

МИСТЕЦТВО РЕСТОРАННОГО ПОСУДУ

У системі підготовки фахівців з Готельно-ресторанної справи велику увагу приділяють вивченню питань сервірування столу високомистецькими виробами з тонкої Кераміки, художнього скла та металу. Оскільки дизайн посуду для закладів ресторанного господарства тісно пов'язані з елементами сучасної гостинності. Так, студенти спеціальності 241 "готельно-ресторанна справа" відповідно до теми робочої програми із освітньої компоненти "організація ресторанного господарства" мали можливість побувати у шоурумі посуду для homega від засновниці, дизайнерки посудних гардеробів Марії Сподарик, та почути чудову інтерактивну презентацію проте, як орієнтувалися в елементах стилю посуду, які ув'язують його в єдине ціле в ансамблях приміщень індустрії гостинності – ресторан: бар, кав'ярня, лоббі-зони ресторації, фойє готелів тощо. Студенти 2 курсу із захопленням слухали лекцію, мали змогу в реаліях побачити та відчутти тонкощі посудного мистецтва. А ще обговорити ряд цікавих проблемних, посудних питань сучасної ресторанної сфери! Колектив кафедри готельно-ресторанного бізнесу, під керівництвом завідувачки, професорки Марії Паски, щиро вдячні за цікавий івент!! Теорія і практика - поряд!!!

30.09.2024

