

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ВСП ФКЕТ ДУЕТ



Ви можете вступити в коледж на основі:



БАЗОВОЇ ЗАГАЛЬНОЇ
СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ
(9 КЛАСІВ)



ПОВНОЇ ЗАГАЛЬНОЇ
СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ
(11 КЛАСІВ)



Коледжі є відокремленими структурними підрозділами ДУЕТ, тому, отримавши диплом коледжу, Ви можете продовжити навчання в університеті та отримати диплом бакалавра, а потім і магістра за даною спеціальністю.



ВІДКРИВАЄМО
МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ
ВАШОГО МАЙБУТНЬОГО!



Під час навчання наші студенти:

- ✓ оволодівають професійними знаннями у сфері харчових технологій, ресторанного господарства, кулінарного мистецтва та організації виробництва;
- ✓ отримують практичні навички приготування, оформлення та подавання страв відповідно до сучасних вимог закладів ресторанного господарства;
- ✓ навчаються розробляти технологічні карти, меню, рецептури та власну продукцію харчування;
- ✓ опановують сучасні технології виробництва харчової продукції, вимоги до якості, безпеки та зберігання продуктів;
- ✓ розвивають творчість, естетичний смак, навички роботи з клієнтами та здатність працювати в команді.



За результатами навчання здобувачі освіти даної спеціальності зможуть:

- ✓ працювати у сфері ресторанного господарства, харчового виробництва, громадського харчування та сервісу;
- ✓ організовувати процес приготування, оформлення, подавання страв і контролю якості харчової продукції;
- ✓ застосовувати сучасні технології приготування страв, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів;
- ✓ брати участь у розробленні меню, концепції закладу, нових рецептур і технологічної документації;
- ✓ реалізувати себе як фахівець у престижній професії, розвивати кар'єру або започаткувати власну справу у сфері харчування.



ТЕХНОЛОГІЇ



КУЛІНАРІЯ



РЕСТОРАНИ



ВЛАСНА СПРАВА



ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ВСП ФКЕТ ДУЕТ



ОСНОВНІ ДИСЦИПЛІНИ

- Технологія виробництва кулінарної продукції
- Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
- Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
- Технологія борошняних кондитерських виробів
- Товарознавство харчових продуктів
- Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції
- Технологічне обладнання галузі
- Гігієна та санітарія
- Біохімія, мікробіологія та фізіологія
- Облік і звітність в галузі
- Економіка підприємств різних типів
- Захист прав споживачів харчової продукції



КИМ МОЖНА ПРАЦЮВАТИ

- Майстер ресторанного обслуговування
- Член бригади ресторану
- Виробник харчових напівфабрикатів
- Шеф-кухар
- Технік-технолог з технології харчування
- Технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів
- Фахівець із ресторанної справи
- Керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства
- Завідувач виробництва
- Начальник виробництва в закладах харчування
- Адміністратор залу
- Метрдотель



ДЕ МОЖНА ПРАЦЮВАТИ

- Ресторани, кафе, їдальні та заклади ресторанного господарства
- Кондитерські цехи, пекарні та виробництва борошняних виробів
- Підприємства харчової промисловості
- Заклади громадського харчування та кейтерингові компанії
- Готельно-ресторанні комплекси
- Виробничі цехи з виготовлення кулінарної продукції
- Служби контролю якості та безпеки харчової продукції
- Приватні заклади харчування та власна справа



ТЕХНОЛОГІЇ



КУЛІНАРІЯ



РЕСТОРАНИ



ВЛАСНА СПРАВА