

УНІКАЛЬНІСТЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

УНІКАЛЬНІСТЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ ПОЛЯГАЄ У ПОЄДНАННІ ТРАДИЦІЙНИХ ТА ІННОВАЦІЙНИХ ОСВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ, ЩО ВРАХОВУЄ ПОТРЕБИ БІЗНЕС-СЕРЕДОВИЩА ТА РЕГІОНАЛЬНОЇ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ. ПРОГРАМА ОРІЄНТОВАНА НА ПРАКТИЧНУ ДІЯЛЬНІСТЬ, РОЗВИТОК АНАЛІТИЧНИХ НАВИЧОК ТА ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ В ПІДПРИЄМНИЦЬКІЙ, ТОРГОВЕЛЬНІЙ ТА БІРЖОВІЙ СФЕРАХ.

ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ
ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ

РЕГІОНАЛЬНА СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ: ПРОГРАМА ВРАХОВУЄ СПЕЦИФІКУ ТА ПОТРЕБИ КОНКРЕТНОГО РЕГІОНУ, ЩО РОБИТЬ ЇЇ АКТУАЛЬНОЮ ДЛЯ РИНКУ ПРАЦІ.

РОЗВИТОК АНАЛІТИЧНИХ НАВИЧОК: ПРОГРАМА СПРЯМОВАНА НА РОЗВИТОК НАВИЧОК АНАЛІЗУ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ, ЩО Є КЛЮЧОВИМ ДЛЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ, ТОРГОВОЇ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

ПОЄДНАННЯ ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ: ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПОЄДНУЄ ТЕОРЕТИЧНІ ЗНАННЯ З ПРАКТИЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ, ЩО ДАЄ МОЖЛИВІСТЬ ЗДОБУВАЧАМ ОСВІТИ ПОЄДНУВАТИ НАВЧАННЯ З ПРАКТИЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ.

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ: ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ЯК ТРАДИЦІЙНІ, ТАК І ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, А ТАКОЖ ЕВРИСТИЧНІ МЕТОДИ ДЛЯ АНАЛІТИЧНО-ДОСЛІДНИЦЬКОГО ПРОЄКТНОГО ПРОЦЕСУ.

УНІКАЛЬНІСТЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

УНІКАЛЬНІСТЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ПОЛЯГАЄ В ЇЇ КОМПЛЕКСНІЙ СПРЯМОВАНOSTІ, ЩО ПОЄДНУЄ УПРАВЛІННЯ, КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ГОСТЬОВИЙ СЕРВІС З ПРАКТИЧНИМИ НАВИЧКАМИ В МАРКЕТИНГУ, ФІНАНСАХ ТА ПЛАНУВАННІ. ПРОГРАМА ДАЄ МОЖЛИВІСТЬ ОТРИМАТИ ВСЕБІЧНУ ПІДГОТОВКУ ДЛЯ РОБОТИ В ГОТЕЛЯХ, РЕСТОРАНАХ, ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ ТА ІНШИХ ЗАКЛАДАХ, ГОТУЮЧИ ФАХІВЦІВ, ЗДАТНИХ КЕРУВАТИ РІЗНИМИ АСПЕКТАМИ БІЗНЕСУ, ВІД АДМІНІСТРУВАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАХОДІВ.

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД: ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМА ОХОПЛЮЄ НЕ ЛИШЕ ТЕОРІЮ, А Й ПРАКТИКУ З ШИРОКОГО СПЕКТРА ДИСЦИПЛІН, ВКЛЮЧАЮЧИ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЯМИ ТА РЕСТОРАНАМИ, КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА МАРКЕТИНГ.

УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ ПРОФЕСІЙНИХ НАВИЧОК: ВИПУСКНИКИ ОТРИМУЮТЬ НАВИЧКИ, ЯКІ ДОЗВОЛЯЮТЬ ПРАЦЮВАТИ НА РІЗНОМАНІТНИХ ПОСАДАХ, ВІД КЕРІВНИКА ЗАКЛАДУ ДО АДМІНІСТРАТОРА, МЕТРДОТЕЛЯ, ОРГАНІЗАТОРА ПОДОРОЖЕЙ ТА ІНШИХ.

АКТУАЛЬНІСТЬ ДЛЯ СУЧАСНОЇ ІНДУСТРІЇ: ПРОГРАМА ГОТУЄ ФАХІВЦІВ ДЛЯ СУЧАСНОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, ЯКА ПОСТІЙНО РОЗВИВАЄТЬСЯ, ВКЛЮЧАЮЧИ ВСІ ТИПИ ЗАКЛАДІВ — ВІД ТРАДИЦІЙНИХ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ ДО КЕМПІНГІВ, МОТЕЛІВ І КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСІВ.

ПРАКТИЧНА СПРЯМОВАНІСТЬ: ПРОГРАМА ВКЛЮЧАЄ ПРАКТИЧНУ СКЛАДОВУ, ЩО ДОЗВОЛЯЄ ЗДОБУВАЧАМ ОСВІТИ ОТРИМАТИ ДОСВІД РОБОТИ ЩЕ ПІД ЧАС НАВЧАННЯ, ЩО Є ЦІННИМ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ.