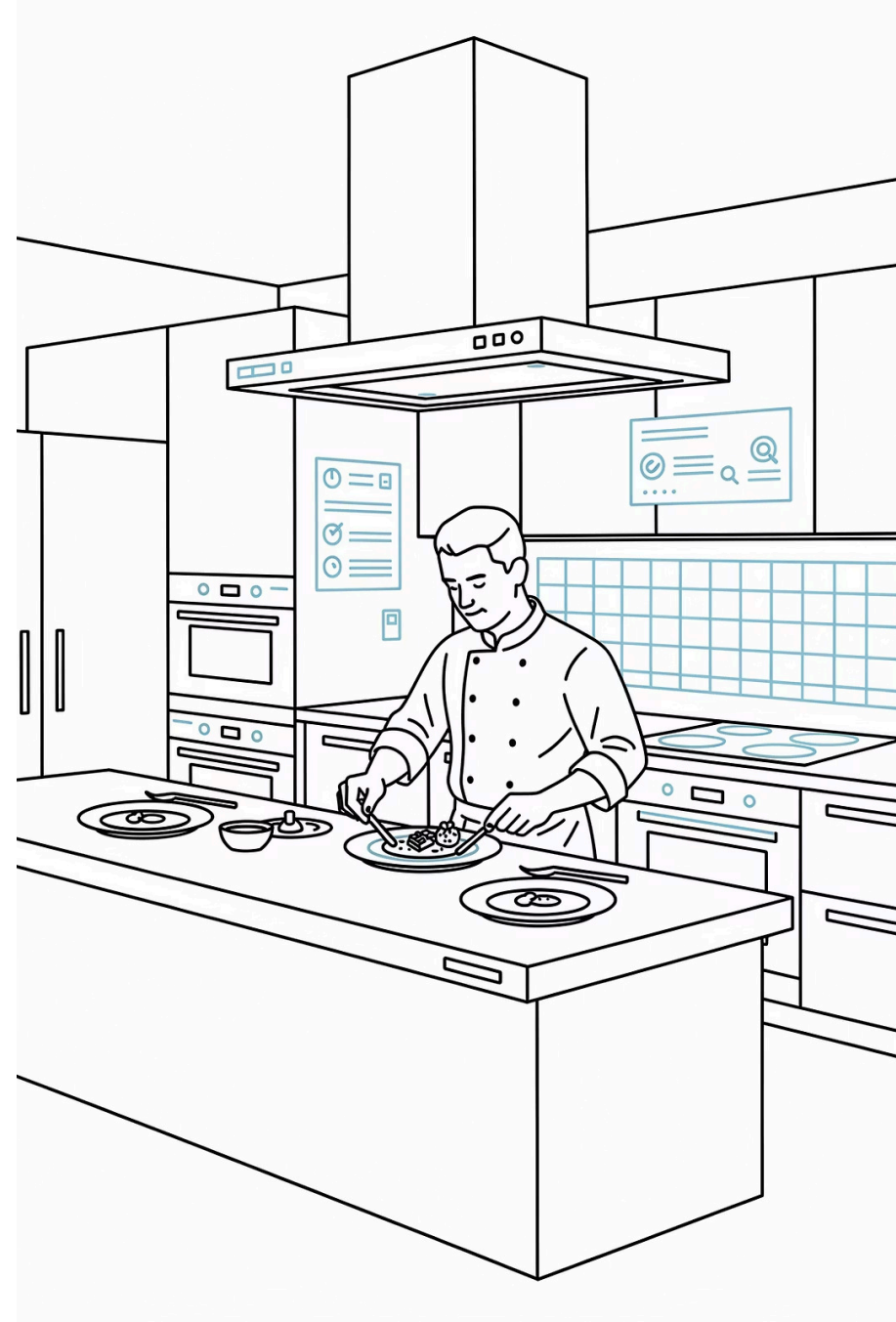


G13 Харчові Технології

Освітня програма «Крафтові Харчові Технології в Ресторанному Господарстві»

БАКАЛАВР



Наші Конкурентні Переваги

З нами Ви отримаєте професію, яка входить до топ затребуваних та високооплачуваних на міжнародному ринку праці

Студентоцентризм

Формування індивідуальної траєкторії навчання та професійного розвитку — понад 300 вибіркових дисциплін

Міжнародна практика

Оплачувана міжнародна практика, стажування та початок кар'єри вже під час навчання

Проблемно-орієнтоване навчання

Залучення авторитетних науковців, практиків та експертів до викладання

Гнучкі форми освіти

Дуальна, змішана, неформальна форми, академічна мобільність, подвійне дипломування, сертифікатні програми

Сучасна інфраструктура

Новітні лабораторії, коворкінг, хаби — комфортне та безпечне середовище

Іноземні мови



Поглиблене вивчення іноземних мов і формування професійної мовно-комунікативної компетенції

Диплом міжнародного зразка

Можливість офіційного працевлаштування в Європі

Висока зайнятість

Високий % працевлаштування випускників! Помісячна оплата контракту!

  Участь у наукових міжнародних і всеукраїнських конференціях, стартапах, форумах, конкурсах та олімпіадах з розвитку індустрії гостинності!





Інноваційне Навчання та Практика Світового Рівня

Сучасна інфраструктура

Конкурентною перевагою навчання є сучасна інфраструктура та впровадження в навчальний процес **інноваційних технологій**, що дає Вам можливість оволодіти мистецтвом управління бізнес-процесами в ресторанах та малих підприємствах харчової промисловості у режимі реального часу!

Міжнародна практика

Високоорганізована практика відбувається у престижних підприємствах ресторанного бізнесу як України, так і зарубіжжя:

-  Болгарія
-  Туреччина
-  Греція
-  Італія



З освітою, отриманою у ХНЕУ ім. С. Кузнеця Ви станете **конкурентоздатними фахівцями європейського рівня!**
Ви знайдете собі гідне місце у подальшому житті!

Наші Випускники Працюють на Керівних Посадах



Керівник підприємства

З виробництва харчових продуктів



Фахівець із ресторанної справи

Топ-менеджер закладу ресторанного бізнесу



Шеф-кухар

Майстер кулінарного мистецтва найвищого рівня



Фахівець харчової промисловості

Технік-технолог з виробництва харчових продуктів



Адміністратор / Метрдотель

Фахівець з адміністративної роботи



Кейтеринговий бізнес

Фахівець кейтерингового бізнесу та ресторатор

✔️ 🚀 **Наші випускники здатні відкривати власні заклади ресторанного бізнесу та бути успішними бізнесменами!**



Від «П'ятірки» у Навчанні до «П'яти Зірок» у Житті!

Обирайте справу свого життя!

Якісна освіта

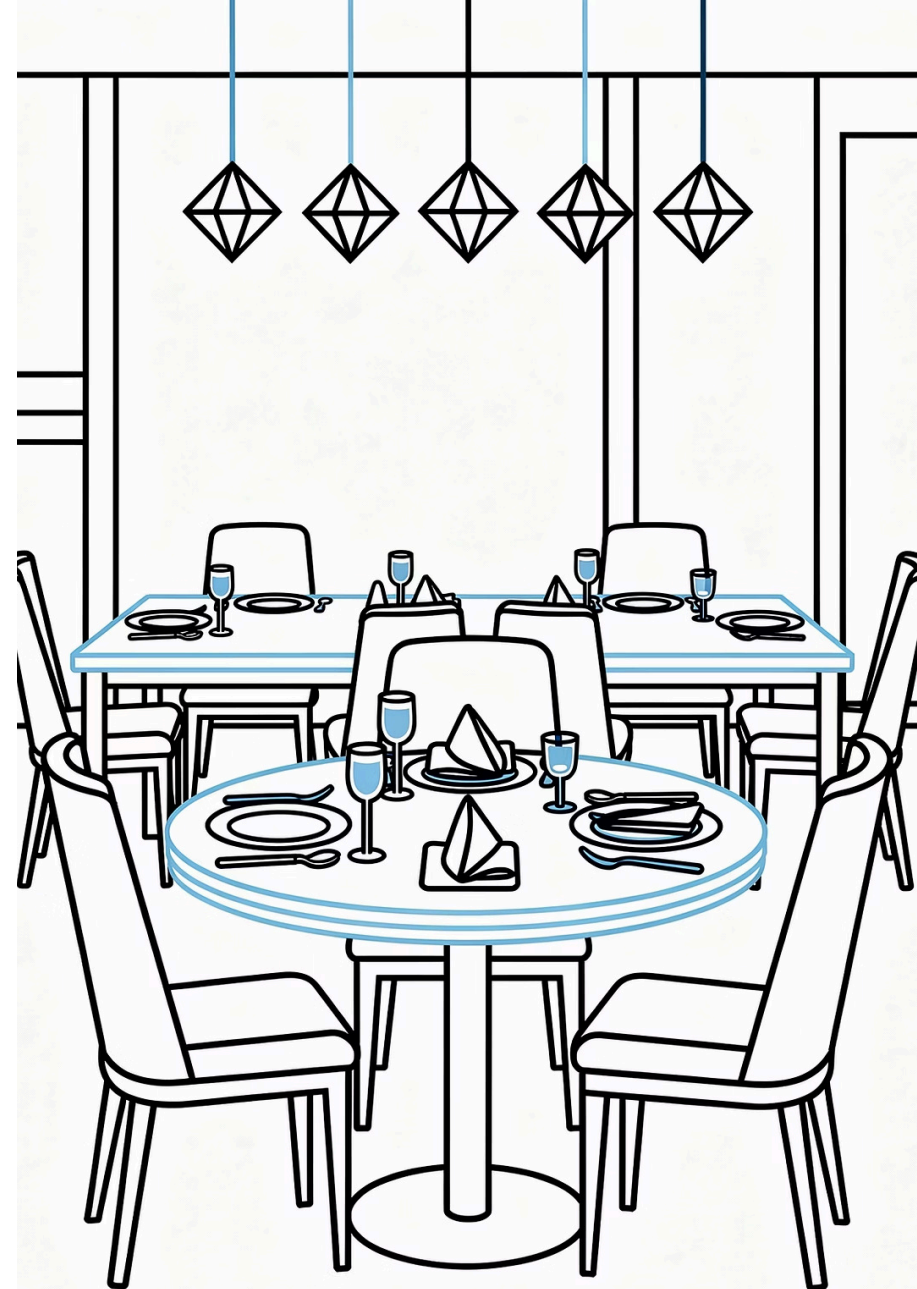
Міжнародний диплом та визнані
компетенції

Кар'єра в Європі

Офіційне працевлаштування за
кордоном

Власний бізнес

Відкрийте свій заклад та стань успішним підприємцем



Контакти

Консультації щодо переваг навчання та умов вступу

Завідувач кафедри:

д.е.н., професор Давидова Оксана Юріївна

тел. +38 (066) 147-64-04

(Telegram, Viber)

к.н. з держ. упр., доцент

Сисоєва Світлана Ігорівна

тел. +38 (095) 477-57-09

(Telegram, Viber)

Сайт кафедри

<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>

Ми в соціальних мережах

[Facebook: HRB.HNEU](#)

[Instagram: HRB_HNEU](#)

[TikTok: HRB_HNEU](#)



Ресторанний бізнес — це галузь, яка не втрачає своєї актуальності!

Завжди будь на крок попереду!