікувально-профілактичного призначення.

Від теорії до дії: Матриця компетентностей

Спеціалізація	Що знає (Теорія)	Що робить (Практика)
 Дослідник-Аналітик 	Біохімічні перетворення (PH 5). 	Контролює якість сировини та виявляє причини браку (СК 4, СК 9). QA-check  
 Інженер-Технолог 	Принципи роботи обладнання (PH 9). 	Складає апаратно-технологічні схеми та управляє процесами (СК 3, СК 8).  
 Управлінець-Організатор 	Стандарти та метрологію (PH 12). 	Розраховує економічну ефективність та гарантує охорону праці (СК 12, СК 14).  

Екосистема коледжу: Де народжуються інновації

1 СУЧАСНІ ЛАБОРАТОРІЇ



Сучасні лабораторії: Оснащені хімічним посудом, приладами та устаткуванням для фізико-хімічних і біологічних досліджень.

2 ЦИФРОВЕ СЕРЕДОВИЩЕ



Цифрове середовище: Віртуальна навчальна платформа Moodle, прикладне програмне забезпечення та Wi-Fi інфраструктура.

3 СОЦІАЛЬНИЙ ПРОСТІР



Соціальний простір: Гуртожиток, спортивні та тренажерні зали, студентський клуб для гармонійного розвитку.

Технологія навчання: Конвеєр ваших навичок

Проблемно-орієнтовані лекції

Інтерактивне засвоєння фундаментальних наук (хімія, мікробіологія).



Проектна робота

Розробка власних курсових проектів (ОК 21, ОК 22, ОК 27) з технології та економіки.



Виробнича практика

Відпрацювання навичок на реальних підприємствах великої і малої потужності (ОК 40, ОК 41).



Система контролю якості: Як ми оцінюємо успіх

Об'єктивна 4-бальна шкала («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).



Поточний та Модульний контроль

Перевірка знань за окремими темами в процесі навчання.



Курсові проекти

Захист здатності аргументувати власні інженерні розробки.



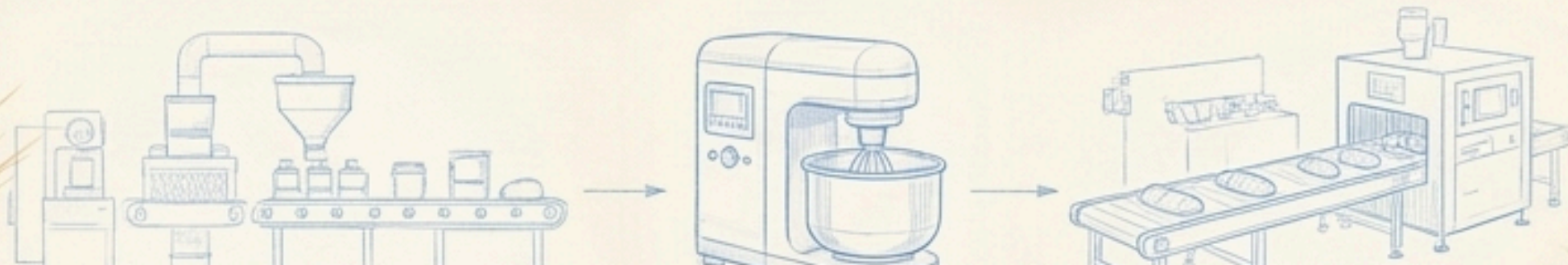
Звіти з практики

Оцінка реальних навичок, здобутих на виробництві.



Екзамени

Підсумкова перевірка загальних та спеціалізованих знань.



Анатомія фінальної атестації (Комплексний кваліфікаційний іспит)

Теорія

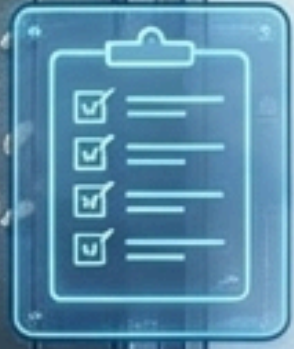
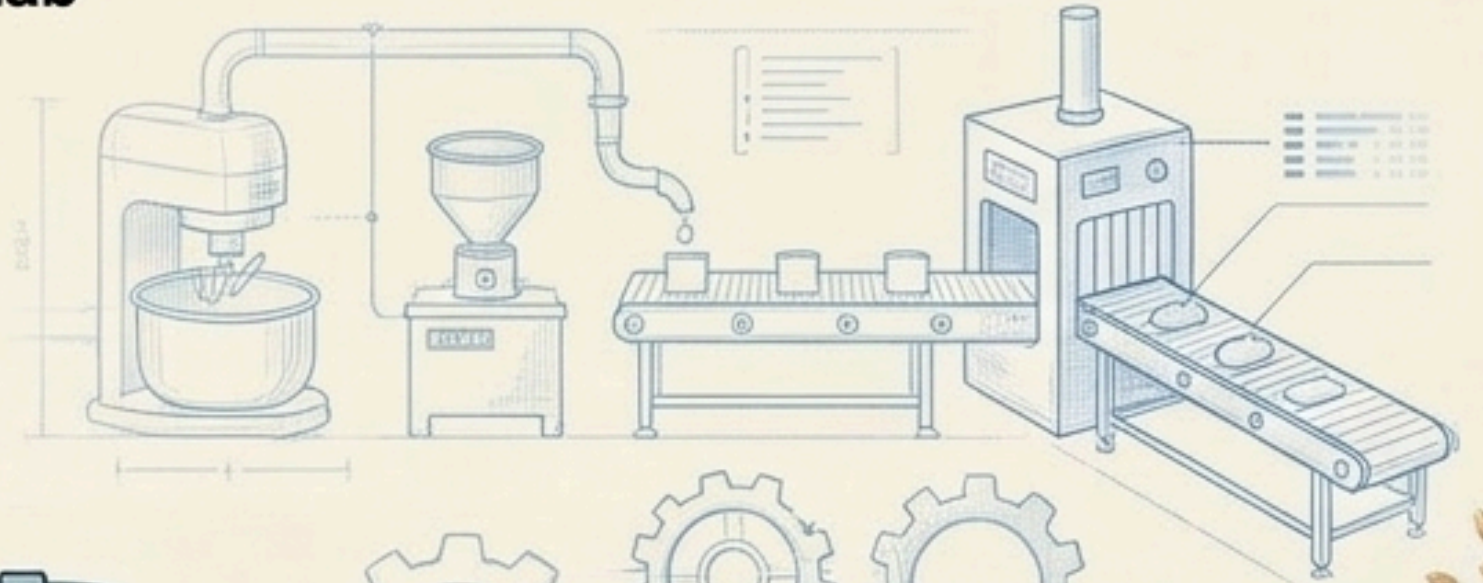
Тестова перевірка: Підтвердження володіння стандартами, термінологією та основами харчових технологій.

Практика

Письмове розв'язання задач: Ситуаційні вправи та розрахунки в реальних умовах (рецептури, економіка, управління виробництвом).

QA-check

Успішне проходження гарантує отримання диплома фахового молодшого бакалавра.

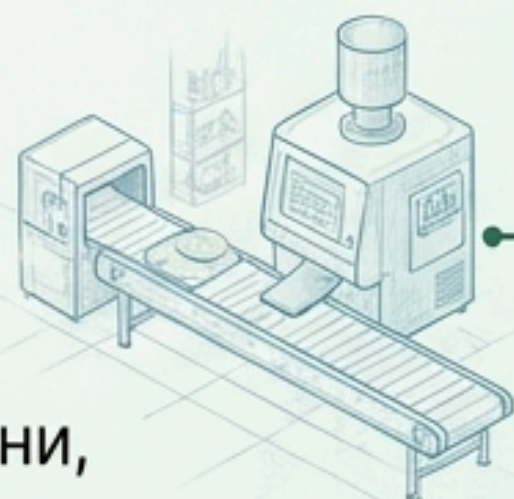
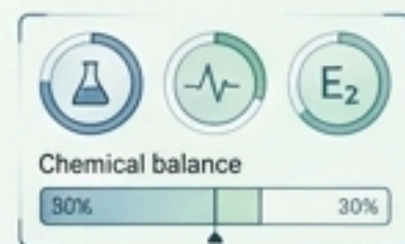


Кар'єрні траєкторії: Ваш статус на ринку праці

Track A: Лабораторія та Контроль якості

Посади:

- Технік-лаборант (Коди: **3111**, **3211**, **3211**)
- Інспектор з контролю якості (Код: **3152**)



Роль:

Гарант стандартів, аналіз сировини, біологічні та хімічні дослідження.

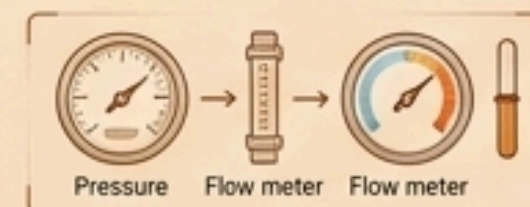


QA-check

Track B: Виробництво та Управління

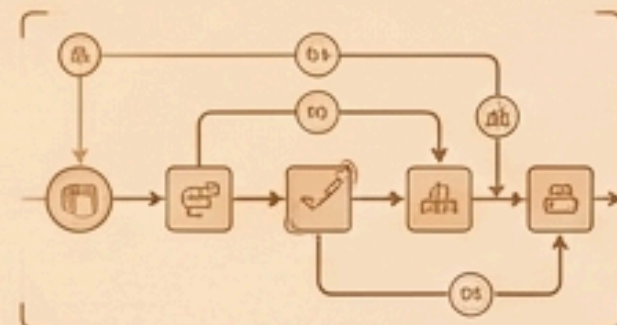
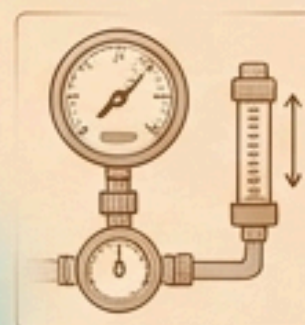
Посади:

- Технік-технолог хлібопекарського/кондитерського виробництва (Коди: **3550**, **3590**)
- Бригадир основного виробництва (Код: **7412**)

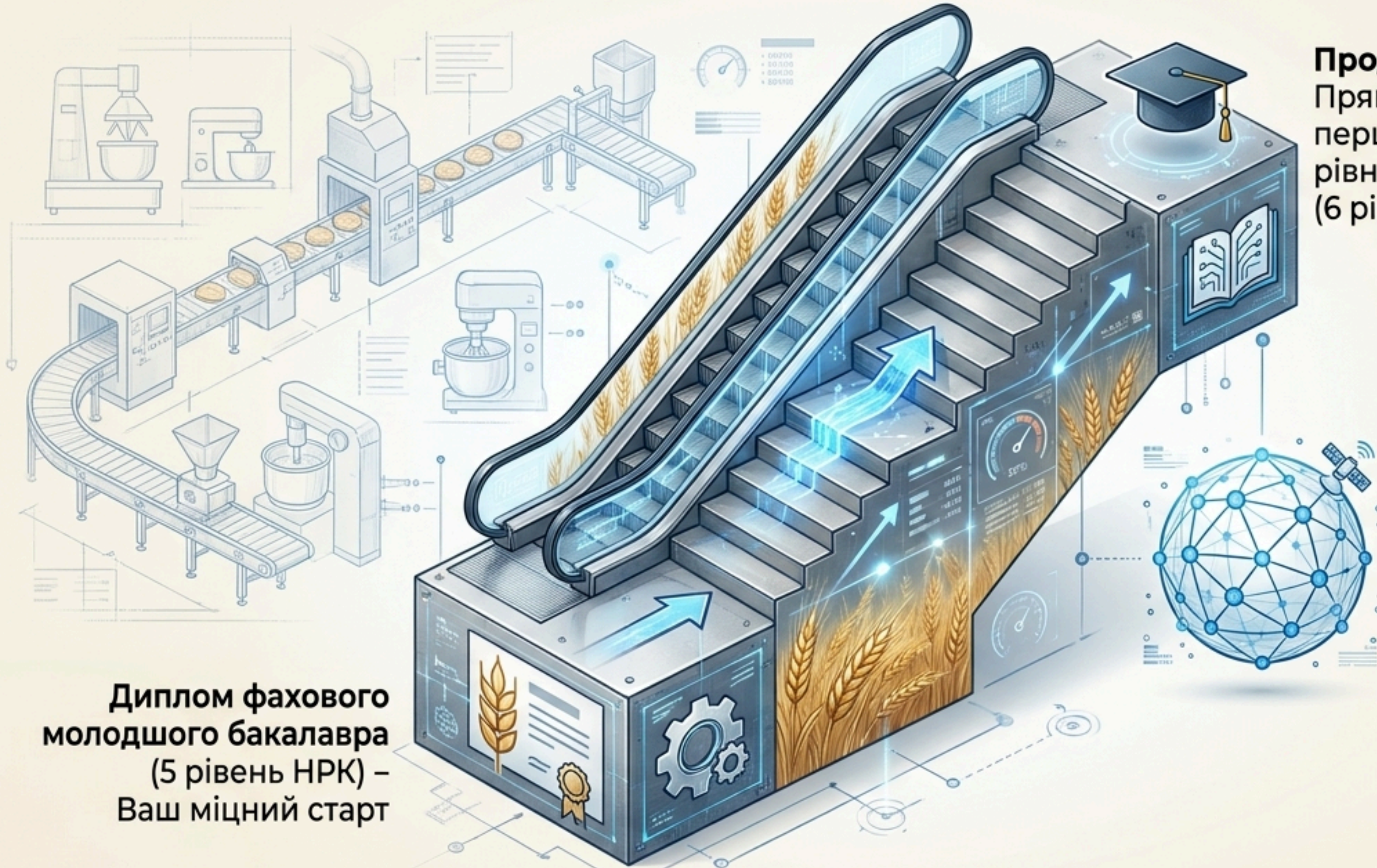


Роль:

Керування процесами, оптимізація технологій, керівництво командою.



Безперервний розвиток та Академічна мобільність



Продовження навчання:
Прямий шлях до здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (6 рівень НРК).

Національна мобільність:
Партнерські угоди з ЗВО України та провідними підприємствами для стажування і практик

Диплом фахового молодшого бакалавра (5 рівень НРК) – Ваш міцний старт

Двигун вдосконалення: Внутрішнє забезпечення якості

Фаза 4 (Прозорість):
Абсолютна відповідність стандартам МОН та відкрита публікація нормативних баз.



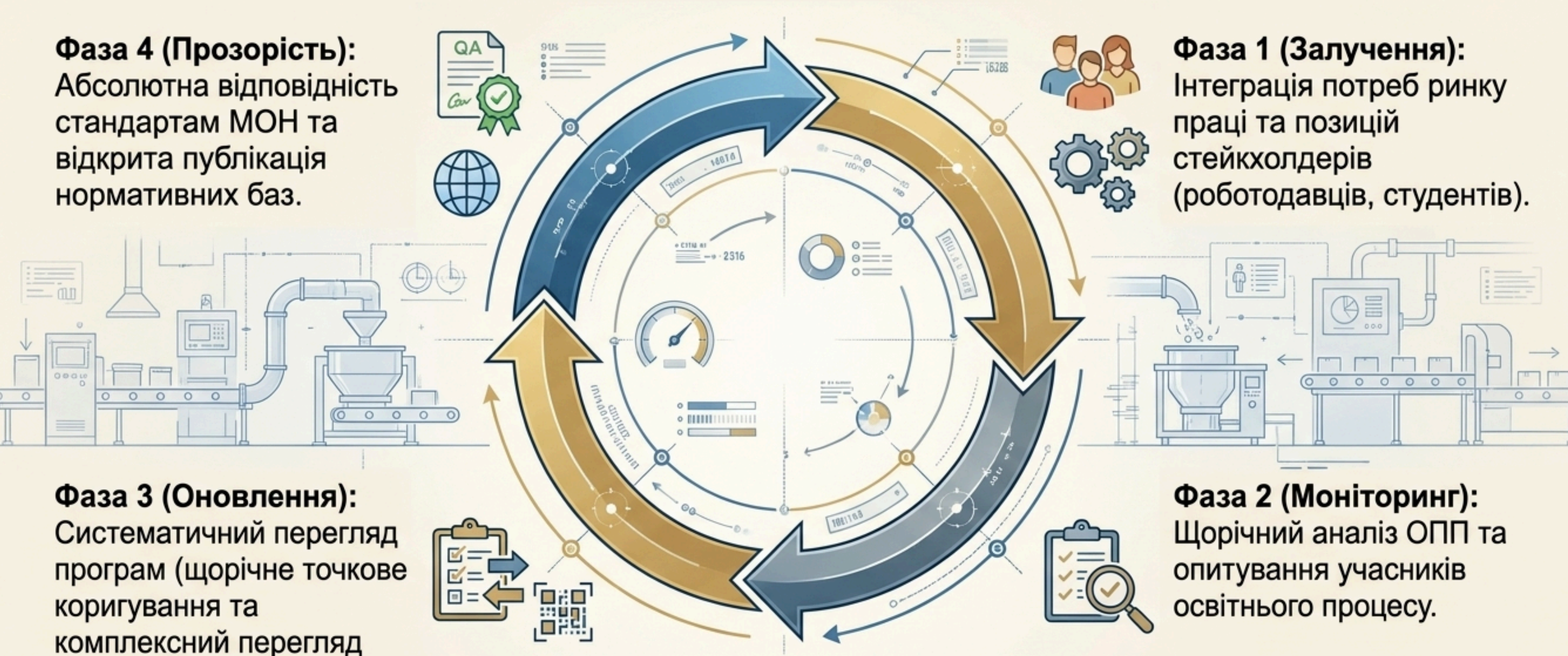
Фаза 1 (Залучення):
Інтеграція потреб ринку праці та позицій стейкхолдерів (роботодавців, студентів).



Фаза 3 (Оновлення):
Систематичний перегляд програм (щорічне точкове коригування та комплексний перегляд кожні 5 років).



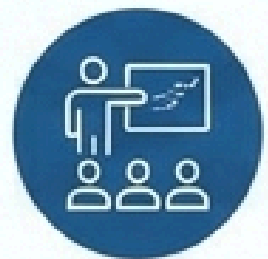
Фаза 2 (Моніторинг):
Щорічний аналіз ОПП та опитування учасників освітнього процесу.



Чому варто обрати цю програму?



Затребувана професія



Баланс теорії та практики



Національні стандарти

Дізнайтеся більше та зробіть крок до професії: <https://tfcdaey.site/>

