



**DCT UNIVERSITY CENTER
SWITZERLAND**

**HOSPITALITY LEADERSHIP &
EUROPEAN CULINARY ARTS**

Leading in International Hospitality Management and Tourism Education



LYNN UNIVERSITY
SWITZERLAND PROGRAM



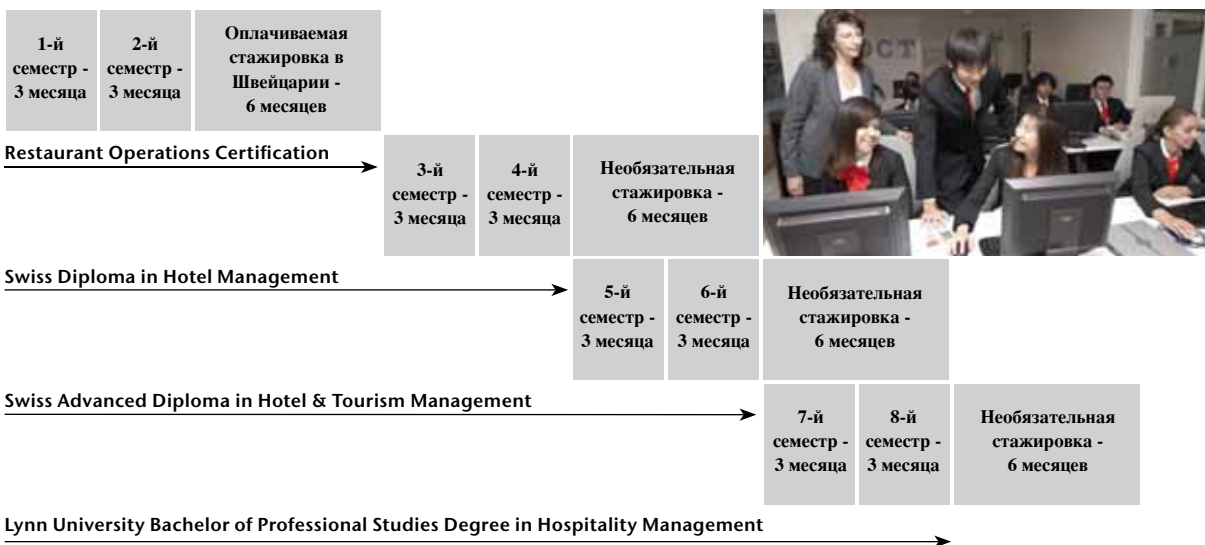
Member Swiss Hotel Schools Association



**DCT UNIVERSITY CENTER
SEESTRASSE
CH-6354 VITZNAU-LUCERNE
SWITZERLAND**

**WWW.DCT.EDU
ADMISSION@DCT.EDU
SKYPE: DCTSWISSINFO
PHONE: +41 41 399 00 00**

BACHELOR'S DEGREE / HOTEL & TOURISM MANAGEMENT DIPLOMA PROGRAMS



Международный туризм и гостиничное дело - это крупнейшая в мире и самая быстрорастущая индустрия, которая предлагает широкий спектр возможностей для карьерного роста. Благодаря отличному качеству академической и профессиональной подготовки по программам школы DCT, Вам откроется удивительный мир возможностей для трудоустройства! В ходе обучения по любой из аккредитованных программ и программ ускоренного обучения в DCT Вы усвоите принципы и приобретете знания и профессиональные навыки, необходимые для Вашего долгосрочного успеха. Пребывание в стимулирующей международной и межкультурной среде в течение Вашего обучения будет способствовать Вашему академическому и личному росту.

DOUBLE DIPLOMA/BACHELOR'S DEGREE

Программа двойного диплома (Double Diploma) /Программа бакалавриата (Bachelor's Degree) Такое уникальное сочетание, как получение одновременно швейцарского диплома расширенного уровня и американской степени бакалавра, обеспечит Вам приобретение наилучших профессиональных навыков для того, чтобы построить карьеру в сфере международного туризма и гостиничного бизнеса. Вам присвоят обе квалификации по истечении всего лишь 2,5 лет и по более низкой стоимости по сравнению с традиционной университетской программой. Эта совмещенная программа обучения предлагается школой DCT и Линнским университетом (США), при этом обучение проводится полностью на базе кампуса DCT в Швейцарии.

TRANSFERRING FROM OTHER SCHOOLS

Если Вы уже прошли какие-то курсы, имеющие отношение к данной программе, в другом аккредитованном колледже или университете, в DCT Вы можете получить перезачет близких дисциплин, изученных по Вашей программе. Отправьте нам Вашу выписку об академической успеваемости и краткое содержание курсов для экспертной оценки.

SPECIALIZATIONS

Школа DCT предлагает обучение по таким специальностям, как «Организация и проведение мероприятий», «Управление санаторно-курортным бизнесом, Wellness- и спа-курорты», а также «Управление круизным бизнесом». Обучение по любой из этих трех специализаций засчитывается за один семестр обучения по программе на получение Диплома продвинутого уровня по специальности «Управление гостиничным и туристическим бизнесом».

DCT CAREER CENTER & INTERNATIONAL PLACEMENT

Не взимая дополнительной платы, в DCT Вас обеспечат персональными рекомендациями, касающимися получения выгодных вариантов производственной практики, и предоставят профессиональную помощь в трудоустройстве по окончании обучения. Также Вы, став частью глобальной сети выпускников школы DCT (DCT Alumni Network), будете получать поддержку школы в течение всей профессиональной карьеры. Представители международных гостиниц, круизных линий и курортов приезжают в школу DCT для набора студентов на базе кампуса для работы, а также участвуют в регулярных ярмарках вакансий, которые проводятся на кампусе. В настоящее время выпускники школы DCT делают успешную карьеру во всех секторах гостиничного бизнеса, туризма и кулинарного искусства!



Учебная программа школы DCT без присвоения академической степени полностью аккредитована Ассоциацией школ и колледжей Новой Англии (New England Association of Schools and Colleges, NEASC) и Американской ассоциацией колледжальных бизнес-школ и программ (Association of Collegiate Business Schools & Programs, ACBSP). Школа DCT является членом Швейцарской ассоциации школ гостиничного дела (Swiss Hotel Schools Association, ASEH). Учебная программа Линнского университета (США) с присвоением академической степени полностью аккредитована Южной Ассоциацией колледжей и школ США (Southern Association of Colleges & Schools, SACS).

Каталог учебных программ (DCT's Catalog), буклет с детальной информацией о школе и ее программах (View Book), компакт-диск, листовки, брошюры и материалы для абитуриентов на момент публикации соответствуют требованиям и предоставляются бесплатно. Для получения более подробной информации относительно поступления или программ, расценок, внутренних правил школы и порядка оплаты, пожалуйста, обращайтесь в Отдел приема абитуриентов школы DCT или к представителю DCT по месту вашего жительства, или же посетите наш вебсайт по адресу: www.dct.edu. Январь 2010 г.

POST-GRADUATE AND MBA PROGRAMS

При наличии диплома колледжа (College Diploma) или степени бакалавра (Bachelor's Degree) в сфере, не связанной с тематикой данной программы	Программа PGD 1-й семестр - 3 месяца	Программа PGD 2-й семестр - 3 месяца	Необязательная оплачиваемая стажировка в Швейцарии 6 месяцев
---	--------------------------------------	--------------------------------------	--

Post-Graduate Swiss Diploma

При наличии степени бакалавра по специальности, не связанной с управлением гостиничным бизнесом и полученной по окончании трех-или четырехгодичной программы обучения	Бизнес-курсы (Business Courses) 3 месяца	Курсы по гостиничному бизнесу (Hospitality Courses) 3 месяца	Программа MBA 1-й семестр - 3 месяца	Программа MBA 2-й семестр - 3 месяца	Необязательная стажировка - 6, 9, 12 месяцев
При наличии степени бакалавра по управлению бизнесом или по специальности, имеющей отношение к бизнесу и полученной по окончании трех-или четырехгодичной программы обучения		Курсы по гостиничному бизнесу (Hospitality Courses) 3 месяца	Программа MBA 1-й семестр - 3 месяца	Программа MBA 2-й семестр - 3 месяца	Необязательная стажировка - 6, 9 месяцев
При наличии степени бакалавра по управлению гостиничным или туристическим бизнесом, полученной по окончании трех-или четырехгодичной программы обучения			Программа MBA 1-й семестр - 3 месяца	Программа MBA 2-й семестр - 3 месяца	Необязательная стажировка - 6 месяцев

Swiss MBA in Hospitality Management

POST-GRADUATE DIPLOMA

Если Вы получили диплом колледжа или степень, не относящуюся к сфере гостиничного бизнеса, PGD (программа поствузовского образования с получением диплома) расширит ваши карьерные возможности. Вы заложите прочную основу для развития профессиональных навыков менеджмента и управления хозяйственными операциями в течение двух семестров, причем обучение будет сконцентрировано на гостиничном бизнесе. После этого у Вас появится возможность приобрести ценный опыт работы в этой индустрии в Швейцарии в ходе оплачиваемой шестимесячной стажировки.

MASTER OF BUSINESS ADMINISTRATION DEGREE

Программа на получение степени магистра делового администрирования (Master of Business Administration Degree, MBA) Обучаясь в школе DCT по программе MBA на получение степени магистра делового администрирования в сфере управления гостиничным бизнесом (MBA in Hospitality Management program), Вы получите специализированную и признаваемую за рубежом степень магистра в

сжатые сроки. В зависимости от того, какова была ваша основная дисциплина в период трех-или четырехгодичного обучения по программе бакалавриата, Вы можете получить степень магистра делового администрирования по истечении всего лишь 6-12 месяцев углубленного изучения гостиничного менеджмента.

ADMISSION REQUIREMENTS, HOSPITALITY MANAGEMENT PROGRAMS

Программа преддипломного образования (Undergraduate):

- 500/61 баллов по тесту TOEFL, 5 баллов по тесту IELTS (или эквивалент)
- Диплом об окончании средней школы (или эквивалент)
- Возраст - 17 лет

Программы постдипломного образования (Post-Graduate) и MBA:

- Программа MBA: 550/79 баллов по тесту TOEFL, 5.5 баллов по тесту IELTS (или эквивалент); Университетская степень, присвоенная по окончании трех-или четырехгодичной программы обучения в любой сфере
- Программы последипломного образования (PGD): 500/61 баллов по тесту TOEFL, 5 баллов по тесту IELTS (или эквивалент) Диплом, полученный по прохождении трех-или четырехгодичной программы обучения в колледже или степени в области, не связанной с гостиничным бизнесом

COMPREHENSIVE SCHOOL FEES PER 3-MONTH TERM

Плата за обучение по программе преддипломного образования, проживание, питание, пользование помещениями и услугами (Семестры 1 - 6)	12 000 швейцарских франков
Программы последипломного образования, MBA, Семестры 7 и 8 * Плата за обучение по программе, проживание, питание, пользование помещениями и услугами - Административные взносы и расходы, связанные с процессом обучения (Administrative & Course-related Expenses, ACE Fees), все программы	13 200 швейцарских франков
Однократная плата за рассмотрение вступительного заявления, все программы	1 500 швейцарских франков 200 швейцарских франков

*Некоторая часть взносов, связанных с обучением по программе бакалавриата, подлежит оплате в долларах США, а получателем платежа при этом выступает непосредственно Линнский университет. В связи с тем, что обменный курс между долларом и швейцарским франком меняется, а сумма оплаты за обучение по программе Линнского университета периодически корректируется, полная стоимость обучения по программе бакалавриата в «7-м семестре» и «8-м семестре» будет несколько больше или меньше 13 200.00 швейцарских франков.

К административным взносам и затратам, связанным с образовательным процессом (Administrative & Course-related Expenses, ACE Fees), относится большая часть административных и юридических расходов, а также затрат, имеющих отношение к образовательному процессу в период Вашего обучения на территории кампуса: плата за пользование беспроводным доступом в интернет на территории всего кампуса двадцать четыре часа в сутки и семь дней в неделю; затраты, связанные с различными занятиями студентов и их использованием различными помещениями на территории школы (например, пользование сауной, комнатой отдыха для студентов, фитнес-центром), стоимость всех учебников и материалов для обучения, плата за выездную практику и экскурсию, стоимость обработки швейцарской стороной выездной визы и разрешения на учебу, стоимость ежемесячной медицинской страховки, стоимость различных элементов форменной одежды (в зависимости от Вашей программы), а также различные административные взносы и налоги (например, НДС за проживание и питание).



**DCT UNIVERSITY CENTER
SWITZERLAND**

**HOSPITALITY LEADERSHIP &
EUROPEAN CULINARY ARTS**

Experience Culinary Excellence – A Gourmet Approach



**DCT UNIVERSITY CENTER
SEESTRASSE
CH-6354 VITZNAU-LUCERNE
SWITZERLAND**

**WWW.CULINARY.CH
CULINARY@DCT.EDU
SKYPE: DCTSWISSINFO
PHONE: +41 41 399 00 00**

EUROPEAN CULINARY ARTS

Модули программы обучения «Европейское кулинарное искусство» (European Culinary Arts):

CERTIFICATION IN FOUNDATION IN EUROPEAN CUISINE OR IN EUROPEAN PASTRY & CHOCOLATE

Модуль FEC 3 месяца	or	Модуль EPC 3 месяца
---------------------------	----	---------------------------

ADVANCED CERTIFICATION IN EUROPEAN GOURMET CUISINE OR IN EUROPEAN PASTRY & CHOCOLATE

Модуль FEC 3 месяца	Модуль EGC 3 месяца	Необязательная оплачиваемая стажировка в Швейцарии 6 месяцев
	Модуль EPC 3 месяца	

DIPLOMA IN EUROPEAN CULINARY MASTERY OR IN EUROPEAN CULINARY ARTS

Модуль FEC 3 месяца	Модуль EGC 3 месяца	Модуль MGC 3 месяца	Необязательная оплачиваемая стажировка в Швейцарии 6, 9 месяцев
		Модуль EPC 3 месяца	

ADVANCED DIPLOMA IN EUROPEAN CULINARY ARTS

Модуль FEC 3 месяца	Модуль EGC 3 месяца	Модуль EPC 3 месяца	Модуль MGC 3 месяца	Необязательная оплачиваемая стажировка в Швейцарии 6, 9, 12 месяцев
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	--

ASSOCIATE'S DEGREE IN CULINARY ARTS & RESTAURANT MANAGEMENT

Модуль FEC 3 месяца	Модуль EGC 3 месяца	Модуль EPC 3 месяца	Модуль MGC 3 месяца	Модуль IMS 3 месяца	Обязательная оплачиваемая стажировка в Швейцарии 6 месяцев	Необязательная оплачиваемая стажировка в Швейцарии 3, 6, 9 месяцев
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---	---

Закончившим обучение по программе на получение степени младшего специалиста (Associate's Degree program) предоставляется возможность продолжить обучение с последующим получением степени бакалавра в одном из учебных заведений – партнеров школы DCT, таких как Линнский университет, Индианский университет Пенсильвании или Университет Джонсона и Уэльса.

EXPERIENCED CHEFS AND TRANSFER STUDENTS:

Опытные шеф-повара и переводные студенты:

Абитуриенты с достаточным предыдущим опытом работы в качестве повара или соответствующим образованием могут подать заявление об освобождении от прохождения какого-либо курса в процессе обучения по соответствующим программам. Обратите внимание, что прохождение модуля FEC (или его эквивалента) является обязательным условием для начала занятий по модулю EGC, и прохождение модуля EGC (или его эквивалента) является обязательным условием для начала занятий по модулю MGC.

EUROPEAN CULINARY ARTS PROGRAM MODULES:

FEC	FOUNDATION IN EUROPEAN CUISINE
EGC	EUROPEAN GOURMET CUISINE
MGC	MASTER GOURMET COURSE
EPC	EUROPEAN PASTRY & CHOCOLATE
IMS	INTRODUCTORY MANAGEMENT STUDIES



В ходе прохождения модуля «Основы европейской кухни» (**Foundation In European Cuisine, FEC**) Вы познакомитесь с европейскими методами приготовления пищи, кухонным оборудованием, аппаратами, посудой, принадлежностями и процессом приготовления пищи на кухне, а также научитесь рассчитывать стоимость блюд. Вы научитесь использовать европейские ингредиенты; усовершенствуете свою технику приготовления кулинарных блюд и навыки владения кухонным ножом; научитесь готовить базовые бульоны, супы, соусы, хлебобулочные и кондитерские изделия; а также овладеете кухонной терминологией. Прохождение модуля FEC или наличие соответствующего предыдущего опыта являются обязательным условием для начала занятий по модулю EGC.

Модуль «Изысканная европейская кухня» (**European Gourmet Cuisine, EGC**) рассчитан на тех, кто усвоил фундаментальные принципы швейцарского и европейского кулинарного искусства, а также владеет терминологией. Вы познакомитесь с национальными и региональными кухнями Европы - от традиционных до современных- в процессе приготовления множества различных блюд, включая типичные закуски, рыбу, вегетарианские и основные блюда. Вы научитесь основам поведения на публике и узнаете о важности поддержания хороших отношений с клиентами. В ходе работы над ресторанными проектами Вы сможете применить полученные знания, развить в себе лидерские качества, а также развить умение работать в команде. Прохождение курса EGC или наличие соответствующего предыдущего опыта являются обязательным условием для работы по курсу MGC.

Модуль «Мастер-курс по приготовлению изысканных блюд» (**Master Gourmet Course, MGC**) поможет Вам усовершенствовать свои способности чувствовать и различать вкусы в процессе изучения европейских пищевых продуктов и деликатесов, с тем чтобы открывать новые сочетания вкусов и их варианты. Вы познакомитесь с последними швейцарскими и европейскими тенденциями и изучите технику приготовления пищи до мельчайших подробностей, включая молекулярную гастрономию. Лучшие шеф-повара, которых будет приглашать школа, поделятся секретами своего мастерства и рецептами своих фирменных блюд. Вы поймете, почему швейцарцы не упускают ни малейшей детали и следят за качеством в том, что касается приготовления изысканных блюд высокой кухни, закупок, контроля стоимости, приготовления и презентаций конкурсных блюд, а также их подачи и оформления.

Пройдя модуль «Европейские кондитерские изделия и шоколад» (**European Pastry & Chocolate, EPC**), Вы узнаете обо всех аспектах современного кондитерского искусства, начиная с традиционных швейцарских и европейских пирожных, тортов, булочек, хлеба, печенья и бисквитов и заканчивая современными рецептами, существующими сегодня, и тенденциями в оформлении и подаче десертов. Вы научитесь лучшим способам создания широкого ассортимента привлекательных и модных теплых, холодных и замороженных десертов как для подачи на тарелке, так и для презентации шведского стола; а также узнаете о трюфелях, пралине и шоколаде и познакомитесь с примерами художественного оформления кондитерских изделий с помощью сахара и шоколада.

Занятия по вводу в курс дисциплины менеджмента (**Introductory Management Studies, IMS**) рассчитаны на один трехмесячный семестр, в течение которого Вы будете посещать курсы, которые фокусируются в основном на получении профессиональных управленческих знаний в сфере компьютеров, этики, контроля и учета продуктов питания и напитков, а также управления кадрами.



Программа всестороннего образования в сфере европейского кулинарного менеджмента (European Culinary Management program) в школе DCT была первой международной программой, аккредитованной Американской кулинарной федерацией (American Culinary Federation, ACF). Ведущее положение школы DCT в образовательной сфере признано Всемирной ассоциацией шефов (World Association of Chefs Societies, WACS), которая характеризует DCT как «выдающегося члена этой ассоциации». А совсем недавно ассоциация ACF вновь присвоила программе обучения в DCT статус «образцовой программы». Таким образом, школа DCT разработала одну из только лишь 22 программ в мире и единственную программу, существующей за пределами США, которая получает такое признание, благодаря своим неизменно высоким стандартам и высокому уровню подготовки специалистов.



Требования для абитуриентов, Программы на получение степени в области кулинарного искусства (Culinary Arts Programs)

- Программа на получение диплома младшего специалиста (Associate's Degree program): Диплом об окончании средней школы (или эквивалент)
- Программы, ориентированные на получение диплома и сертификата (Diploma and Certification programs): наличие оконченного среднего образования
- 500/61 баллов по тесту TOEFL, 5 баллов по тесту IELTS (или эквивалент)
- Возраст - 17 лет

Общие расценки на обучение в школе в течение одного трехмесячного семестра

Плата за обучение по программе, проживание, питание, пользование помещениями и услугами, модули FEC, EGC, EPC	12 000 швейцарских франков
Плата за обучение по программе, проживание, питание, пользование помещениями и услугами, модули MGC, IMS	13 200 швейцарских франков
Административные взносы и затраты, связанные с образовательным процессом (Administrative & Course-related Expenses, ACE Fees)	1 500 швейцарских франков
Однократная плата за рассмотрение вступительного заявления	200 швейцарских франков

К административным взносам и затратам, связанным с образовательным процессом (Administrative & Course-related Expenses, ACE Fees), относится большая часть административных и юридических расходов, а также затрат, имеющих отношение к образовательному процессу в период Вашего обучения на территории кампуса: плата за пользование беспроводным доступом в интернет на территории всего кампуса двадцать четыре часа в сутки и семь дней в неделю; затраты, связанные с различными занятиями студентов и их использованием различными помещениями на территории школы (например, пользование сауной, комнатой отдыха для студентов, фитнес-центром), стоимость всех учебников и материалов для обучения, плата за выездную практику и экскурсии, стоимость обработки швейцарской стороной выездной визы и разрешения на учебу, стоимость ежемесячной медицинской страховки, стоимость различных элементов форменной одежды (в зависимости от Вашей программы), а также различные административные взносы и налоги (например, НДС за проживание и питание).