

📍 Україна,
Сумська область,
м. Суми

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
англійська

☎ +38 (068) 487 05 21 📞

☎ +38 (066) 378 67 39

✉ t.p.synenko@gmail.com

🌐 <https://fht.snau.edu.ua/kafedri/kafedra-tekhnologij%97-moloka-i-myasa/>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 10 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: 21-50**

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Співпраця з Сумською сироварнею «O'BEREG» та розробка технологій: молоко згущене варене «Карамелька»; йогурт з цукатами; сиркові маси з цукатами; молоко А2 питне; йогурти А2; м'які сири А2.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (Сумський національний аграрний університет)



Факультет харчових
технологій
СНАУ

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Головною метою кафедри є організація і здійснення освітньої, наукової і методичної роботи за фаховими компонентами освітньої програми «Харчові технології».

Науково-педагогічні працівники кафедри надають освітні та практичні послуги щодо навчання, розробки технічної документації, розробки та впровадження сучасних технологій у сфері сироваріння.

Кафедра оснащена сучасною матеріальною базою, зокрема, має навчально-наукову лабораторію крафтових технологій та гастрономічних інновацій.

Лабораторія оснащена необхідним обладнанням для виготовлення сирів та іншої молочної продукції (сироварня, камера визрівання, термостат, сепаратор, холодильна камера та ін.), а також приладами для дослідження показників якості сировини та готової продукції.

Ключовий досвід та досягнення:

Науково-педагогічні працівники кафедри навчають основам сироваріння понад 10 років.

Нещодавно організовано сучасну практичну лабораторію, оснащену обладнанням для навчання та виробництва сирів.

Команда науковців кафедри розробила та запатентувала ряд інноваційних технологій молочних продуктів (сири, йогурти, згущене молоко, молоко А2 та інші).

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні, рекомендації, конспекти лекцій, відеоматеріали).