



Освітня програма «КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка керівників топрівня у сфері ресторанного бізнесу, що здатні створювати унікальні авторські технології крафтової продукції з локальної сировини, компетентні в управлінні технологічними процесами з впровадженням вимог HACCP та ISO.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- ✓ Керуючий компанією з крафтового виробництва харчової продукції
- ✓ Керуючий мережею крафтових виробництв
- ✓ Бренд-шеф крафтової майстерні
- ✓ Консультант з проектування крафтових виробництв
- ✓ Керуючий рестораном, мережею закладів ресторанного бізнесу
- ✓ Директор департаменту контролю якості та безпеності харчової продукції
- ✓ Науковий співробітник

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

Департамент розвитку «Гільдія ремісничих Сироварів», ГС «Асоціація крафтових дистилляторів України», ТОВ «Українська Академія дистилляції», ТОВ «Біркraft», ТОВ «Baskaldrin Україна», Асоціація садівників, виноградарів та виноробів України, Перша Уманська винарня, кафе-сироварня «Мацоні», ресторан-броварня «Шульц», ТОВ «Київ Інтертейнмент Груп», департаменти кулінарії й пекарні мережі магазинів ТОВ «НОВУС УКРАЇНА» та інші.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Технології крафтових виробництв, Інноваційні харчові технології, Професійне спілкування іноземною мовою, HACCP крафтових виробництв, Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності, Психологія бізнесу, Управління проектами крафтових виробництв, Стратегічний маркетинг крафтових виробництв, Управління бізнес-процесами.

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі провідних фахівців з асоціацій крафтових виробників України, відомих craft-практиків з Великої Британії, Італії, Ісландії, Туреччини тощо.
- Проведення інтерактивних виїзних лабораторних занять на виробничих майданчиках закладів-партнерів: кафе-сироварня «Мацоні», бар-броварня «Лісопилка» ТОВ «Біркraft», крафтова медоварня «Медовий Спас» (м. Бровари), студія авторського морозива «Massimo Gelarty» та ін.
- Участь у міжнародних програмах академічної мобільності.
- Можливість отримання дуальної освіти.
- Визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти.
- Можливість міжнародного оплачуваного стажування у Греції, Італії, Болгарії, Словаччині.
- Участь в організації і проведенні міжнародних та університетських професійних конкурсів з кулінарного й кондитерського мистецтва, зокрема «BestCookFest», «GarbuzFest», професійного дегустаційного конкурсу «INDEPENDENT CRAFT» на здобуття премії «Ukrainian Craft Spirits Awards».
- Участь у міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт і стартапів «TourSystemUkrChalleng», «Інноваційні ресторани технології», «BlackSeaScience» та ін.
- Освітня інфраструктура європейського рівня: лабораторії технології крафтової продукції, навчально-тренінгова лабораторія «Крафтові дистилляти», навчально-тренінгова лабораторія енології і барної справи, сучасні комп'ютерні класи, Smart-бібліотека, численні коворкінги.
- Державна підтримка вступу на контрактну форму навчання (за мотиваційним листом).



Інформаційний
буклет про
університет