



Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ОС «МАГІСТР»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка керівників топрівня у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні концепції ресторанів із впровадженням сучасних трендів розвитку гастрономічної культури, реалізовувати стартап-проекти у підприємницькому середовищі.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- Ресторатор
- Керуючий рестораном, мережею закладів ресторанного господарства
- Консультант з проектування ресторанів
- Професіонал у галузі ресторанного бізнесу
- Директор з виробничого розвитку закладу/ мережі закладів ресторанного господарства
- Директор ресторанного комплексу
- Науковий співробітник

РОБОТОДАВЦІ – ПАРТНЕРИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, УЧАСНИКИ ФОРМУВАННЯ ЗМІСТУ НАВЧАННЯ І ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Заклади ресторанного господарства та ресторани мережі: «Mamamia», «Чорноморка», «Mafia», «Реберня», «Борщ-кафе»; ресторани, кафе та бари: «Barvy», «Mr. Grill», готельно-ресторанний комплекс «Чабани», ресторан «Хінкалі», ресторан «Колиба Хаус», кейтерингова компанія «FIGARO FAMILY GROUP», ресторанний комплекс «Трипільське сонце», мережа ресторанів ТОВ «Фішка», ресторан «La Frusta», ресторан «Глен» та інші.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

«Концепції і ресторанный креатив»; «Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі»; «Професійна комунікація іноземною мовою»; «Інноваційні ресторани технології»; «Проектування закладів ресторанного господарства»; «Управління проектами в ресторанному бізнесі»; «НАССР у закладах ресторанного господарства», «Психологія бізнесу», «Управління корпораціями у ресторанному бізнесі», «Оздоровче харчування».

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі провідних практиків, відомих вітчизняних і закордонних рестораторів.
- Унікальні інтердисциплінарні авторські дисципліни, можливості формування індивідуальної траєкторії навчання і професійного розвитку.
- Участь у майстер-класах від світових професіоналів фуд-арту з Великої Британії, Італії, Люксембургу, Ісландії, Туреччини тощо.
- Можливість участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт і стартапів «TourSystemUkrChalleng» (Start-up. Restaurant), «Інноваційні ресторани технології» та ін.
- Можливість отримання дуальної освіти в закладах ресторанного бізнесу.
- Участь у міжнародних програмах академічної мобільності.
- Унікальна освітня інфраструктура європейського рівня: арт-кулінар-студія, навчально-тренінгові лабораторії технологій ресторанної продукції, ресторанного сервісу, енології і барної справи, сучасні класи VR-технологій, численні коворкінги.



Сайт
університету