ОС «МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»

Освітня програма
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка креативних фахівців ресторанного бізнесу, обізнаних у виробничих, технологічних та сервісних процесах роботи закладів HoReCa, здатних впроваджувати сучасні тренди гастрономії, енології та ресторанної культури.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- Кухар, кондитер, офіціант, бариста, сомельє
- Метрдотель, адміністратор залу
- Шеф-кухар
- Фахівець з ресторанного обслуговування
- Консультант та організатор кейтерингового обслуговування
- Керуючий виробничим підрозділом ресторану

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: «11 Mirrors», «Barvy», «Mr. Grill», «Спотикач», готельно-ресторанний комплекс «Чабани», ресторан «Меланж», ресторанний комплекс «Трипільське сонце».

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Технології харчових виробництв. Технології ресторанної продукції. Організація ресторанного господарства. Гігієна та санітарія. Товарознавство. Харчова хімія. Стандартизація, сертифікація та метрологія.

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі відомих вітчизняних і закордонних рестораторів, досвідчених практиків, переможців міжнародних всесвітніх кулінарних олімпіад і чемпіонатів
- Отримання професійних сертифікатів за результатами оплачуваної практичної підготовки в Греції, Італії, Болгарії, Словаччини.
- Формування hard skills шляхом участі у майстер-класах від світових професіоналів фуд-арту з Великобританії, Італії, Люксембургу, Туреччини, тощо
- Участь у міжнародних та університетських професійних конкурсах з кулінарного і кондитерського мистецтва, зокрема «BestCookFest», «Borsch-fest», «GarbuzFest»
- 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, сучасні комп'ютерні класи, Smart бібліотека
- Державна підтримка вступу на контрактну форму навчання (за мотиваційним листом)

Інформаційний буклет про університет

ktogh@knute.edu.ua