

Звіт
завідувача навчальної лабораторії
з ресторанного обслуговування за 2018-2019 р.

Склад працівників лабораторії:

завідувач лабораторії - Єскіна Зінаїда Григорівна

лаборант - Старокашин Микита Володимирович

Навчальна лабораторія з організації ресторанного обслуговування є структурним підрозділом факультету Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

Лабораторія була заснована в 2014 році за адресою: майдан Свободи 6, в аудиторії №385а, де був зроблений ремонт за рахунок університету.

Перед навчальною лабораторією були поставлені задачі: забезпечення навчального процесу на факультеті Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу, сприяння професійній підготовці студентів напряму підготовки/спеціальності “Готельно-ресторанна справа”, підвищення рівня підготовки молодих фахівців.

Основною діяльністю лабораторії є створення умов для набуття студентами напряму підготовки/спеціальності “Готельно-ресторанна справа” практичних навичок та спеціальних компетенцій.

Лабораторія надає організаційно-технічне та методичне забезпечення проведення лекцій, лабораторних, практичних та індивідуальних занять, консультацій, заліків, екзаменів з дисциплін “Організація ресторанного господарства”, “Інноваційні технології у ресторанному господарстві” та ін.

В лабораторії студенти набувають навичок з підготовки та проведення банкетів, дипломатичних прийомів, з організації спеціальних форм обслуговування, кейтерингу та ін.

Лабораторія забезпечена всім необхідним посудом, склом та приборами для сервіровки та іншим приладдям.

Навчальні та практичні заняття проводить професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Малюк Людмила Петрівна.

За період 2018-2019 р. були проведені заняття для студентів

групи УГР-21 та УГР-22 з організації ресторанного обслуговування за темами:

| Дата | Група | Тема | К-сть годин |
|---------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| 13.02 | УГР-21 | Основні види посуду і приладів для закладів ресторанного господарства | 4 |
| 20.02 | УГР-22 | Основні види посуду і приладів для закладів ресторанного господарства | 4 |
| 27.02 | УГР-21 | Підготовка залів закладів до обслуговування | 4 |
| 6.03 | УГР-22 | Підготовка залів закладів до обслуговування | 4 |
| 13.03 | УГР-21 | Попередня сервіровка столів до сніданку, обіду, вечері, банкету | 4 |
| 20.03 | УГР-22 | Попередня сервіровка столів до сніданку, обіду, вечері, банкету | 4 |
| 27.03 | УГР-21 | Методи подавання холодних закусок, страв та буфетної продукції | 4 |
| 3.04 | УГР-22 | Методи подавання холодних закусок, страв та буфетної продукції | 4 |
| 10.04 | УГР-21 | Методи подавання гарячих закусок та супів | 4 |
| 17.04 | УГР-22 | Методи подавання гарячих закусок та супів | 4 |
| 24.04 | УГР-21 | Методи подавання гарячих страв | 4 |
| 1.05 | УГР-22 | Методи подавання гарячих страв | 4 |
| 8.05 | УГР-21 | Методи подавання десертів та гарячих напоїв | 4 |
| 15.05 | УГР-22 | Методи подавання десертів та гарячих напоїв | 4 |
| 22.05 | УГР-21 | Організація банкету з частковим обслуговуванням офіціантами | 4 |
| 29.05 | УГР-22 | Організація банкету з частковим обслуговуванням офіціантами | 4 |
| Разом: | | | 32/32 |

Усі студенти, які проходять навчання в лабораторії, обов'язково проходять інструктаж з охорони праці з обов'язковою реєстрацією в журналі.

Звіт затверджено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи від 27.08.2019р.

Рішення :

1. План виконаний в повному обсязі.
2. Робота визнана задовільною.

Протокол № 1

Завідувач лабораторії

З.Г. Єскіна

В. о. декана факультету
міжнародних економічних відносин та
туристичного бізнесу

А.П. Гуслєв

Звіт завідувача навчальної лабораторії технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг) за 2018-2019 р.

Склад працівників лабораторії:

завідувач лабораторії - Малишев Валерій Вікторович

лаборант - Косенко Валерій Олександрович

ст. лаборант - Задорожня Тетяна Василівна

Навчальна лабораторія технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг) розташована за адресою: пров. О.Яроша, 13. Лабораторія є структурним підрозділом факультету Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

Основна діяльність лабораторії спрямована на створення умов для набуття студентами напряму підготовки/спеціальності “Готельно-ресторанна справа” практичних навичок та спеціальних компетенцій.

Перед лабораторією були поставлені задачі з забезпечення навчального процесу згідно з навчальними планами напряму підготовки/спеціальності “ Готельно-ресторанна справа” факультету Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу.

Лабораторія надає організаційно-технічне та методичне забезпечення проведення лекцій, лабораторних, практичних та індивідуальних занять, консультацій з дисциплін “Технологія продукції ресторанного господарства”, “Технологія напоїв”, “Кулінарне мистецтво”, “Етнічні кухні” та ін.

Навчальні та практичні заняття проводить доцент кафедри Туристичного бізнесу та країнознавства Гревцева Наталя В’ячеславівна.

В першому семестрі були проведені заняття з дисциплін “Технологія продукції ресторанного господарства” та “Кулінарне мистецтво” для студентів 2 курсу денної форми навчання факультету Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу групи УГР-21 та УГР-22 за темами:

| Дата | Група | Вид занять | Тема | К-сть годин |
|-------|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 06.09 | УГР-21 | Практ. | Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Складання технологічних карток | 4 |
| 13.09 | УГР-22 | Практ. | Вивчення та аналіз технологічної | 4 |

| | | | | |
|---------------|--------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| | | | документації. Робота зі Збірником рецептур. Складання технологічних карток | |
| 20.09 | УГР-21 | Практ. | Складання технологічних схем виробництва страв та кулінарної продукції | 4 |
| 27.09 | УГР-22 | Практ. | Складання технологічних схем виробництва страв та кулінарної продукції | 4 |
| 04.10 | УГР-21 | Лабор. | Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів | 4 |
| 11.10 | УГР-22 | Лабор. | Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів | 4 |
| 18.10 | УГР-21 | Лабор. | Приготування страв та кулінарних виробів з борошна | 4 |
| 25.10 | УГР-22 | Лабор. | Приготування страв та кулінарних виробів з борошна | 4 |
| 01.11 | УГР-21 | Практ. | Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці Рішення задач | |
| 08.11 | УГР-22 | Практ. | Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці Рішення задач | 4 |
| 15.11 | УГР-21 | Лабор. | Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби | 4 |
| 22.11 | УГР-22 | Лабор. | Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса птиці та риби | 4 |
| 29.11 | УГР-21 | Практ. | Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач | 4 |
| 06.12 | УГР-22 | Практ. | Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач | 4 |
| 13.12 | УГР-21 | Лабор. | Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів | 4 |
| 20.12 | УГР-22 | Лабор. | Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів | 4 |
| Разом: | | | | 32/32 |

В другому семестрі за темами:

| Дата | Група | Тема | К-сть годин |
|-------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 13.02 | УГР-21 | Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки | 4 |
| 20.02 | УГР-22 | Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки | 4 |
| 27.02 | УГР-21 | Приготування супів | 4 |

| | | | |
|---------------|--------|--------------------------------------------------------------|--------------|
| 06.03 | УГР-22 | Приготування супів | 4 |
| 13.03 | УГР-21 | Контрольна робота. Приготування холодних страв та закусок | 4 |
| 20.03 | УГР-22 | Контрольна робота. Приготування холодних страв та закусок | 4 |
| 27.03 | УГР-21 | Приготування солодких страв та напоїв | 4 |
| 03.04 | УГР-22 | Приготування солодких страв та напоїв | 4 |
| 10.04 | УГР-21 | Приготування бісквітного та пісочного тіста та виробів з них | 4 |
| 17.04 | УГР-22 | Приготування бісквітного та пісочного тіста та виробів з них | 4 |
| 24.04 | УГР-21 | Приготування листкового тіста та виробів з нього | 4 |
| 01.05 | УГР-22 | Приготування листкового тіста та виробів з нього | 4 |
| 08.05 | УГР-21 | Приготування інших видів тіста та виробів із них | 4 |
| 15.05 | УГР-22 | Приготування інших видів тіста та виробів із них | 4 |
| 22.05 | УГР-21 | Підсумкове заняття. Приготування тематичного торта | 4 |
| 29.05 | УГР-22 | Підсумкове заняття. Приготування тематичного торта | 4 |
| Разом: | | | 32/32 |

Також з 2019 року були організовано проведення практичних занять з дисципліни “Технологія напоїв” за темами:

| Дата | Тема | К-сть годин |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 14.02 | Вивчення особливостей барів різних типів. | 2 |
| 21.02 | Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів. | 2 |
| 28.02 | Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Міцні напої: водка, лікери, вина. | 2 |
| 07.03 | Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Пиво та безалкогольні напої. | 2 |
| 14.03 | Основи побудови змішаних напоїв і коктейлів. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів | 2 |
| 21.03 | Особливості оформлення коктейлів. Компоненти, що використовуються для оформлення коктейлів. | 2 |
| 28.03 | Принципи приготування змішаних напоїв і | 2 |

| | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | коктейлів. | |
| 04.04 | Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних змішаних напоїв. | 2 |
| 11.04 | Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних змішаних напоїв. | 2 |
| 18.04 | Приготування гарячих змішаних напоїв. | 2 |
| 25.04 | Приготування холодних змішаних напоїв і коктейлів на їх основі. | 2 |
| 02.05 | Контрольна робота. | 2 |
| 09.05 | Контрольна робота. | 2 |
| 16.05 | Приготування коктейлів аперитивів і коктейлів-деджистивів. | 2 |
| 23.05 | Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів. | 2 |
| 30.05 | Складання карти вин і коктейлів запропонованого бару. | 2 |

Усі студенти, які проходять навчання в лабораторії, - обов'язково проходять інструктаж з охорони праці з обов'язковою реєстрацією в журналі.

В майбутньому в лабораторії планується проведення майстер-класів.

Звіт заслухано на кафедрі Електронної комерції та Готельно-ресторанної справи від _____

Протокол №

Завідувач лабораторії

В.В.Малишев

Декан факультету

Рішення :

1. План виконаний в повному обсязі.
2. Робота визнана задовільною.