

Бакалавр

SMART-технології харчових виробництв

Унікальна програма «50/50»:

ХАРЧОВА ТЕХНОЛОГІЯ + АВТОМАТИЗАЦІЯ, КОМП'ЮТЕРНО-ІНТЕГРОВАНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РОБОТОТЕХНІКА

ПОЄДНАЙ МИСТЕЦТВО СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ІЗ ПОТУЖНІСТЮ РОБОТОТЕХНІКИ ТА AI!

Ця програма — золота середина для тих, хто хоче розуміти склад харчового продукту на молекулярному рівні та водночас знати, як запрограмувати робота для його виробництва.



ЩО ТИ БУДЕШ ВИВЧАТИ?

Ми поєднали дві потужні кафедри, щоб дати тобі повний стек знань:

50% — Харчові технології

- ✓ **Створення продуктів:** від традиційних рецептур до інноваційних FoodTech-новинок.

- ✓ **Якість та безпечність:** мікробіологія, хімія їжі, експертиза та впровадження стандартів НАССР.
- ✓ **Еко-підхід:** ресурсоощадні та безвідходні технології переробки сировини.

50% — Автоматизація та Робототехніка

- ✓ **Smart-системи:** програмування промислових контролерів та сенсорних мереж.
- ✓ **Робототехніка:** керування маніпуляторами та автоматизованими лініями.
- ✓ **Digital-керування:** комп'ютерне моделювання процесів та аналіз даних (Big Data).

ТВОЇ ПРОФЕСІЙНІ НАВИЧКИ (HARD SKILLS)

Після навчання ти зможеш:

- ✓ **Створювати:** розробляти унікальні рецептури (від крафтових продуктів до промислових серій) та проектувати сучасні лінії харчових виробництв.
- ✓ **Управляти:** майстерно володіти технологічними процесами переробки сировини, використовуючи smart-системи для їх автоматизації.
- ✓ **Гарантувати якість:** застосовувати глибокі знання мікробіології та хімії для створення безпечних продуктів, контролюючи кожен етап через цифрові інструменти.
- ✓ **Оптимізувати:** впроваджувати ресурсоощадні та безвідходні технології, роблячи виробництво екологічним та прибутковим.

ЧОМУ ВАРТО ОБРАТИ САМЕ НАС?

- ✓ **Універсальність:** Ти — дефіцитний фахівець «два в одному», якого шукають усі сучасні підприємства. Твої знання дозволять працювати як на потужних міжнародних гігантах, так і розвивати власне інноваційне виробництво. Ти знатимеш фундаментальні харчові технології, які є основою індустрії, та поєднуватимеш їх з інженерним мисленням.
- ✓ **Лабораторії:** Практика і з мікроскопами, і з осцилографами та промисловими роботами. Ти станеш фахівцем, який однаково добре розуміє склад продукту в лабораторії та алгоритм роботи промислового робота на лінії.
- ✓ **Практичний досвід:** Навчання проходить у профільних лабораторіях, де ти власноруч працюєш із лабораторним обладнанням та системами керування.

- ✓ **Кар'єрна гнучкість:** Можеш піти в чисту технологію, в автоматизацію або керувати великим інноваційним проєктом.

КАР'ЄРНИЙ ШЛЯХ

Перед тобою відкриті двері провідних компаній та можливість створити власний FoodTech стартап.

Ким ти можеш працювати:

- ✓ Технолог smart-виробництва (FoodTech Engineer).
- ✓ Розробник інноваційних продуктів та процесів
- ✓ Фахівець із цифрових систем та автоматизації
- ✓ Експерт із якості та безпеки (НАССР-аудитор)
- ✓ Керівник виробничого підрозділу або власник бізнесу тощо

СТАНЬ ТИМ, ХТО СТВОРЮЄ ХАРЧОВУ ІНДУСТРІЮ НОВОГО ПОКОЛІННЯ!

























