

Директору
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська
політехніка»

Михайлу Соколу
(ПІБ)

Викладача циклової комісії
технологічних дисциплін

Аліни Смаглюк
(ПІБ)

ПОДАННЯ

У межах підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійними програми Харчові технології та Готельно-ресторанна справа передбачено формування практичних компетентностей, орієнтованих на реальні умови функціонування підприємств індустрії гостинності.

Гостьова лекція на базі готельно-ресторанного комплексу «Riverside» (м. Чернігів) дозволить здобувачам освіти ознайомитися з ключовими аспектами діяльності сучасного готельного підприємства, зокрема: історією створення та концепцією розвитку комплексу; організаційною структурою готелю та ресторану; функціонуванням основних служб і роллю персоналу в системі сервісу; прикладними аспектами ведення внутрішньої документації; стандартами обслуговування гостей; специфікою надання супутніх послуг; рекомендаціями щодо професійного зростання та працевлаштування.

Такий формат взаємодії сприятиме підвищенню мотивації до навчання, розвитку професійного мислення та більш глибокому розумінню організаційних процесів у готельно-ресторанному бізнесі.

Лектори:

Ольга ШКАРУПА – менеджер готелю

В'ячеслав ПОПКОВ – бренд шеф ресторану

Оплата за рахунок: на безоплатній основі.

Відповідальні особи: Аліна СМАГЛЮК, Галина СМИРНОВА, Ірина ЄЩЕНКО, Вікторія ПЕТРОВСЬКА.

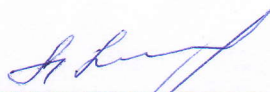
Лекція відбудеться 14.04.2025, планова кількість слухачів 50 осіб.

Дата 09.04.2025

Аліна СМАГЛЮК

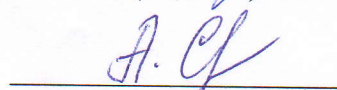
ПОГОДЖЕНО

Заступник директора з
навч. роботи


(підпис)

Людмила ІЛЛЯШЕНКО
(ім'я та прізвище)

Голова циклової
комісії


(підпис)

Аліна СМАГЛЮК
(ім'я та прізвище)