

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Кулінарна студія «Майстер-клас»



Лабораторія ресторанних технологій



Лабораторія ресторанного сервісу



Лабораторія енології та барної справи



Лабораторія технологій харчових виробництв



ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ «МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»

Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ «БАКАЛАВР»

Освітні програми:
«ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН»

ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ «МАГІСТР»

Освітні програми:
«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»



Контакти:
м. Київ,
вул. Кіото, 19
тел. (044) 531-48-45
e-mail: ktogh@knute.edu.ua

ДЕТАЛЬНІШЕ
ПРО ВСТУП




Facebook
facebook.com/kafedratorg




Instagram
instagram.com/kafedratorg




Telegram
t.me/kafedratorg



ТВОЯ ПЕРША КАР'ЄРНА СХОДИНКА
ПОЧИНАЄТЬСЯ ІЗ ВИБОРУ ПРАВИЛЬНОЇ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ!
РЕАЛІЗУЙ СВОЇ АМБІЦІЇ В СФЕРІ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ!

Освітній ступінь «МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР» Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- організація виробництва продукції ресторанного господарства
- організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
- організація виїзних (кейтерингових) заходів, прийомів, банкетів

Можливі посади: фахівці із харчових технологій; кухар; бармен; майстер ресторанного обслуговування, консультант та організатор кейтерингового обслуговування; технік-технолог із технології харчування

Освітній ступінь «БАКАЛАВР» Освітня програма «ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- глибокі фахові знання з харчових і ресторанних технологій, організації виробничих, технологічних, сервісних та управлінських процесів роботи ресторану;
- формування hardskills шляхом участі у майстер-класах від світових професіоналів та міжнародних конкурсах з отриманням міжнародних сертифікатів;
- вміння проектування нових і модернізація діючих закладів ресторанного господарства.

Можливі посади: керівник виробничих та сервісних підрозділів у закладах ресторанного господарства; фахівці із харчових технологій та ресторанної справи; адміністратор закладу ресторанного господарства; бренд-шеф, шеф-кухар, шеф-бармен, шеф-сомельє.

Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН»

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- глибокі фахові знання з харчових і ресторанних технологій, сучасного устаткування, організації виробничих і сервісних процесів, а також технік, стилів і технологій фуд-дизайну, фуд-арту і фуд-стайлінгу в закладах HoReCa;
- формування hardskills шляхом участі майстер-класах від світових професіоналів та міжнародних конкурсах з отриманням міжнародних сертифікатів;
- вміння створювати авторські ресторани меню, презентувати ресторанну продукцію, розробляти власні фуд-дизайн і фуд-сервіс проекти.

Можливі посади: керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства; фахівці із харчових технологій та ресторанної справи; бренд-шеф, шеф-кухар, шеф-бармен, шеф-сомельє; консультант із фуд-дизайну, фуд-стиліст

Освітній ступінь «МАГІСТР» Освітня програма «КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- фахові знання з крафтових харчових технологій, організації виробничих та управлінських процесів роботи крафтового виробництва;
- вміння створювати інноваційні авторські технології крафтової продукції з використанням біодоступної локальної сировини;
- вміння проектування нових і модернізація діючих підприємств з крафтового виробництва продукції з урахуванням вимог НАССР та ISO.

Можливі посади: директор виробництва; керівник мережі виробництв; керівник підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва; технічний керівник виробничих підрозділів; професіонали з управління проектами; професіонали з контролю якості.

Освітній ступінь «МАГІСТР» Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- фахові знання з інноваційних ресторанних технологій, організації виробничих та управлінських процесів роботи ресторану;
- вміння створювати інноваційні технології ресторанної продукції, розробляти унікальні концепції закладів ресторанного господарства;
- вміння проектування нових і модернізація діючих закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог НАССР та ISO.

Можливі посади: директор виробництва, технічний керівник виробничих підрозділів; професіонал у сфері ефективної господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інноваційної діяльності; професіонал з управління проектами, професіонал з контролю за якістю