



ЧТЕІ ДТЕУ

*Чернівецький торговельно-економічний
інститут ДТЕУ*

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного
сервісу**

G13 «Харчові технології»

ОС «Магістр»

Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка керівників найвищого рівня у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторани концепції, орієнтовані на успіх, компетентних в управлінні технологічними процесами з впровадженням принципів НАССР та вимог ISO, спроможних очолювати команди з управління проектами закладів ресторанного бізнесу, просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі.

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

Ресторатор
Керуючий рестораном / закладів ресторанного
господарства
Керуючий підприємством харчування
Завідувач виробництва
Професіонали з безпеки та якості

Професіонали з контролю за якістю
Професіонали в галузі готельної та
ресторанної справи
Начальник виробництва
Начальник дільниці ресторану

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанный креатив. Патентознавство у харчових технологіях. Професійна комунікація іноземною мовою. Інноваційні ресторани технології. Інжиніринг закладів ресторанного господарства. Діджиталізація в закладах ресторанного господарства. НАССР у закладах ресторанного господарства. Методологія і організація науково-прикладних досліджень 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 Masarona», апарт-готель, ресторан «Ridge».

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Участь в освітньому процесі провідних практиків.
- Оновлення та осучаснення освітнього процесу.
- Можливості впровадження в освітній процес елементів дуальної освіти.
- Практична підготовка на базах практики як в Україні так і закордоном, широкі можливості академічної мобільності.
- Оволодіння інформаційними технологіями в професійній діяльності.
- Формування hard skills в тому числі шляхом практико-орієнтованого навчання.
- Повноцінне кадрове і матеріальне забезпечення освітньої програми.
- Можливість брати участь у наукових дослідженнях, спортивному, громадському та культурному житті ЧТЕІ ДТЕУ.