



## ПРОФЕСІЯ «ЗІ СМАКОМ»

*«Знати про їжу людина повинна не менше,  
ніж про математику або про рідну мову»  
(Гордон Рамзі)*

Харчування – невід’ємна частина нашого життя. Їжа так само необхідна людині, як повітря, адже, крім задоволення, вона робить нас працездатними, здоровими і щасливими. Цій сфері завжди приділялася найпильніша увага, а фахівці в галузі організації харчування і виробництва харчових продуктів завжди мали і матимуть високий соціальний статус.

Саме таких висококваліфікованих фахівців готують у Державному професійно-технічному навчальному закладі «Шосткинське вище професійне училище». Учні училища завжди користувались повагою серед роботодавців, як у Шостці, так і далеко за її межами.



Одним з численних прикладів затребуваних фахівців є випускник 2009 року Хрестиков Володимир, який працює шеф-кухарем в Середино-Будському ресторані «Євразія».

Сьогодні ж перед випускниками, які отримують кваліфікацію кухаря IV розряду, відкриваються нові перспективи: з 2020 року вони матимуть змогу на базі рідного навчального закладу опанувати рівень фахової передвищої освіти. Таке ж право надається випускникам інших професійно-технічних навчальних закладів, які можуть подати відповідні документи для опанування більш високим ступенем професійної освіти.

Відповідно до Закону України «Про освіту» одним з невід’ємних складників системи освіти є фахова передвища освіта, яка передбачає здобуття кваліфікацій, що

відповідають п'ятому рівню Національної рамки кваліфікацій. Підготовка проводиться за освітньо-кваліфікаційним ступенем **фахового молодшого бакалавра**. Фахівець з галузі харчових технологій має можливість займатися виробничо-технологічною, організаційно-керівною, проектно-конструкторською, управлінською діяльністю на підприємствах харчової та переробної промисловості. Так, ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище» отримало ліцензію на підготовку фахового молодшого бакалавра з 2020 року. Після завершення навчання здобувачі освіти отримуватимуть дипломи молодших бакалаврів.

Наші випускники можуть займати такі посади:

- \* **Кухар V розряду;**
- \* **Шеф-кухар;**
- \* **Кухар-кондитер;**
- \* **Кухар-технолог;**
- \* **Sous-chef de Cuisine (су-шеф; помічник шеф-кухаря);**
- \* **Виробник харчових продуктів, напівфабрикатів;**
- \* **Завідувач складських приміщень.**

**Після отримання диплому молодшого бакалавра наші випускники мають право продовжити навчання за відповідним фахом на третьому курсі вищих навчальних закладів. \***

Харчова промисловість України залишилася єдиною галуззю, яка в умовах економічної кризи не лише не знизилася обсягів виробництва, але й продовжує активно їх нарощувати. Ключовою фігурою сучасного виробництва стає висококваліфікований технолог, без якого підприємство працювати не може. Можна бути переконаним, що працевлаштування і високий рівень заробітної платні випускників гарантовані.

Чекаємо на навчання випускників, які отримали диплом кваліфікованого робітника з професії «Кухар» IV розряду для продовження навчання, але вже в якості **МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА**.

*Ольга САВИНСЬКА,  
майстер виробничого навчання*