

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора Тернопільського фахового  
коледжу харчових технологій і торгівлі  
Людмила КРУКЕВИЧ



20 24 р.

Кажан 75-0

## Концепція діяльності

Тернопільського фахового коледжу харчових  
технологій і торгівлі з підготовки фахівців зі  
спеціальності

**181 Харчові технології,**

**освітньо-професійна програма «Виробництво хліба,  
кондитерських, макаронних виробів і  
харчоконцентратів**

(за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший  
бакалавр)



Розглянуто і затверджено  
на засіданні педагогічної ради

Голова Людмила Крукевич

Протокол №

"24 вересня" 2024р.

Тернопіль - 2024 р.

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі є державним закладом фахової передвищої освіти, підпорядкований Міністерству освіти і науки України.

Відповідно до наказу Міністерства торгівлі УРСР від 27.07.1963 року за № 264 «Про заходи по покращенню підготовки кадрів для торгівлі і громадського харчування в УРСР» Тернопільська школа торгово-кулінарного учнівства була реорганізована в Тернопільський технікум радянської торгівлі з 1 вересня 1963 року.

Згідно з наказом Міністерства торгівлі України від 19.09.1991 року № 91 Тернопільський технікум радянської торгівлі перейменовано у Тернопільський комерційний технікум.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України №15 від 18.01.1992 року «Про передачу навчальних закладів Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі до системи Міносвіти України» технікум переданий у підпорядкування Міністерства освіти України.

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України №132 від 04.03.2005 року Тернопільський комерційний технікум перейменовано у Тернопільський комерційний коледж із збереженням ліцензійного прийому студентів.

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України №1147 від 04.10.2011 року Тернопільський комерційний коледж перейменовано у Державний вищий навчальний заклад «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» із збереженням ліцензійного прийому студентів.

Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 18 лютого 2020 року № 233 «Про перейменування Державного вищого навчального закладу «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» Державний вищий навчальний заклад «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» перейменовано у Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі.

З 2010 року розпочато підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.03050701 «Маркетингова діяльність», з 2011 року за спеціальністю 5.14010102

«Ресторанне обслуговування». У 2011 році навчальний заклад отримав ліцензію на здійснення освітньої діяльності за спеціальностями 5.14010101 «Готельне обслуговування» і 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Заклад освіти внесений до Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців. Ідентифікаційний код 01566324. Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі діє на підставі Статуту, затвердженого Міністерством освіти і науки України від 10.08.2022 року, наказ № 729.

Одним із найважливіших напрямів вирішення проблеми народного добробуту є більш повне задоволення потреб населення у якісному обслуговуванні, удосконалення технології виробництва, поліпшення якості готової продукції, підвищення культури обслуговування населення.

Харчова промисловість України є однією зі стратегічних галузей розвитку вітчизняної економіки. Вона покликана забезпечувати стабільне постачання населення необхідними якісними продуктами харчування і виступає важливою ланкою формування продовольчої безпеки держави й експортного потенціалу країни. Першочергове місце у споживчому кошику займає хліб. Хліб був і залишається одним з основних продуктів харчування населення нашої країни. Кількість щоденного споживання хліба населенням України дозволяє вважати його одним з найважливіших продуктів харчування. Хлібобулочні вироби посідають важливе місце в раціоні, тому що вони насичують організм вуглеводами, вітамінами групи В та мають малий вміст жиру.

Хлібобулочні вироби мають багатовікову історію.

Хліб – це символ добробуту і праці мільйонів людей різних професій. Він був, є і буде їх головною турботою. У хлібному циклі беруть участь не лише ті, хто сіє, збирає, а й гірники, шахтарі, нафтовики, енергетики, машинобудівники, працівники транспорту, борошномельних підприємств. На завершальному етапі цього циклу – працівники хлібопекарської галузі і торгівлі.

Хлібопечення – найбільш розвинута галузь харчової промисловості України. З давніх часів по сьогодні професія людей, що виготовляють хліб, користується особливою повагою у суспільстві.

У Тернопільській області та в місті Тернопіль активно функціонують хлібопекарські підприємства, а також продовжують і надалі відкриватися приватні пекарні, які швидше великих державних хлібо заводів реагують на нові запити і адаптуються до смаків споживачів, можуть запропонувати більш широкий асортимент виробів і демонструють високу рентабельність .

На сьогодні пріоритетом вибору споживачів хлібобулочних виробів є:

- свіжа випічка («гаряча» – вироблена прямо в місті продажу);
- якісна та корисна (виробництво дієтичних сортів хліба з високим вмістом клітковини, внаслідок нестачі останньої в сучасному раціоні);
- широка асортиментна лінійка (наявність соціальних та ексклюзивних сортів хлібу);
- ціник (в залежності від виду хліба ціна повинна варіюватися від 10 до 30 грн.); – індивідуальна приваблива упаковка (хліб в упаковці – ще один сегмент ринку хлібобулочних виробів, що на сьогодні становить 15% всього ринку).

Особливо помітним став *розвиток кав'ярень-кондитерських*, що відповідає зростаючому попиту на заклади з невимушеною атмосферою для відпочинку та спілкування. Відкриття мережі таких закладів виявилось стратегічно правильним рішенням. Це зумовлено кількома факторами: з одного боку, вигідніше створювати власне виробництво для обслуговування декількох закладів, що дозволяє оптимізувати витрати на сировину та технологічне обладнання; з іншого боку, мережевий підхід сприяє підвищенню впізнаваності бренду та формуванню лояльної клієнтської бази. Споживачі швидко звикають до високої якості продукції та послуг, що зміцнює позиції бренду на ринку.

Розвиток таких мереж також відповідає сучасним тенденціям урбанізації та попиту на доступні, але високоякісні місця для проведення часу. Створення кав'ярень та кондитерських, які стають частиною міського середовища, є важливим внеском у розвиток гастрономічної культури регіону, сприяючи його туристичній привабливості та економічному зростанню (кав'ярня «Скаварідка»,

«Карма Кава Modern Society Ternopil», міні-кав'ярня «Гори кави», кав'ярня «Горня», «BarBarista», кав'ярня «XX століття», кав'ярня «Ровер», кафе «Monfalcone», кав'ярня «kaVka», кав'ярня «BLACK & WHITE COFFEE» та ін.)

Сьогодні активно розвивається **крафтове виробництво**, тобто це хлібобулочні, чи то кондитерські, чи то макаронні вироби, зроблені на невеликому підприємстві із застосуванням ручної праці. Крафтові хлібобулочні вироби випікають за традиційними рецептами, до складу входять натуральні харчові домішки, різні зернові та фруктові компоненти. За рахунок цього смак та аромат випічки поліпшується. Відсоток українців, які їдять хороший, крафтовий хліб — невеликий. Це зумовлено ціною, яка помітно вища, ніж на соціальний хліб. По-друге, у людей мало інформації про виробництво, процеси, технології хліба. На його споживання також впливає поширена думка про шкоду хліба, оскільки для виготовлення використовують борошно з вмістом глютену (клейковини), для бродіння — дріжджі. Хліб не шкідливий. Потрібно просто розібратися в деталях, аби споживачі не були перевантаженими зайвою інформацією. Здебільшого для виготовлення такого хліба потрібно не кілька годин, а майже доба. Процес тривалий та повільний. Зазвичай використовують закваску — це і є основним секретом у виготовленні запашних буханців.

Під час замішування можна додавати різні види борошна. Це не тільки смачно, але і корисно. Найбільш корисним є цільнозернове та житнє борошно, яке містить у собі цілий спектр вітамінів, білків та мікроелементів.

Надзвичайно затребуваними в сучасних умовах є **дієтичні хлібобулочні, кондитерські, макаронні вироби та харчоконцентрати**, тобто це вироби зі зміненим складом і енергетичною цінністю. Ці види хліба використовують для хворих людей.

На даний час у Тернопільській області функціонує велика кількість підприємств хлібопекарської промисловості. Найпотужніші із них — Микулинецький хлібо завод, Тернопільський хлібо завод «Тернопільхлібпрому», нові підприємства ТОВ «Назбруччяхліб», ПП «Бекерай», хлібопекарські і кондитерські цехи ТОВ «Новус Україна», «Сільпо-Фуд», ТОВ «Хлібодар

Плюс», ВАТ "Чортківський хлібзавод", пекарня «Скоринка», пекарня «Пліч о пліч», крафтова пекарня «ZERNO», а також знамениті пекарня-кондитерська «Штрудель», «Формія», пекарню-кав'ярню «Biker and Besku», кав'ярня «Коліжанка», кав'ярня «Львівська майстерня шоколаду», кондитерська «See Free», пекарня-кав'ярня «Франс.уа», сімейна пекарня «Лакітка», ТОВ Хлібодар Плюс, ТОВ виробничо-комерційна фірма «Серпанок», ТОВ «Міка», кондитерський магазин "TORTOLLY", мережа магазинів "Сім 23", кулінарна студія Марії Левенець, Міні-пекарні та кондитерські цехи при супермаркетах «23/7», «АТБ», «Рукавичка», "Смаколик", «Продлюкс плюс», кондитерські цехи з виготовлення десертів при ресторанах, кав'ярнях. Випускники коледжу стали відомими шеф-кондитерами і створили власні підприємства.

Багатим асортиментом продукції на основі давніх оригінальних рецептів відома в Україні кондитерська фабрика "ТЕРА".

За результатами моніторингу ринку праці та ринку освітніх послуг встановлено, що у зв'язку з вищесказаним виникає необхідність у покращенні якості продукції харчової промисловості у відповідності до європейських стандартів. Однак наявний ринок праці фахівців у цій сфері не відповідає зростаючим потребам розвитку підприємств. Це підкреслює важливість удосконалення професійної підготовки кадрів та впровадження сучасних стандартів у харчовій промисловості, щоб забезпечити високий рівень виробництва продуктів та задовольнити вимоги споживачів.

Одним із ключових напрямів підвищення добробуту населення є забезпечення більш повного задоволення потреб у високоякісних та різноманітних харчових продуктах. Це передбачає не лише поліпшення технологій виробництва та підвищення якості готової продукції, але й скорочення відходів та витрат. Важливу роль у цьому процесі відіграє кадровий потенціал, зокрема технологи.

У сучасних умовах конкурентного ринку нові форми економічних відносин вимагають від працівників галузі високого рівня професіоналізму. Вони повинні володіти глибокими знаннями щодо особливостей виробництва харчових продуктів та мати чітке розуміння економічних тенденцій як на рівні

міста й регіону, так і в масштабах усієї країни. Крім того, необхідно враховувати вплив глобалізації та міжнародних стандартів, які також стають важливими орієнтирами для підвищення якості послуг і продукції. Формування висококваліфікованих кадрів є вирішальним чинником у забезпеченні стабільного розвитку підприємств по виробництву харчових продуктів та задоволення потреб споживачів на найвищому рівні.

Аналіз діяльності і розвитку підприємств харчової промисловості та регіону свідчить про те, що попит на фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» достатньо високий.

В області з кожним роком все більше розширюється мережа хлібопекарських та кондитерських підприємств, тому є значна потреба у висококваліфікованих фахівцях, які володіють знаннями та навичками з організації та контролю виробництва якісної продукції та з впровадження у виробничий процес новітніх технологій.

Підготовка спеціалістів за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» у коледжі здійснюється на базі повної загальної середньої освіти і на базі базової загальної середньої освіти з одночасним наданням повної загальної середньої освіти за денною формою навчання.

Коледж має укладені договори із закладами ресторанного господарства і харчових виробництв на підготовку «фахових молодших бакалаврів» зі спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Навчання здобувачів освіти здійснюється за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, макаронних виробів, кондитерських та харчоконцентратів», яка відповідає вимогам стандарту. Програма включає комплекс загальних та спеціальних компетентностей, спрямованих на формування у здобувачів освіти необхідних знань та навичок для успішної

роботи в харчовій промисловості . Зокрема, вона охоплює такі аспекти, як сучасні технології виробництва, стандарти якості продукції, управління технологічними процесами та забезпечення безпеки харчових продуктів.

Такий підхід до навчання дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними на ринку праці, готовими до викликів сучасного виробництва та здатними вносити свій вклад у розвиток галузі.

Протягом навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» здобувачі освіти здобувають загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав та свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. 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.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. 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.

ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.

ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і



статусом людьми.

ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.

ЗК12. Здатність працювати в команді.

ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.

«Фаховий молодший бакалавр» повинен засвоїти наступні спеціальні компетентності:

СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

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.

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

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

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

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

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

Уміння фахового молодшого бакалавра формуються в процесі навчальної діяльності та є конкретизацією загальних і спеціальних компетентностей, які відображені в програмах освітніх компонентів, практик та індивідуальних завдань. Ці уміння застосовуються як критерії для визначення необхідних і достатніх знань, що можуть бути ідентифіковані, кількісно оцінені та виміряні.

Матеріально-технічна база коледжу повністю відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр». Завдяки сучасному обладнанню та інфраструктурі, здобувачі освіти мають можливість здобувати необхідні знання і практичні навички в умовах, максимально наближених до реальних виробничих процесів. Це забезпечує високий рівень підготовки, який відповідає стандартам якості освіти та потребам ринку праці.

Для забезпечення освітнього процесу згідно з навчальними планами зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» на даний час функціонує 7 лабораторій (технології виробництва харчової продукції, комп'ютерних та інформаційних технологій (4), хімії і техноімі контролю (1), організації обслуговування в закладах ресторанного господарства та 26 навчальних кабінетів: технології виробництва кулінарної і хлібопекарської продукції, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, основ стандартизації, метрології та управління якістю, устаткування в закладах ресторанного господарства і торгівлі, хімії, мікробіології, санітарії і гігієни, економіки, фінансів, та бухгалтерського обліку, товарознавства та експертизи продовольчих товарів, курсового проектування, безпеки життєдіяльності та охорони праці та інші. Усі кабінети і лабораторії оснащені електронними ресурсами.

Лабораторії коледжу оснащені всім необхідним обладнанням, інвентарем,

інструментами, посудом, реактивами та приладами, що дозволяє здобувачам освіти проводити практичні, лабораторні заняття на високому рівні. Усі лабораторії паспортизовані й забезпечені достатньою кількістю робочих місць, що дозволяє організувати індивідуальну роботу здобувачів освіти. Для підвищення ефективності навчання при потребі, групи діляться на підгрупи, що забезпечує комфортні умови для роботи в одну зміну та сприяє більш глибокому засвоєнню матеріалу.

У лабораторіях комп'ютерних та інформаційних технологій обладнано 36 робочих місць та є вихід до глобальної комп'ютерної мережі INTERNET.

Освітній процес зі спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» забезпечують 30 педагогічних працівників: кандидатів наук – 4 особи, з педагогічним званням викладач-методист – 11 осіб, з вищою кваліфікаційною категорією – 22 особи.

Найбільш ефективними методами роботи викладачів технологічного відділення є:

- активізація науково-дослідницької і пошукової роботи викладачів і студентів, сприяння залученню здобувачів освіти до науково-пошукової роботи, що стимулює розвиток критичного мислення та інноваційних підходів до вирішення практичних завдань;
- впровадження сучасних інформаційних технологій в освітній процес активно інтегруються новітні технології навчання та управління, що підвищує ефективність засвоєння матеріалу та забезпечує актуальність знань;
- інтенсифікація освітнього процесу, викладачі активно застосовують інтерактивні методи навчання, особливо під час вивчення фахових освітніх компонентів, що сприяє більш глибокому розумінню матеріалу та формуванню спеціальних компетентностей;
- відділення підтримує тісний зв'язок з представниками галузі, стейкхолдерами, що дозволяє враховувати реальні потреби ринку праці в освітньому процесі та забезпечувати здобувачів освіти актуальними знаннями,

навичками, досвідом;

➤ викладачі активно займаються впровадженням інновацій у виробничий процес та інформаційною діяльністю, що сприяє постійному оновленню навчальних програм і підвищенню їхньої відповідності сучасним стандартам;

➤ особлива увага приділяється підвищенню кваліфікації викладачів, що дозволяє постійно вдосконалювати освітній процес і відповідати викликам фахової передвищої освіти.

У процесі викладання фахових освітніх компонентів у коледжі застосовуються такі методи навчання:

1. Моделювання професійних ситуацій, тобто відтворення на заняттях реальних робочих умов, що дозволяє здобувачам освіти практикувати навички у максимально наближених до реальності умовах.

2. Використання кейс-методу, щодо аналізу конкретних випадків або проблемних ситуацій з професійної практики, що допомагає здобувачам освіти розвивати навички прийняття рішень і критичного мислення.

3. Гостьові лекції від фахівців галузі. Залучення до освітнього процесу практикуючих професіоналів, які можуть поділитися своїм досвідом та актуальними знаннями.

4. Технологічні майстер-класи, проведення практичних занять, на яких здобувачі освіти освоюють новітні технології та методи, що використовуються у галузі.

5. Ділові ігри, використання ігрових методів для моделювання виробничих процесів з метою засвоєння принципів управління та прийняття рішень у реальних робочих ситуаціях.

Формування сприятливого мікроклімату, заснованого на доброзичливості, творчій співпраці викладачів і здобувачів освіти, а також на взаєморозумінні й повазі на всіх рівнях, є ключовим чинником успішної підготовки висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців. Реалізація принципів співпраці між педагогічним колективом, батьками,

стейкхолдерами, громадськими організаціями та підприємствами ресторанного господарства і харчового виробництва забезпечує цілісність і актуальність освітнього процесу.

Ця співпраця сприяє розвитку у здобувачів освіти не лише професійних компетентностей, але й здатності до активної, творчої діяльності у різних сферах суспільного життя. Створення таких умов навчання допомагає підготувати фахівців, які здатні ефективно працювати в команді, приймати відповідальні рішення та адаптуватися до викликів сучасного ринку праці. Це також сприяє формуванню у здобувачів освіти стійких морально-етичних принципів, що є важливими для успішної професійної діяльності та особистісного зростання.

Концепція діяльності Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі щодо підготовки фахівців зі спеціальності 181 "Харчові технології" за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» також враховує нові реалії, пов'язані з переміщенням закладів ресторанного господарства та виробничих підприємств галузі харчового виробництва до Тернопільського регіону. Ці зміни, викликані загальнонаціональними процесами, зокрема у зв'язку з військовою агресією та необхідністю збереження й перенесення бізнесів із небезпечних регіонів, створюють додатковий попит на висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій.

Завдяки таким переміщенням, у Тернополі та області зростає кількість підприємств, які потребують компетентних фахівців, здатних не тільки забезпечити безперебійне функціонування виробничих процесів, але й впроваджувати сучасні європейські стандарти якості у виробництво харчової продукції. Випускники коледжу мають можливість стати невід'ємною частиною цього процесу, забезпечуючи стабільний розвиток і адаптацію нових підприємств до місцевого ринку.

Таким чином, підготовка фахівців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі є не тільки актуальною, але й необхідною умовою для підтримки та розвитку місцевої економіки, особливо в умовах змін,

що відбуваються. Це забезпечує випускникам широкі можливості працевлаштування та професійного зростання, а регіону — необхідний кадровий ресурс для подальшого економічного розвитку і відновлення виробничого потенціалу.

Відгуки закладів ресторанного господарства, харчових виробництв, а також інших організацій і установ підтверджують, що здобувачі освіти Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі демонструють високий рівень професійної підготовки. Здобувачі освіти коледжу мають високий професійний рівень, належні знання із наукових основ виробництва харчової продукції, теоретичні знання з технохімічного контролю галузі, вміло демонструють практичні навички та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впроваджувати нові технології, новий асортимент продукції.

Здобувачі освіти коледжу майстерно демонструють практичні навички, зокрема вміння планувати та вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість виконання технологічних процесів і керувати ними.

Завдяки отриманим знанням і вмінням випускники спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» відповідають стандартам професійної діяльності, що робить їх конкурентоспроможними фахівцями на ринку праці. Вони готові ефективно працювати в різних сегментах галузі, забезпечуючи якість і безпеку продукції.