

# Спеціальність «Харчові технології»

Спеціальність «Харчові технології» - це сучасна спеціальність, яка передбачає підготовку фахівців в галузі впровадження інноваційних технологій і виробництва харчових продуктів з новими споживчими та функціональними властивостями.

Під час професійної діяльності фахівець з харчових технологій здатний до вирішення типових спеціалізованих завдань та практичних проблем у галузі ресторанного господарства, виробництва кулінарної продукції, що передбачає застосування теоретичних знань щодо технологій та способів виробництва харчової продукції, обслуговування споживачів закладів громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства.

## *Основні дисципліни освітньо-професійної підготовки:*

- ✓ Мікробіологія та фізіологія харчування
- ✓ Устаткування закладів ресторанного господарства
- ✓ Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства
- ✓ Технологія виробництва кулінарної продукції
- ✓ Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів
- ✓ Товарознавство харчових продуктів
- ✓ Сучасна українська кухня
- ✓ Основи барної справи
- ✓ Особливості кухні народів світу
- ✓ Інноваційні харчові технології

## *Професійні компетенції майбутнього фахівця:*



**По закінченню навчання за спеціальністю «Харчові технології» випускник ЗМОЖЕ:**

- ✓ розробляти та удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності;
- ✓ розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- ✓ визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

## *Сфера професійної діяльності:*

Випускники спеціальності «Харчові технології» проходять практику, стажування та в подальшому мають широку сферу працевлаштування на підприємствах харчової промисловості та обіймати посади:

- ✓ Технік-технолог з технології харчування;
- ✓ Майстер виробничого навчання;
- ✓ Шеф-кухар;
- ✓ Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;
- ✓ Майстер ресторанного обслуговування;
- ✓ Інспектор з контролю якості;
- ✓ Керуючий рестораном (кафе, їдальнею);
- ✓ Технік-технолог з бродильного виробництва.

У коледжі створені всі умови для якісної підготовки фахівців, розвитку творчого потенціалу студентів, навчання та виховання обдарованої молоді. Навчальний процес здійснюється за програмами, які відповідають сучасним освітнім стандартам і новітнім методикам.



Викладачі циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій постійно ведуть пошук нетрадиційних форм та методів організації не тільки аудиторної, але й позааудиторної роботи здобувачів освіти для формування професійної майстерності. З цією метою проводять різноманітні позааудиторні заходи та відкриті заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. Зокрема: конкурс професійної майстерності «Комерц Фест», майстер клас «Дізнайся, споживачу!», «День кар'єри – 2021», відкриті засідання гуртка «Юний підприємець» та «Споживач».



Здобувачі освіти спеціальності «Харчові технології» проходять практику, яка є невід'ємною складовою частиною навчального процесу підготовки фахівців, на сучасних підприємствах харчової та переробної промисловості.



Випускники спеціальності «Харчові технології» можуть продовжити навчання в Національному університеті біоресурсів і природокористування України та інших ЗВО України за скороченою програмою підготовки за рівнем вищої освіти «Бакалавр».

***Запрошуємо Вас до нашої коледжанської родини!***