



## Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»

### МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка керівників топрівня у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні концепції ресторанів із впровадженням сучасних трендів розвитку гастрономічної культури, реалізовувати стартап-проекти у підприємницькому середовищі.

### МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- Ресторатор
- Керуючий рестораном, мережею закладів ресторанного господарства
- Консультант з проєктування ресторанів
- Професіонал у галузі ресторанного бізнесу
- Директор з виробничого розвитку закладу/ мережі закладів ресторанного господарства
- Директор ресторанного комплексу
- Науковий співробітник

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

Заклади ресторанного господарства та ресторани мережі: «Matamia», «Чорноморка», «Mafia», «Реберня», «Борщ-кафе»; ресторани, кафе та бари: «Barvu», «Mr. Grill», готельно-ресторанний комплекс «Чабани», ресторан «Хінкалі», ресторан «Колиба Хаус», кейтерингова компанія «FIGARO FAMILY GROUP», ресторанний комплекс «Трипільське сонце», мережа ресторанів ТОВ «Фішка» та інші.

### ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

«Концепції і ресторанный креатив»; «Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі»; «Професійна комунікація іноземною мовою»; «Інноваційні ресторани технології»; «Проєктування закладів ресторанного господарства»; «Управління проєктами в ресторанному бізнесі»; «НАССР у закладах ресторанного господарства», «Психологія бізнесу», «Управління бізнес-процесами», «Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності».

### КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі провідних практиків, відомих вітчизняних і закордонних рестораторів.
- Унікальні інтердисциплінарні авторські дисципліни, можливості формування індивідуальної траєкторії навчання і професійного розвитку.
- Участь у майстер-класах від світових професіоналів фуд-арту з Великої Британії, Італії, Люксембургу, Ісландії, Туреччини тощо.
- Можливість участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт і стартапів «TourSystemUkrChalleng» (Start-up. Restaurant), «Інноваційні ресторани технології» та ін.
- Можливість отримання дуальної освіти в закладах ресторанного бізнесу.
- Участь у міжнародних програмах академічної мобільності.
- Унікальна освітня інфраструктура європейського рівня: арт-кулінар-студія, навчально-тренінгові лабораторії технологій ресторанної продукції, ресторанного сервісу, енології і барної справи, сучасні класи VR-технологій, численні коворкінги.
- Державна підтримка вступу на контрактну форму навчання (за мотиваційним листом)

