

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

ОС «Бакалавр»

**Освітня програма «Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг у туризмі»**

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Формування у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей, необхідних для організації та забезпечення ефективної діяльності закладів готельно-ресторанної справи та кейтерингу в туризмі, здатності надавати якісні послуги гостинності, впроваджувати інноваційні технології обслуговування, дотримуватись принципів сталого розвитку, безпеки та сервісної культури.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

Фахівець з готельного обслуговування
Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси
та ін., готельної справи; ресторанної справи)
Керуючий закладом ресторанного господарства
Метрдотель
Ресторатор

Менеджер (управитель) у готельно-ресторанному
комплексі
Завідувач корпусу готелю
Завідувач номерного фонду готелю (туристичного
комплексу та ін.)
Завідувач поверху готелю

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Іноземна мова за професійним спрямуванням. Готельна справа у туристичній індустрії. Організація туристичного обслуговування в готельно-ресторанній сфері. Ресторанна справа у туристичних дестинаціях. Маркетинг послуг готельно-ресторанної та туристичної сфери. Обладнання закладів готельно-ресторанної та туристичної інфраструктури. Якість та безпека послуг у готельно-ресторанній та туристичній сфері. Технології ресторанної продукції та кейтеринг. Гастрономічні події та гастротуризм у сфері гостинності та ін.

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

ГО «Асоціація готельєрів м. Чернівців», ГО «HoReCa Буковина», ГО «Буковинська гільдія кулінарів», ГС «Український кулінарний союз», ГС «Українська ресторанна асоціація», асоціації кухарів Середземномор'я UMC-Italy, ГРК «Буковинська зірка», ресторан концерт-хол «FloraClub», ресторан «Пікнік», ГРК «Allure Inn», ГРК «Noel», ресторан «Чічері», ресторація «Хата», ресторан «La Pasta», кав'ярня «Coffee Yard», ресторан «Bjørk», ресторан «Nonna Macarona», апарт-готель, ресторан «Ridge», ГРК «Прем'єра».

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» дає змогу або продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти й отримати ступінь Магістра, або розпочати професійну діяльність.
- Участь в освітньому процесі провідних практиків.
- Практична підготовка на базах практики як в Україні так і закордоном, яка дає можливість здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності.
- Оволодіння інформаційними технологіями в професійній діяльності, навичками soft skills.
- Формування hard skills в тому числі шляхом участі у майстер-класах від світових професіоналів, міжнародних конкурсах, тренінгах, семінарах.
- Повноцінне кадрове і матеріальне забезпечення освітньої програми.
- Можливість брати участь у студентській науковій роботі, спортивному, громадському та культурному житті ЧТЕІ ДТЕУ.