Директору
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»
Михайлу СОКОЛУ
(ПІБ)
Викладача циклової комісії
харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Аліни СМАГЛЮК
(ПІБ)

ПОДАННЯ

З метою формування у здобувачів фахової передвищої освіти актуальних професійних компетентностей у сфері ресторанного господарства, прошу дозволу на організацію та проведення екскурсії на базі сучасного ресторану грузинської кухні «Солобіє» для здобувачів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.

У межах заходу планується:

- ознайомлення з інноваційним технологічним устаткуванням;
- демонстрація сучасних підходів до організації обслуговування, включаючи використання цифрових рішень у меню;
- огляд ефективних рішень розміщення обладнання;
- практичні поради від фахівців ресторану щодо поєднання традиційних кулінарних технік з новітніми технологіями та ролі персоналу у створенні сервісу найвищого рівня.

Особлива увага буде приділена темам сучасної автоматизації процесів у ресторані (використання POS-систем, зокрема Syrve, що забезпечує швидке оформлення замовлень і контроль роботи персоналу, QR-меню та онлайн-оплати).

Лектор:
Катерина БУЛАВКО – офіціант.

Оплата за рахунок: на безоплатній основі.

Відповідальні особи: Аліна СМАГЛЮК, Галина СМИРНОВА.

Лекція відбудеться 24.09.2025, планова кількість слухачів 10 осіб.

Дата 13.04.2024 Аліна СМАГЛЮК

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора з навч. роботи	(підпис)	Людмила ІЛЛЯЩЕНКО (ім'я та прізвище)
Голова циклової комісії	(підпис)	Аліна СМАГЛЮК (ім'я та прізвище)