

## **ВІЇЗНІ ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ В СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ БАКАЛАВР ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Гринченко О.О.**, д-р техн. наук, проф.

**Рябець О.Ю.**, канд. техн. наук, ст. викл.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Болдир Г.Є.**, комерційний директор

ТОВ «Фірма “Самшит ЛТД”»

**Андрєєва О.В.**, менеджер

ТОВ «Фірма “Самшит ЛТД”»

Розвиток харчової індустрії, сучасний рівень наукових досліджень, зростання обсягів виробництва продуктів харчування і розширення їх асортименту сприяють динамічному розвитку продовольчого ринку країни й визначають все більш широке використання харчових та дієтичних добавок у технології харчових продуктів. За цих умов сучасному фахівцеві технологу харчової промисловості та ресторанної індустрії необхідні відповідні компетентності для обґрунтування вибору виду, вмісту, способу та порядку введення харчових добавок до складу харчових продуктів на підставі розуміння їх функціонально-технологічних властивостей та ролі в технологічному процесі.

З огляду на вищесказане вважаємо, що організація виїзних практичних та семінарських занять на провідних підприємствах галузі з багаторічним досвідом, оснащених сучасним технологічним устаткуванням, є перспективним засобом опановування студентами обраної спеціальності безпосередньо на виробництві.

З ініціативи кафедри технології харчування ННІХТБ ХДУХТ укладено договір про співпрацю між ХДУХТ та підприємством ТОВ «Фірма “Самшит ЛТД”» – одним із лідерів ринку харчових ароматизаторів України. ТОВ «Фірма “Самшит ЛТД”» є офіційним дистриб’ютором європейської компанії «Symrise AG» – найбільшого у світі мультинаціонального виробника смакових і ароматичних добавок, рослинних екстрактів, преміксів та приправ, з об’ємом продажів близько 2 млрд євро на рік, який має власні промислові підприємства в Німеччині (Хольцмінден, Брауншвейг, Ньордлінген), Великій Британії, Іспанії та інших країнах світу.

У межах дисципліни «Харчові та дієтичні добавки» за сприяння комерційного директора ТОВ «Фірма “Самшит ЛТД”» Г.Є. Болдира та фахівців підприємства О.В. Андрєєвої, О.В. Пилипенко організовано та проведено цикл виїзних практичних та семінарських занять для студентів III курсу денного відділення спеціальності 181 «Харчові

технології» (групи ТХ-16, ТХ-26) за темою: «Харчові добавки, що використовуються для формування аромату та смаку харчових продуктів». Під час виїзних практичних та семінарських занять на підприємстві студенти протестували ароматизатори з широкого продуктового портфеля компанії та спеціально розроблені ароматичні композиції для різних груп харчової продукції – кондитерської, молочної, масложирової, гастрономічної, снекової, напоїв.

На виїзних семінарських заняттях студенти знайомилися з класифікацією та номенклатурою харчових ароматизаторів, нормативами щодо гігієнічної регламентації харчових ароматизаторів у складі харчової продукції та працювали з повним пакетом технічної документації до кожного ароматизатора:

- технічна специфікація;
- сертифікат аналізу українською та англійською (Certificate of Analysis) мовами;
- посвідчення про відсутність ГМО українською та англійською (GMO Certificate) мовами;
- сертифікат здоров'я українською та англійською (Health Certificate) мовами;
- сертифікатами халяльності (Halal Certificate) та кошерності (Kosher Certificate) на окремі ароматизатори.

Під час виїзних практичних занять студенти проводили технологічні відпрацювання кондитерської, десертної (напряв «sweet») та снекової (напряв «savory») харчової продукції, у складі якої використовуються смако-ароматичні добавки.

На практичних заняттях студенти вирішили завдання з раціонального підбору ароматизаторів для реалізації конкретного технологічного процесу; провели необхідні розрахунки з приготування водних (масляних, спиртових) розчинів та/чи дисперсій добавок, визначили їх функціонально-технологічні властивості та з урахуванням закономірностей перетворень під впливом різних факторів обґрунтувати раціональне дозування. На підставі органолептичного аналізу готової продукції студентами визначено раціональність прийнятого рішення щодо використання конкретного ароматизатора.

За результатами поточного та підсумкового контролю знань студентів відзначимо, що виїзні практичні заняття на підприємстві ТОВ «Фірма «Самшит ЛТД»» сприяли кращому засвоєнню теоретичного матеріалу та формуванню практичних навичок з використання ароматизаторів у конкретних технологіях харчових продуктів.