Міністерство освіти і науки України
Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗВІТ
ПРО ТЕХНОЛОГІЧНУ ПРАКТИКУ

Студента спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
1 курсу, групи ГР-1.1
Зонько Р.М.
Період практики з 26.05.2025 р.
до 27.06.2025 р.
Місце практики: ресторан «Трек»

Керівник практики від підприємства:
Волчанська І.Є.

Керівник практики від коледжу
Кашніченко В.І.

Звіт захищено з оцінкою: 9 (дев'ять)

Львів - 2025

Міністерство освіти і науки України
Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ»
заступник директора
з навчально-методичної роботи
_____ М.Т.Скоробогата
"23" травня 2025 р.

Індивідуальне Завдання
з технологічної практики «Технологія і організація туристської діяльності»
спеціальність 241«Готельно-туристична справа»

група : ГР-1.1

Структура завдання
1. Загальна характеристика ресторану «Ірен»
2. Організаційна структура управління
3. Аналіз матеріально-технічної бази
4. Управління персоналом ресторану
5. Корпоративна культура ресторану
6. Характеристика цехової структури кухні
7. Зберігання продуктів у ресторані
8. Робота з клієнтами в ресторані
9. Стандарти обслуговування в ресторані
10. Дотримання вимог НАССР.

Висновки та пропозиції
Список використаних джерел

ЗАКЛЮЧЕННЯ
Дата видачі "23" травня 2025 р. Дата здачі "27" червня 2025 р.

Керівник, майстер в/н Калініченко В.І.

Завдання отримав Заяєко Р. М.

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА	4
1.1. Основні характеристики закладу	5
1.2. Організаційна структура	5
1.3. Матеріально-технічна база	6
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАНОМ	8
2.1. Система управління ресторану «Ірен»	8
2.2. Управління персоналом ресторану «Ірен»	8
2.3. Корпоративна культура ресторану «Ірен»	10
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	11
3.1. Загальна характеристика виробничого процесу ресторану «Ірен»	11
3.2. Цехова структура ресторану «Ірен»	12
3.3. Технологія приготування страв у ресторані «Ірен»	12
3.4. Зберігання продуктів у ресторані «Ірен»	13
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ	14
4.1. Процес обслуговування в ресторані «Ірен»	14
4.2. Стандарти обслуговування в ресторані «Ірен»	14
4.3. Робота з клієнтами в ресторані «Ірен»	15
РОЗДІЛ 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ТА БЕЗПЕКА	16
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	19
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	21

ВСТУП

Технологічна практика є невід'ємною складовою підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вона забезпечує поєднання теоретичних знань із практичною діяльністю та сприяє формуванню професійних компетентностей майбутніх спеціалістів .

Актуальність проходження практики полягає в тому, що сучасний ресторанний бізнес потребує кваліфікованих кадрів, які володіють не лише теоретичними знаннями, але й практичними навичками організації виробництва, обслуговування клієнтів та управління підприємством.

Метою практики було:

- закріплення теоретичних знань;
- ознайомлення з діяльністю ресторану;
- набуття практичних навичок роботи у закладі ресторанного господарства;
- вивчення технології приготування та подачі страв.

Завдання практики:

- дослідити структуру підприємства;
- вивчити організацію виробничого процесу;
- проаналізувати систему обслуговування гостей;
- ознайомитися з нормативною документацією;
- вивчити санітарно-гігієнічні вимоги;
- оцінити якість обслуговування.

Об'єкт дослідження — ресторан «Ірен».

Предмет дослідження — організація виробничих та сервісних процесів.

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

Ресторан «Ірен» розташований у селі Чишки Львівської області та є сучасним закладом ресторанного господарства, що надає послуги харчування та організації святкових подій.

Ресторан Iren Banquet Hall працює також за попереднім бронюванням. Має гарний, світлий та просторий зал. Вміщає до 140 осіб.

Поділяється на три зони:

- посадкові місця,
- танцпол
- балкон на другому поверсі.

Має велике подвір'я та озеленену територію. Вишукана атмосфера сприяє легкому і зручному проведенню часу.

Бар Iren Bar працює:

пн-пт 11:00 - 21:00

сб-нд 11:00 - 21:00

Затишний, сучасний та стильний зал.

Вміщає до 80 осіб.

Кафе-бар, чудово підійде для невеликих святкувань. Також доступна доставка та самовивіз страв.

Контакти

+380 (68) 895 19 79

+380 (63) 406 35 47

Львівська область, с.Чишки,

вул. Т.Шевченка, 44 а

81144

1.1. Основні характеристики закладу

- Тип закладу — ресторан;
- форма власності — приватна;
- режим роботи — щоденний;
- спеціалізація — українська та європейська кухня;
- цільова аудиторія — сім'ї, туристи, корпоративні клієнти.

Заклад має комфортний інтер'єр, сучасне обладнання та відповідає вимогам ринку ресторанних послуг.

Схема 1.1. Місце розташування підприємства

1.2. Організаційна структура

Організаційна структура ресторану є лінійно-функціональною та включає:

- адміністрацію;
- виробничий персонал;
- обслуговуючий персонал;
- допоміжний персонал.

Чіткий розподіл обов'язків сприяє ефективній роботі підприємства.

Таблиця 1.1. Структура персоналу ресторану

№	Посада	Основні обов'язки
1	Директор	Загальне управління, контроль діяльності
2	Адміністратор	Організація роботи залу, контроль персоналу
3	Шеф-кухар	Керівництво кухнею, контроль якості страв
4	Кухарі	Приготування страв
5	Помічники кухаря	Підготовка продуктів
6	Офіціанти	Обслуговування гостей
7	Бармен	Приготування напоїв
8	Прибиральники	Підтримка чистоти
9	Технічний персонал	Обслуговування обладнання

1.3. Матеріально-технічна база

Матеріально-технічна база ресторану «Ірен» є важливою складовою ефективної діяльності підприємства та забезпечує належний рівень якості приготування страв і обслуговування гостей. Заклад оснащений сучасним технологічним обладнанням, яке відповідає вимогам ресторанного господарства та санітарним нормам.

До складу матеріально-технічної бази входить теплове обладнання, яке використовується для приготування гарячих страв. Воно включає плити, духові шафи, варильні поверхні та інші пристрої, що забезпечують різні способи термічної обробки продуктів (варіння, смаження, тушкування, запікання).

Використання сучасного теплового обладнання дозволяє підтримувати стабільну якість страв і скорочувати час їх приготування.

Важливе місце займає холодильне обладнання, яке використовується для зберігання сировини та готової продукції. До нього належать холодильні шафи, морозильні камери та холодильні вітрини. Дотримання температурного режиму забезпечує збереження свіжості продуктів і запобігає їх псуванню.

Також у ресторані використовується механічне обладнання, яке значно полегшує процес обробки продуктів. До нього належать міксери, блендери, овочерізки, м'ясорубки та інші пристрої. Завдяки цьому підвищується продуктивність праці та зменшується навантаження на персонал.

Окрему групу становить барне обладнання, що використовується для приготування напоїв. Воно включає кавові машини, шейкери, блендери, холодильники для напоїв та інший інвентар. Це дозволяє забезпечити широкий асортимент напоїв і високу якість їх подачі.

Уся матеріально-технічна база ресторану «Ірен» регулярно обслуговується та підтримується в належному технічному стані. Це сприяє безперебійному функціонуванню підприємства, підвищенню якості продукції та створенню комфортних умов як для персоналу, так і для гостей.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАНОМ

2.1. Система управління ресторану «Ірен»

Система управління ресторанного підприємства «Ірен» має чітко визначену організаційну структуру, яка забезпечує ефективну координацію роботи всіх підрозділів та безперервність обслуговування гостей. Керівництво діяльністю закладу здійснюється директором, який несе повну відповідальність за результати господарської діяльності підприємства.

Директор ресторану виконує стратегічні та оперативні функції управління. До його основних обов'язків належить організація роботи персоналу, планування діяльності закладу, забезпечення дотримання стандартів якості обслуговування, а також контроль за фінансовими показниками. Він приймає управлінські рішення щодо розвитку підприємства, впровадження нових послуг, оновлення меню та оптимізації витрат. Важливу роль у системі управління відіграє менеджер залу, який відповідає за організацію процесу обслуговування гостей. Менеджер координує роботу офіціантів, барменів і технічного персоналу, слідкує за дотриманням стандартів сервісу, вирішує конфліктні ситуації та забезпечує високий рівень клієнтського досвіду. Також він контролює підготовку залу до обслуговування, розподіл робочих змін та взаємодію між кухнею і залом.

Таким чином, система управління ресторану «Ірен» є лінійно-функціональною, що дозволяє ефективно розподіляти обов'язки між працівниками та забезпечувати злагоджену роботу всіх служб.

2.2. Управління персоналом ресторану «Ірен»

Персонал ресторану «Ірен» є ключовим ресурсом підприємства, від якого безпосередньо залежить якість надання послуг та рівень задоволеності гостей. Штат працівників формується з урахуванням специфіки діяльності закладу та включає кухарів, офіціантів, барменів і технічний персонал.

Кухарі відповідають за приготування страв відповідно до технологічних карт, дотримання санітарно-гігієнічних норм і стандартів якості. Офіціанти забезпечують обслуговування гостей, прийом замовлень, подачу страв та створення комфортної атмосфери. Бармени відповідають за приготування напоїв, підтримання порядку на барі та взаємодію з клієнтами. Технічний персонал забезпечує чистоту приміщень і справність обладнання.

Таблиця 2.1. Таблиця розподілу функцій управління ресторану «Ірен»

Посада	Основні функції	Відповідальність	Взаємодія
Директор	Загальне керівництво, стратегічне планування, контроль фінансів	Ефективність роботи підприємства, прибутковість, імідж	З усіма підрозділами
Адміністратор залу	Організація роботи залу, контроль обслуговування, розподіл змін	Якість сервісу, дисципліна персоналу	Офіціанти, бармени, кухня
Кухарі	Приготування страв, дотримання технологій	Якість і безпека продукції	Менеджер, офіціанти
Офіціанти	Обслуговування гостей, прийом замовлень	Задоволеність клієнтів	Менеджер, кухня, бар
Бармени	Приготування напоїв, обслуговування на барі	Якість напоїв, порядок	Менеджер, офіціанти
Технічний персонал	Прибирання, підтримка чистоти	Санітарний стан закладу	Усі підрозділи

Управління персоналом у ресторані базується на принципах командної роботи, що сприяє ефективній взаємодії між працівниками різних підрозділів. Важливим аспектом є відповідальність кожного співробітника за виконання своїх обов'язків і дотримання внутрішніх правил підприємства. Значна увага приділяється професійній етиці, що включає ввічливе ставлення до гостей, дотримання корпоративних стандартів поведінки та підтримання позитивного іміджу закладу.

Також у ресторані «Ірен» можуть застосовуватися елементи мотивації персоналу, такі як преміювання за якісну роботу, гнучкий графік, можливості професійного розвитку та навчання.

2.3. Корпоративна культура ресторану «Ірен»

Корпоративна культура ресторану «Ірен» є важливим елементом внутрішнього середовища підприємства, що формує поведінку працівників і впливає на якість обслуговування гостей. Вона базується на принципах взаємоповаги, клієнтоорієнтованості та професіоналізму.

Принцип взаємоповаги передбачає доброзичливе ставлення між працівниками, підтримку командного духу та створення сприятливого психологічного клімату в колективі. Це сприяє підвищенню ефективності роботи та зниженню рівня конфліктів. Клієнтоорієнтованість є одним із ключових принципів діяльності ресторану. Вона передбачає максимальне задоволення потреб гостей, індивідуальний підхід до кожного відвідувача, швидке реагування на зауваження та побажання клієнтів. Професіоналізм працівників проявляється у високому рівні знань і навичок, дотриманні стандартів обслуговування, охайному зовнішньому вигляді та відповідальному ставленні до роботи. Регулярне підвищення кваліфікації персоналу сприяє покращенню якості послуг і конкурентоспроможності закладу.

Отже, корпоративна культура ресторану «Ірен» спрямована на формування позитивного іміджу підприємства, забезпечення високого рівня сервісу та створення комфортної атмосфери як для гостей, так і для працівників.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

3.1. Загальна характеристика виробничого процесу ресторану «Ірен»

Виробничий процес у ресторані «Ірен» є комплексом взаємопов'язаних операцій, спрямованих на виготовлення кулінарної продукції та її реалізацію споживачам. Організація виробництва побудована відповідно до санітарно-гігієнічних вимог і технологічних стандартів ресторанного господарства.

Першим етапом є прийом сировини, який здійснюється відповідальними особами з перевіркою якості, кількості та відповідності супровідним документам. Особлива увага приділяється свіжості продуктів, умовам транспортування та дотриманню температурного режиму.

Наступним етапом є зберігання сировини, що відбувається у спеціально обладнаних приміщеннях — холодильних і складських. Продукти розміщуються відповідно до товарного сусідства та вимог безпеки харчових продуктів.

Етап обробки сировини включає миття, очищення, нарізання та інші первинні операції. Він здійснюється з дотриманням санітарних норм та використанням відповідного інвентарю.

Основним етапом є приготування страв, яке виконується кухарями відповідно до технологічних карт і рецептур. У процесі застосовуються різні види теплової обробки (варіння, смаження, тушкування, запікання).

Завершальним етапом є реалізація готової продукції, яка включає подачу страв гостям через офіціантів або безпосередньо на барі. Важливими є швидкість обслуговування, естетичне оформлення та відповідність замовленню.

3.2. Цехова структура ресторану «Ірен»

Виробнича структура ресторану «Ірен» організована за цеховим принципом, що забезпечує раціональний розподіл праці та ефективність виробничих процесів.

У ресторані функціонують такі основні виробничі підрозділи:

Холодний цех призначений для приготування холодних закусок, салатів, десертів і напоїв, які не потребують теплової обробки. У цьому цеху важливим є дотримання санітарних вимог, оскільки продукція не проходить додаткової термічної обробки.

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом, де здійснюється приготування перших і других страв, гарнірів, соусів. Тут використовується теплове обладнання (плити, духові шафи, варильні поверхні). Робота в гарячому цеху вимагає високої кваліфікації кухарів та чіткої організації процесів.

Мийне відділення забезпечує миття кухонного посуду, інвентарю та столового посуду. Воно оснащене відповідним обладнанням і засобами для дезінфекції. Важливим завданням є підтримання високого рівня гігієни та запобігання перехресному забрудненню.

Така структура дозволяє розмежувати виробничі процеси та підвищити ефективність роботи кухні.

3.3. Технологія приготування страв у ресторані «Ірен»

Технологія приготування страв у ресторані «Ірен» базується на дотриманні затверджених рецептур і технологічних карт, що гарантує стабільну якість продукції.

Процес приготування складається з кількох послідовних етапів.

На першому етапі здійснюється підготовка продуктів, яка включає сортування, миття, очищення та нарізання сировини. Використовується окремий інвентар для різних видів продуктів (м'ясо, риба, овочі) для запобігання перехресному забрудненню.

Другий етап — термічна обробка, під час якої продукти доводяться до готовності. Застосовуються різні способи обробки: варіння, смаження, тушкування, запікання. Важливим є дотримання температурних режимів і часу приготування.

Завершальним етапом є оформлення та подача страв, що включає естетичне оформлення, правильне сервірування та відповідність стандартам подачі. Це безпосередньо впливає на враження гостей від закладу.

Усі процеси контролюються кухарями та менеджером, що забезпечує відповідність стандартам якості.

3.4. Зберігання продуктів у ресторані «Ірен»

Зберігання продуктів у ресторані «Ірен» організоване відповідно до санітарно-гігієнічних норм і вимог безпеки харчових продуктів.

Для цього використовуються холодильні камери та холодильне обладнання, які забезпечують необхідний температурний режим для різних груп продуктів (м'ясо, риба, молочні продукти, овочі).

Продукти зберігаються з дотриманням принципів товарного сусідства: сирі та готові продукти розміщуються окремо, щоб уникнути перехресного забруднення. Кожен вид продукції має своє визначене місце зберігання.

Важливим є контроль термінів придатності. Для цього застосовується маркування продуктів із зазначенням дати надходження та кінцевого терміну використання.

Також дотримуються вимоги щодо умов зберігання: вологість, вентиляція, чистота приміщень. Регулярно проводиться санітарна обробка холодильного обладнання та складських приміщень.

Таким чином, правильна організація зберігання продуктів забезпечує їхню якість, безпечність і відповідність стандартам ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ

4.1. Процес обслуговування в ресторані «Ірен»

Процес обслуговування в ресторані «Ірен» є важливою складовою діяльності підприємства, оскільки саме він формує перше враження гостей та впливає на їхнє бажання повернутися до закладу. Обслуговування здійснюється відповідно до встановлених стандартів сервісу та включає кілька послідовних етапів.

Першим етапом є зустріч гостя. Офіціант або адміністратор привітно зустрічає відвідувача, пропонує місце, допомагає з розміщенням та подає меню. Важливим є створення доброзичливої атмосфери з перших хвилин перебування гостя в закладі.

Другий етап — прийом замовлення. Офіціант консультує гостя щодо меню, допомагає з вибором страв і напоїв, враховує індивідуальні побажання. Замовлення фіксується та передається на кухню або бар.

Третій етап — подача страв. Офіціант своєчасно подає готові страви, дотримуючись правил сервірування та етикету. Важливо забезпечити відповідність замовлення та належну температуру подачі страв.

Завершальним етапом є розрахунок із гостем. Офіціант надає рахунок, здійснює оплату (готівкову або безготівкову) та дякує за візит. Важливим є ввічливе завершення обслуговування, що залишає позитивне враження.

4.2. Стандарти обслуговування в ресторані «Ірен»

У ресторані «Ірен» впроваджені стандарти обслуговування, які спрямовані на забезпечення високої якості сервісу та задоволення потреб гостей.

Одним із ключових стандартів є ввічливість персоналу, що передбачає доброзичливе ставлення до гостей, використання коректних форм спілкування, дотримання норм етикету та професійної поведінки.

Не менш важливим є стандарт швидкості обслуговування. Персонал повинен оперативно реагувати на звернення гостей, швидко приймати замовлення та забезпечувати своєчасну подачу страв без затримок.

Також важливим принципом є уважність до клієнта, яка проявляється у врахуванні побажань гостей, контролі їхнього комфорту під час перебування в закладі, а також готовності допомогти у будь-якій ситуації.

Дотримання цих стандартів сприяє формуванню позитивного іміджу ресторану та підвищенню рівня лояльності клієнтів.

4.3. Робота з клієнтами в ресторані «Ірен»

Робота з клієнтами в ресторані «Ірен» орієнтована на створення комфортних умов для гостей та формування довготривалих відносин із ними.

Особлива увага приділяється індивідуальному підходу до кожного клієнта. Персонал враховує вподобання гостей, пропонує страви відповідно до їхніх смаків, а також адаптує обслуговування залежно від ситуації (сімейний відпочинок, ділова зустріч, святковий захід).

Важливим аспектом є вирішення конфліктних ситуацій. У разі виникнення непорозумінь персонал повинен діяти оперативно, коректно та професійно, намагаючись знайти компромісне рішення та зберегти позитивне враження гостя.

Також значна увага приділяється роботі зі скаргами. Усі зауваження клієнтів уважно вислуховуються, аналізуються та використовуються для покращення якості обслуговування. Персонал прагне швидко реагувати на скарги та усувати недоліки.

Отже, ефективна робота з клієнтами є важливою умовою підвищення конкурентоспроможності ресторану «Ірен» та забезпечення його успішної діяльності.

РОЗДІЛ 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ТА БЕЗПЕКА

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог і правил безпеки є обов'язковою умовою діяльності ресторану «Ірен», оскільки безпосередньо впливає на якість продукції, здоров'я споживачів і працівників, а також на загальний рівень довіри до закладу.

У ресторані забезпечується суворе дотримання встановлених норм гігієни, що охоплюють як виробничі процеси, так і особисту гігієну працівників. Персонал працює у спеціальному санітарному одязі, дотримується правил чистоти рук, використовує індивідуальні засоби захисту за потреби. Регулярно проводиться прибирання та дезінфекція виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

Особлива увага приділяється санітарному стану кухні та виробничих цехів. Дотримуються вимоги щодо розділення потоків сировини та готової продукції, що запобігає перехресному забрудненню. Усі продукти проходять контроль якості та зберігаються відповідно до встановлених температурних режимів.

У ресторані також виконуються правила охорони праці, спрямовані на забезпечення безпечних умов роботи для персоналу. Працівники забезпечені необхідними засобами індивідуального захисту, а обладнання використовується відповідно до інструкцій з експлуатації. Регулярно проводиться перевірка технічного стану обладнання з метою запобігання аварійним ситуаціям.

Важливим елементом системи безпеки є впровадження та дотримання принципів системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), яка передбачає аналіз небезпечних факторів і контроль критичних точок у процесі виробництва харчових продуктів. У ресторані визначені критичні точки (приймання сировини, зберігання, термічна обробка), здійснюється їх постійний моніторинг та ведеться відповідна документація.

Працівники ресторану «Ірен» проходять обов'язковий інструктаж з техніки безпеки, який включає ознайомлення з правилами роботи з

обладнанням, діями у разі виникнення надзвичайних ситуацій та заходами пожежної безпеки. Інструктажі проводяться як при прийомі на роботу, так і періодично в процесі трудової діяльності.

Таблиця 5.1. Аналіз небезпечних факторів та контроль критичних точок (HACCP) у ресторані «Ірен»

Етап процесу	**Можливі небезпеки**	**Критична контрольна точка (ККТ)**	**Контрольні заходи**	**Коригувальні дії**
Приймання сировини	Біологічні (бактерії), хімічні (залишки речовин), фізичні (сторонні предмети)	Якість і температура продуктів	Перевірка сертифікатів, огляд продукції, контроль температури	Відмова від неякісної сировини, повернення постачальнику
Зберігання	Псування продуктів, розвиток мікроорганізмів	Температурний режим	Дотримання умов зберігання, товарного сусідства	Утилізація зіпсованих продуктів
Первинна обробка	Перехресне забруднення	Розділення сировини	Використання окремого інвентарю	Дезінфекція, повторна обробка
Термічна обробка	Недостатня обробка (залишок бактерій)	Температура приготування	Дотримання технології приготування	Додаткова термічна обробка

Зберігання готових страв	Розмноження бактерій	Температура та термін зберігання	Дотримання умов зберігання	Списання продукції
Реалізація	Забруднення при подачі	Гігієна персоналу	Дотримання стандартів обслуговування	Проведення інструктажу

Таким чином, дотримання санітарно-гігієнічних норм і вимог безпеки в ресторані «Ірен» забезпечує високу якість продукції, безпечні умови праці та позитивний імідж закладу.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час проходження технологічної практики було отримано комплексні знання про функціонування ресторанного підприємства.

Було встановлено, що ресторан «Ірен» є конкурентоспроможним закладом, який забезпечує належний рівень якості обслуговування та продукції. Організація роботи відповідає сучасним вимогам ресторанного бізнесу.

Практика дозволила:

- застосувати теоретичні знання на практиці;
- отримати досвід роботи в колективі;
- розвинути професійні навички;
- навчитися взаємодіяти з клієнтами.

Отримані результати відповідають цілям практики та підтверджують формування професійних компетентностей .

ПРОПОЗИЦІЇ

1. Впровадження автоматизації
   - використання POS-систем;
   - електронні замовлення.
2. Маркетинг
   - активне ведення Instagram/Facebook;
   - акції та знижки;
   - співпраця з блогерами.
3. Оновлення меню
   - додавання сезонних страв;
   - введення здорового харчування;
   - розширення напоїв.
4. Покращення сервісу
   - тренінги для персоналу;

- підвищення швидкості обслуговування.

5. Розвиток бренду
   - створення фірмового стилю;
   - впізнаваність закладу.
6. Цифровізація
   - онлайн-бронювання;
   - сайт ресторану.
7. Покращення внутрішніх процесів
   - оптимізація роботи кухні;
   - контроль якості.

Технологічна практика у ресторані «Ірен» була корисною та ефективною. Вона сприяла формуванню професійних навичок і підготовці до майбутньої роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. №325/95-ВР.
2. Андрушків Б. М. Готельно-ресторанна справа. Навчальний посібник .– Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів, 2018. – 304
6. Чепурда Л. М., Таньков К. М. Організація готельного господарства. Теорія і практика : Навчальний посібник / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2015. 427 с.
7. https://www.irenbanquethall.com/