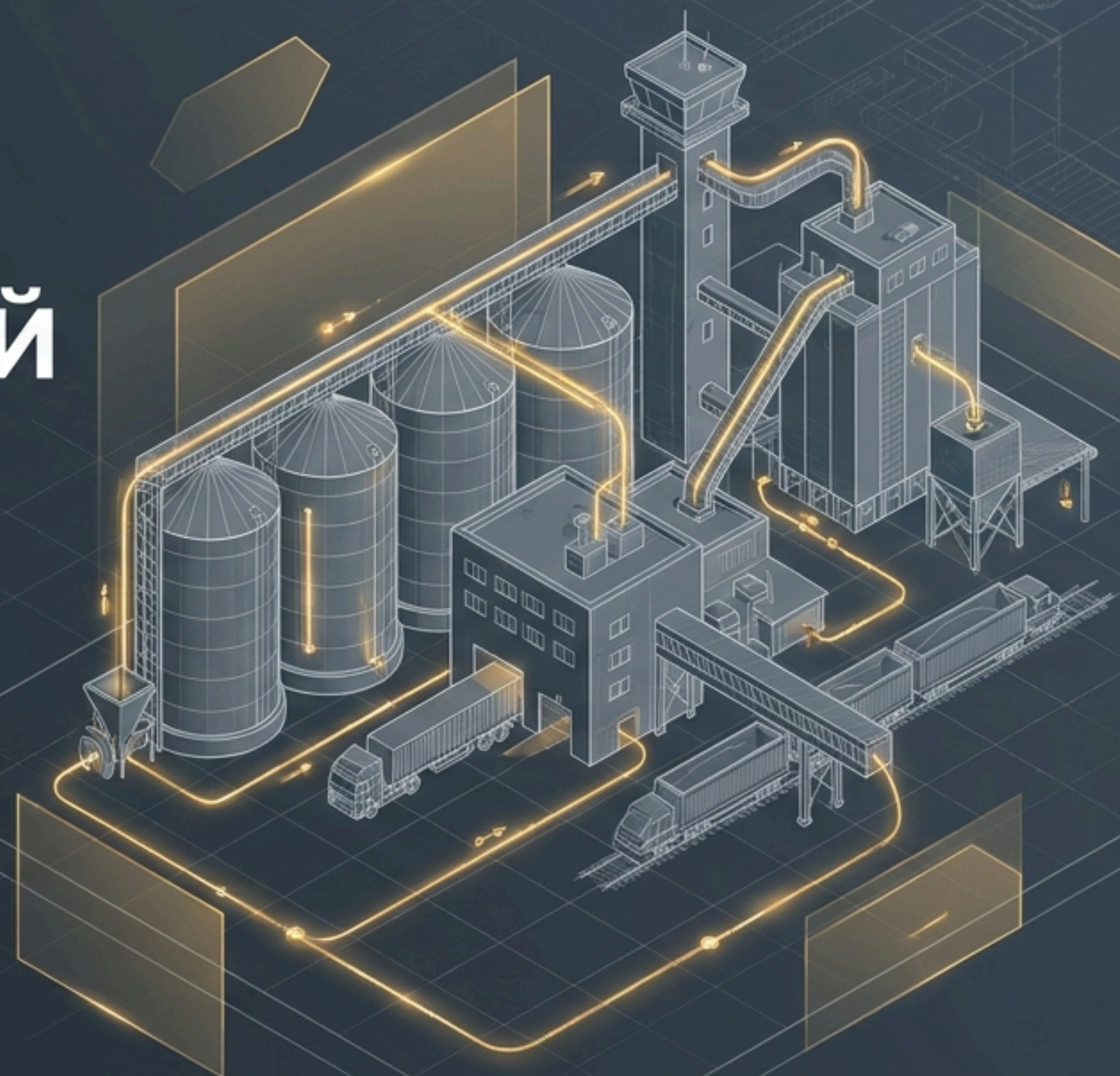


ВСП «ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДДАЕУ»

АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ ЗОЛОТИЙ СТАНДАРТ

Освітньо-професійна програма
«Зберігання і переробка зерна»
(Спеціальність 181 Харчові технології)



Параметри освітнього циклу



Програма поєднує глибокі теоретичні знання з фундаментальних наук із практичним освоєнням інноваційних технологій зберігання, біохімічної переробки та автоматизації борошномельних і комбікормових підприємств.

Цільові ринки та професійні профілі



Технік-лаборант

Хімічні та біологічні дослідження якості сировини (Коди 3111, 3211).



Інспектор з контролю якості

Гарантування безпеки та відповідності стандартам на борошномельно-круп'яних виробництвах (Код 3152).



Технік-технолог

Управління процесами зберігання та переробки зерна, експлуатація сучасного обладнання (Код 3560).

Логіка навчального процесу: Від основ до спеціалізації

**Фундаментальна
база**

Органічна/Неорганічна/Аналітична хімія,
Математика, Технічне креслення.

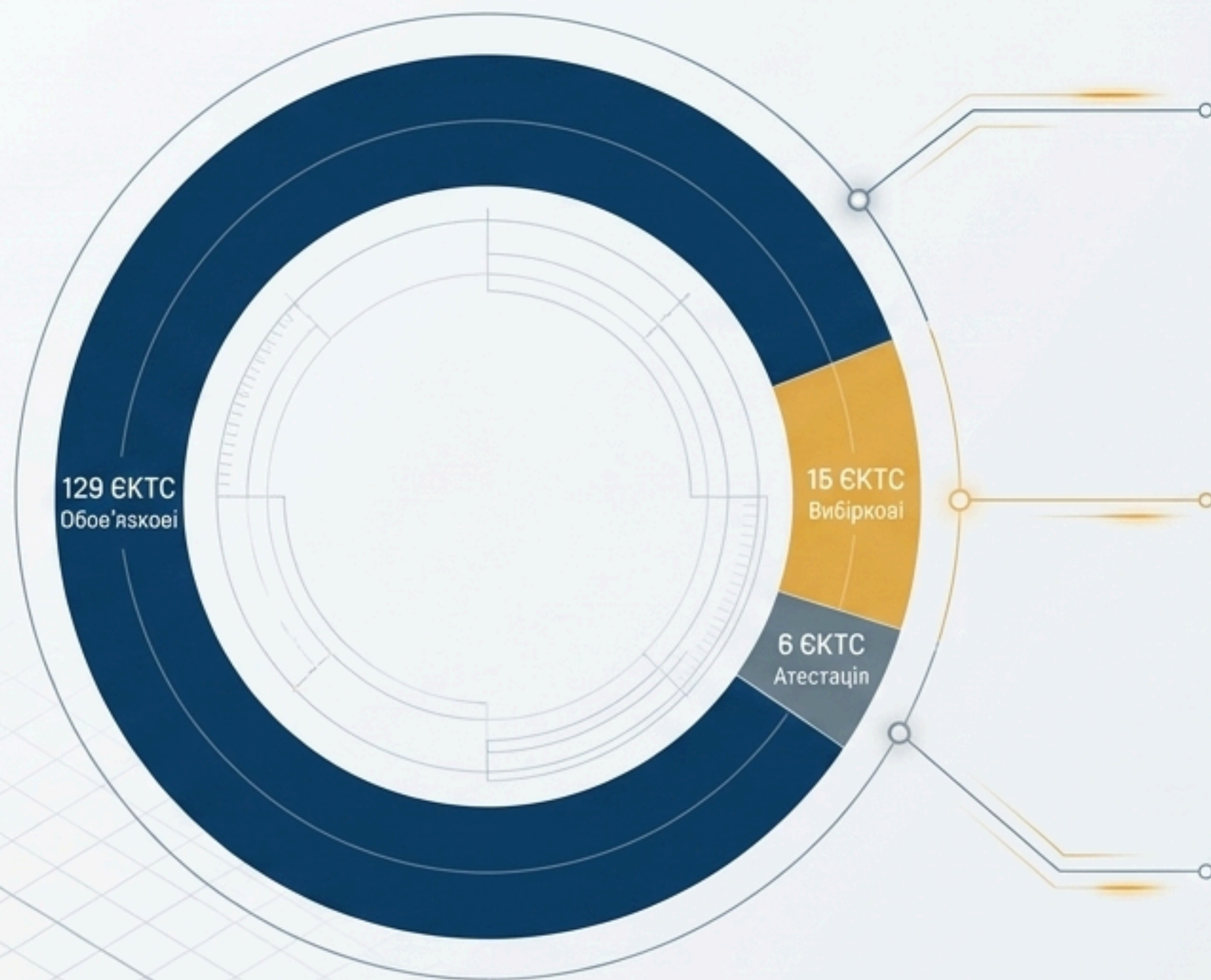
Галузеве ядро

Мікробіологія зерна, Біохімія,
Товарознавство, Електротехніка.

Технологічний фокус

Елеваторна промисловість,
Борошномельно-круп'яне виробництво,
Автоматизація, Аспірація і пневмотранспорт.

Архітектура 150 кредитів ЄКТС



Обов'язкові компоненти (129 ЄКТС)

Жорсткий standard, що гарантує якість базової інженерної та технологічної підготовки.

Вибіркові компоненти (15 ЄКТС)

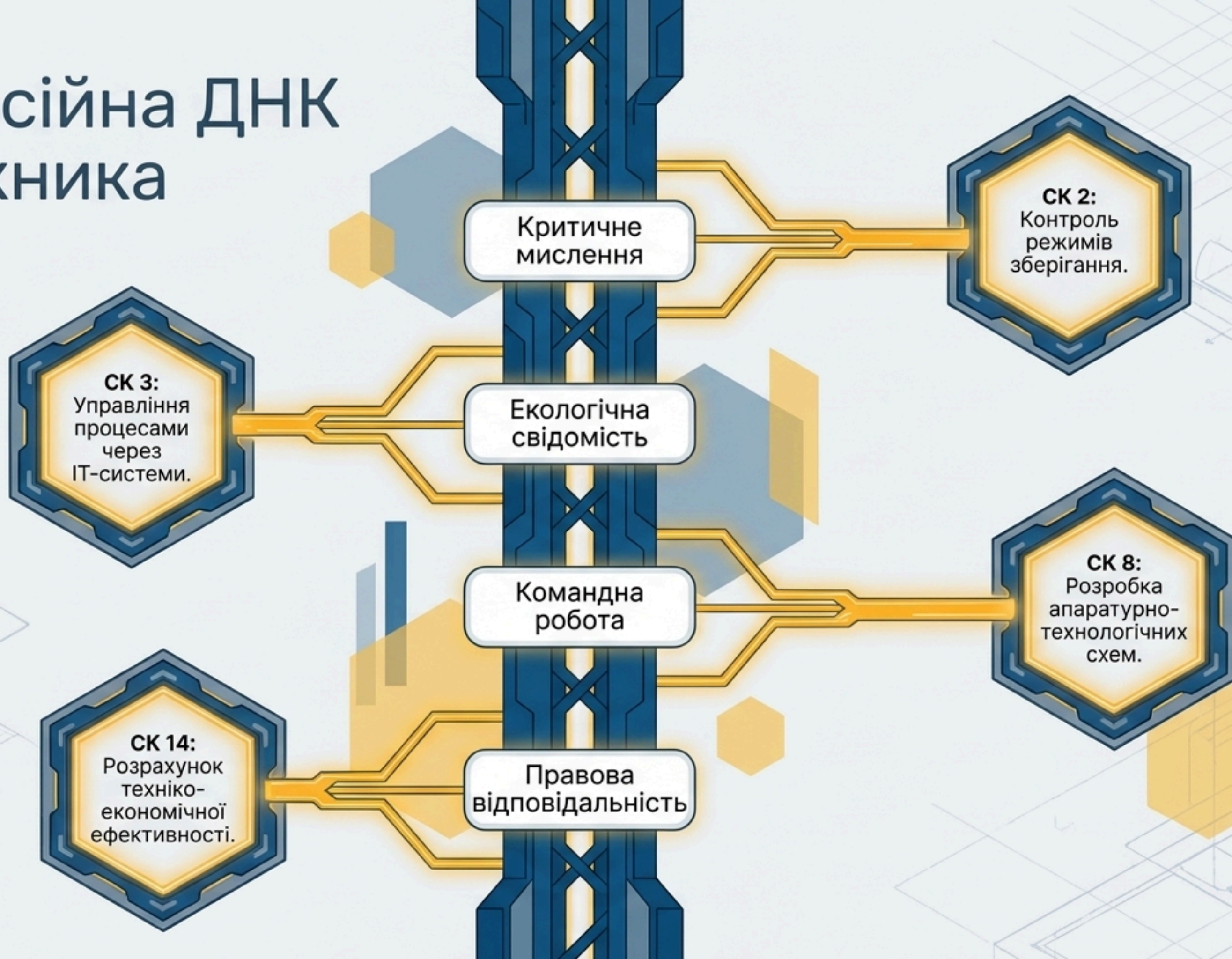
Індивідуальна освітня траєкторія.

Вибір фокусу: Технології підприємств малої потужності, Основи кондитерського виробництва, або Інноваційні технології елеваторів.

Атестація (6 ЄКТС)

Комплексний кваліфікаційний екзамен.

Професійна ДНК випускника



Інтеграція теорії та виробничої практики



Аудиторна підготовка

- Проблемно-орієнтоване навчання
- Віртуальні лабораторії
- Лекції з проектування підприємств



Практичний модуль (27 ЄКТС)

Навчальна практика (12 ЄКТС):
Здобуття первинних робочих навичок.

Технологічна практика (10.5 ЄКТС):
Робота з реальним обладнанням на діючих підприємствах.

Професійна практика (4.5 ЄКТС):
Синтез знань перед кваліфікаційним іспитом.

Технологічний арсенал фахівця

Автоматизація та ІТ. Системи керування технологічними процесами елеваторів та комбікормових заводів (РН 10).

Проектування.

Складання апаратурно-технологічних схем виробництва та розрахунок ресурсів (РН 12, РН 16).

Лабораторний аналіз.

Сучасні методи визначення показників якості сировини та готової продукції (РН 9).

Інженерні мережі.

Управління процесами аспірації та пневмотранспорту.



Екосистема контролю якості

Вимоги ринку.

Регулярне анкетування роботодавців та інтеграція галузевих інновацій.

Кваліфікація викладачів

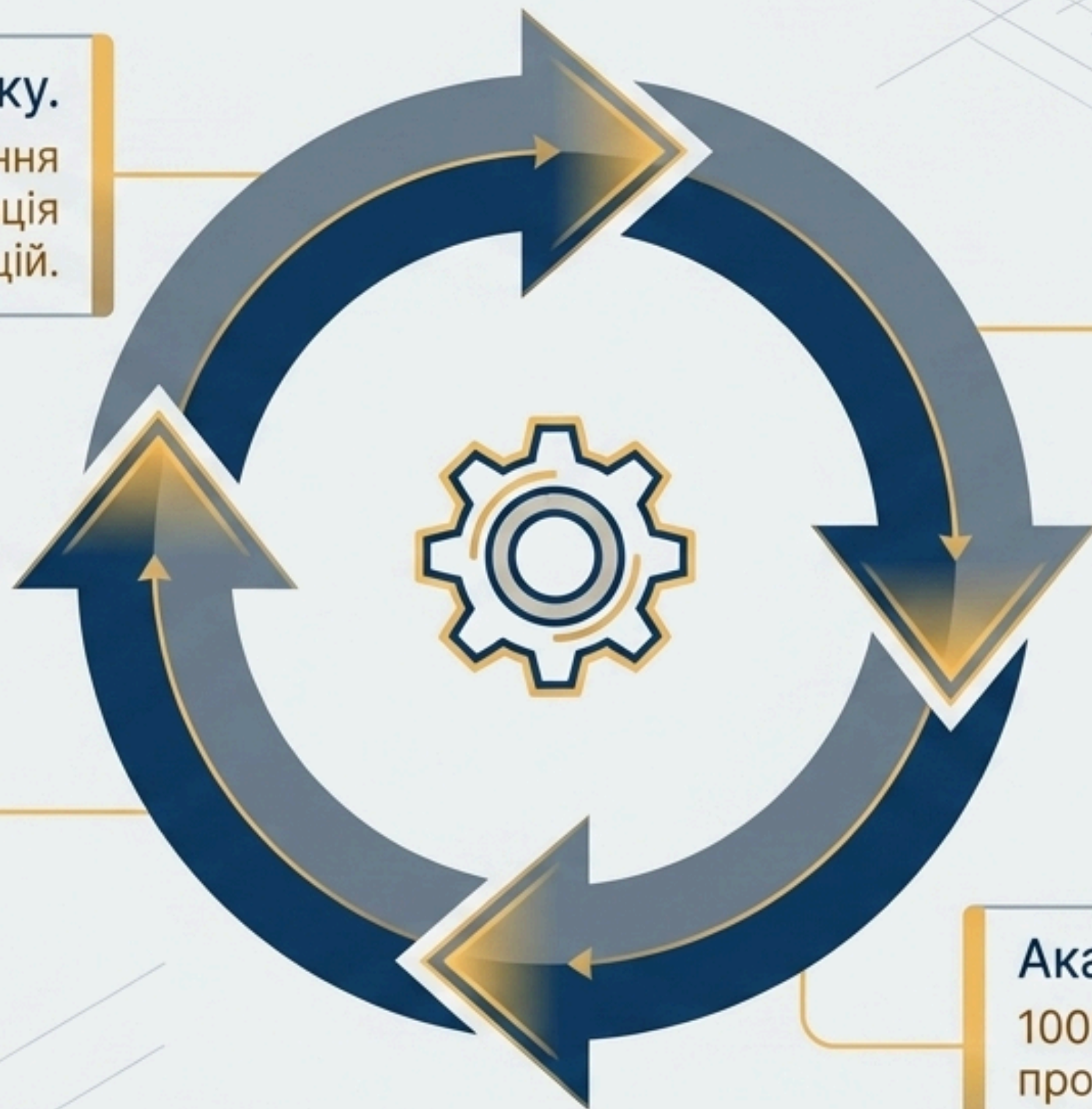
Безперервний професійний розвиток та стажування на провідних підприємствах.

Зворотний зв'язок

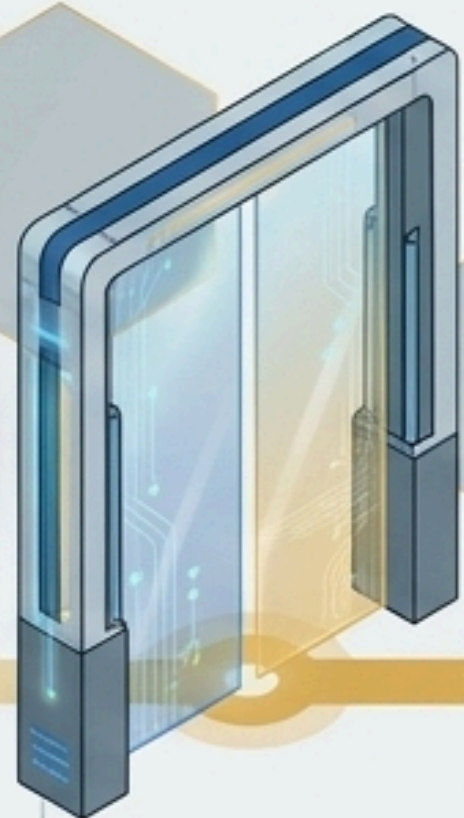
Онлайн-опитування здобувачів освіти для корекції освітніх траєкторій (Оновлення ОПП щороку).

Академічна доброчесність

100% перевірка курсових проєктів на плагіат, прозорі критерії оцінювання.

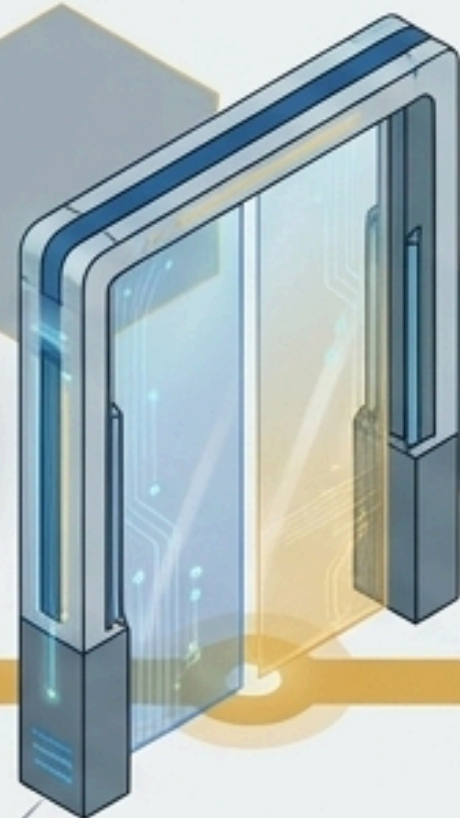


Багатоступенева система атестації



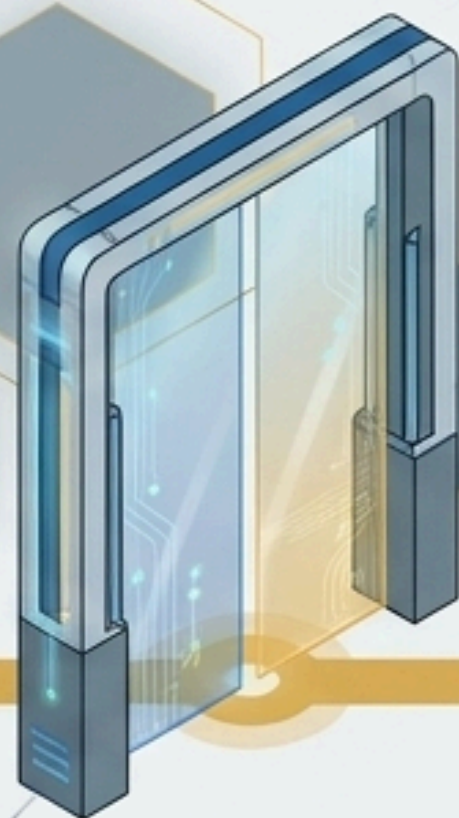
Модульний контроль

Поточна перевірка знань з використанням системи Moodle.



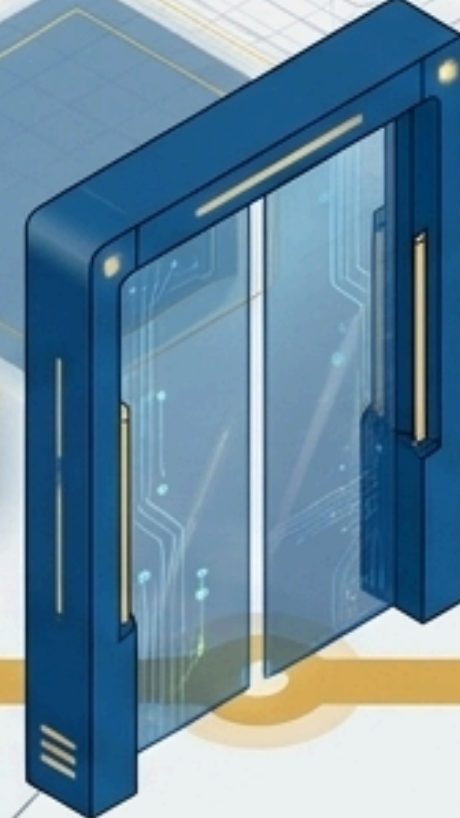
Директорські контрольні роботи

Незалежне оцінювання залишкових знань.



Захист проєктів та звітів

Публічний захист курсових робіт та результатів виробничої практики.



Комплексний іспит

Фінальний рубіж: тестова перевірка стандартів + письмове розв'язання реальних розрахункових та ситуаційних виробничих задач.

Профіль випускника: ГОТОВНІСТЬ ДО РИНКУ

Статус

Фаховий молодший бакалавр (5 рівень НРК).



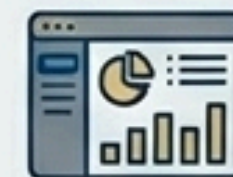
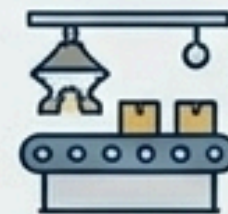
ЕКОНОМІЧНИЙ ВПЛИВ

Здатність мінімізувати втрати, розраховувати витрати сировини та аналізувати економічну ефективність (СК 13, СК 14).



Ключова компетенція

Здатність здійснювати виробництво, контролювати режими зберігання та управляти процесами за допомогою сучасного ПЗ (СК 1, СК 2, СК 3).



Академічна мобільність



Право на продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.



Готовність до масштабування кар'єри.

Створюйте майбутнє харчової індустрії разом з нами.

Відокремлений структурний підрозділ «Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету»

Дізнайтеся більше про умови вступу та програму:

<https://tfcddaey.site/>

