



ХРАНЕНЕ И ТУРИЗЪМ

Бакалавър по хранене и туризъм
4 години | редовно, задочно обучение



МИСИЯ И ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- ✓ Завършилите притежават приложими теоретични знания и умения в широк спектър от икономически, управленски, технологични и широкопрофесионални умения в областта на гостоприемството
- ✓ Практически и управленски опит в областта на храните, гастрономията и екологичното съзнание
- ✓ Иновативно и динамично обучение по традиционни кулинарни умения, специални храни, устойчиви практики и гастрономия
- ✓ Локалност и регионалност в храните и храненето
- ✓ Изнесени обучения в лидерски компании в областта гостоприемството и ХоРеКа индустрията



КАРИЕРНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

Управител на ресторант
Кулинарен мениджър

КЛЮЧОВИ КОМПЕТЕНЦИИ

Бизнес партньорства и специални събития
Качество и безопасност на кулинарното производство
Банкетинг
Технологичен дизайн в ХоРеКа
Еногастрономически събития
Сомелиерство
Устойчиво управление на ресторанти
Холистична гастрономия



МОДУЛИ В ОБУЧЕНИЕТО



Управленски

Бизнес преговори
Бизнес комуникации
Управление на туристическата фирма
Мениджмънт на ресторантьорството
Мениджмънт на хотелиерството

Хуманитарни и икономически

Маркетинг

Бизнес икономика

Предприемачество

Търговска политика

Финанси

Чуждоезиково обучение

Практическо обучение

Практически обучения в реална среда в лидерски компании в областта на гостоприемството и ХоРеКа индустрията, даващи Ви конкурентно кариерно предимство



Специализиращи

Качество на храни и напитки

Кулинология

Сензорен анализ на храни и напитки

Безопасност на храните и хранително законодателство

Основи на храненето

Устойчиви системи в ХоРеКа сектора

Винен и кулинарен туризъм

Специализирани видове хранене

Етнокултурни особености в храненето

Антинутриенти в храните

Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта

КОНТАКТ

@ department_tcm@uft-plovdiv.bg

+359 32 603-751