Т.в.о. директора коледжу
Людмилі ІЛЛЯШЕНКО
Викладача циклової комісії з харчових
технологій, готельно-ресторанної справи
та кейтерингу Оксани ЄРМОЛЕНКО

ПОДАННЯ

З метою розширення практичних знань здобувачів освіти, поглиблення розуміння технологічних процесів та ознайомлення з актуальними питаннями діяльності сучасних закладів ресторанного господарства планується проведення гостьової лекції для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за участю шеф-кухаря ресторану азійської кухні «SHI SHI».

Тема гостьової лекції: «Інноваційне обладнання та фізико-хімічні процеси у виробництві продукції ресторану азійської кухні».

Тема гостьової лекції спрямована на ознайомлення здобувачів освіти з особливостями використання сучасного високотехнологічного обладнання та перебігом базових фізико-хімічних процесів (термообробки, маринування, ферментації, емульгування тощо) під час приготування страв азійської кухні в умовах сучасного ресторанного виробництва.

Проведення гостьової лекції сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності аналізувати технологічні параметри роботи професійного кухонного обладнання та практично застосовувати знання з харчової хімії для контролю якості сировини, оптимізації кулінарних процесів і створення інноваційних страв у закладах ресторанного господарства.

Лектор: Сергій ЙОВЕНКО, шеф-кухар ресторану «SHI SHI».

Оплата за рахунок: на безоплатній основі.
Відповідальна особа: Оксана ЄРМОЛЕНКО.
Лекція відбудеться 06.10.2026,планова кількість слухачів – 20 осіб.

Дата 05.10.2026 Оксана ЄРМОЛЕНКО

Заступник директора

з навчальної роботи Людмила ІЛЛЯШЕНКО