

ІННОВАЦІЙНІ ФОРМИ ВИКЛАДАННЯ ІЗ ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ "ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ" - ICE BREAKING

II семестр для 3 курсу зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» вибіркової освітньої компоненти «Організація роботи сомельє» розпочинається із сучасних методів викладання! Цього разу знайомство відбулося у новому форматі – через ice breaking. Відповідальна за курс завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професорка Марія Паска, практичні заняття під керівництвом викладача Нестора Макаровського.

ICEBREAKING «Криголами» використовують на початку заняття, коли учасники ще не знайомі одне з одним, а також для запровадження відповідної вільної атмосфери і налаштування на спільну взаємодію протягом зустрічі.

Це допомогло студентам краще відчувати атмосферу курсу, дізнатися більше одне про одного та налаштуватися на командну роботу.

Обговорили, що нас чекає попереду: окрім теоретичних знань, будуть виїзні заняття у закладах ресторанного господарства, де студенти зможуть побачити професію сомельє в дії.

Цей курс – не просто про вино, а про культуру, сервіс та професійний розвиток. Вперед до нових відкриттів!



