



Атестація - 2025

*викладач ДНЗ «Хмельницький центр
ПТТО сфери послуг»*

Хомюк Ганна Іванівна

**"Використання сучасних освітніх
технологій для підвищення рівня
професійної компетентності учнів"**

2021 рік

ВІДЕОКОНКУРС «МОЯ ПРОФЕСІЯ НАЙКРАЩА»

серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти Хмельницької області

Моя професія найкраща «Офіціант, адміністратор»

Відповідно до наказу Департаменту освіти і науки
Хмельницької облдержадміністрації №177-од від 18.07.2021р.



Результат: ДИПЛОМ II СТУПЕНЯ

УЧАСТЬ У РОЗРОБЦІ ОСВІТНІХ СТАНДАРТІВ З ПРОФЕСІЙ: «Кондитер», 2021р

Виступ на обласному семінарі для учасників обласного конкурсу професійної майстерності серед учнів ЗП(ПТ)О з теми: **«ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНСТРУМЕНТИ ДИСТАНЦІЙНОГО І ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ»**

викладач Хомюк Г. І. *11 березня 2021 року*

**РОЗРОБКА ДОКУМЕНТАЦІЇ ДЛЯ СТВОРЕННЯ
ПРОЄКТУ НАВЧАЛЬНО- ПРАКТИЧНОГО ЦЕНТРУ
ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА 2021р**



**«ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНСТРУМЕНТИ
ДИСТАНЦІЙНОГО І
ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ»**

Навчально-практичний центр
технологічних інновацій харчової промисловості
та ресторанного господарства на базі
ДНЗ "Хмельницький центр ПТО сфери послуг"

ТВОРЧІ ДИПЛОМНІ РОБОТИ УЧНІВ

Тема: Створення електронного посібника «ОФ-4. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів».

Професійна кваліфікація: офіціант 4-го розряду, 2021 р

Виконали: Воронка Богдана Леонідівна,
Любінецький Артем Олександрович
група № 33

Професія: кухар, офіціант, бармен

Керівник: Хомюк Г. І.



**Тема: « Створення рекламної продукції: відеоролик
«Професія майстер ресторанного обслуговування»**

Виконали: Кондратюк Катерина Володимирівна,
Клімішена Дарина Олександрівна,
Коломієць Неля Володимирівна

група № 34

Професія: кухар, офіціант, адміністратор

Керівник: Хомюк Г. І.



Обласна виставка матеріалів комплексно-методичного забезпечення предметів професійної підготовки "Педагогічні ідеї та знахідки"

конкурс КМЗ

010 Хомюк Ганна
Іванівна

професійного модуля Модуль 18-4 Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів банкетів (бенкетів) і прийомів

Структура навчального модуля: структура програми професійного модуля, в тому числі, навчальні матеріали, що використовуються

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти ІЗДАННЯ 18.18-2017, офіційно 4-го розряду

Робота з навчальними матеріалами, що використовуються на фахових професійних заняттях

180 - 5.1.1. Підготовка спеціальних видів банкетів

drive.google.com

КОНСПЕКТ ОФІЦІАНТ 4
РМОДУЛЬ.pdf

професія "Офіціант" 4
розряд модуль ОФ-4.
Виконання процесів
підготовки та
обслуговування
спеціальних видів
банкетів бенкетів і
прийомів

Номінація Сучасний
навчальний посібник

Підвищення цифрових компетентностей "EU4SKILLS: КРАЩІ НАВИЧКИ ДЛЯ СУЧАСНОЇ УКРАЇНИ"

EU4Skills
BETTER SKILLS FOR MODERN UKRAINE



ОБЛАСНИЙ СЕМІНАР «CULTFOOD: ЯК ЗМІНИТИ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ»,

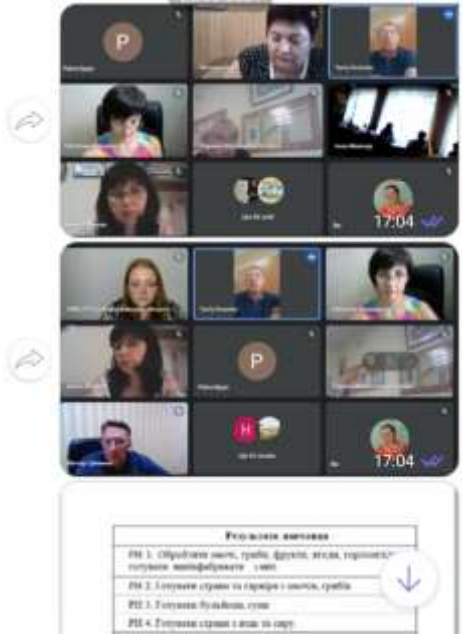
22, 23, 25.10. 2021 р



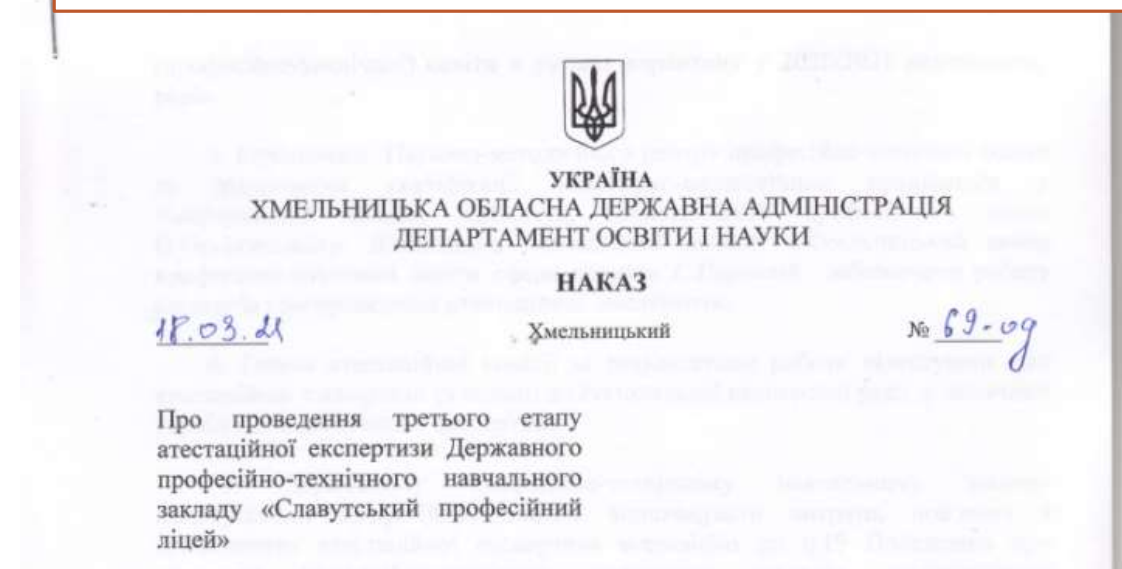
Участь у робочій групі EU4Skills - розроблення електронних навчальних матеріалів.

Для формування переліку навчальних матеріалів, що будуть створюватися для загальнонаціональної навчальної онлайн платформи

Участь у робочій групі з обговорення проєкту стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар». 26 серпня 2021 року



Участь в комісії для проведення атестаційної експертизи Державного професійно – технічного навчального закладу «Славутський професійний ліцей», 18.03.21



2022 рік

ПІДВИЩЕННЯ ЦИФРОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ



Участь у засіданні робочої групи з професії «Кухар» .
13.06.2022 р на базі НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області

**Участь в комісії для проведення атестації
Державного навчального закладу «Подільський
центр професійно – технічної освіти», 23.02.22 р**

УЧАСТЬ У ВЕБІНАРІ НАЦІОНАЛЬНОГО АГЕНТСТВА КВАЛІФІКАЦІЙ

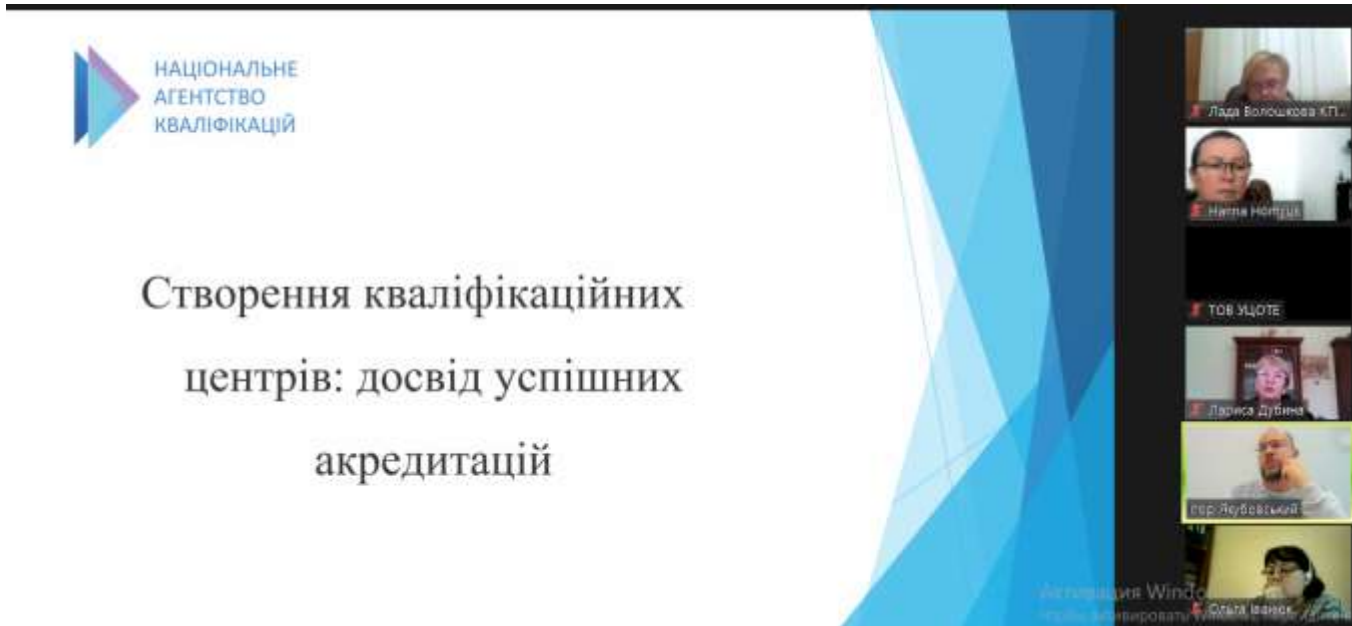
**Тема: «Створення кваліфікаційних центрів: досвід успішних
акредитацій»,**

27 вересня 2022 року

РОЗРОБЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЦЕНТРУ

Майстер ресторанного обслуговування (Майстер
ресторанного обслуговування 4 розряду),

Майстер ресторанного обслуговування (Майстер
ресторанного обслуговування 5 розряду).



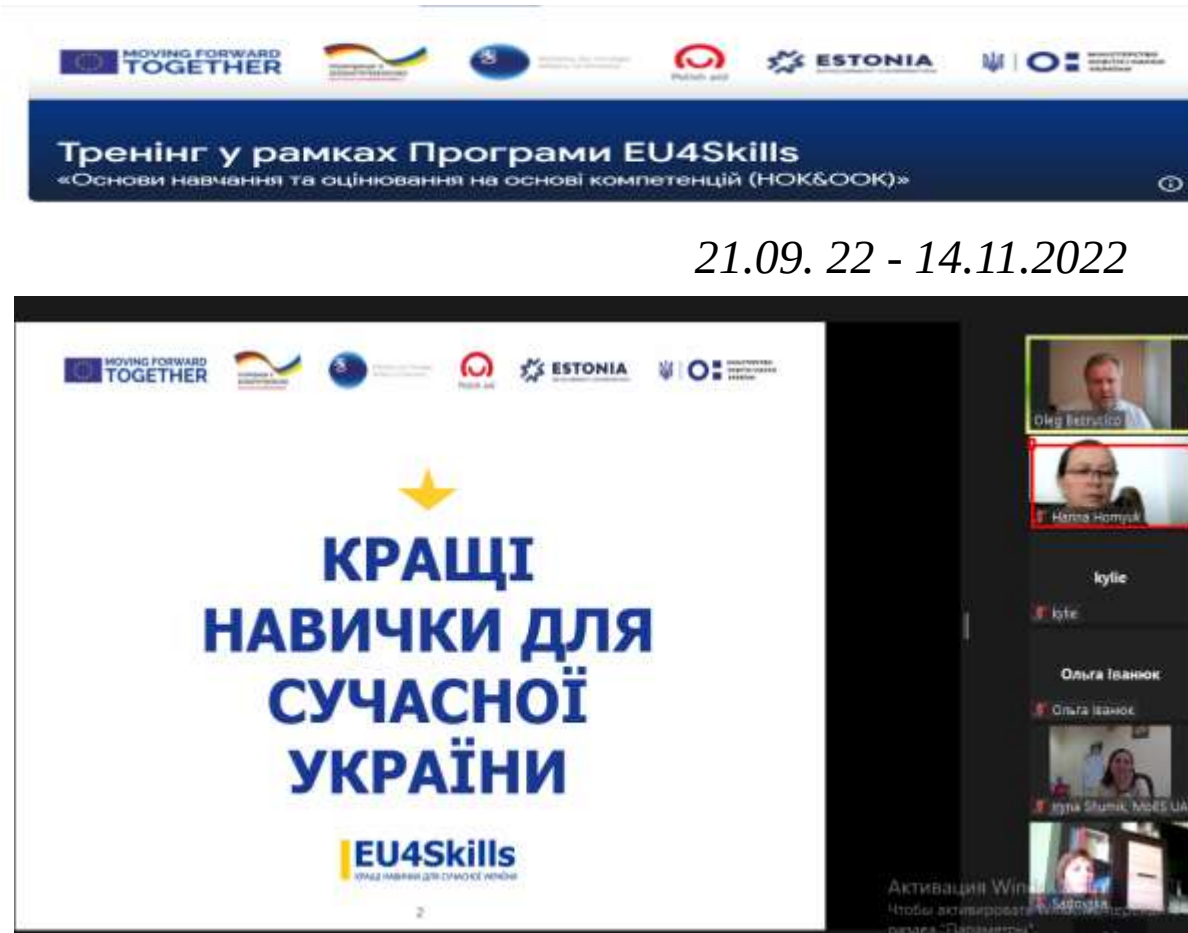
Акредитовано кваліфікаційний центр.
Рішенням Національного агентства
кваліфікацій (протокол № 11 (111) від
12.04.2023 р.) акредитовано
кваліфікаційний центр «Державний
навчальний заклад «Хмельницький
центр професійно-технічної освіти
сфери послуг» за професійними
кваліфікаціями.

ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

Х Міжнародна програми підвищення кваліфікації

“Разом із Нобелівськими Лауреатами: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу“

Здобуття робітничої кваліфікації з професії «Майстер ресторанного обслуговування 5 розряду». Свідоцтво Р 22 № 035560 від 28.10.2022р.

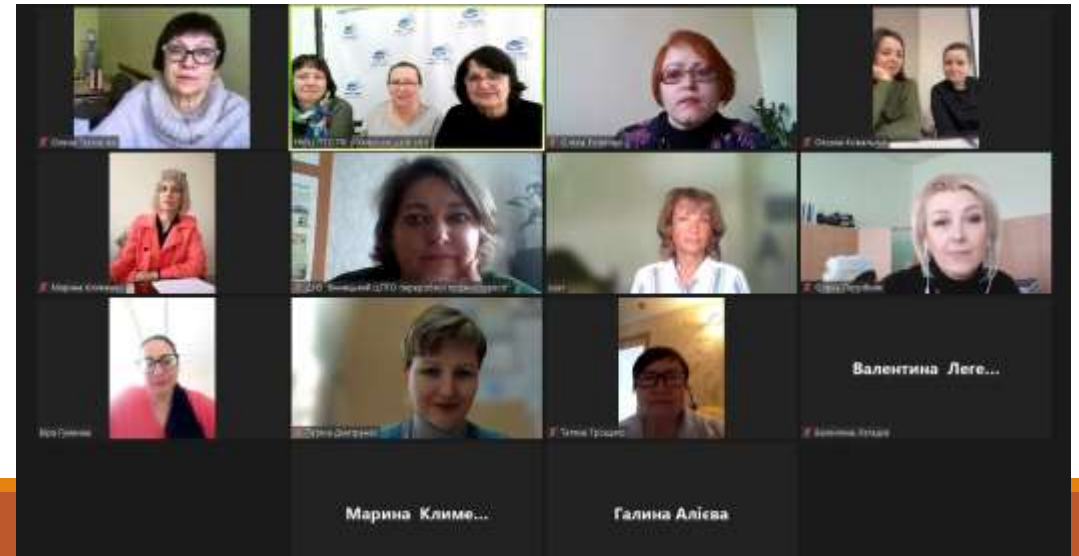
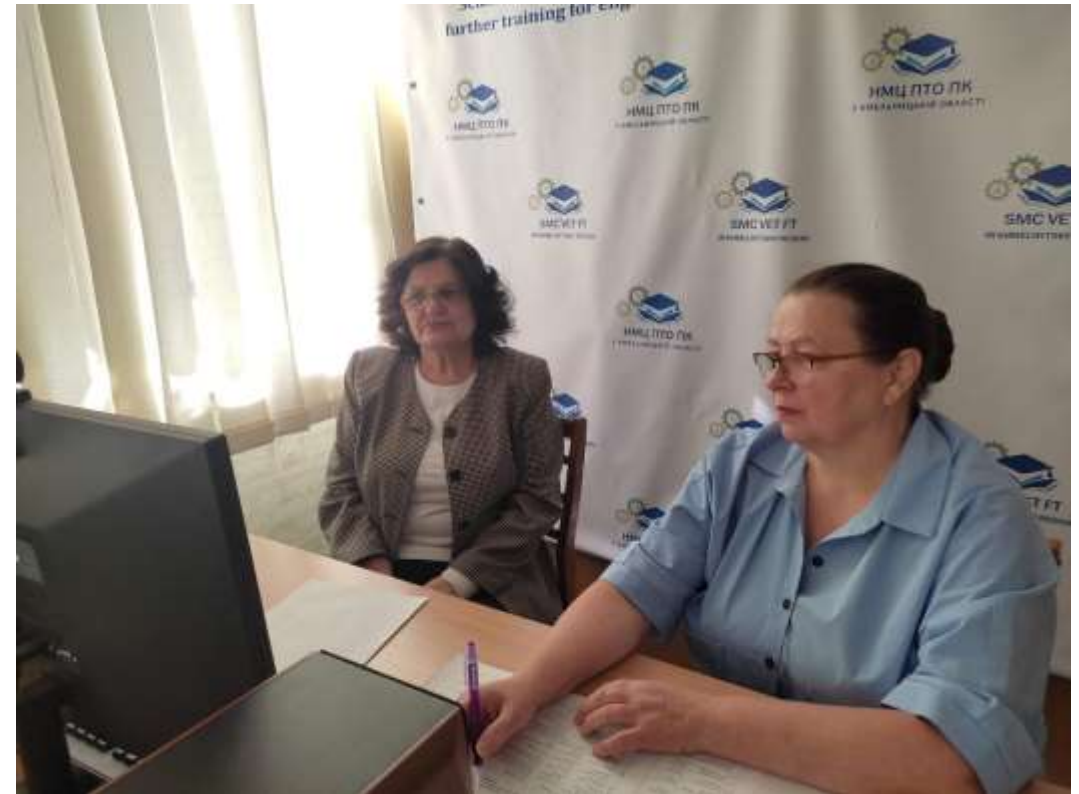


УЧАСТЬ У РОЗРОБЛЕННІ ПРОФЕСІЙНИХ, ОСВІТНІХ СТАНДАРТІВ ТА ОСВІТНІХ ПРОГРАМ ДЛЯ РОБІТНИЧИХ ПРОФЕСІЙ (КВАЛІФІКАЦІЙ) «Офіціант»

Набув чинності новий освітній стандарт за професією "Офіціант"



АТЕСТАЦІЯ ПРОФЕСІЙ Професія : ОФІЦІАНТ, БАРМЕН



2023 рік

МАЙСТЕРКА

«Приготування десерту чіз кейк»
12.01.23р

ОБЛАСНИЙ СЕМІНАР ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ
ПРОФЕСІЙ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ТЕМУ:
«ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ
ВИРОБНИЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ПІДГОТОВЦІ
КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ПРОФЕСІЙ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ». 18 травня 2023 року



ВІДРОДЖЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ



Підприємство працює на старовинних рецептах, знає і чує свій регіон. Це робить ресторан «Мікс» у Хмельницькому.

Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв. Ресторан «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Спеціалізовані технології приготування їжі та напоїв. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

КРАФТОВА ВИПІЧКА ЯК ОСОБЛИВИЙ ВИД ХЛІБНОГО МИСТЕЦТВА



Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв. Ресторан «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв. Ресторан «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Спеціалізовані технології приготування їжі та напоїв. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗА ДОПОМОГОЮ THERMOMIX



Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв. Ресторан «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв. Ресторан «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Спеціалізовані технології приготування їжі та напоїв. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

«ДИМНІ КОКТЕЙЛІ» WOW ВРАЖЕННЯ

Смачне та інтригуюче, з ароматом диму, це коктейль, який ви не забудете. Замовляйте його в ресторані «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.



БЕНТО ТОРТ CAKE TO GO

Бенто торт – це торт, який ви можете взяти з собою. Замовляйте його в ресторані «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Спеціалізовані технології приготування їжі та напоїв. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

«ДИМНІ КОКТЕЙЛІ» WOW ВРАЖЕННЯ

Смачне та інтригуюче, з ароматом диму, це коктейль, який ви не забудете. Замовляйте його в ресторані «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.



БЕНТО ТОРТ CAKE TO GO

Бенто торт – це торт, який ви можете взяти з собою. Замовляйте його в ресторані «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Спеціалізовані технології приготування їжі та напоїв. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

«ДИМНІ КОКТЕЙЛІ» WOW ВРАЖЕННЯ

Смачне та інтригуюче, з ароматом диму, це коктейль, який ви не забудете. Замовляйте його в ресторані «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.



БЕНТО ТОРТ CAKE TO GO

Бенто торт – це торт, який ви можете взяти з собою. Замовляйте його в ресторані «Мікс» у Хмельницькому. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.

Спеціалізовані технології приготування їжі та напоїв. Підприємство спеціалізується на традиційній українській кухні. Вартість їжі та напоїв.



КОНТАКТИ

м. Хмельницький,
вул. Панаса Мирного, 8
тел./факс: (0582) 65-05-45
тел.: (0582) 65-05-47
тел.: (0582) 65-05-45
e-mail: hachos@ukr.net
www.dnsp.km.ua

АКРЕДИТОВАНО КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

Рішенням Національного агентства кваліфікацій (протокол № 11 (111) від 12.04.2023 р.) акредитовано кваліфікаційний центр «Державний навчальний заклад «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» за професійними кваліфікаціями

НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО КВАЛІФІКАЦІЙ

включення до Реєстру кваліфікацій від Національного Агенства Кваліфікацій як Експерта з акредитації кваліфікаційних центрів Хомюк Ганни Іванівни



Про включення
до Реєстру кваліфікацій

Ганні ХОМІОК
Hanna1963h@gmail.com

Шановна Ганно Іванівно!

Національне агентство кваліфікацій вітає Вас та повідомляє.
На засіданні Національного агентства кваліфікацій прийнято рішення № 7 (протокол № 6 (106) від 23 лютого 2023 року), щодо включення Вас до Реєстру кваліфікацій, як експерта з акредитації кваліфікаційних центрів.

З повагою

Голова

A blue ink signature of Yuriy Balanuk.

Юрій БАЛАНЮК

АКТИВА
Чтобы ак

ТРЕНІНГ ПРОЄКТ «ПОРУЧ»



СЕРТИФІКАТ №8/04050

засвідчує, що

Хомюк Ганна

взяв(-ла) участь у програмі підтримки «ПОРУЧ»:

«НАВЧАННЯ ТЕХНІК ЗЦІЛЕННЯ ДЛЯ БАТЬКІВ, ОСІБ, ЩО ЇХ ЗАМІНЮЮТЬ, ТА СПЕЦІАЛІСТІВ, ЯКІ ПРАЦЮЮТЬ З ДІТЬМИ»,
що реалізується за підтримки Представництва Дитячого фонду ООН (ЮНІСЕФ) в Україні
(тренерка: Сиско Наталія)

Теоретично відпрацьованих годин: 12

Практично відпрацьованих годин: 12

Квітень 2023 року


Катерина Явна-Розенталь
супервізорка проєкту «ПОРУЧ»


Тетяна Журавель
виконавча директорка ГО «Всеукраїнський
громадський центр «Волонтер»



III Призове місце

Цукерки, мармелад



ОБЛАСНИЙ КОНКУРС "КРАЩИЙ ОСВІТНІЙ КОНТЕНТ У ЗП(ПТ)О – 2023»

НАКАЗ «29» березня 2023 р. № 10-од

ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ



ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ 15.03.23 р

Майстер-клас за темою «Культура та особливості сучасної італійської кухні», який проводив Паоло Брешиа президент Асоціації шеф-кухарів Середземномор'я та UCM-Italy, разом із командою спеціалістів



ВАШ КВИТОК № 0389

Хомюк Ганна

1. Цей електронний квиток надає право відвідування заходу. Придбаний квиток повернення та обміну не підлягає.
2. Електронний квиток заборонено копіювати, передавати третім особам та публікувати (в тому числі в мережі Інтернет). Адміністрація не несе відповідальності за підроблені квитки. Власник квитка має належним чином зберігати квиток до закінчення заходу.
3. Відшкодування організатором вартості квитка можливе тільки за умови скасування заходу.
4. Затримка початку заходу не є підставою для повернення коштів за квитком.
4. Вартість окремого або інших додаткових зборів повернення не підлягає.

МИ ВІДПОВІДАЛЬНО СТАВИМОСЯ ДО БЕЗПЕКИ ГОСТЕЙ ТА УЧАСНИКІВ ЗАХОДУ.

CREATIVE CHEFS SUMMIT 2023: MPIA. СИЛА ВІЗІЇ ВІДБУДЕТЬСЯ 27 ЛИСТОПАДА 2023 РОКУ ЗГІДНО З ЧИННИМИ ПРАВИЛАМИ БЕЗПЕКИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.

У разі оголошення повітряної тривоги під час заходу:

1. Creative Chefs Summit 2023: MPIA. Сила візії припиняє роботу;
2. Всі гості та учасники заходу мають перейти до найбільш безпечного укриття, що знаходиться на -1 поверсі КВЦ «Парковий»;
3. Під час евакуації радимо не користуватися ліфтами, а спускатися лише сходами;
4. Прямувати до укриття чітко визначеним маршрутом.

*Для зручності орієнтування евакуація буде проводитись організаторами заходу. Найближче укриття за межами КВЦ Парковий – ст. метро «Арсенальна» (пл. Арсенальна). Найближчі записні споруди цивільного захисту:

<https://gis.kyivcity.gov.ua/shelter/> в районі КВЦ, рекомендовані ЮМДА.

Бережіть себе та дотримуйтеся правил поведінки під час повітряної тривоги.



Всеукраїнський кулінарний захід
Creative Chefs Summit 2023: «MPIA. Сила візії»

ОБЛАСНИЙ СЕМІНАР ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЕКОНОМІЧНИХ ПРОФЕСІЙ ТА ПРОФЕСІЙ ТОРГІВЛІ

«Сучасний інструментарій з формування освітнього середовища для підготовки кваліфікованих робітників економічних професій та професій торгівлі»

23 листопада 2023р

**Сучасний інструментарій
з формування освітнього
середовища для підготовки
кваліфікованих робітників
економічних професій та
професій торгівлі**

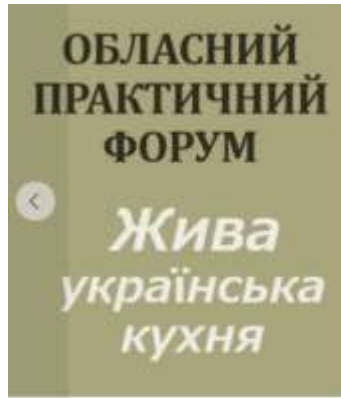
23 листопада 2023р.

Засідання обласних фахових секцій педагогічних працівників
економічних професій та професій торгівлі



ОБЛАСНИЙ ПРАКТИЧНИЙ ФОРУМ

" Жива українська кухня» 20.12.23



**ПІДВИЩЕННЯ
КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА КУРСОМ
«Педагогічні інновації та
технології в освітньому
процесі сучасного
закладу освіти»**

7-14 грудня 2023 року Обсягом 30 год



2024 рік

ЧЛЕН ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ З ПРОФЕСІЙ
ТОРГІВЛІ, СФЕРИ ПОСЛУГ, ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
«ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»,

7 березня 2024р

Відповідно до наказу МОН України від 22.01.2021 №95 «Про утворення предметних (галузевих) експертних комісій та експертних груп» комісія з професій 04 лютого 2021 року о 15.00 (час проведення 50 хв.) проводиться організаційне засідання членів експертної комісії з професій торгівлі, сфери послуг, харчової промисловості та туристичної діяльності за адресою: м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 36, каб. 305, Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти».

Досвід щодо здійснення експертизи навчальної літератури
викладачем ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»
Хомюк Г.І.

Хомюк Ганна Іванівна, викладач ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг», є членом експертної групи з розгляду, аналізу та експертизи на регіональному рівні навчально-методичних матеріалів з професій «Кухар», «Офіціант», «Бармен», «Тістороб», «Кондитер», «Пекар», «Майстер ресторанного обслуговування», підготовлених педагогічними працівниками ЗП(ПТ)О Хмельницької області.

Експертна група працює у складі обласної фахової секції педагогічних працівників професій торгівлі та громадського харчування ЗП(ПТ)О Хмельницької області.

УЧАСТЬ В ЗАСІДАННІ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ
З ПРОФЕСІЙ ТОРГІВЛІ, СФЕРИ ПОСЛУГ,
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

«Бухгалтерський облік (теорія та практика)» (автори: Басараб В.Я., Баланюк І.Ф., Шеленко Д.І., Сас Л.С., Григорів О.О.);

навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти «Організація туристичної діяльності» (автор: Казимир Я. В.)

Додаток до засідання експертної комісії
з професій торгівлі, сфери послуг,
харчової промисловості та туристичної
діяльності
від 7 березня 2024 р.

Голосування члена експертної комісії з професій
торгівлі, сфери послуг, харчової промисловості та туристичної діяльності

(прізвище, ім'я, по батькові)

№ з/п	Назва питання	Рішення члена експертної комісії <i>(потрібне залишити)</i>	Примітка (для зазначення зауважень)
1.	Про результати комплексної експертизи рукопису навчально-практичного	- надати гриф «Схвалено для використання в освітньому процесі»	

УЧАСТЬ В РОЗРОБЛЕННІ ПРОЄКТУ ДЕРЖАВНОГО ОСВІТНЬОГО СТАНДАРТУ З ПРОФЕСІЇ «БАРМЕН», 2024 рік

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Навчально-методичного
центру професійно-технічної
освіти у Сумській області

27.05.2024 № 9-ОД

СКЛАД

робочих груп із розроблення проєктів державних освітніх стандартів

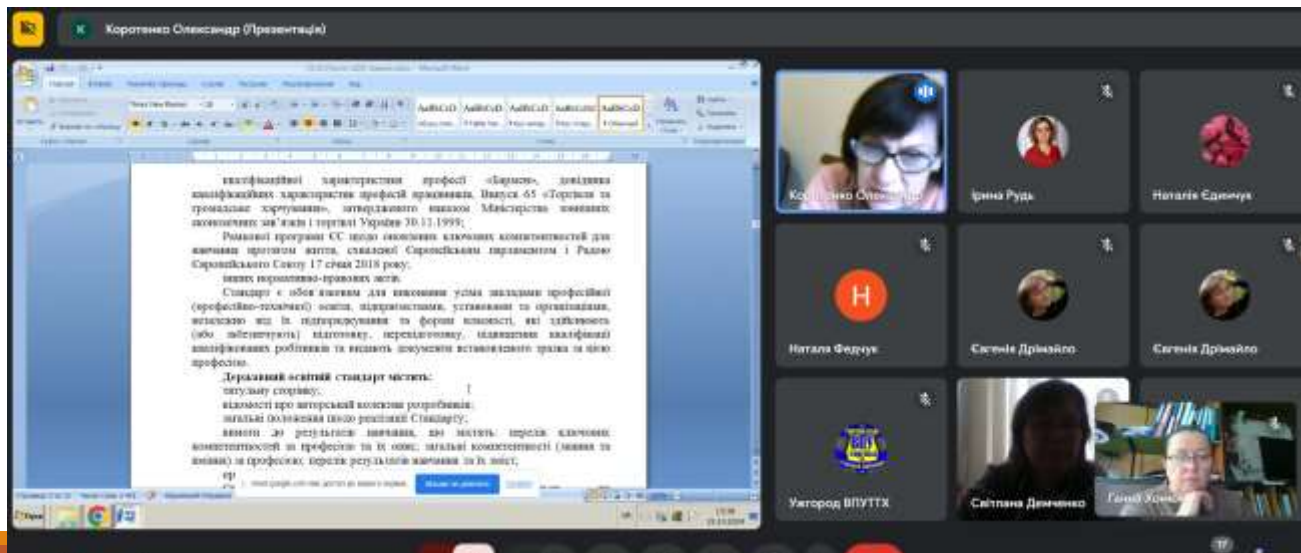
з професії «Бармен»

Хомюк Ганна Іванівна

— викладач Державного навчального закладу
«Хмельницький центр професійно-технічної
освіти сфери послуг» (за згодою);

СТАЖУВАННЯ

з професії 5122 Кухар на базі навчально-практичного
центру, ДНЗ «Рівненське вище професійне училище
ресторанного сервісу і торгівлі», 09.12 – 13.12.2024 Р.



ОБЛАСНИЙ КОНКУРС НА КРАЩИЙ ОСВІТНІЙ КОНТЕНТ У ЗП(ПТ)О З ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ У ХМЕЛЬНИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
ЗКПО 22771726 розрахунковий рахунок
UA598201720343110002000018290.UA758201720343101002200018290
в ДКСУ у м. Київ МФО 820172
E-mail: hm_nmc@ukr.net Тел./факс (0382) 67-43-33, 67-54-44
вул. Інститутська, 10, м. Хмельницький, 29016

НАКАЗ

« 24 » січня 2024 р.

№ 5 – од

Електронний посібник з професії
«Офіціант», професійна кваліфікація
«Офіціант 3 розряду».

Бурцева Тетяна, Хомюк Ганна

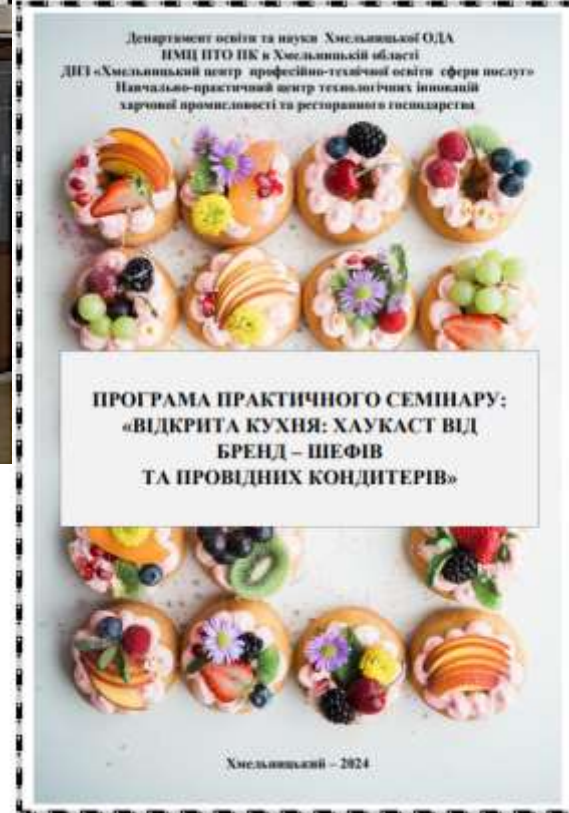
ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ

Наказ № 33 од від 12 липня 2024 р.

ПРАКТИЧНИЙ СЕМІНАР:

**«ВІДКРИТА КУХНЯ: ХАУКАСТ ВІД БРЕНД –
ШЕФІВ ТА ПРОВІДНИХ КОНДИТЕРІВ»**

05. 06. 2024



ОБЛАСНА ВИСТАВКА- КОНКУРС КРАЩИХ ТВОРЧИХ РОБІТ УЧНІВ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО- ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

Інноваційні тенденції барної культури	Державний навчальний заклад «Хмельницький професійно-	БРАНЦЬКА Діана	ХОМЮК Ганна Іванівна, викладач професійно-теоретичної підготовки; СПІЦНСЬКА Тетяна Миколаївна,
---------------------------------------	---	----------------	---

екологічність / економічність /
сезонність / локальні виробники /
новинки / безалкогольні коктейльні
карти / імерсивність /
інтерактивність /
мультифункціональність / гнучкість
дизайн / відновлені простори

**тренди, тенденції,
концепції
барної культури**



Участь у роботі І Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність»

21.02.2025



ХОМЮК Ганна, викладач професійної підготовки Державний навчальний заклад «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»;
БУРЦЕВА Тетяна, майстер виробничого навчання Державний навчальний заклад «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»
ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ АВТЕНТИЧНИХ ТРАДИЦІЙ ПОДІЛЬСЬКОГО КРАЮ