

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державний торговельно-економічний університет»

ЗВІТ

Назва практики	<u>Практична підготовка : виробнича практика 2</u> .
Ступінь освіти	<u>Бакалавр</u> .
Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u> .
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> .
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u> .
Академічна група	<u>ГРБ-22</u> .
Прізвище, ім'я, по батькові здобувача	<u>Набока Ксенія Ігорівна</u> .

Харків 2024 рік

Календарний графік проходження виробничої практики

№	Завдання	Тижні проходження практики			Відмітка про виконання
		1	2	3	
1	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з техніки безпеки.	+			виконано
2	Характеристика закладу ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності. Типова характеристика закладу ресторанного господарства.	+			виконано
3	Організація виробничого процесу на підприємстві: - організація роботи складського та тарного господарства; - організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів.	+			виконано
4	Вивчення організації контролю якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів.	+			виконано
5	Аналіз наявності технологічних ліній, технічного оснащення окремих технологічних операцій і процесу в цілому.	+			виконано
6	Технологія обслуговування: - технологія подачі страв;		+		виконано

	- технологія обслуговування банкетів та прийомів. - види посуду, столових приборів, білизни; - види сервіровки столів				
7	Вивчення та аналіз ефективності системи виробничого контролю якості: вхідного, операційного, вихідного.		+		виконано
8	Ознайомлення з стандартом поведінки працівників закладів ресторанного господарства. Нормування праці.		+		виконано
9	Виконання індивідуального завдання.			+	виконано
10	Написання та оформлення звіту			+	виконано

Керівник практики
від коледжу



підпис

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

ім'я, прізвище

ЗМІСТ

ВСТУП _____	6
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА БАЗИ ПРАКТИКИ _____	7
1.1 Загальний опис _____	7
1.2 Основні характеристики ресторану _____	7
1.3 Організаційна структура ресторану _____	7
1.4 Особливості роботи ресторану _____	7
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ АДМІНІСТРАТИВНОГО ТА СКЛАДСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА _____	9
2.1 Маркетингова стратегія та організація роботи адміністративного відділу _____	9
2.2 Важливість соціальних медіа та впізнаваності в 2025 році _____	10
2.3 Робота складського господарства _____	11
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ В ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ПРОЦЕСАХ _____	12
3.1 Заготівельний процес як основа ефективного приготування страв _____	12
3.2 Основні етапи заготівельного процесу _____	12
3.3 Взаємодія заготівельного відділу з іншими підрозділами _____	13
3.4 Використання сучасних технологій у заготівельних процесах _____	13
3.5 Важливість дотримання стандартів у заготівельних процесах _____	13
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ В ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХАХ _____	14
4.1 Роль доготівельних цехів у технологічному процесі _____	14
4.2 Основні етапи роботи доготівельних цехів _____	14
4.3 Взаємодія доготівельних цехів з іншими підрозділами _____	15
4.4 Впровадження інноваційних технологій у доготівельних цехах _____	15
4.5 Важливість дотримання стандартів якості в доготівельних цехах _____	15
4.6 Завершення доготівельного процесу _____	15

РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА _____	17
5.1 Загальні принципи обслуговування споживачів _____	17
5.2 Операційний процес обслуговування споживачів _____	17
5.3 Роль комунікацій з гостями в обслуговуванні _____	18
5.4 Управління обслуговуванням під час пікових навантажень _____	18
5.5 Використання нових технологій для покращення обслуговування _____	19
5.6 Важливість навчання персоналу _____	19
5.7 Оцінка ефективності обслуговування _____	19
РОЗДІЛ 6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ _____	20
6.1 Розробка нових рецептур страв, кондитерських та кулінарних виробів для закладу _____	20
6.2. Ідеї нових рецептур страв _____	20
6.3. Технологічні карти _____	21
ВИСНОВКИ _____	26
ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ _____	27

ВСТУП

Виробнича практика є важливим етапом підготовки майбутніх фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. Вона сприяє закріпленню теоретичних знань, набуттю практичних навичок та формуванню професійних компетенцій.

Мета практики – закріплення та поглиблення знань щодо організації роботи ресторанного закладу, вивчення його внутрішніх процесів, оцінка якості продукції та обслуговування, а також розробка нових рецептур страв із урахуванням сучасних тенденцій.

Завдання практики:

1. Ознайомлення з положенням про підрозділ «Ресторан», його структурою, правами та обов'язками співробітників.
2. Оцінка якості роботи ресторану та ступеня задоволеності споживачів його продукцією та послугами.
3. Аналіз конкурентоспроможності закладу на ринку.
4. Розробка нових рецептур страв, що поєднують традиційні та сучасні гастрономічні підходи.

Об'єкт дослідження – діяльність ресторанного закладу, його структура, процеси обслуговування, технологія приготування страв та впровадження інноваційних рішень у меню.

Структура звіту включає вступ, основну частину, яка містить аналіз діяльності ресторану, оцінку якості його роботи, конкурентний аналіз та розробку нових рецептур. Завершується звіт висновками та рекомендаціями щодо покращення роботи ресторану.

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА БАЗИ ПРАКТИКИ

1.1 Загальний опис

Практика проходила в ресторані «Течія Азії», який є молодим закладом, що працює на ринку протягом одного року. Основна концепція ресторану – це популяризація азійської кухні, адаптованої під смаки місцевих споживачів. Однак, окрім азійських страв, меню містить також позиції американської та італійської кухні, що створює певні труднощі у чіткому позиціонуванні закладу.

1.2 Основні характеристики ресторану

Ресторан має 15 посадкових місць і працює переважно на доставку. Щоденно заклад обслуговує 30-45 офлайн-гостей, оскільки розташований у малопрохідному місці. Кількість клієнтів, що приходять за самовивозом, становить 35-50 осіб на день. Основний потік замовлень надходить через сервіси доставки, такі як Glovo, що забезпечує 150-200 замовлень щодня. Середній чек доставки складає 750 грн.

1.3 Організаційна структура ресторану

Адміністративний відділ займається загальним управлінням рестораном, включаючи фінансовий контроль, маркетингові стратегії та координацію роботи всіх підрозділів. Кухня відповідає за приготування страв, організовуючи роботу заготівельного, гарячого та холодного цехів, а також контроль якості готової продукції. Складське господарство забезпечує прийом, зберігання та облік продуктів, дотримуючись санітарних норм і правил товарного сусідства. Зал обслуговування займається безпосередньою взаємодією з гостями, прийомом замовлень, видачею страв та забезпеченням високого рівня сервісу. Господарська служба контролює санітарний стан приміщень, вивіз сміття, утилізацію відходів і дотримання чистоти.

1.4 Особливості роботи ресторану

Заклад працює за принципами а-ля карт. Основний акцент зроблено на якісному обслуговуванні гостей, автентичності страв та дотриманні санітарних норм. Проте однією з головних проблем ресторану є недостатньо ефективна

комунікація з клієнтами через меню та соціальні мережі. Це може спричинити нерозуміння концепції закладу серед потенційних відвідувачів.

Таким чином, «Течія Азії» є перспективним рестораном із цікавим меню, яке потребує більш чіткої маркетингової стратегії для покращення впізнаваності та приваблення нових клієнтів.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ АДМІНІСТРАТИВНОГО ТА СКЛАДСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1 Маркетингова стратегія та організація роботи адміністративного відділу

Як зазначалося в першому розділі, ресторан «Течія Азії» має певні труднощі у позиціонуванні через широке меню, яке включає страви з різних кухонь. Враховуючи ці проблеми, адміністративний відділ закладу прийняв рішення залучити SMM-менеджера для покращення маркетингової стратегії та підвищення впізнаваності ресторану через соціальні мережі, зокрема Тік-Ток та Інстаграм.

Контент-план для соціальних мереж

Основною метою контенту в Тік-Ток та Інстаграм є привернення уваги молодій аудиторії та потенційних клієнтів, підвищення впізнаваності бренду і формування позитивного іміджу ресторану як закладу, що пропонує не лише смачні, але й унікальні страви азійської, американської та італійської кухні.

Контент-план включає наступні ключові блоки:

- Тематичні відео з приготування страв: кожне відео демонструє процес приготування страви з меню ресторану, підкреслюючи автентичність і використання якісних інгредієнтів. Відео супроводжуються популярними музичними треками, щоб залучити більшу аудиторію.
- Рецепти на основі інгредієнтів, що використовуються в ресторані: короткі відео з рецептами, що зручно готувати вдома, для стимулювання інтересу до страв.
- Історії та відгуки гостей: відео з задоволеними відвідувачами, які діляться своїм досвідом відвідин ресторану, акцентуючи на смачних стравах і відмінному сервісі.
- Челенджі та конкурси: для залучення більшої кількості підписників проводяться челенджі (наприклад, створення власної версії азійної

страви або створення фільтрів для Інстаграм), що стимулюють взаємодію з контентом.

- Сезонні акції та спеціальні пропозиції: пости про нові страви в меню, сезонні знижки, акції на доставку або самовивіз.

Очікувані результати від маркетингової стратегії

Основними показниками ефективності маркетингових активностей є:

- Збільшення кількості підписників: до кінця першого місяця очікується приріст підписників на 10-15%.
- Зростання взаємодії з контентом: планується, що середній рівень взаємодії (лайки, коментарі, репости) з контентом має збільшитись на 20-30% протягом трьох місяців.
- Підвищення кількості замовлень через соціальні мережі: відсоток клієнтів, що замовляють доставку через соціальні мережі, має зрости на 10-15% до кінця другого кварталу року.
- Покращення впізнаваності бренду: оцінюється через частоту згадок ресторану в коментарях і відгуках, а також через використання хештегів ресторану.

2.2 Важливість соціальних медіа та впізнаваності в 2025 році

У 2025 році соціальні медіа стали невід'ємною частиною маркетингових стратегій будь-якого бізнесу, особливо в індустрії гостинності. Ресторанний бізнес не є винятком, оскільки ефективне використання платформ, таких як Тік-Ток, Інстаграм, Facebook і навіть YouTube, дозволяє значно розширити аудиторію та покращити взаємодію з потенційними клієнтами. Це не лише допомагає залучити нових відвідувачів, але й підтримує лояльність вже існуючих.

Реклама та контент в соціальних мережах забезпечують прямий контакт з цільовою аудиторією, що важливо для ресторанів, які намагаються позиціонувати себе як сучасні та динамічні заклади. Взаємодія з підписниками через пости, історії, прямі ефіри та відео дозволяє створити атмосферу, де кожен

клієнт може відчувати себе частиною бренду. Важливим фактором є також зворотний зв'язок, який отримують клієнти через коментарі та особисті повідомлення, що сприяє формуванню довіри та позитивного іміджу.

Сучасні соціальні медіа дозволяють ресторанам відстежувати й аналізувати поведінку своїх клієнтів, що відкриває нові можливості для персоналізованих пропозицій та покращення обслуговування. Інструменти аналітики дозволяють оцінювати ефективність маркетингових кампаній, коригувати стратегії в реальному часі та підвищувати рівень залученості аудиторії.

Отже, соціальні медіа є потужним інструментом не тільки для збільшення кількості підписників, але й для зміцнення бренду, залучення нових клієнтів і створення атмосфери, що відображає інноваційний підхід до обслуговування та пропозиції гастрономічних послуг у 2025 році.

2.3 Робота складського господарства

Складське господарство ресторану забезпечує постачання та зберігання продуктів відповідно до високих стандартів якості і санітарних вимог. Пріоритетом є своєчасне поповнення запасів, щоб уникнути дефіциту основних інгредієнтів, а також забезпечення зберігання товарів у належних умовах. Основними завданнями складського господарства є:

- Прийом і контроль якості постачання продуктів: регулярний моніторинг якості і термінів придатності.
- Оптимізація процесу зберігання товарів: використання ефективної системи обліку, яка дозволяє мінімізувати втрати і спростити доступ до потрібних товарів.
- Забезпечення санітарних норм: регулярна перевірка стану приміщень складу і температурного режиму зберігання.

Таким чином, ефективна організація роботи адміністративного відділу і складського господарства є важливою частиною стратегії ресторану для забезпечення безперебійної роботи, зниження витрат і покращення взаємодії з клієнтами через маркетингові активності.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ В ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ПРОЦЕСАХ

3.1 Заготівельний процес як основа ефективного приготування страв

Заготівельний процес є однією з найважливіших складових технологічного циклу ресторану, оскільки забезпечує своєчасне і якісне постачання необхідних інгредієнтів до кухні для подальшого приготування страв. У ресторані «Течія Азії» заготівельний процес організовано таким чином, щоб оптимізувати час підготовки і зберегти максимальну якість страв.

Надважливим є правильне планування запасів і контроль за їх станом, що дозволяє уникнути перевитрат чи нестачі інгредієнтів. Працівники працюють відповідно до чітко визначених стандартів, що забезпечує швидке й ефективне виконання всіх операцій.

3.2 Основні етапи заготівельного процесу

1. Приймання постачання інгредієнтів. Основним завданням на цьому етапі є контроль за якістю та відповідністю всіх продуктів, що надходять на склад. Всі постачання перевіряються на наявність дефектів, термінів придатності та відповідність санітарним нормам.
2. Обробка інгредієнтів. Після прийому продуктів починається їх первинна обробка: миття, чистку, порціонування та нарізку, що необхідно для подальшого приготування. Велике значення на цьому етапі має дотримання технології та стандартів, бо правильне оброблення продуктів гарантує не тільки їх збереження, але й високий рівень якості страв.
3. Зберігання готових заготівель. Після обробки інгредієнти зберігаються відповідно до умов, що забезпечують збереження їх свіжості та якості. Важливим є правильне використання холодильних камер, де зберігаються як сирі, так і підготовлені інгредієнти, а також правильне маркування кожного виду продукту для забезпечення швидкого доступу.
4. Контроль запасів. Для уникнення надмірних витрат або дефіциту продуктів, на складах та в заготівельних процесах постійно ведеться облік

запасів. Відповідальна особа проводить регулярну інвентаризацію та актуалізацію даних у системі управління рестораном.

3.3 Взаємодія заготівельного відділу з іншими підрозділами

Заготівельний процес безпосередньо пов'язаний з іншими відділами ресторану, такими як кухня, складське господарство та адміністрація. Тісна взаємодія між ними дозволяє уникнути помилок у плануванні запасів, забезпечити якісне постачання та своєчасне використання продуктів. Адміністрація ресторану постійно слідкує за ефективністю використання інгредієнтів, аналізує витрати та коригує стратегію закупівель, щоб забезпечити стабільну роботу кухні.

3.4 Використання сучасних технологій у заготівельних процесах

Впровадження сучасних технологій в заготівельні процеси дозволяє підвищити ефективність та знизити ризики помилок. На кухні ресторану використовуються інноваційні методи зберігання продуктів, зокрема вакуумна упаковка, що дозволяє зберегти свіжість і смак інгредієнтів на довший період. Використовуються програмні рішення для управління запасами та прогнозування потреб у продуктах на основі попередніх замовлень і сезонних змін в меню.

3.5 Важливість дотримання стандартів у заготівельних процесах

Для забезпечення високої якості страв та безпеки споживачів, заготівельний процес повинен строго відповідати санітарним нормам і стандартам. У нашому ресторані особливу увагу приділяють дотриманню умов зберігання продуктів, їх правильній обробці та використанню лише сертифікованих постачальників. Всі процеси в заготівельному відділі контролюються на кожному етапі.

Організація заготівельного процесу в ресторані є ключовим фактором, що впливає на ефективність роботи кухні, забезпечення високої якості страв. Системний підхід до управління запасами, впровадження сучасних технологій та чітке дотримання стандартів дозволяють ресторану працювати безперебійно, знижувати витрати та покращувати обслуговування клієнтів.

РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ В ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХАХ

4.1 Роль доготівельних цехів у технологічному процесі

Доготівельні цехи є важливою складовою частиною загального технологічного процесу ресторану, оскільки їх основне завдання — підготовка інгредієнтів до подальшого приготування в основних цехах (гарячому, холодному). Всі страви, що подаються в ресторані, мають свої особливості в приготуванні, тому правильна організація роботи доготівельних цехів є гарантією своєчасного виконання замовлень і забезпечення високої якості страв.

4.2 Основні етапи роботи доготівельних цехів

1. Приймання інгредієнтів для подальшої підготовки: Після того, як продукти пройшли перевірку та зберігання на складі, вони потрапляють до доготівельних цехів. На цьому етапі проводиться остаточна перевірка свіжості продуктів і відповідність їх характеристикам. Для кожного виду продуктів існують чіткі інструкції щодо обробки, що дозволяє мінімізувати час на приготування та забезпечити високу якість.
2. Підготовка овочів, фруктів і м'яса: Основна робота в доготівельних цехах полягає в очищенні, нарізці, маринуванні, подрібненні та іншій первинній обробці інгредієнтів. Овочі очищаються від шкірки, нарізаються відповідно до рецептури, а м'ясо порціонується на необхідні частини, інколи маринується для кращого смаку.
3. Приготування спеціальних заготовок: В доготівельних цехах також готують різні соуси, бульйони, пасти, начинки для страв, що дозволяє зекономити час під час основного процесу приготування. Ці заготовки зберігаються в холодильних камерах до моменту використання, щоб зберегти їх свіжість і смакові якості.
4. Контроль якості та санітарні норми: Важливим аспектом роботи доготівельних цехів є суворе дотримання санітарних вимог. Всі інгредієнти повинні бути підготовлені в умовах чистоти, а також

контролюється їх термін придатності, температура зберігання та правильність обробки. Для цього постійно проводяться інспекції та перевірки якості.

4.3 Взаємодія доготовельних цехів з іншими підрозділами

Злагоджена робота доготовельних цехів забезпечує ефективність всього процесу приготування страв. Кухня, зокрема гарячий та холодний цехи, активно взаємодіє з доготовельними цехами, забезпечуючи своєчасне отримання необхідних заготовок та інгредієнтів. Водночас доготовельні цехи повинні точно координувати час підготовки, щоб уникнути затримок у процесі приготування.

Крім того, тісна співпраця з адміністрацією та складом дозволяє своєчасно здійснювати закупівлі необхідних продуктів і мінімізувати надлишки чи дефіцит інгредієнтів. Це дає можливість точно планувати роботу цехів і уникати витрат часу та ресурсів.

4.4 Впровадження інноваційних технологій у доготовельних цехах

У доготовельних цехах ресторану «Течія Азії» активно застосовуються сучасні технології, що дозволяють покращити якість і швидкість обробки продуктів. Однією з таких інновацій є використання спеціалізованих приладів для нарізки та шаткування овочів, що дозволяє значно знизити час на підготовку і підвищити точність.

Також застосовуються новітні методи маринування та консервування, що дозволяють зберігати смакові якості інгредієнтів протягом тривалого часу, зберігаючи їх свіжість і поживні властивості. Всі ці технології сприяють покращенню процесу приготування та знижують витрати на продукти.

4.5 Важливість дотримання стандартів якості в доготовельних цехах

Враховуючи високу відповідальність за якість страв, важливим є дотримання чітких стандартів якості на всіх етапах роботи доготовельних цехів. Всі страви повинні відповідати вимогам ресторану і стандартам гігієни. Регулярно проводяться перевірки та навчання персоналу, щоб гарантувати, що кожен етап технологічного процесу здійснюється на високому рівні.

4.6 Завершення доготовельного процесу

Після завершення доготівельного процесу всі інгредієнти передаються до основних цехів для подальшого приготування. Це дозволяє кухарям зосередитись на основних етапах приготування страв і забезпечити їх високий рівень якості та презентабельності.

Організація технологічного процесу в доготівельних цехах є ключовою для ефективної роботи ресторану. Правильна підготовка інгредієнтів, дотримання стандартів якості та ефективна взаємодія з іншими підрозділами забезпечують безперебійний процес приготування страв і високу якість обслуговування гостей.

РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

5.1 Загальні принципи обслуговування споживачів

Обслуговування гостей є одним з основних факторів успіху ресторану, оскільки саме якість сервісу визначає враження клієнта від закладу. У ресторані «Течія Азії» обслуговування споживачів ґрунтується на принципах високого рівня уваги до кожного клієнта, індивідуального підходу та бездоганного виконання стандартів сервісу. Зважаючи на концепцію ресторану, особливу увагу приділяють якості продуктів та автентичності страв, що в поєднанні з високим рівнем обслуговування сприяє задоволенню потреб клієнтів.

5.2 Операційний процес обслуговування споживачів

1. Привітання гостей: При вході в ресторан кожен гість зустрічається адміністратором або офіціантом, який щиро вітає його і пропонує зручне місце. Спілкування повинно бути ввічливим, доброзичливим та професійним, адже перше враження про ресторан часто залежить від того, як приймають гостей.
2. Прийом замовлення: Офіціанти уважно слухають побажання гостей, допомагають у виборі страв, якщо є питання щодо меню, та надають рекомендації, враховуючи особливості концепції ресторану. У разі необхідності, вони можуть пояснити склад інгредієнтів, а також порадити страви, що поєднуються одна з одною.
3. Подача страв: Страви подаються своєчасно, з урахуванням температури подачі і оформлення. Важливим є дотримання стандартів презентації кожної страви, адже правильне оформлення значною мірою впливає на враження від їжі.
4. Моніторинг задоволеності гостей: Офіціанти регулярно перевіряють стан обслуговування, пропонують додаткові напої чи страви і стежать за тим, щоб гості були задоволені. У разі необхідності, вирішують проблеми та

претензії клієнтів оперативно і в найкращій манері, прагнучи до повного вирішення ситуації.

5. Завершення обслуговування: Коли гості завершують свій прийом їжі, офіціанти пропонують рахунок та надають можливість для безперешкодного розрахунку. Вони проводжають гостей, дякують за відвідування і запрошують повернутися знову, створюючи тим самим приємне враження про ресторан.

5.3 Роль комунікацій з гостями в обслуговуванні

Ефективна комунікація з клієнтами є важливою складовою якісного обслуговування. В ресторані «Течія Азії» велике значення надається зворотному зв'язку з гостями, як в реальному часі, так і після їхнього візиту. Адміністрація постійно стежить за відгуками, аналізує рівень задоволеності клієнтів та реагує на їхні побажання і скарги.

Для цього використовуються різноманітні канали комунікації, такі як соціальні мережі, телефонні дзвінки, електронна пошта, а також платформи для збору відгуків. Створення таких каналів дає можливість кожному клієнту висловити свою думку про сервіс і якість страв, що сприяє поліпшенню роботи ресторану.

5.4 Управління обслуговуванням під час пікових навантажень

У ресторані «Течія Азії» обслуговування під час пікових годин (наприклад, в обідній або вечірній час) має свої особливості. Для ефективної організації роботи в таких умовах адміністрація закладу складає чіткий графік роботи персоналу, що забезпечує належний рівень обслуговування навіть у найсильніші моменти напливу гостей.

1. Розподіл завдань: У пікові години офіціанти та інший персонал чітко розподіляють свої обов'язки, щоб уникнути затримок у роботі і забезпечити швидку реакцію на запити клієнтів.
2. Резервування та передзамовлення: З метою зменшення навантаження на ресторан, клієнтам пропонується можливість попереднього замовлення столиків або страв через сервіси доставки або онлайн-бронювання.

3. Швидкість обслуговування: Офіціанти повинні бути готові до швидкого реагування на будь-які запити, зокрема, оперативно подати замовлення та контролювати час подачі страв.

5.5 Використання нових технологій для покращення обслуговування

Сучасні технології відіграють важливу роль у підвищенні рівня обслуговування в ресторані. В «Течії Азії» активно використовуються електронні меню, що дозволяє спростити процес замовлення для гостей, а також зменшити навантаження на офіціантів. Крім того, для обслуговування гостей у залі використовуються мобільні додатки для замовлення та оплати, що дозволяє зробити процес більш зручним і швидким.

Також активно використовуються системи управління рестораном для автоматизації процесів, що дозволяє знижувати помилки і забезпечувати високий рівень точності обслуговування.

5.6 Важливість навчання персоналу

Для підтримки високих стандартів обслуговування персонал ресторану проходить регулярне навчання і тренінги. Це стосується як нових співробітників, так і досвідчених працівників, що вже працюють в закладі. Навчання охоплює основи етикету, техніки продажу, ефективної комунікації з клієнтами та знання меню ресторану.

5.7 Оцінка ефективності обслуговування

Задоволеність клієнтів оцінюється через різні інструменти зворотного зв'язку. Один з головних критеріїв — це кількість повторних відвідувань клієнтів, що свідчить про успішне обслуговування. Крім того, важливим індикатором є кількість позитивних відгуків в соціальних мережах і на платформах для збору відгуків, що безпосередньо впливає на репутацію ресторану.

Організація обслуговування споживачів у ресторані є комплексним процесом, що включає не тільки високий рівень уваги до кожного гостя, а й використання нових технологій, чітке планування та постійне вдосконалення персоналу для досягнення найкращих результатів у роботі ресторану.

РОЗДІЛ 6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

6.1 Розробка нових рецептур страв, кондитерських та кулінарних виробів для закладу

Наш ресторан нема чіткої концепції станом на зараз, проте планується ребрендинг та повне переформатування закладу. В майбутньому це має бути ресторан азійської кухні з українським корінням. Саме тому мною були запропоновані наступні ідеї.

6.2. Ідеї нових рецептур страв

1. Рамен «Карпатський Дракон». Класичний японський рамен із локальним акцентом.

Бульйон: на основі м'яса та прямих карпатських грибів.

Локшина: традиційна пшенична, приготована з додаванням сушеного кропу.

Наповнення: маринована свинина, яйце з м'яким жовтком, водорості норі, паростки сої.

Родзинка: пікантний соус із додаванням українського меду та перцю чилі для балансу смаку.

2. Суші-роли «Східний Банош». Ф'южн японської та української кухні.

Рис для суші, зварений на кокосовому молоці.

Начинка: копчена форель, вершковий сир, кукурудза, зелена цибуля.

Оформлення: зверху — сир сулугуні, злегка обсмажений газовим пальником для «баношного» ефекту.

Родзинка: подається з соусом на основі сметани та васабі.

3. Бао-бургери «Гуцульський Самурай». Поєднання традиційної китайської пари та українських смаків.

Булочка: парова азійська булочка бао.

Начинка: ніжна яловичина су-від у соусі теріякі, кисло-солодка капуста кімчі, маринована цибуля, гостра морква.

Родзинка: соус із чорниці та імбиру, що додає кисло-солодкий відтінок.

4. Традиційний тайський суп «Том Ям Полісся». Гостро-кислий суп із морепродуктами та локальним смаком.

Основа: кокосове молоко та бульйон із лемонграсом.

Морепродукти: тигрові креветки, кальмари.

Родзинка: замість традиційного галангалу — корінь пастернаку для легкого пряного аромату.

5. Десерт «Матча-сирник». Українсько-японський десерт.

Основа: ніжний запечений сирник із додаванням порошку матча.

Подача: з соусом з юдзу та чорного шоколаду.

Родзинка: карамелізовані горіхи кеш'ю та крихта кокосового печива.

Такі страви дозволять ресторану виділитися серед інших закладів азійської кухні та привернути увагу гостей.

6.3. Технологічні карти

1. Технологічна карта страви: Рамен «Карпатський Дракон»

Номер рецептури: 001

Категорія страви: Перші страви

Вихід страви: 400 г

Рецептура

Інгредієнт	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Свинина маринована	150	120
Локшина пшенична	100	100
Бульйон на карпатських грибах	300	300
Яйце куряче	50	50
Водорості норі	5	5
Паростки сої	30	30
Соус пікантний (мед та чилі)	20	20
Зелена цибуля	10	10
Часник	5	5
Імбир	5	5
Олія рослинна	10	10
Сіль, перець	за смаком	за смаком

Технологія приготування

1. Підготовка бульйону: Сушені карпатські гриби замочити на 30 хвилин, потім відварити до готовності. Отриманий бульйон процідити, додати м'ясо-пасту та довести до кипіння.
2. Підготовка свинини: Свинину нарізати тонкими скибочками, замаринувати в суміші соєвого соусу, часнику та імбиру протягом 1 години. Обсмажити на розігрітій олії до готовності.
3. Приготування локшини: Відварити пшеничну локшину до стану аль денте, злити воду.
4. Подача: У глибоку миску викласти локшину, залити гарячим бульйоном. Додати обсмажену свинину, половинку вареного яйця, нарізані водорості норі, паростки сої та зелену цибулю. Полити пікантним соусом.

Вимоги до якості

Бульйон прозорий, ароматний, з вираженим грибним смаком. Локшина пружна, не переварена. Свинина соковита, з легким ароматом часнику та імбиру. Загальний смак страви — збалансований, з легкою пікантністю.

Умови зберігання

Страву подавати одразу після приготування. Зберігання не підлягає.

2. Технологічна карта страви: Суші-роли «Східний Банош»

Номер рецептури: 002

Категорія страви: Суші-роли

Вихід страви: 200 г

Рецептура

Інгредієнт	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Рис для суші	100	100
Водорості норі	1 лист	1 лист
Бринза	50	50
Кукурудзяне пюре	40	40
Лосось слабосолений	50	50
Сметана	15	15
Ікра форелі	10	10

Технологія приготування

1. Приготування рису: Відварити рис для суші, остудити, рівномірно викласти на норі.
2. Начинка: Викласти бринзу, кукурудзяне пюре та лосось.
3. Формування: Згорнути рол у щільний рулет, нарізати порційними шматочками.
4. подача: Прикрасити сметаною та ікрою форелі.

3. Технологічна карта страви: Дим-сам «Гуцульський Сюрприз»

Номер рецептури: 003

Категорія страви: Гарячі закуски

Вихід страви: 250 г

Рецептура

Інгредієнт	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Тісто для дим-самів	120	120
Бринза	50	50
Гриби білі (свіжі)	40	40
Цибуля ріпчаста	20	20
Часник	5	5
Масло вершкове	10	10
Зелень (кріп, петрушка)	5	5
Соевий соус	15	15
Сіль, перець	за смаком	за смаком

Технологія приготування

1. Підготовка начинки: Білі гриби подрібнити, обсмажити з цибулею та часником на вершковому маслі. Охолодити, змішати з бринзою та рубаною зеленню.
2. Формування дим-самів: Розкачати тісто, викласти начинку, сформувати традиційні мішечки, краї добре зліпити.
3. Приготування: Готувати на парі 10-12 хвилин до готовності.
4. подача: Подається з пікантним соєвим соусом.

Вимоги до якості

Дим-сами мають бути ніжними, не розпадатися. Начинка має бути соковитою, з виразним грибним смаком.

3.4. Технологічна карта страви: Традиційний тайський суп «Том Ям Полісся»

Номер рецептури: 004

Категорія страви: Перші страви

Вихід страви: 300 г

Рецептура

Інгредієнт	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Бульйон креветковий	200	200
Креветки	50	50
Гриби опеньки	40	40
Лемонграс	10	10
Кокосове молоко	30	30
Лайм	10	10
Перець чилі	5	5
Помідори	20	20

Технологія приготування

1. Підготовка бульйону: Відварити креветкові панцири з лемонграсом.
2. Приготування супу: Додати гриби, креветки, помідори, варити 5 хвилин.
3. Додавання смаку: Додати кокосове молоко, чилі, сік лайма.
4. Подача: Подається гарячим, прикрашеним зеленню.

3.5. Технологічна карта страви: Десерт «Моті-Київ»

Номер рецептури: 005

Категорія страви: Десерти

Вихід страви: 150 г

Рецептура

Інгредієнт	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Клейкий рисовий борошняний тісто	100	100
Начинка (збитий крем з вареним згущеним молоком)	50	50
Порошок матча	5	5
Фундук подрібнений	10	10
Цукрова пудра	5	5

Технологія приготування

1. Приготування тіста: Змішати клейке рисове борошно з водою, замісити тісто, розкачати та розділити на рівні частини.
2. Формування: У кожен шматочок тіста загорнути кремову начинку, сформувати кульки.
3. Оформлення: Обкачати у матча-порошку та посипати подрібненим фундуком.
4. подача: Перед подачею посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Моті повинні мати м'яку текстуру. Начинка ніжна, з карамельним смаком вареного згущеного молока.

Розробка нових рецептур дозволила поєднати традиційні українські інгредієнти з азійськими кулінарними техніками, створивши унікальні авторські страви. Запропоновані страви не лише відповідають концепції ресторану, але й мають інноваційний підхід, що робить їх привабливими для відвідувачів. Технологічні карти забезпечують чіткий алгоритм приготування, що сприяє стабільній якості страв. Реалізація цих рецептів може позитивно вплинути на конкурентоспроможність закладу та залучити нових клієнтів.

ВИСНОВКИ

Процес проходження виробничої практики та виконання індивідуального завдання дав змогу розвинути навички організації технологічних процесів у ресторанному господарстві. Було детально вивчено організацію обслуговування споживачів, технологічний процес у заготівельних і доготівельних цехах, а також роль нових рецептур у створенні унікальних страв для ресторану.

В рамках індивідуального завдання було розроблено п'ять авторських страв, що поєднують елементи азійської кухні з українськими традиціями. Це включає такі страви, як рамен «Карпатський Дракон», суші-роли «Східний Банош» та бао-бургери «Гуцульський Самурай», які підкреслюють інноваційний підхід до фьюжн-кухні.

Розробка технологічних карт для кожної страви дозволила детально розписати технологічний процес, забезпечуючи стабільну якість приготування страв. Це сприятиме збереженню високих стандартів обслуговування та виготовлення страв у ресторані.

Пропоновані нові рецептури допоможуть ресторану виділитися серед інших закладів та привернути увагу відвідувачів, що може значно підвищити його конкурентоспроможність. Оскільки ресторан має намір пройти ребрендинг і стати закладом азійської кухні з українським корінням, ці страви будуть гармонійно відповідати новій концепції.

Виконання практики і розробка нових рецептур страв показали важливість інновацій у сфері ресторанного бізнесу. Пропозиція нових страв з урахуванням місцевих традицій та іноземних кулінарних технік дозволить ресторану запропонувати унікальні страви, що зможуть привернути увагу різноманітних гостей і зробити заклад популярним.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).
2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Круль Г. Я. Основи ресторанної справи : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
4. Шалімов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ: А.С.К. 2000. 848 с.
5. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Назаренко І. А., Боднарук О. А. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. 12
6. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для першого (бакалаврського) рівня освіти для студентів спеціальності «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл.: Кукліна Т. С. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. 46 с.
7. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 Туризм / Соколенко А. С., Баландіна І. С. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.
8. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 162 с.