СПЕЦИАЛНОСТ „КЕТЪРИНГ”

Придобилите ОКС *"бакалавър"*, специалност*"Кетъринг"*, притежават фундаментални химико-биологични, инженерно-технологични, икономически и управленски, и широкопрофесионални знания в областта на социалното и търговското организирано хранене.

Бакалавърът по “Кетъринг" *е подготвен* да планира, организира, ръководи и контролира дейностите, свързани с организираното хранене, както и кулинарни и др. под. производства в специализирани производствени единици; *познава* технологичните процеси, техниката, организацията и управлението при кулинарното и сладкарско производства; науката за хранене; съвременните маркетингови и рекламни концепции и изисквания за качество в сферата на кетъринга.

Дипломираният бакалавър по "Кетъринг" умее; да осъществява контрол върху производството и качеството на суровини и готова кетърингова продукция, и да управлява технико-технологичните процеси; да създава нови кетърингови продукти; да прилага съвременните принципи на здравословно, предпазно, и специализираното хранене; да контролира експлоатацията на машините, апаратите и инсталациите, използвани в кетъринга; да организира кетърингови дейности и обслужването в заведенията за хранене от търговската и социалната сфера, при транспорт на туристи и мероприятия; да създава благоприятен социално-психологичен климат във фирмата и да работи в екип; да участва в маркетинговата и рекламна дейност; да диагностицира организационно-икономическото състояние на фирмата; да избира оптимална бизнес-стратегия в конкретната бизнес-среда.

Завършилите специалността "Кетъринг" ще могат да работят като ръководители, технолози, организатори, мениджъри, аналитични специалисти в:

- ✧ системата на търговското хранене - големи ресторанти и вериги от заведения за хранене, в авиотранспорта и др. Транспортни системи, в кооперации и др. фирми с подобна дейност;
- ✧ системата на социалното хранене - ученически, студентски, работнически и др. столове; хранителни блокове в болници, санаториуми, почивни станции, детски заведения, армейски единици и др. под.;
- ✧ в кетърингови фирми и специализирани производствени цехове - за сладкарско производство, за кулинарна и др. специализирана продукция;
- ✧ образованието - висши учебни заведения, техникуми, колежи, школи и фирми за обучение на кадри за туризма и организираното хранене;
- ✧ дейности, свързани с проектирането на ресторанти и др. заведения; научно--изследователска и консултантска дейност в областта на туризма и храненето; в технологията, техниката, проектирането, организацията, мениджмънта;
- ✧ служби, фирми и организации за контрол на качеството при производството и реализацията хранителна и кулинарна продукция; контрол на качеството в специализирани лаборатории.
- ✧ системата на туризма и отдиха - туристически комплекси; ресторантски комплекси, заведения за отдих и развлечения и други с ресторантьорска дейност.

С придобитите знания и умения, завършилите имат възможност и за организиране на собствен бизнес в кетъринга.