



ІСТОРІЯ

Освітньої програми «ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА» «Storage, Preservation and Meat Processing Technologies»

Початок запровадження починається з **1991 року**, за наказом Міністерства освіти і науки України на базі Механіко-технологічного технікума відкривається спеціальність «Виробництво м'ясних продуктів».

У **2002 році** відбувся перший випуск молодших спеціалістів – технологів з виробництва м'ясних продуктів, що складав 10 випускників, двоє з яких закінчили з відзнакою.

До 2008 року було випущено 120 молодших спеціалістів, які досі успішно працюють на м'ясопереробних підприємствах Одеської області та по всіх регіонах України.

У **2008 році** було змінено назву спеціальності на «Зберігання, консервування та переробка м'яса».

До **2011 року** було вже випущено близько 350 випускників – м'ясопереробників, більшість з яких вирішила отримати вищу освіту за спорідненим напрямком та поступила до Одеської Національної Академії Харчових Технологій на навчання на факультет «Технологія і безпека харчових продуктів та екологічного менеджменту» спеціальність «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» зі скороченим терміном підготовки для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр.

У **2020 році**, освітня програма відзначила **30-ту річницю з дня заснування**. Багато подій та змін відбулось за цей час, так Механіко-технологічний технікум став Відокремленим структурним підрозділом Механіко – технологічним фаховим коледжем Одеського національного технологічного університету, спеціальність змінила назву на «Харчові технології», поступово змінився і викладацький склад освітньої програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса», але не змінним залишилась підготовка та випуск висококваліфікованих фахівців. Нині, більше 90% працівників м'ясопереробної галузі нашого регіону здобули фахову передвищу освіту саме на технологічному відділенні коледжу.





Спеціальність «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Освітня програма «ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»

«Storage, Preservation and Meat Processing Technologies»

М'ясопереробна галузь є невід'ємною складовою харчової промисловості, яка забезпечує продовольчу безпеку країни. Головною рушійною силою розвитку м'ясопереробної промисловості є її кадровий потенціал, тому підвищення рівня компетенції випускників закладів фахової передвищої освіти, наявність поглиблених теоретичних і практичних навичок, які дозволяють розвивати підприємства, адаптувати і впроваджувати нові технологічні інновації рішення є однією з головних вимог сучасного ринку праці.

Сучасні підприємства м'ясопереробної галузі орієнтовані на вітчизні та зовнішні ринки. Тому розуміють, що розвиток інновацій (тобто розвиток підприємства) потребує вкладання коштів не тільки в обладнання, а й в наукову діяльність та активну співпрацю з провідними закладами освіти, які займаються підготовкою висококваліфікованих фахівців для м'ясопереробної галузі. Прикладом такого симбіозу є підготовка фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» на базі технологічного відділення ВСП «Механіко-технологічний фаховий коледж ОНТУ», яка вже понад 30 років готує фахівців за даним фаховим напрямом.

Орієнтація освітньо-професійної програми. Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості.

Освітня програма спрямована на підготовку фахівця, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями в м'ясопереробній галузі та передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з розроблення та впровадження технічних і технологічних інновацій та виконання і захисту кваліфікаційної роботи з використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних засобів.

Завдяки діючим угодам коледжу з вітчизняними і закордонними підприємствами, здобувачі освіти мають можливість отримати практичні навички та досвід на м'ясопереробних підприємствах України, Польщі, Німеччині. Підготовка відбувається на передових підприємствах м'ясопереробної галузі, тому випускники завжди отримують високооплачувану роботу.

Для стимулювання освоєння фундаментальних і професійно-орієнтованих знань здобувачі отримують академічні стипендії Кабінету міністрів України. При підготовці здобувачів використовуються традиційні та інноваційні форми навчання (денна, дистанційна та дуальна). Дуальна форма освіти передбачає забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії при поєднанні аудиторного навчання з набуттям практики у виробничих умовах для закріплення теоретичних знань набутих під час навчання в коледжі в тріаді успішної фахової самореалізації: навчання - робота - досвід.



КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА

Освітня програма

«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»

«Storage, Preservation and Meat Processing Technologies»



Фаховий молодший бакалавр при навчанні проходить підготовку для технолгічної діяльності на підприємствах м'ясної галузі на посадах: технік технолог, змінного майстра виробництва, начальника зміни, техника-лаборанта (мікрбіолог, хімік).

Фаховий молодший бакалавр набуває знання за фахом, вміє творчо та діалектично оцінювати суспільні явища, володіє почуттям професійної гідності.

Фаховий молодший бакалавр знає технологічні прийоми та режими виробництва, призначення та принцип роботи технологічного обладнання, вимоги до якості м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, м'ясних консервів, напівфабрикатів, способи автоматизації виробничих процесів, організацію контролю якості сировини та готової продукції, правила та норми охорони праці.

Фаховий молодший бакалавр знає систему та методи проектування технологічних процесів та режимів виробництва, методи технологічного контролю продукції, елементи маркетингу та менеджменту, організацію планування та аналіз господарчої діяльності виробництва.

Основним фокусом освітньої програми є підготовка освітньо-професійних кадрів які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій м'ясних продуктів.



УСПІХИ ЛЮДСТВА НЕ МАЛІ - БЕЗЛІЧ НАУК, КРАЇН, РЕЧЕЙ. ТА ВСЕ, ЩО Є В НАС НА СТОЛІ - СТВОРИВ ТЕХНОЛОГ ДЛЯ ЛЮДЕЙ

М'ясний ринок займає високу позицію серед товарних ринків, через те, що м'ясо є невід'ємною частиною раціону кожної людини, у якого немає відповідних товарів-замінників. М'ясні продукти є головним елементом державного стратегічного запасу, а галузь м'ясної та м'ясопереробної продукції має великий вплив на розвиток економіки України.

М'ясна галузь, як одна з основних агропромислового сектора економіки України, розвивається дуже активно і успішно. Ринок продукції м'ясопереробного агропромислового комплексу складається з таких елементів: ринок м'яса, ринок м'ясних напівфабрикатів, ринок ковбасних виробів і ринок м'ясних консервів. В нашій державі на ринку м'яса і м'ясопродуктів діє понад 150 м'ясопереробних підприємств (м'ясокомбінатів), більше 3000 приватних цехів, кілька десятків птахофабрик.

Освітня програма дає можливість побудувати кар'єру технолога м'ясопереробних виробництв.

Різномісна підготовка дозволяє випускникам працювати на підприємствах м'ясної промисловості, в науково-дослідних інститутах, в органах державного управління та громадських організаціях, що здійснюють контроль за якістю та безпекою м'ясної продукції, в органах санітарно-епідеміологічного та екологічного контролю, в центрах стандартизації, метрології та сертифікації продукції, на посадах:

- директор підприємства;
- головний інженер;
- завідувач лабораторії;
- завідувач виробництвом;
- інспектор з контролю якості продукції;
- спеціаліст з управління якості та безпеки харчових продуктів та виробництв;
- менеджер з продажу обладнання та сировинних інгредієнтів;
- менеджер з продажу добавок для галузі;
- технік-технолог;
- помічник керівника малого підприємства без апарату управління;
- помічник керівника виробничого підрозділу;
- технік-лаборант (біологічні дослідження);
- технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження).



Освоєння освітньо-кваліфікаційного рівня дає можливість реалізувати свій потенціал у фірмах, що займаються розробкою харчових добавок для м'ясопереробної галузі. Також є можливість продовжити наукову освіту у вищому навчальному закладі.

Це все говорить про перспективність професії технолога м'ясної та м'ясопереробної галузі. Ця професія дає можливість реалізуватися і досягти успіху. Отримавши гарну освіту за освітньою програмою **“Технології зберігання, консервування та переробки м'яса”**, висококваліфіковані практичні навички на сучасних підприємствах України та країн світу, плюс постійне бажання вчитися і розвиватися, помножене на наполегливість у досягненні мети стане Вашою формулою успіху в житті!

