

СЕРТИФІКАТНА ОСВІТНЯ ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»

Термін проведення програми: з 24 березня по 19 травня 2018 р., тривалість програми – 40 годин (1 раз на тиждень)

Вартість навчання 1500 грн (10 осіб у групі)

Сертифікатна освітня професійна програма «Технології в готельно-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. Програма рекомендована співробітникам підприємств, науково-дослідних установ та організаціям усіх форм власності з **метою підвищення кваліфікації** з питань удосконалення та практичного опрацювання технологій в готельно-ресторанному бізнесі. По завершенні навчання слухачам програми видається **сертифікат НУХТ**.

Організаторами і викладачами програми є:

- провідні лектори кафедри готельно-ресторанної справи, технології ресторанної та аюрведичної продукції 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, технічних умов та інструкцій на кулінарну продукцію.

4. Отримати можливість взяти участь у міжнародних науково-практичних конференціях та опублікувати результати своїх досліджень у збірниках наукових праць, що входять до наукометричних баз.

5. Підвищити особисту конкурентоспроможність на ринку праці для формування успішної кар'єри в ЗРГ.

Теми програми:

Кондитерське виробництво як тренд готельно-ресторанного бізнесу.

Особливості виробництва та оцінки якості морозива в ресторанах.

Технологія кавоваріння (виїзне заняття в кав'ярні).

Інноваційні аюрведичні ресторанны технології. Приготування страв за наукою аюрведи.

Особливості пивоваріння в сучасному ресторані. Оцінка якості пива.

Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом (виїзне заняття).



Записатися у групу, дізнатися більше про програму та форми навчання можна на кафедрі готельно-ресторанної справи НУХТ, корпус 3, (каб. 3-3, 3-4), (066)9422888 Сильчук Тетяна Анатоліївна. Останній день запису 22 березня 2018 р.