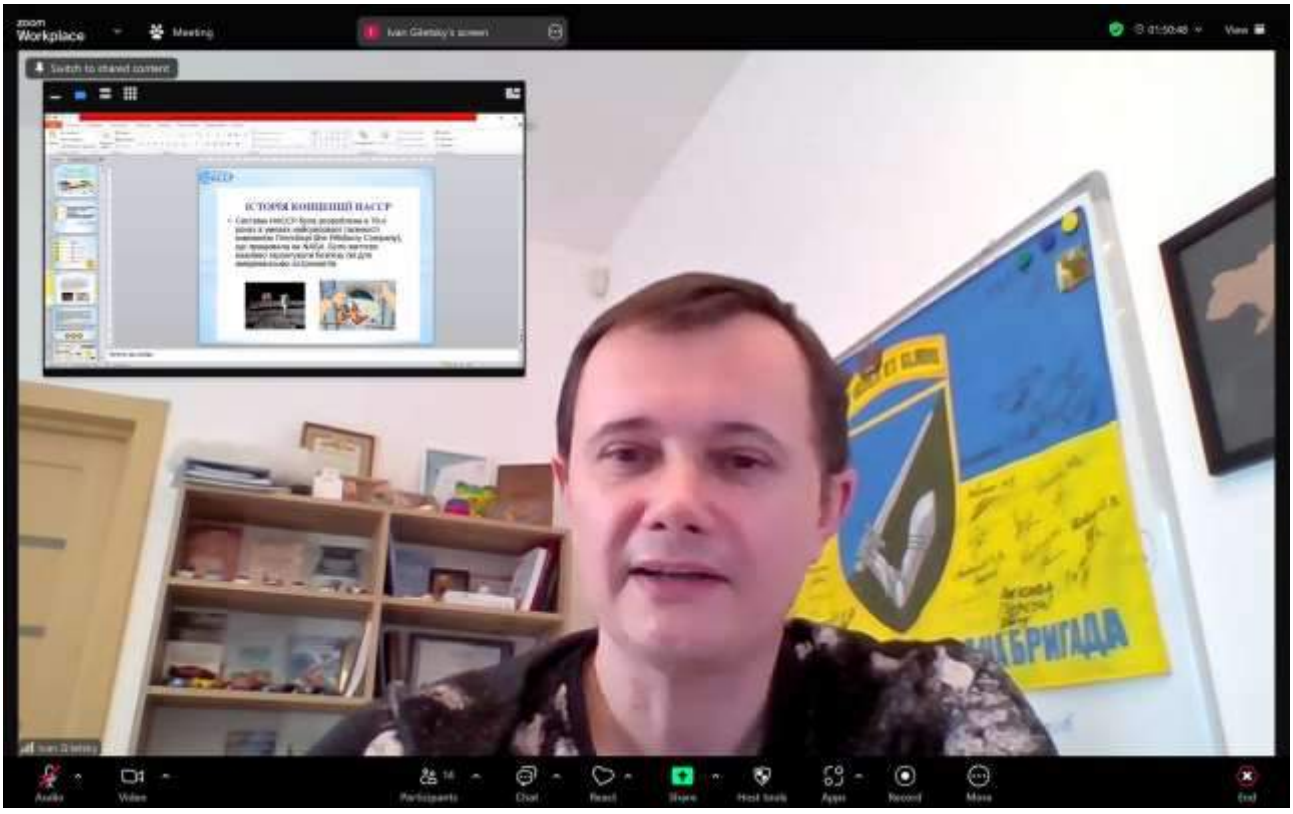
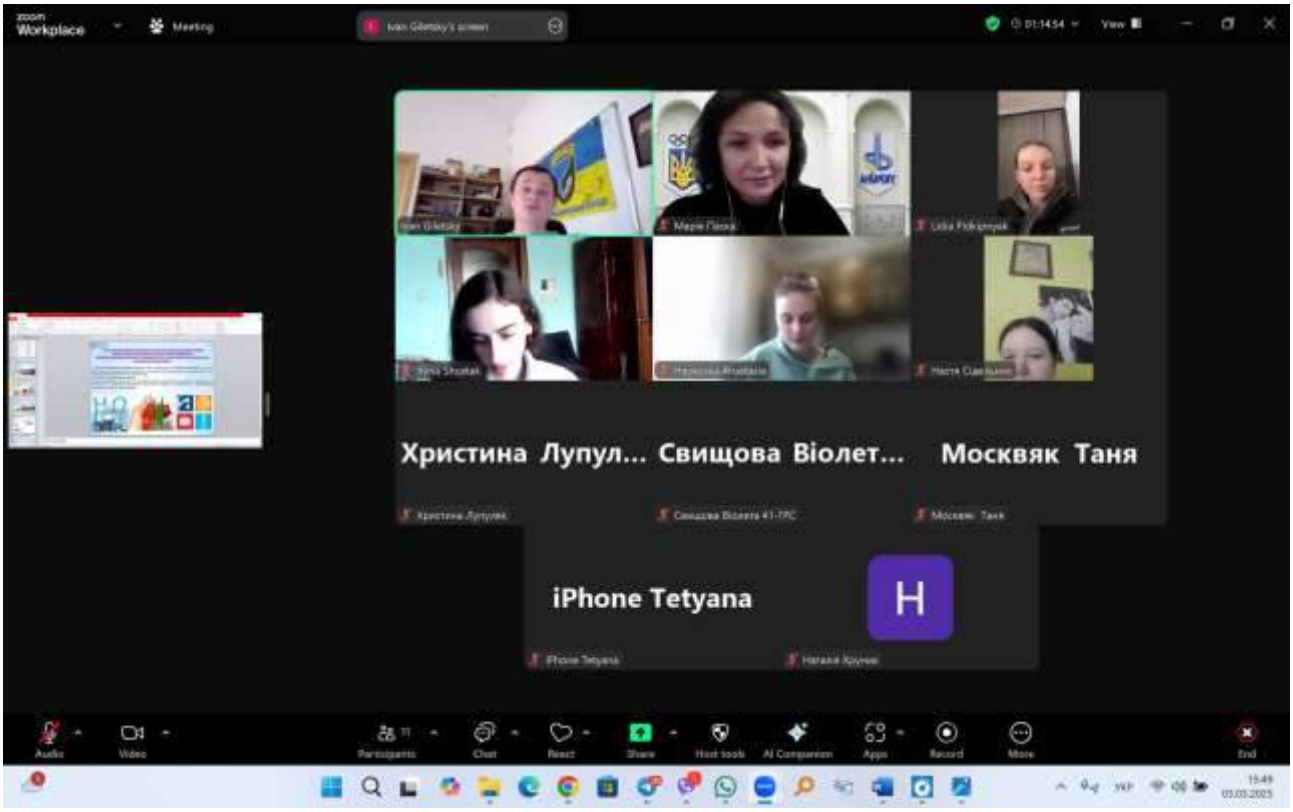
Гостьова лекція під час проходження педагогічної практики! Так, аспірант кафедри готельно-ресторанного бізнесу Іван Гілецький Ivan Hiletsky (науковий керівник, завідувач кафедри ГРБ, професор Марія Паска Paska Mariia) провів лекцію із освітньої компоненти «Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності» відповідно робочої програми на тему "Система управління якістю як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства".

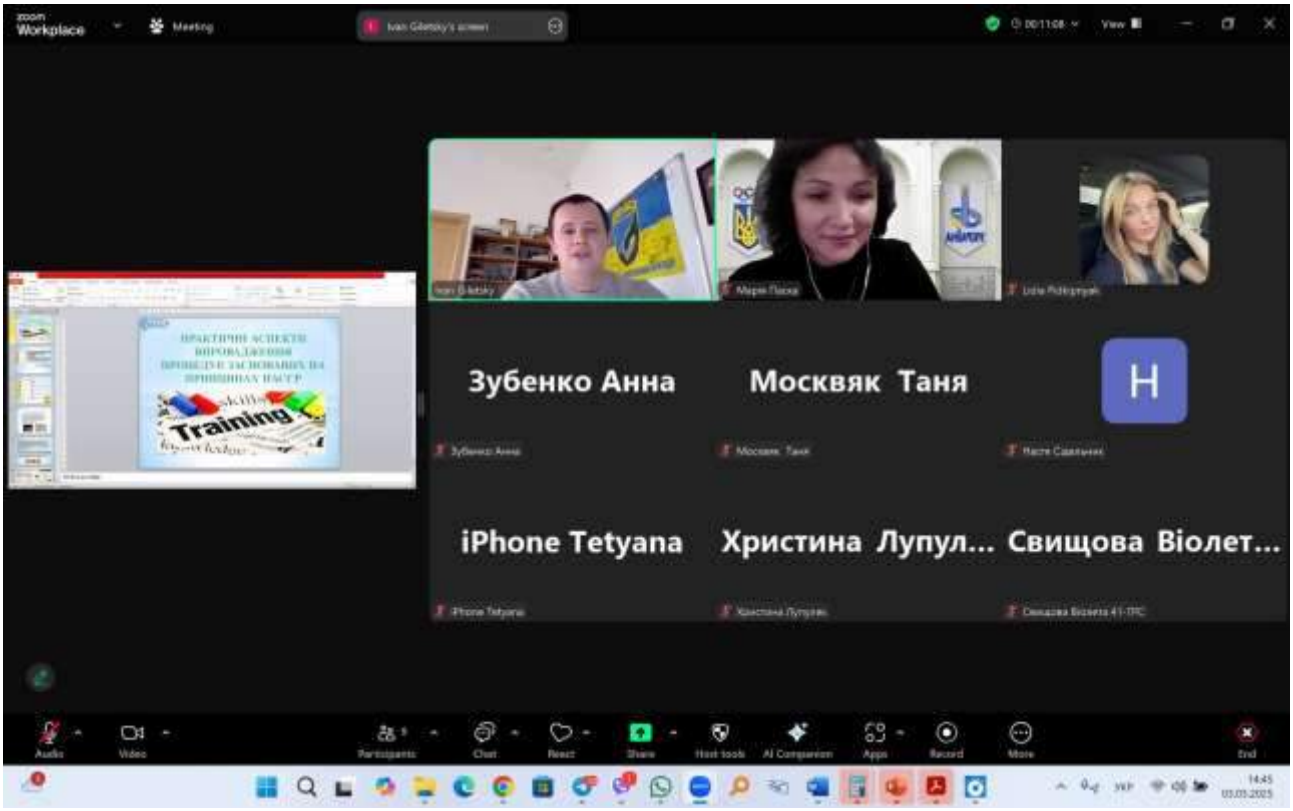
Особлива увага приділена питання, щодо впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства. Аспірант Іван Гілецький, також поділився власним досвідом, щодо впровадження НАССР у ресторанах, зокрема на прикладі Ресторану "Бачевських" та "Голодний Микола".

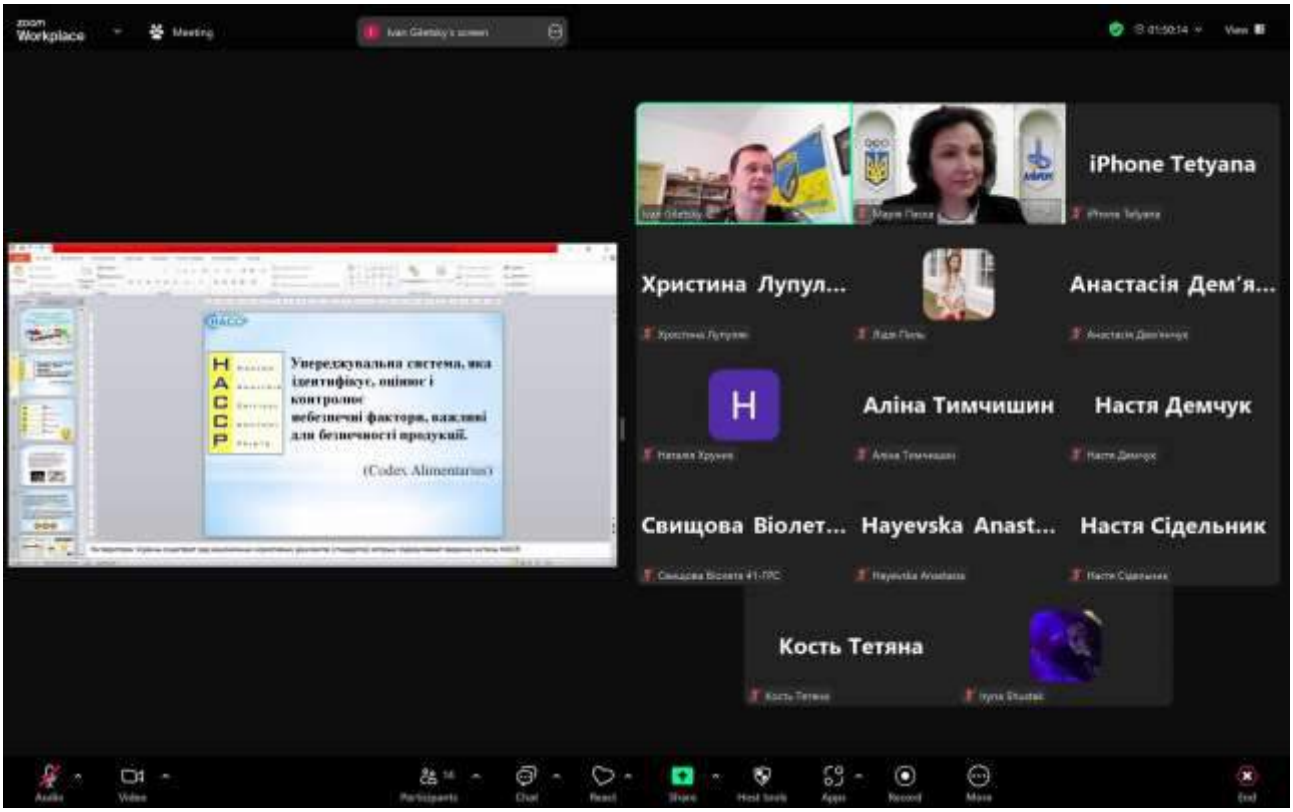
На сьогоднішній зустрічі розглянули перші 5 програм передумов їх особливості впровадження для операторів .... дальше будуть наступні зустрічі. Студенти із цікавістю слухали та запитували у Івана Гілецького, як сертифікованого аудитора, професіонала із Проектування Технологій харчових виробництв. Розробника і впроваджувача систем харчової безпеки НАССР та аспіранта кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського

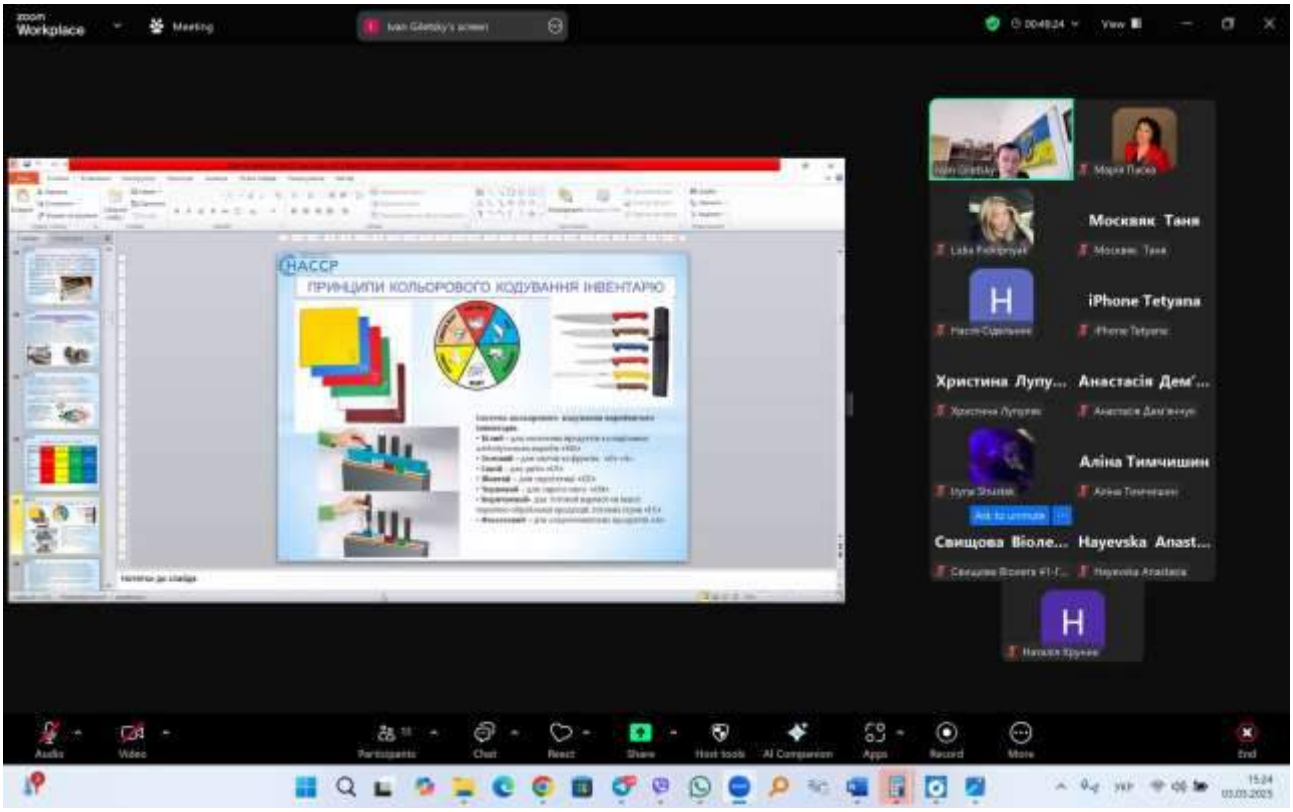
Спільно до нових вершин! ПЕРЕМОЖЕМО!!!

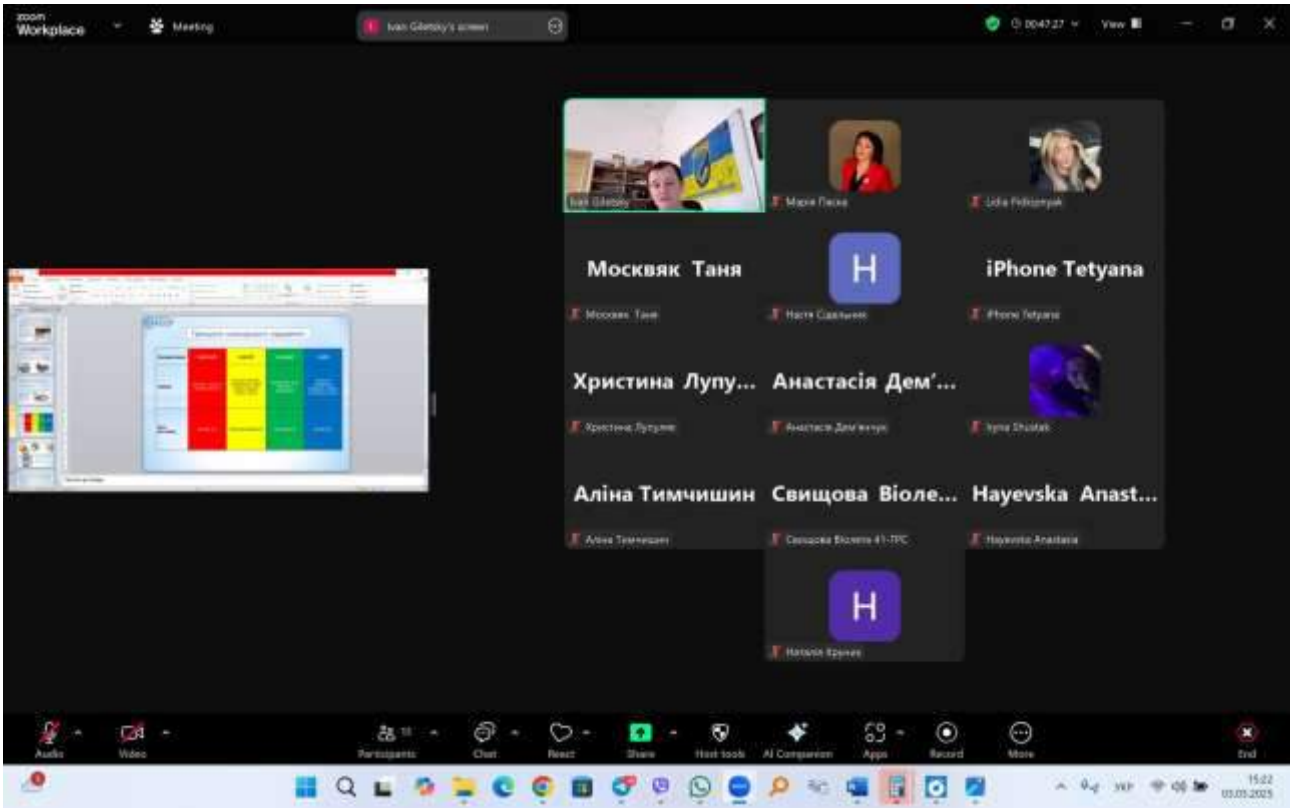



Христина Лупул...
Свищова Віолет...
Москвяк Таня
iPhone Tetyana
H


Training
Зубенко Анна
Москвяк Таня
H
iPhone Tetyana
Христина Лупул...
Свищова Віолет...


Workplace
Meeting
Ivan Giletsky's screen
HACCP
Упереджувальна система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, важливі для безпечності продукції.
(Codex Alimentarius)
iPhone Tetyana
Христина Лупул...
Анастасія Дем'я...
Аліна Тимчишин
Настя Демчук
Свищова Віолет...
Hayevska Anast...
Настя Сідельник
Кость Тетяна


Workplace
Meeting
Ivan Giletsky's screen
HACCP
ПРИНЦИПИ КОЛЬОРОВОГО КОДУВАННЯ ІНВЕНТАРЮ
Москвяк Таня
iPhone Tetyana
Христина Лупу...
Анастасія Дем'...
Аліна Тимчишин
Свищова Віоле...
Hayevska Anast...


Workplace
Meeting
Москвяк Таня
iPhone Tetyana
Христина Лупу...
Анастасія Дем'...
Аліна Тимчишин
Свищова Віоле...
Hayevska Anast...