

**ПЛАН ПРОВЕДЕННЯ ГОСТЬОВИХ ЛЕКЦІЙ ТА ТРЕНІНГІВ  
НА 2 СЕМЕСТР 2022-2023 н.р.**

<b>№</b>	<b>Гість</b>	<b>Тема лекції/тренінгу</b>	<b>Дата та час проведення</b>	<b>Місце проведення</b>
1.	Артур ЛУПАШКО — засновник і керівник компанії «Ribas Hotels Group»	«Історія успіху «Ribas Hotels Group»	28.02.2023	Конференц-зала 107
2.	Віталій ЖИРОВ — керуючий ресторану «Олександрівський»	Концептуальні засади проектування тематичного ресторану	01.03. 2023	Ресторан «Олександрівський»
3.	Вікторія ЧЕРНИК — заступник генерального директора «VERTEX Hotel Group» з питань персоналу	Стандарти послуг в п'ятизірковому готелі на прикладі готелю «Bristol»	02.03.2023	Готель «Bristol»
4.	Руслана ЖОВТАНІ — Директор TSW	Міжнародна практика, як фактор підвищення конкурентоздатності майбутнього фахівця сфери гостинності	06.03.2023	онлайн
5.	Ольга КІФА — HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group»	Hard skills та soft skills управлінця ресторанного бізнесу.	07.03. 2023	Лабораторія ресторанної справи
6.	Віталій ЖИРОВ — керуючий ресторану «Олександрівський»	Впровадження стандартів якості у ресторанному бізнесі з метою підвищення конкурентоспроможності та задоволеності гостей.	14.03. 2023	Ресторан «Олександрівський»
7.	Галина ЧЕРЕДНЮК- засновник PR-команди СНЕ	Навіщо бізнесу ПІАР якщо є МАРКЕТИНГ	21.01.2023	онлайн
8.	Тетяна ЗАГНІТНА — керуюча готелем «Ribas Duke Boutique Hotel»	Номерний фонд готелю «Ribas Duke Boutique Hotel» та робота служби обслуговування номерів	30.03.2023	Готель «Ribas Duke Boutique Hotel»
9.	Володимир БОГОМОЛОВ, шеф-кухар ресторану «IL MIO RESTORANTE»	Технологія неаполітанської піци. Лекція та практичне заняття.	30.03.2023	Ресторан «IL MIO RESTORANTE»

10.	Володимир ХАРАЗЯН, шеф-кухар ресторану «Veerteka»	Сучасний пивний крафтовий ресторан – концепція та її реалізація.	01.04.2023	Ресторан «Veerteka»
11.	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНИКС СОФТ»	Автоматизація ресторану, мережі ресторанів. Можливості «Sygve»	13.04.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
12.	Наталя ДИДИНА — керуюча готельними апартаментами «BonApart»	АПАРТ-ГОТЕЛЬ: інфраструктура, номерний фонд, особливості організаційної структури та спектру послуг	18.04.2023	Готельні апартаменти «BonApart»
13.	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНИКС СОФТ»	Тренінг 2. Управління фінансовою звітністю з «Sygve» (група 1)	26.04.2023р	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
14	Володимир БОГОМОЛОВ, шеф-кухар ресторану «IL MIO RESTORANTE»	Традиційні страви італійської кухні. Равілі з рикоттою. Лекція та практичне заняття.	27.04.23	Ресторан «IL MIO RESTORANTE»
15	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНИКС СОФТ»	Тренінг 2. Управління фінансовою звітністю з «Sygve» (група 2)	27.04.2023р	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
16	Володимир ХАРАЗЯН, шеф-кухар ресторану «Veerteka»	Традиційні страви мексиканської кухні.	27.04.2023р	Ресторан «Veerteka»
17	Надія ЧАБАНОВА , керуючий партнер бар-мідій «Kotelok»	Монопродуктовий ресторан місцевої кухні. Особливості концепції та управління.	02.05.2023р	Міжнародний гуманітарний університет, корпус на пров Бісквітний,3 ауд. 313
18	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНИКС СОФТ»	Тренінг 3. Управління продажами з «Sygve» (група 1)	03. 05.2023р	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
19	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНИКС СОФТ»	Тренінг 3. Управління продажами з «Sygve» (група 2)	04. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
20	Володимир БОГОМОЛОВ, шеф-кухар ресторану «IL MIO RESTORANTE»	Традиційні страви італійської кухні. Лазанья. Лекція та практичне заняття.	04. 05.2023	Ресторан «IL MIO RESTORANTE»

21	Наталя ДИДИНА — керуюча готельними апартаментами «VonApart»	Технології бронювання	05.05.2023	Міжнародний гуманітарний університет, корпус на пров Бісквітний,3 ауд. 313
22	Ольга КІФА — HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group»	Діджиталізація процесів менеджменту персоналу	10.05.2023	Міжнародний гуманітарний університет, корпус на пров Бісквітний,3 ауд. 313
23	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНІКС СОФТ»	Тренінг 4. Впровадження системи НАССР з SYRVE (група 1)	10. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
24	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНІКС СОФТ»	Тренінг 4 Впровадження системи НАССР з SYRVE (група 2)	11. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
25	Світлана СОКОЛОВА — керівник відділу рекрутингу Ribas Hotels Group	Програми мотивації для працівників сфери гостинності	12.05	Міжнародний гуманітарний університет, корпус на пров Бісквітний,3 ауд. 313
26	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНІКС СОФТ»	Тренінг 5. Управління постачанням з SYRVE (група 1)	17. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
27	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНІКС СОФТ»	Тренінг 5 Управління постачанням з SYRVE (група 2)	18. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
28	Тетяна ЗАГНІТНА — керуюча готелем «Ribas Duke Boutique Hotel»	Глобальні системи бронювання	17.05.2023	Готель «Ribas Duke Boutique Hotel»
29	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНІКС СОФТ»	Тренінг 6. Управління лояльністю гостей з SYRVE (група 1)	24. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
30	Сергій ЛУЧНИКОВ , директор «ОНІКС СОФТ»	Тренінг 6 Управління лояльністю гостей з SYRVE (група 2)	25. 05.2023	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі.