

ПРОЄКТ

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Освітньо-професійна програма

Крафтові харчові технології

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

(код, назва галузі)

Спеціальність G13 Харчові технології

(шифр, назва спеціальності)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Харківського національного
університету імені В.Н. Каразіна

«_____» _____ 2026 року,

протокол № _____

Введено в дію з _____ н.р.

наказом від _____ 2026 р. № _____

Проректор з науково-педагогічної роботи

Борис САМОРОДОВ

Харків 2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Крафтові харчові технології»

Освітню програму розглянуто та схвалено:

1. Науково-методичній раді Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

протокол № _____ від « _____ » _____ 2026 р.

Заступник голови науково-методичної ради

університету _____ (Сергій ЄЛЬЦОВ)

2. Вченій раді інституту:

протокол № _____ від « _____ » _____ 2026 р.

Голова вченої ради інституту _____ (Микола ПИСАРЄВСЬКИЙ)

3. Науково-методичній комісії інституту:

протокол № _____ від « _____ » _____ 2026 р.

Голова науково-методичної комісії

факультету/інституту _____ (Ганна ПАНАСЕНКО)

Кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій :

протокол № _____ від « _____ » _____ 2026 р.

Завідувач кафедри,

кандидат економічних наук, доцент _____ (Наталя ДАНЬКО)

Гарант ОП,

кандидат технічних наук, доцент _____ (Віталій ЧЕРВОНІЙ)

ПРЕАМБУЛА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади	Науковий ступінь, вчене звання
Червоний Віталій Миколайович – керівник робочої групи, гарант освітньої програми	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент
<i>Члени робочої групи</i>		
Терешкін Олег Георгійович	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор
Горєлков Дмитро Вікторович	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент
Гревцева Наталя Вячеславівна	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор
Соколовська Олена Олександрівна	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент

До проєктування освітньої програми долучені:

Представники здобувачів вищої освіти:

- Коротецька Катерина Сергіївна, здобувач 2 курсу, групи УХТ-21, ОП «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
- Бабенко Олексій Вікторович, здобувач 2 курсу, групи УХТ-21, ОП «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Представники роботодавців: •

- Олексій Гібадуллін, директор з управління персоналом міжнародної компанії UVC group, до складу якої входить мережа ресторанів «Старгород» (м. Харків, Україна);
- Валентина Сердюк, співробітник готелю «Альфонсо XIII» (м. Севілья, Іспанія), що належить до міжнародної готельної мережі Marriott;
- Юлія Колеснік, заступник керівника відділу розваг готелю «Хілтон Даламан» (м. Сарігерме, Туреччина);
- Юрій Забара, керівник закладів Tasty Time та Strikoza (м. Харків);
- Лусіне Авакян, власник сімейного бізнесу ресторанів та кафе «CHIKAGO GRILL», Дом шашлику «Вірменія», ресторан «Арчі» (м. Харків);
- Ганна Москалець, front desk shift leader, Comfort Hotel Copenhagen Airport (Копенгаген, Данія);
- Владислав Халін, засновник та співвласник кав'ярні «Авантюрист Coffee Spot» (м. Харків, Україна).

При розробці проєкту Програми враховані вимоги:

1) Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженого та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>

2) Наказу МОН № 842 від 13.06.2024 "Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти"

- 3) Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти
- 4) Закон України від 23.04.2024 р. № 3642-ІХ «Про внесення змін до деяких законів України щодо розвитку індивідуальних освітніх траєкторій та вдосконалення освітнього процесу»;
- 5) Стратегічні цілі і наміри до 2030 року Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна;
- 6) Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021 Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1. Рецензія-відгук від директора ТОВ «Л.М.К.» Руслана Гусейнова (додається)**

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу», кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій
Офіційна назва програми	<i>Крафтові харчові технології</i> <i>Craft food technology</i>
Ступінь вищої освіти	<i>бакалавр</i>
Кваліфікація, що присвоюється	<i>Бакалавр з харчових технологій; крафтові харчові технології</i>
Тип диплому та обсяг освітньої програми	<i>Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 3 роки, 10 місяців</i>
Наявність акредитації	<i>Сертифікат про акредитацію спеціальності МОН України, УД 21019252, Україна, дійсний до 01.07.2028</i>
Передумови	<i>До освоєння освітньо-професійної програми за спеціальністю «Харчові технології» допускаються особи, які мають освіту відповідного рівня, наявність якої підтверджено документом державного зразка: - свідоцтво про повну загальну середню освіту; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перерахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста);</i>

	<i>- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.</i>
Мова викладання	<i>українська</i>
Термін дії освітньої програми	<i>2026-2030 р.</i>
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<i>Каталог ОП Університету: https://karazin.ua/osvita/osvtn-programee/backallavrat/ Каталог ОП Інституту: http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html</i>
2 - Мета освітньої програми	
Мета програми	<i>Підготовка висококваліфікованих фахівців з харчових виробництв, здатних до професійної діяльності з розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру в у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства на національному та міжнародному рівні; підготовка фахівців, здатних виконувати управлінські функції, просувати на рівні підприємства або галузі кращі ідеї, практики, міжнародні стандарти, технології забезпечення якості продукції.</i>
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<i>Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність G13 Харчові технології</i>

Орієнтація освітньої програми	<i>Освітньо-професійна</i>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p><i>Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері харчової індустрії та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>Ключові слова: крафтові харчові технології; харчові технології в ресторанній індустрії; якість та безпечність продукції, інноваційні технології, конкурентоспроможність.</i></p>
Особливості програми	<p><i>Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти з виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області харчових виробництв і ресторанного господарства; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі.</i></p> <p><i>Освітню складову програми забезпечують мовні компетенції, загальна підготовка, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента.</i></p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p><i>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової галузі, у сфері ресторанної індустрії та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці:</i></p> <p><i>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</i></p> <p><i>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</i></p> <p><i>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</i></p> <p><i>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</i></p> <p><i>3436.9 Інші помічники</i></p>

	<p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване та самостійне навчання з інтерактивними, проєктними й ІКТ-технологіями, підтримується платформою Moodle.</p>
Оцінювання	<p>Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні/командні проєкти, презентації.</p> <p>Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні, курсові роботи, практики.</p> <p>Атестація: захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p>

<p>Загальні компетентності</p>	<p><i>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</i></p> <p><i>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</i></p> <p><i>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</i></p> <p><i>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</i></p> <p><i>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</i></p> <p><i>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</i></p> <p><i>ЗК07. Здатність працювати в команді.</i></p> <p><i>ЗК08. Здатність працювати автономно.</i></p> <p><i>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</i></p> <p><i>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</i></p> <p><i>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</i></p> <p><i>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</i></p> <p><i>ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</i></p> <p><i>ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</i></p> <p><i>ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</i></p>
<p>Фахові компетентності</p>	<p><i>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння</i></p>

сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

	<p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів, обґрунтовувати її, виявляти ініціативу, підприємливість.</p> <p>СК15. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства харчової промисловості.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

<p>Програмні результати навчання</p>	<p>ПРН 01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 03 Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 05 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 06 Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини та харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 08 Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової</p>
---	--

цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 09 Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10 Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12 Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13 Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15 Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16 Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20 Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22 Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25 Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 26 Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 28 Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення

Характеристика кадрового забезпечення:

1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти.
2. Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології», науково-педагогічних працівників, що мають науковий ступінь та/або вчене звання https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS/kadry_MEK.html
3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та

	<p><i>вченого звання за спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної роботи більше 10 років.</i></p> <p><i>4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи:</i></p> <p><i>1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання – 100% від загальної кількості дисциплін;</i></p> <p><i>2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% від загальної кількості дисциплін.</i></p> <p><i>5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом – не менше 10% від загальної кількості дисциплін.</i></p> <p><i>6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва кваліфікаційними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.</i></p>
<p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</p>	<p><i>Наявність матеріально-технічного забезпечення:</i></p> <p><i>1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – відповідно до ліцензійних вимог.</i></p> <p><i>2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях.</i></p> <p><i>3. Бібліотека, у тому числі читальний зал.</i></p> <p><i>4. Пункти харчування (студентський ресторан), актовий зал, спортивний зал.</i></p> <p><i>5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби.</i></p> <p><i>6. Комп'ютерні робочі місця.</i></p> <p><i>7. Спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші, спеціалізовані лабораторії фізичних та хімічних</i></p>

		досліджень, що необхідні для виконання освітньої програми.
Специфічні характеристики інформаційного навчально-методичного забезпечення	та	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: https://karazin.ua/ , сайт навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – графіки навчального процесу; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle.
9 – Академічна мобільність		
Національна мобільність	кредитна	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО України
Міжнародна мобільність	кредитна	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ К1) на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів, зокрема між Karlsruhe University of Education (Німеччина), South Westphalia University of Applied Sciences (Німеччина). Віртуальна та реальна мобільність з університетами-партнерами Німеччини та Австрії.

	<p><i>Здійснюється співробітництво з кафедрою туристичного менеджменту Університету Західної Аттики.</i></p> <p><i>Кафедрою здійснюється співробітництво з «Асоціацією U.C.M. Italy» з метою удосконалення практичної підготовки фахівців ресторанного бізнесу на базі реально діючих об'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Італії.</i></p> <p><i>На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій реалізується 2 Жан Моне модулі.</i></p> <p><i>https://international-relations-tourism.karazin.ua/cooperation.html</i></p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p><i>Навчання іноземних здобувачів може здійснюватися згідно з вимогами чинного законодавства.</i></p>

ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонент ОП (бакалавр)

Компоненти ОП

Код о/к	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія України: цивілізаційний вимір	3	Екзамен
ОК 2	Економіко-математичне моделювання у бізнесі	4	Екзамен
ОК 3	Загальна та неорганічна хімія	5	Екзамен
ОК 4	Кулінарна фізика	4	Залік
ОК 5	Підприємництво	5	Екзамен
ОК 6	Інформаційні технології та інженерна графіка	9	Залік Екзамен
ОК 7	Англійська мова	16	3 Залік 1 Екзамен
ОК 8	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 9	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 10	Органічна хімія	5	Екзамен
ОК 11	Гігієна та санітарія в галузі	4	Екзамен
ОК 12	Теоретичні основи харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 13	Біохімія	4	Залік
ОК 14	Філософія	3	Екзамен
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен

ОК 16	Крафтові технології хлібобулочних та кондитерських виробів	6	Залік Екзамен
ОК 17	Аналітична хімія та методи контролю харчових виробництв	4	Екзамен
ОК 18	Економіка підприємства	4	Екзамен
ОК 19	Крафтові технології переробки рослинної сировини	8	Екзамен
ОК 20	Крафтові технології переробки тваринної сировини	9	Залік Екзамен
ОК 21	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 22	Громадське будівництво	3	Екзамен
ОК 23	Харчова мікробіологія	4	Екзамен
ОК 24	Крафтові технології напоїв та продуктів бродіння	5	Екзамен
ОК 25	Інженерне обладнання будівель	3	Екзамен
ОК 26	Технологічне устаткування харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 27	Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості	4	Екзамен
ОК 28	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	4	Екзамен
ОК 29	Безпека та якість товарів	4	Екзамен
ОК 30	Бізнес-планування сфери послуг та виробництва	4	Екзамен
ОК 31	Ознайомча практика	5	Залік
ОК 32	Навчально-виробнича практика	5	Залік
ОК 33	Виробнича практика	5	Залік
ОК 34	Переддипломна практика	5	Залік
ОК 35	Підготовка кваліфікаційної роботи	7	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОП		177	

2.Вибіркові компоненти ОП*

2.1.Вибіркові загальноуніверситетські освітні компоненти
(обираються 4 дисципліни із загальноуніверситетського каталогу
(не менше ніж з 200) із загальним обсягом 12 ЄКТС

ВБ 1	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки/ Домедична допомога та ментальне здоров'я*	3	Залік
ВБ 2	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 2	3	Залік
ВБ 3	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 3	3	Залік
ВБ 4	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 4	3	Залік

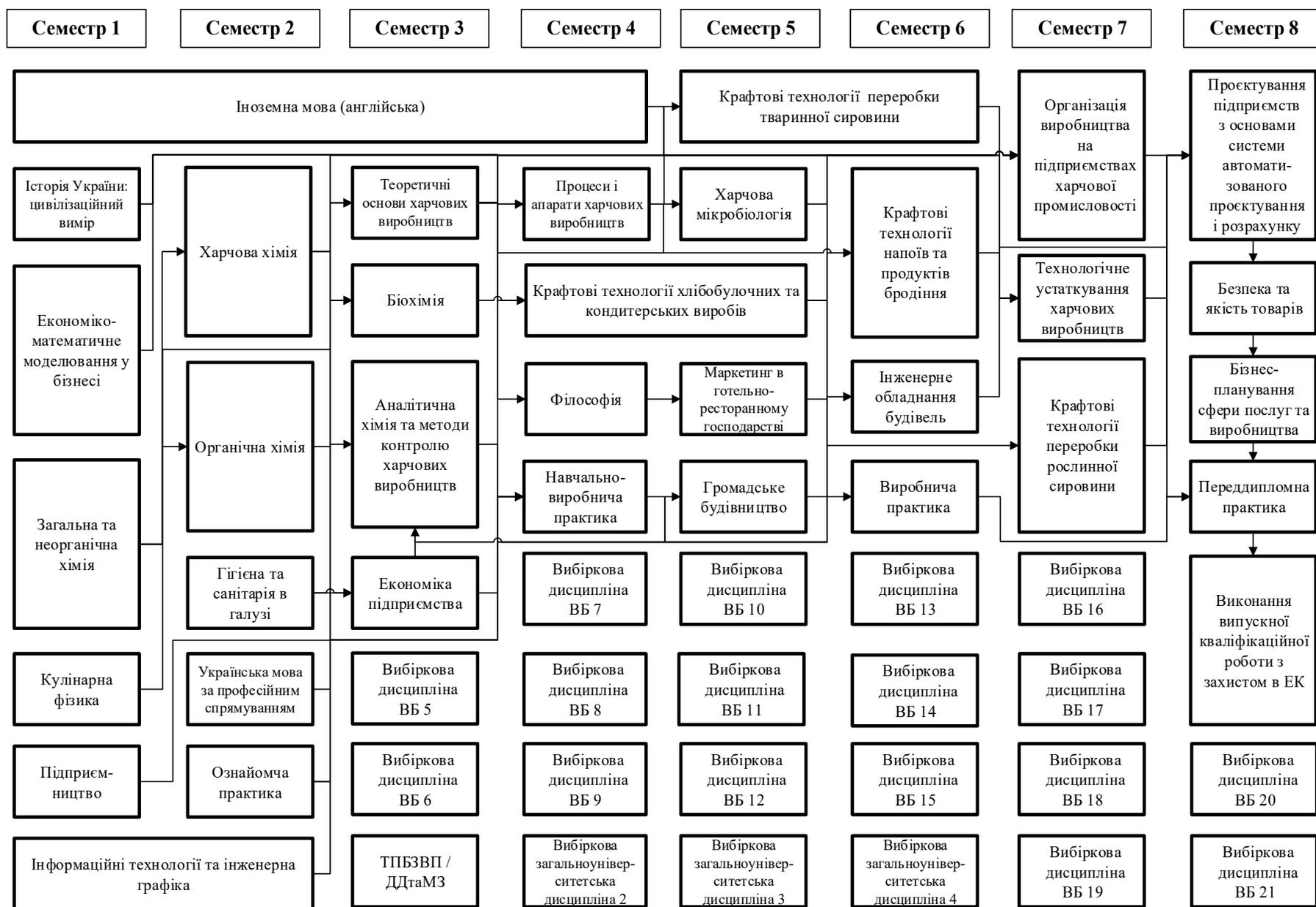
2.2 Вибіркові фахові (спеціальні, предметні) освітні компоненти
(обираються дисциплін за каталогом фахових вибіркових дисциплін
факультету/інституту загальним обсягом 51 кредити ЄКТС,

ВБ 5	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
ВБ 6	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВБ 7	Вибіркова дисципліна 3	3	Залік
ВБ 8	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВБ 9	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВБ 10	Вибіркова дисципліна 6	3	Залік
ВБ 11	Вибіркова дисципліна 7	3	Залік
ВБ 12	Вибіркова дисципліна 8	3	Залік

ВБ 13	Вибіркова дисципліна 9	3	Залік
ВБ 14	Вибіркова дисципліна 10	3	Залік
ВБ 15	Вибіркова дисципліна 11	3	Залік
ВБ 16	Вибіркова дисципліна 12	3	Залік
ВБ 17	Вибіркова дисципліна 13	3	Залік
ВБ 18	Вибіркова дисципліна 14	3	Залік
ВБ 19	Вибіркова дисципліна 15	3	Залік
ВБ 20	Вибіркова дисципліна 16	3	Залік
ВБ 21	Вибіркова дисципліна 17	3	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента ОП		63	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

* Базова загальновійськова підготовка проводиться обов'язково з громадянами України чоловічої статі (жіночої статі – добровільно), які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти. Жінки за їх вибором можуть вивчати одну з дисциплін або «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки» або «Домедична допомога та ментальне здоров'я». Дисципліна включається до розділу «Загальноуніверситетських вибіркового освітніх компонентів» з приміткою про обов'язковість її включення до індивідуальних навчальних планів здобувачів вищої освіти, для яких це передбачено законодавством. Здобувачі освіти заочної форми за їх вибором вивчають або дисципліну «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки» або «Домедична допомога та ментальне здоров'я».

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Крафтові харчові технології» за спеціальністю G13 Харчові технології здійснюється відкрито і публічно, проводиться у формі захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій; крафтові харчові технології

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії університету.

Метою атестації є встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти певного рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам освітньо-професійної програми та стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології».

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю G13 «Харчові технології».

Зміст кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна).

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра за спеціальністю G13 «Харчові технології» ступінь вищої освіти бакалавр, освітню кваліфікацію: бакалавр з харчових технологій; крафтові харчові технології

ПРН	Шифр навчальної дисципліни																																			
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	
ПРН24		+			+												+										+		+		+					
ПРН25					+																								+	+						
ПРН26	+				+	+	+		+							+	+											+			+		+		+	+
ПРН27	+					+	+									+	+					+							+			+		+		+
ПРН28																	+				+							+		+	+	+	+	+	+	+