

План
проведення лекцій стейкхолдерами у 2022-2023 навчальному році
кафедрою технології та організації готельно-ресторанного бізнесу

№ з/п	ПІБ, посада запрошеного+ (відповідальний викладач)	Місце роботи	Тема лекції(зустрічі)	Термін проведення	Кафедра
І семестр					
1.	Мельничук Ольга, кухар (Струтинська Л. Т.)	ресторан Rita Steinberg, м. Чернівці	Особливості обробляння яловичини для виробництва стейків	Жовтень, 2022 р.	Технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
2.	Брязкало Андрій Федорович, директор (Незвещук-Когут Т. С.)	ТОВ «Бізнес-центр «Буковина»	Організація системи безпеки у підприємствах готельного бізнесу	Листопад, 2022 р.	
3.	Якобець Марина, шеф-кухар (Паращук А. В.)	Ресторан «Буковинська зірка»	Тренди кондитерського мистецтва у XXI столітті	Грудень, 2022 р.	
II семестр					
4.	Татарчук Тетяна Михайлівна, керівник (Незвещук-Когут Т. С.)	Чернівецький регіональний офіс проєкту Ulead з Європою	Розробка та управління проєктами: практика виконання проєктних дій	Березень, 2023 р.	Технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
5.	Шупрудько Н. В., директор (Брикова Т. М.)	Ресторан, концерт-хол «Пікнік»	Міксологія і робота за баром	Лютий, 2023 р.	

Завідувач кафедри
 Заст. зав. каф.



Ольга Парановська