



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Українська автентична кухня

Спеціальність	Харчові технології
Форма здобуття освіти	Денна
Ліцензований обсяг спеціальності	275
Вступ на основі	БСО, ПЗСО
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Що буду вивчати

Традиційна українська кухня
Контроль якості та безпечності харчової продукції
Міжнародні етнічні кухні
Основи фізіології харчування
Нова українська кухня
Новітні технології харчової продукції
Технології виробництва харчової продукції
Товарознавство харчових продуктів
Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій

Ким буду працювати

Бренд-шеф, Шеф-кухар, Технік-технолог крафтової продукції,
Кулінар-етнограф, Кухар-універсал, Фахівець з технології харчування

Вступні випробування 2025



Бюджет

НМТ* 2025-2022,
або Співбесіда з 2-х предметів*
(українська мова та предмет на вибір вступника)

та Мотиваційний лист

Контракт

НМТ* 2025-2022,
або Співбесіда з 2-х предметів*
(українська мова та предмет на вибір вступника)

та Мотиваційний лист

* Мінімальний прохідний бал – 100

ПРИЙМАЛЬНА КОМІСІЯ

Харків, пров. Отакара Яроша 8, тел.: +38-067-900-39-03, +38-057-340-33-34



pk_htek@knote.edu.ua

