

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Виробництво хліба, кондитерських, макаронних
виробів і харчоконцентратів
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальність: 181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО
Педагогічною радою
Тернопільського фахового коледжу
харчових технологій і торгівлі
Голова ради _____ Людмила КРУКЕВИЧ
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.
Освітньо-професійна програма уводиться в дію з
1.09.2022 р.
(наказ № 103-о від 31.08.2022 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

Рівень освіти	фахова передвища
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Погоджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін

Протокол № ____ від «__» _____ 2022 року

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ **Ганна Горішна**

Погоджено на засіданні методичної ради коледжу:

Протокол № ____ від «__» _____ 2022 року

(висновок, особливі умови)

Голова МР коледжу _____ **Тетяна КОГУТ**

Погоджено на засіданні ради роботодавців коледжу:

(висновок, особливі умови)

Протокол № ____ від «__» _____ 2022 року

Голова ради роботодавців коледжу _____ **Михайло ПАРІЙ**

Погоджено на засіданні студентського самоврядування коледжу

Протокол № ____ від «__» _____ 2022 року

висновок, особливі умови)

Голова студентського самоврядування _____ **Олександр СОЛТИС**

1. ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів у галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології, яка заснована на компетентнісному підході.

Освітньо-професійна програма розроблена проектною групою циклової комісії технологічних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі у складі:

Керівник проектної групи – Горішна Ганна Павлівна, голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач-методист, викладач вищої категорії.

Члени проектної групи:

1.Ткач Наталія Василівна – завідувачка навчально-виробничої практики, викладач спецдисциплін, викладач вищої категорії;

2. Пиріг Ірина Ярославівна – завідувачка технологічним відділенням, викладач спецдисциплін.

Фахову експертизу проводили:

1. *Юлія Вікторівна Камбулова*, доктор технічних наук, професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій;

2. *Галина Степанівна Пилипів*, заступник начальника управління, начальник відділу харчової та переробної промисловості, розвитку сільських територій департаменту агропромислового розвитку облдержадміністрації.

2. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Таблиця 1

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Форми здобуття освіти	- інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева); - індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві); - дуальна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів
Опис предметної області	Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.

	<p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.</p>
Працевлаштування випускників	

3. ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕННЯ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) **становить 150 кредитів ЄКТС**. Обсяг обов'язкових дисциплін становить 112,5 кредитів ЄКТС. Обсяг вибіркових дисциплін 37,5 кредитів ЄКТС.

Тривалість освітньо-професійної програми – **2,5 роки**.

На основі **базової середньої освіти** здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається коледжем з урахуванням визнання раніше здобутих

результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

4. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>
<p>Загальні компетентності</p>	<p>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 і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p>

	<p>СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК 11. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>СК 12. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з виробничої санітарії та гігієни при виготовленні харчової продукції, її зберіганні, транспортуванні та реалізації.</p>
--	--

5. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ:

РН 1	Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН 2	Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН 3	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН 4	Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
РН 5	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
РН 6	Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
РН 7	Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
РН 8	Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
РН 9	Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
РН 10	Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової

	продукції під час її виробництва.
PH 11	Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
PH 12	Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
PH 13	Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
PH 14	Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
PH 15	Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
PH 16	Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
PH 17	Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

6. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту зазначаються в освітньо-професійній програмі коледжу

7. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з [Національною рамкою кваліфікацій](#);

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти коледжу (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням навчального закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її

відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

8. ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ

Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовані) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

Код КП	Професійна назва роботи
1222.2	Начальник (завідувач) виробничої лабораторії
3111	Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)
3152	Інспектор з контролю якості продукції
3340	Майстер виробничого навчання
3436	Помічник керівника
3550	Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
3550	Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
3560	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
7412	Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
1210.1	Керуючий підприємством харчування
5122	Виробник харчових напівфабрикатів

9. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗА ЦИКЛАМИ ДИСЦИПЛІН

Назви циклів	Нормативна кількість навчальних годин/кредитів/ відсотків
Обов'язкові навчальні дисципліни	
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	615 годин/20,5 кредити
Цикл фундаментальної, природничо-наукової підготовки	465 годин/ 15,5 кредитів

Цикл професійної і практичної підготовки	2025 годин/ 67,5 кредитів
Вибіркові навчальні дисципліни	
Дисципліни за вибором закладу освіти	675 годин/ 22,5 кредитів
Дисципліни за вибором здобувача освіти	450 годин/ 15 кредитів
Семестровий контроль - 225 годин/ 7,5 кредитів	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти 45 годин/ 1,5 кредиту	
Усього	4500 годин/ 150 кредитів

Під час складання навчального плану до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти потрібно керуватися цією освітньо-професійною програмою та наказом МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

10. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

10.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика)	Кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми			
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
1	Історія України	1,5	залік
2	Основи економічної теорії	2	залік
3	Основи філософських знань	1,5	екзамен
4	Соціологія	2	залік
5	Культурологія	1,5	залік
6	Іноземна мова за (проф. спрямуванням)	5	залік
7	Українська мова за (проф. спрямуванням)	1,5	залік
8	Фізичне виховання	5,5	залік
Всього за циклом		20,5	
Цикл фундаментальної, природничо-наукової підготовки			
9	Комп'ютерна техніка	3,5	залік
10	Органічна хімія	3	залік
11	Фізична і колоїдна хімія	3,5	екзамен

12	Аналітична хімія	4	залік
13	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
Всього за циклом		15,5	
Цикл професійної та практичної підготовки			
15	Технології хлібопекарського виробництва	7,5	екзамен
16	Технології кондитерського виробництва	8	екзамен
17	Технології харчоконцентратів	5,5	екзамен
18	Технохімічний контроль	3	залік
19	Технологічне устаткування в галузі	4	екзамен
20	Охорона праці	2	екзамен
21	Економіка, організація планування і управління	4	екзамен
22	Автоматизація виробничих процесів	3,5	залік
23	Основи стандартизації та метрології	3	залік
24	Процеси і апарати харчових виробництв	3,5	екзамен
25	Прикладна механіка	2,5	залік
26	Навчальна практика	7,5	залік
27	Технологічна практика	9	залік
28	Виробнича практика	4,5	залік
Всього за циклом		67,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		103,5	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми			
<i>За вибором навчального закладу</i>		22,5	
1	Правознавство	1,5	залік
2	Вища математика	1,5	залік
3	Неорганічна хімія	3	залік
4	Інженерна графіка	3	залік
5	Мікробіологія	1,5	залік
6	Основи екології	1,5	залік
7	Основи електротехніки	1,5	залік
8	Облік та звітність	3	екзамен
9	Основи наукових досліджень	2,5	залік
10	Промсанітарія	3,5	залік
Всього за циклом		22,5	
<i>За вибором здобувачів освіти</i>		15	
1	Біохімія	2	залік
	Основи електромеханіки		
2	Технічна мікробіологія	2	залік
	Основи фізіології та гігієни харчування		
3	Хімія, товарознавство сировини	3,5	екзамен
	Теоретичні основи харчових технологій		
4	Проектування технологічних ліній	4	залік
	Основи моделювання технологічних процесів		
5	Комп'ютерна графіка	3,5	залік
	Інноваційні технології в галузі		

Всього за циклом	15	
Загальний обсяг вибірових компонент	37,5	
Семестровий контроль	7,5	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1,5	
Всього підготовка	150	

Пояснювальна записка

Коледж самостійно визначає перелік освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології та результати навчання, які узгоджені між собою та відповідають Національній рамці кваліфікації.

Під час формування освітньо-професійної програми з інтегрованою освітньою програмою профільної середньої освіти та складання навчальних планів до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти коледж керується Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології Галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та наказом МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

У Таблиці 1 наведено матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, у Таблиці 2 – відповідність визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей.

Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Назва галузі і видів економічної діяльності	Код
Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів	10.7
Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання	10.71
Виробництво інших харчових продуктів	10.8
Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів	10.82
Виробництво прянощів і приправ	10.84
Виробництво готової їжі та страв	10.85
Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів	10.86
Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань	10.89
Діяльність із забезпечення стравами і напоями	56
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.1
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.10
Постачання готових страв	56.2
Постачання готових страв для подій	56.21
Постачання інших готових страв	56.29
Обслуговування напоями	56.3
Обслуговування напоями	56.30

Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Код КП	Професійні назви робіт
1222.2	Начальник (завідувач) виробничої лабораторії
3111	Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)
3152	Інспектор з контролю якості продукції
3340	Майстер виробничого навчання
3436	Помічник керівника
3550	Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
3550	Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
3560	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
7412	Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
1210.1	Керуючий підприємством харчування
5122	Виробник харчових напівфабрикатів

