



405

НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧА ЛАБОРАТОРІЯ
**ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**





Навчально-виробнича лабораторія «Технології харчових виробництв» є сучасним освітнім простором, створеним для студентів спеціальностей **181 «Харчові технології»** та **204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**.

Лабораторія створена у співпраці з провідним галузевим підприємством ПрАТ «МХП» і базується на філософії їх проекту «Кулінарний центр», що поєднує найкращі інноваційні освітні практики, високі стандарти якості харчових технологій та орієнтацію на практикоорієнтоване навчання.





Лабораторія забезпечує інтегроване навчання, спрямоване на:

- освоєння професійних компетентностей з вивчення технологічних процесів переробки продовольчої сировини, виробництва готової харчової продукції, дотримання стандартів якості, безпеки, харчової цінності та терміну зберігання готової продукції;
- створення та тестування рецептів, оптимізація технологічних процесів для інноваційної продукції;
- відродження автентичних українських рецептів та їх адаптація до сучасних технологій харчових виробництв;
- вивчення галузевих стандартів якості, безпеки, поживності та терміну придатності харчових продуктів, а також стандартів НАССР, принципів безпеки та гігієни харчових продуктів та відповідність сучасним вимогам галузі.
- вакуумне пакування, заморожування, сушіння, що забезпечує довготривале зберігання продукції із збереженням якості;
- освоєння технології приготування страв HoReCa та розуміння процесів управління кухнею;
- отримання студентами практичного досвіду у моделюванні робочих процесів на виробництві, що підвищує їх конкурентоспроможність на ринку праці.

Завдяки стажуванню у партнерських закладах громадського харчування (HoReCa), випускники готові до роботи поварами, кондитерами, технологами, операторами виробничих ліній та експертами із стандартизації та якості харчової продукції.



Участь лабораторії в реалізації практикоорієнтованого навчання

Навчання в лабораторії організоване на основі практичного підходу, що дозволяє студентам працювати з реальними кейсами та виробничими задачами:

- Виробничі процеси відтворюються максимально наближено до умов промислових підприємств, забезпечуючи розуміння ролей та відповідальності на виробництві.
- Організуються майстер-класи від провідних експертів галузі, практичні заняття з розробки меню, оптимізації витрат та аналізу якості продукції.
- Освітнє середовище мотивує студентів експериментувати з техніками приготування, інгредієнтами та створенням нових продуктів, розвиваючи креативність.

Інноваційність, стандарти якості та практична спрямованість навчання — ключові переваги, що роблять лабораторію невід'ємною частиною формування висококваліфікованих фахівців для харчової галузі регіону.





Навчально-виробнича лабораторія «Технології харчових виробництв» оснащена сучасними технологічними обладнанням, що забезпечує формування практичних навичок у студентів для роботи в галузі харчових технологій, а саме:

• **Теплове обладнання:** індукційні плити, пароконвектомат, гриль, фритюрниця, поверхня для смаження, кулінарний робот «Термомікс».

• **Охолоджувальне обладнання:** холодильник, морозильник, шокер.

• **Механічне обладнання:** блендери, міксери, кутер, м'ясорубка.

• **Кухонний інвентар:**

- *ручний інструмент:* ножі, лопатки, терки, вінчики, щипці;

- *контейнери:* гастроємності, лотки, миски;

- *вимірювальні пристрої:* ваги, мірні стакани, термометри.

Посуд:

Предмети для подачі та сервірування:

• **Сервірувальний посуд:** тарілки, чаші, блюда.

• **Скляний посуд:** келихи, стакани, графіни.

• **Столові прибори:** ножі, виделки, ложки.





Санітарний інвентар:

Інструменти для підтримки чистоти:

- **Мийне обладнання:** раковини, настінні сушарки для посуду.
- **Приладдя для очищення:** щітки, швабри, губки, дезінфектори.

Спеціалізоване обладнання:

Інструменти для окремих завдань:

- Для випічки: тістоміси, форми, кондитерські мішки.
- Для напоїв: соковижималки, блендери для коктейлів.
- Для зберігання: стелажі, вакууматор, контейнери.

Розхідні матеріали:

Одноразові або допоміжні засоби:

- Пакування: фольга, плівка, папір для випікання.
- Одноразовий посуд: тарілки, стаканчики, коробки.
- Декор: коктейльні трубочки, парасольки, серветки.

