

## **Сертифікатна освітня програма "Технологія продукції ресторанного господарства"**

Ви мріяли про те щоб стати зірковим кухарем чи про відкриття власного закладу ресторанного господарства? А може, ви любите експериментувати на власній кухні і готувати смачні страви для своєї родини, але вам не вистачає професійних знань? Тоді ця програма точно для вас!

### **Що на вас чекає?**

**Тривалість курсу:** 6 кредитів ЄКТС (180 годин, включаючи самостійну роботу).

**Форма навчання:** дистанційна.

**Вартість:** 2000 грн.

**Керівник програми:** Гревцева Наталія Вячеславівна, кандидат технічних наук, професорка.

**Мета програми:** формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, знайомство з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

**Підходить для всіх**, хто прагне покращити професійні навички або опанувати нову професію.

### **Ключові теми:**

- Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства.
- Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства.
- Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства.

### **Що ви отримаєте:**

- поглиблене розуміння основ приготування страв
- навички приготування страв та кондитерських виробів
- натхнення для відкриття власної справи.

Після завершення програми ви отримаєте сертифікат, який підтвердить ваші знання та стане важливим кроком у професійному розвитку.

Дізнайтеся більше за посиланням: [https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK\\_GRS](https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS).

Набір вже відкрито!

Реєстрація за посиланням: <https://forms.gle/J2ifH7ZZbLp39vGz6>

Початок занять за результатами комплектування групи (орієнтовно квітень 2025 року).

Додаткова інформація щодо дня та часу початку освітнього процесу та необхідний пакет документів для зарахування будуть надіслані індивідуально кожному слухачеві групи на його особисту електронну пошту координатором відповідної програми.

**Зробіть перший професійний крок у сфері ресторанного господарства!**