



СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**





- У КОЛЕДЖІ ЗА ЦІЄЮ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ ПІДГОТОВКА ФАХОВИХ МОЛОДШИХ БАКАЛАВРІВ, ЯКІ ВИВЧАЮТЬ ОСОБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЙОГО ЗАВДАННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ; ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ, ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ; НОВІТНІ НАПРЯМКИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ; ОРГАНІЗАЦІЮ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ; СУЧАСНЕ УСТАТКУВАННЯ; ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

- **ДЛЯ ФОРМУВАННЯ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ НЕОБХІДНИХ ПРОФЕСІЙНИХ НАВИЧОК СТВОРЕНО СПЕЦІАЛІЗОВАНУ ВИРОБНИЧУ ЛАБОРАТОРІЮ, ОБЛАДНАНУ ВІДПОВІДНИМ УСТАТКУВАННЯМ, КУХОННИМ ПРИЛАДДЯМ ТА ПОСУДОМ.**



- **СТУДЕНТИ БЕРУТЬ АКТИВНУ УЧАСТЬ У ГУРТКОВІЙ РОБОТІ, ВІДВІДУЮТЬ ЦІКАВІ МАЙСТЕР-КЛАСИ, ЯКІ ПРОВОДЯТЬ ДЛЯ НИХ ДОСВІДЧЕНІ ФАХІВЦІ.**



Для студентів, які навчаються за ОПП «Технології в ресторанному господарстві», передбачений ряд практик. Навчальна практика проводиться на базі провідних закладів ресторанного господарства міста Полтава. Виробнича технологічна практика (стажування) за згодою студента може відбуватися за кордоном. Базою практики студентів за кордоном є сучасні готельно-ресторанні комплекси курортних зон Європейських країн.

- СТРИМКИЙ РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТИПІВ ПІДПРИЄМСТВ, СУЧАСНИХ ТА НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИРОБНИЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ЗАСТОСУВАННЯ НОВІТНЬОГО УСТАТКУВАННЯ – ВСЕ ЦЕ ПОТРЕБУЄ ВИСОКОКЛАСНИХ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЯКІ ВОЛОДІЮТЬ КОМПЛЕКСОМ ТЕОРЕТИЧНИХ ЗНАНЬ І ПРАКТИЧНИХ УМІНЬ ТА ЗДАТНІ ДО ВИРІШЕННЯ ПРОФЕСІЙНИХ ЗАВДАНЬ.



- **КВАЛІФІКАЦІЯ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» ПЕРЕДБАЧАЄ БЕЗМЕЖНІ МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ КРЕАТИВНИХ ІДЕЙ, ТВОРЧОЇ ФАНТАЗІЇ, ВЕЛИКІ ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ТА КАР'ЄРНОГО ЗРОСТАННЯ.**



- У СУЧАСНОМУ СВІТІ Є ВИСОКА ЗАТРЕБУВАНІСТЬ ТЕХНОЛОГІВ, ПОВ'ЯЗАНА З ВІДКРИТТЯМ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, А ТАКОЖ МОЖЛИВІСТЮ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ТОРГІВЛІ, НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.



- **ВИПУСКНИКИ КОЛЕДЖУ ЗА ОПП «ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» МОЖУТЬ ПРАЦЮВАТИ ФАХІВЦЯМИ У БУДЬ-ЯКИХ ЗАКЛАДАХ, ЩО НАДАЮТЬ ПОСЛУГИ З ХАРЧУВАННЯ, АБО ВІДКРИВАТИ ВЛАСНІ РЕСТОРАНИ, КАФЕ, ЇДАЛЬНІ ТОЩО.**

