



Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка фахівців з креативним мисленням у сфері ресторанного бізнесу, здатних створювати унікальні концепції та авторські технології ресторанної продукції з використанням сучасних трендів розвитку гастрономічної культури, реалізовувати проекти фуд-дизайну та сервісу в закладах HoReCa.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- ✓ Директор кейтерингової компанії
- ✓ Директор F&B у закладах HoReCa
- ✓ Бренд-шеф
- ✓ Керуючий рестораном
- ✓ Ресторатор

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

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

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

«Фуд-дизайн», «Хімія смаку, кольору, запахів»; «Рисунок і живопис»; «Технології ресторанної продукції»; «НАССР у закладах ресторанного господарства»; «Барна справа»; «Фотожурналістика та фотографіка»; «Дизайн ресторанів»; «Маркетинг»; «StartUp-тренінг»; «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та інші.

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі відомих фахівців ресторанного бізнесу, переможців кулінарних медіапроектів, відомих фуд-блогерів.
- Формування hardskills шляхом участі у майстер-класах від світових професіоналів фуд-арту з Великої Британії, Італії, Люксембургу, Ісландії, Туреччини тощо.
- Участь у міжнародних та університетських професійних конкурсах з кулінарного і кондитерського мистецтва, зокрема «BestCookFest», «Borsch-fest», «GarbuzFest».
- Участь у міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт і стартапів «TourSystemUkrChalleng» (Start-up. Restaurant), «Інноваційні ресторанны технології», «BlackSeaScience» та ін.
- Отримання професійних сертифікатів за результатами практичної підготовки в Греції, Італії, Болгарії, Словаччині.
- Участь у міжнародних програмах академічної мобільності.
- Можливість навчання за спеціалізованими сертифікатними програмами для формування індивідуальної траєкторії навчання і професійного розвитку.
- Можливість вивчення іноземної мови протягом всього навчання та другої іноземної мови на вибір 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.
- Державна підтримка вступу на контрактну форму навчання (за мотиваційним листом).

✉ ktogh@knote.edu.ua



Інформаційний
буклет про
університет