

**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**



СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

181

“ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 “ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”



**Перелік предметів, з яких надаються сертифікати
ЗНО для вступу 2018-2021 :**

1. УКРАЇНСЬКА МОВА

2. МАТЕМАТИКА

**3. Історія України або іноземна мова, або біологія, або
географія, або фізика, або хімія**

ТРИВАЛІСТЬ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 “ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”

ОСВІТНІ РІВНІ:

Бакалавр

Магістр

Термін навчання:

3 роки 10 місяців

на базі
ПЗСО (повної загальної
середньої освіти)

1 рік 4 місяці

на базі бакалавр (вступ
на основі ЄВІ з іноземної
мови та фахового іспиту)

1 рік 10 місяців

на базі молодшого спеціаліста (ЗНО з української
мови та літератури і фаховий іспит)

Кваліфікація:

**Інженер-технолог
з харчових технологій**

**Магістр
з харчових технологій**

Форма навчання:

денна

та

заочна

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 “ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”

- **начальник цеху (зміни) ;**
- **завідувач виробництва ;**
- **начальник виробництва (на підприємстві харчування) ;**
- **інженер з якості ;**
- **інспектор з контролю якості продукції ;**
- **фахівець із якості ;**
- **аудитор з харчової безпеки ;**
- **технолог ;**
- **менеджер систем харчової безпеки;**
- **технік – технолог;**
- **майстер виробництва;**
- **майстер виробничої лабораторії ;**
- **керуючий підприємством харчування;**
- **викладач професійно-технічного закладу.**

ЗДОБУВАЧІ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ МОЖУТЬ ПРАЦЮВАТИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ:

Також організації суміжних галузей:

Підприємства харчової та переробної галузей, які виробляють:

- цукор, борошно, крупи, макаронні вироби,
- м'ясо і м'ясні продукти,
- рибу і рибні продукти,
- молоко і молочні продукти, сири,
- хліб і хлібобулочні вироби,
- кондитерські вироби,
- олію і жири, пиво, вино,
- соки, консерви та ін.

- вищі навчальні заклади II – IV рівня акредитації,
- науково-дослідні установи,
- організації з контролю якості харчових продуктів,
- органи санітарно-епідеміологічної служби,
- продовольчі інспекції, ветеринарні служби, державні інспекції з торгівлі та якості товарів і послуг,
- органи захисту прав споживачів,
- організації державного контролю в галузі сертифікації та стандартизації,
- Торгова палата,
- підприємства оптово-складського господарства та ін.

ПЕРЕВАГИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ:

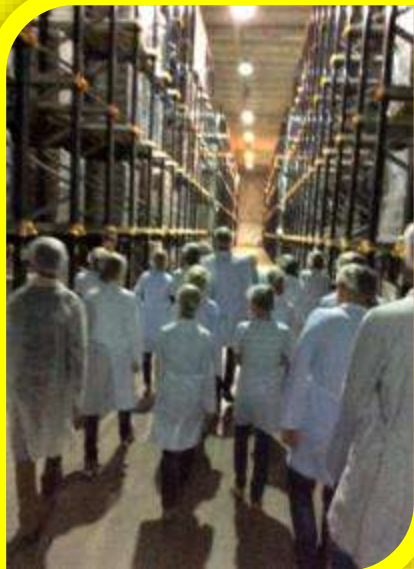
- професії фахівців - творчі, соціально та професійно відповідальні та затребувані ринком;
- низький ризик безробіття фахівців;
- у кризові періоди харчова галузь завжди є об'єктом надходження іноземних інвестицій,
- приділяється увага циклу дисциплін з громадського харчування, що створює додаткові переваги при працевлаштуванні;
- технологу не загрожує звільнення за досягненням зрілого віку;
- харчова галузь не схильна до сильних кризових ринкових явищ;
- високий стабільний дохід.



НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС - ПОЧАТОК МАЙСТЕРНОСТІ



ПРАКТИКА ЗДОБУВАЧІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГАЛУЗІ



ПІДПРИЄМСТВА, ЯКІ ВІДВІДУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ ПІД ЧАС НАВЧАННЯ ТА НА ЯКИХ ПРОХОДЯТЬ ПРАКТИКУ:

ТОВ «Данон - Дніпро», компанія «Грін Тім», ЗАТ «Чумак», виноробне господарство князя П.Н. Трубецького, ПРАТ «Херсонський хлібокомбінат», Дім марочних кон'яків «Таврія», ПП Урсуленко О.А. «Оса» та інші.

НА ВИЌЗДНИХ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТТЯХ ПРАЦЮЄМО РАЗОМ З МАЙСТРАМИ



НАВЧАЛЬНІ ЕКСКУРСІЇ – ПОЧУВАЄМО СЕБЕ ТЕХНОЛОГАМИ!



НАШІ ЗДОБУВАЧІ – ОКРАСА СВЯТ УНІВЕРСИТЕТУ!



ЗУСТРІЧІ ЗДОБУВАЧІВ З УЧНЯМИ – ЗАВЖДИ РАДІСТЬ!



ЧУДОВІ ВИРОБИ ЗДОБУВАЧІВ - ДЛЯ ВСІХ ЯСКРАВИХ СВЯТ!



ОБЕРИ СМАЧНУ ПРОФЕСІЮ ДЛЯ УСПІШНОГО ЖИТТЯ !!!



КОНТАКТИ:

декан біолого-технологічного факультету БАЛАБАНОВА Ірина

+38 (066) 586 60 25

завідувач кафедри НОВІКОВА Наталя

+38 (066) 030 41 01

e-mail: Novikova-NV@i.ua

сайт ХДАЕУ: <https://ksaeu.kherson.ua/uk/>