

МЕТА І ЗАВДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

У методичних вказівках наведено загальні вимоги й методичні рекомендації з виконання та оформлення кваліфікаційної роботи здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Кваліфікаційна робота є показником рівня отриманих знань, на підставі якої Екзаменаційна комісія визначає відповідність знань здобувачів вимогам освітньої програми та приймає рішення про присвоєння здобувачеві освітнього ступеня «бакалавр». Метою виконання кваліфікаційної роботи є закріплення і поглиблення знань, отриманих при вивченні дисциплін «Технології харчових виробництв», «Проектування підприємств харчової промисловості», а також набуття навичок з проектування підприємств харчової промисловості. Набуті знання та навички можуть бути використані під час виробничо-технологічної, проектної діяльності випускників даної спеціальності.

В процесі виконання кваліфікаційної роботи здобувач повинен проявити самостійність у роботі з проектною, нормативною документацією, рекомендованою літературою за спеціальністю. Завдання керівника полягає у зорієнтуванні та допомозі здобувачу для отримання більш ефективного результату проектних рішень, шляхом використання отриманих знань для розвитку професійно-практичних навичок з проектування підприємств галузі на базі нормативних вимог з промислового будівництва. У процесі виконання керівник кваліфікаційної роботи, поряд із загальним керівництвом, забезпечує необхідною методичною, нормативною документацією, обговорює і оцінює правильність і раціональність прийнятих здобувачем рішень, а також відповідність вимогам стандарту оформлення пояснювальної записки, надає допуск до захисту при виконанні повного обсягу завдання.

Завданням кваліфікаційної роботи є систематизація знань, щодо вибору науково обґрунтованих технологій, сучасних аспектів проектування харчових підприємств, формування уміння аналізувати можливі варіанти технічних рішень й обґрунтовувати їх технологічну та економічну доцільність, удосконалення знань технологічних та техніко-економічних розрахунків.

Виконання кваліфікаційної роботи передбачає формування та розвиток у здобувачів наступних компетентностей:

інтегральної компетентності: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальних компетентностей:

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 07. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Здатність працювати автономно.

ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. 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 забезпечення здорового способу життя.

спеціальних компетентностей:

СК 01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням

технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 09. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність впроваджувати систему контролю, яка дозволяє виробнику моніторити й забезпечувати сталу якість продукту та знизити витрати, пов'язані зі змінами якості сировини.

СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво національні харчові продукти, які відображають багатогранну культурну спадщину та традиції України.