



Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка фахівців у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторанный концепції, орієнтовані на успіх, компетентних в управлінні технологічними процесами і спроможних реалізовувати проекти фуд-дизайну та фуд-сервісу в закладах HoReCa.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- Провідні посади у закладах ресторанного господарства, кейтерингових компаніях з високим рівнем оплати праці
- Ресторатор
- Фахівець з ресторанної справи
- Шеф-кухар, бренд-шеф
- Фахівець із спеціалізованого обслуговування
- Директор кейтерингової компанії

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

Заклади ресторанного господарства, ресторанный комплекси, кейтерингові компанії, зокрема ресторанный мережі: «Matamia», «Чорноморка», «Mafia», «Реберня», «Борщ-кафе»; ресторани, кафе та бари: «11 Mirrors», «Barvy», «Mr. Grill», «Спотикач», готельно-ресторанный комплекс «Чабани», ресторан «Меланж», кейтерингова компанія «FIGARO FAMILY GROUP», ресторанный комплекс «Трипільське сонце», департаменти кулінарії та пекарні мережі магазинів ТОВ «НОВУС УКРАЇНА» та інші.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Хімія смаку, кольору, запахів. Технології харчових виробництв. Технології ресторанної продукції. Організація ресторанного господарства. Санітарія і гігієна. Фуд-дизайн. Архітектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі. Фотожурналістика та фотографіка. Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі. Дизайн ресторанів. Маркетинг та інші.

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі провідних практиків
- Надсучасна навчально-матеріальна база європейського рівня (спеціалізовані лабораторії, комп'ютерні класи, SMART-бібліотека, численні коворкінги)
- Оволодіння інформаційними технологіями в професійній діяльності
- Можливість отримання дуальної освіти
- Міжнародна практика
- Формування hard skills шляхом участі у майстер-класах від світових професіоналів фуд-арту та міжнародних конкурсах з кулінарного і кондитерського мистецтва
- Можливість отримання паралельно освіти і стажування за кордоном
- Поглиблене вивчення іноземних мов
- Насичене спортивне, громадське та культурне життя



Інформаційний
буклет про
університет