



Кафедра  
технологій і  
обладнання  
переробних  
виробництв



ФАКУЛЬТЕТ  
МИТНОЇ СПРАВИ,  
МАТЕРІАЛІВ ТА  
ТЕХНОЛОГІЙ

## **Спеціальність 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ / FOOD TECHNOLOGY**

### ***ОП «Харчові технології» (бакалавр)***

**Спеціальність «Харчові технології»** передбачає підготовку фахівців в галузі впровадження інноваційних або вдосконалених технологій і випуску на їх основі харчових продуктів з новими споживчими та функціональними властивостями. На таких технологіях та нових продуктах ґрунтується можливість реалізації найбільш пріоритетного на сьогодні завдання – створення в Україні індустрії продуктів здорового харчування для забезпечення ними усього населення, підвищення якості його життя та збереження генофонду нації, а також просування цих продуктів на міжнародні ринки.

**Фахівець з галузі харчових технологій** має можливість займатися виробничо-технологічною, організаційно-керівною, проектно-конструкторською, управлінською діяльністю на підприємствах харчової та переробної промисловості з виробництва м'ясо-молочних продуктів, хлібобулочних виробів, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, плодоовочевих консервних підприємствах, підприємствах із виробництва натуральних біологічно активних добавок, виробів з риби та морепродуктів, кондитерських виробів та виробництва цукру.

Наші випускники – це керівники харчових підприємств різної потужності та різних форм власності, керівники виробничих підрозділів, директори фірм, професіонали у сфері маркетингу, ефективної господарської діяльності, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності, це професіонали з управління проектами та програмами у сфері харчових виробництв, це професіонали з контролю за якістю харчових продуктів.

#### ***Сфера професійної діяльності інженера-технолога з харчових технологій:***

- організація діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;
- організація виробництва харчових продуктів;
- забезпечення відповідного рівня якості продукції підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;
- проектування технологічних процесів виробництва продукції підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства та вдосконалення технологічних режимів та операцій.