

**Термін проведення
програми**

з 18 березня по 27 травня 2017 р.

**Тривалість програми –
40 годин (1 раз на тиждень)**

**Вартість навчання
1500 грн (10 осіб у групі)
3000 (5 осіб у групі)**

Інформаційний пакет із сертифікатної освітньої професійної програми «Технології в ресторанному бізнесі» містить:

- програми курсу,
- тематику лекцій,
- плани лабораторних та практичних занять;
- перелік нормативної документації;
- списки рекомендованої літератури.

**Записатися у групу,
дізнатися більше про програму та
форми навчання** можна на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ,
корпус 3, (каб. 3-3),

тел. (044) 287-90-05
Арпуть Оксана Володимирівна,
(098)2982926 Сильчук Тетяна Анатоліївна

Менеджмент програми відкритий для спілкування і врахує всі зауваження та побажання слухачів щодо змісту навчальних програм та якості роботи викладачів.

**Останній день запису
18 березня 2017 р.**

**СЕРТИФІКАТНА
ОСВІТНЯ
ПРОФЕСІЙНА
ПРОГРАМА**

**«ТЕХНОЛОГІЇ
В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

**Сертифікатна освітня професійна програма
«Технології в ресторанному бізнесі»**

Керівник програми – д.т.н., професор,
Доценко Віктор Федорович
Менеджер – к.т.н, доцент, Арпуль О.В.,
к.т.н. доцент Сильчук Т.А.

Сертифікатна освітня професійна програма «Технології в ресторанному бізнесі» розроблена для студентів бакалаврату та магістратури НУХТ, а також для інших слухачів, які цікавляться ресторанными технологіями з метою практичного застосування в своїй професійній діяльності

Дана програма рекомендована також співробітникам підприємств, науково-дослідних установ та організаціям усіх форм власності з **метою підвищення кваліфікації** з питань удосконалення та практичного опрацювання технологій в ресторанному бізнесі.

По завершенні навчання слухачам програми видається **сертифікат НУХТ**

Організаторами і викладачами програми є:

- провідні лектори кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ, які мають великий досвід практичної та наукової роботи та консультування підприємств ресторанного господарства;
- фахівці провідних українських та іноземних компаній.

Ключові переваги програми:

1. Можливість набутти практичних навичок в виготовленні сучасної продукції ресторанного господарства.
2. Опанувати нову спеціальність з метою успішного працевлаштування.
3. Освоїти правила розроблення рецептур, технологічних карт, технічних умов та інструкцій на кулінарну продукцію.
4. Оволодіти принципами складання меню та правилами складання карти напоїв.
5. Отримати можливість взяти участь у міжнародних науково-практичних конференціях та опублікувати результати своїх досліджень у збірниках наукових праць, що входять до міжнародних наукометричних баз.
6. Підвищити особисту конкурентоспроможність на ринку праці для формування успішної кар'єри в закладах ресторанного господарства

Теми програми:

1. **Інноваційні аюрведичні ресторанны технології**
2. **Кондитерське виробництво – як тренд ресторанного бізнесу**
3. **Особливості пивоваріння в сучасному ресторані**
4. **Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом (на прикладі ТОВ готелю «Інтерконтиненталь»)**
5. **Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства**

Програма передбачає **лекційні, практичні** заняття у формі семінарів, ділових і рольових ігор, розв'язання ситуаційних завдань, презентацій, а також **лабораторні заняття** у формі командних та рольових ігор з індивідуальним підходом до кожного слухача на сучасних приладах і установках, з використанням спеціальних комп'ютерних програм для встановлення достовірності отриманих результатів.

Тривалість програми – 3 місяці

Формування навчальних груп відбувається на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ.