



Освітня програма «ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

ОС «БАКАЛАВР»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка амбітних керівників у сфері ресторанного бізнесу, здатних ініціювати StartUp-проєкти, модернізувати діючі заклади ресторанного господарства із впровадженням вимог НАССР та сучасних трендів розвитку гастрономічної культури.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- ✓ Ресторатор
- ✓ Керуючий виробничим підрозділом ресторану
- ✓ Керуючий ресторану, мережі закладів ресторанного господарства
- ✓ Консультант з контролю якості та безпечності харчової продукції харчової продукції
- ✓ Шеф-кухар, шеф-кондитер, бренд-шеф

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

Мережа закладів ресторанного бізнесу, зокрема: «Mamamia», «Чорноморка», «Mafia», «Реберня», «Борщ-кафе»; ресторани, кафе та бари: «Глек», «La Frusta», «Mr. Grill», «Спотикач», готельно-ресторанний комплекс «Трипілля», ресторан «Меланж», ресторанний комплекс «Трипільське сонце».

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Технології ресторанної продукції; Кондитерське та пекарське мистецтво; Організація ресторанного господарства; Енологія; Барна справа; НАССР у закладах ресторанного господарства; Інформаційні системи та технології; Економіка ресторанів; StartUp-тренінг; Менеджмент; Маркетинг та ін.

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі провідних практиків, відомих вітчизняних і закордонних рестораторів
- Можливість участі у міжнародних та університетських професійних конкурсах з кулінарного і кондитерського мистецтва, зокрема «BestCookFest», «Borsch-fest», «GarbuzFest»
- Участь у майстер-класах від світових професіоналів кулінарного і кондитерського мистецтва з Великобританії, Італії, Люксембургу, Ісландії, Туреччини, тощо
- Отримання професійних сертифікатів за результатами практичної підготовки в Греції, Італії, Болгарії, Словаччині
- Участь у міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт і стартапів «TourSystemUkrChalleng» (Start-up. Restaurant), «Інноваційні ресторани технології», «Black-SeaScience» та ін.
- Можливість навчання за спеціалізованими сертифікатними програмами для формування індивідуальної траєкторії навчання і професійного розвитку
- Участь у міжнародних програмах академічної мобільності
- Можливість отримання дуальної освіти в закладах ресторанного бізнесу
- Можливість вивчення іноземної мови протягом всього навчання та другої іноземної мови за вибором студента (італійська, іспанська, німецька, французька, польська)
- Унікальна освітня інфраструктура європейського рівня: арт-кулінар-студія, навчально-тренінгові лабораторії технологій ресторанної продукції, ресторанного сервісу, енології і барної справи, навчально-науковий центр бізнес-симуляції, сучасні комп'ютерні класи, VR-технології, Smart бібліотека, численні коворкінги



Сайт
університету

✉ ktogh@knote.edu.ua