

## Звіт завідуючого навчальної лабораторії технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг) за 2020-2021 р.

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 спец .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.

Навчальні та практичні заняття в 2020-2021 навчального року проводили лектор, кандидат технічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Гревцева Наталія Вячеславівна, викладач кандидат технічних наук та доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Червоний Віталій Миколайович

За період 2020 навчального року в 1 семестрі були проведені заняття з дисциплін «Кулінарна хімія» для студентів 1 курсу денної форми навчання груп УГР-11 та УГР-12 викладач Червоний Віталій Миколайович, а саме за темами:

Дата	Група	Тема	К-сть годин
02.10	УГР-11	Тема 1. Білки. будова, властивості, перетворення у харчових процесах Тема 2. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях	2 +1
09.10	УГР-12	Тема 1. Білки. будова, властивості, перетворення у харчових процесах Тема 2. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях	2+1

16.10	УГР-11	Тема 3. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях Тема 4. Мінеральні речовини	1+2
23.10	УГР-12	Тема 3. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях Тема 4. Мінеральні речовини	1+2
30.10	УГР-11	Тема 5. Вітаміни Тема 6. Харчові кислоти	1+1
06.11	УГР-12	Тема 5. Вітаміни Тема 6. Харчові кислоти	1+1
13.11	УГР-11	Тема 7. Роль ферментів та ферментних препаратів у харчових технологіях	2
20.11	УГР-12	Тема 7. Роль ферментів та ферментних препаратів у харчових технологіях	2
27.11	УГР-11	Тема 8. Вода	2
04.12	УГР-12	Тема 8. Вода	2
11.12	УГР-11	Тема 9. Харчові добавки	2
18.12	УГР-12	Тема 9. Харчові добавки	2
25.12	УГР-11	Тема 10. Основи раціонального харчування	2
08.01	УГР-12	Тема 10. Основи раціонального харчування	2
<b>Разом:</b>			<b>32/32</b>

Також в 1 семестрі були проведені лабораторні і практичних занять з дисципліни “Технологія продукції ресторанного господарства” для студентів 3 курсу денної форми навчання УГР-31 та УГР-32 викладач Гревцева Наталія Вячеславівна, за темами:

Дата	Група	Тема	К-сть годин
01.10	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4

08.10	УГР-32	Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4
15.10	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з борошна	4
22.10	УГР-32	Приготування страв та кулінарних виробів з борошна	4
29.10	УГР-31	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці. Рішення задач	4
12.11	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	4
19.11	УГР-32	Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	4
10.12	УГР-31	Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	4
17.12	УГР-32	Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	4
<b>Разом:</b>			<b>32/32</b>

З початку 2-го семестра для студентів 3-го курсу УГР-31 та УГР-32 денної форми навчання були проведені заняття з дисципліни “Технологія продукції ресторанного господарства” викладач Гревцева Наталія Вячеславівна за темами:

Дата	Група	Тема	К-сть годин
11.02	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4
18.02	УГР-32	Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4
25.02	УГР-31	Приготування супів	4
04.03	УГР-32	Приготування супів	4
11.03	УГР-31	Приготування холодних страв та закусок	4

18.03	УГР-32	Приготування холодних страв та закусок	4
25.03	УГР-31	Приготування солодких страв та напоїв	4
01.04	УГР-32	Приготування солодких страв та напоїв	4
08.04	УГР-31	Приготування бісквітного та пісочного тіста та виробів з них	4
15.04	УГР-32	Приготування бісквітного та пісочного тіста та виробів з них	4
22.04	УГР-31	Приготування листкового та інших видів тіста і виробів із них	4
29.04	УГР-32	Приготування листкового та інших видів тіста і виробів із них	4
06.05	УГР-31	Підсумкове заняття. Приготування тематичного торта	6
13.05	УГР-32	Підсумкове заняття. Приготування тематичного торта	6
<b>Разом:</b>			<b>28/32</b>

Через карантині заходи заняття також проходили дистанційно, усі студенти сдавали фотозвіти, а потім екзамени теж дистанційно.

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

Звіт заслухано на кафедрі Міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи від 26.08.2021 р.

Рішення :

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

В.о. завідувач лабораторії

Микита СТАРОКАШИН

Декан факультету

Валерій РЄЗНІКОВ

## **Звіт завідуючого навчальної лабораторії ресторанного обслуговування за 2020-2021 н. р.**

### **Склад працівників лабораторії:**

завідувач лабораторії - Єскіна Зінаїда Григорівна

ст. лаборант – Задорожна Тетяна Васильевна

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 в 2020-2021 навчального року проводили лектор, кандидат технічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Гревцева Наталія

Вячеславівна, викладачі кандидати технічних наук та доценти кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Червоний Віталій Миколайович, Горелков Дмитро Вікторович, Чуйко Андрій Миколайович.

За період 2020 начального року у 1 семестрі були проведені заняття для студентів групи УТ-31 та УТ-32 з дисципліни «Організації ресторанного господарства» викладач Гревцева Наталія Вячеславівна:

Дата	Тема	К-сть годин
01.09	Характеристика закладів ресторанного господарства. Особливості організації роботи	2
08.09	Розробка виробничої програми підприємства. Складання меню	2
15.09	Розробка виробничої програми підприємства. Складання наряд-замовлення	2
22.09	Структура виробничих приміщень закладів ресторанного господарства	2
29.09	Розрахунок продовольчого постачання закладів ресторанного господарства	2
06.10	Особливості організації роботи складського та тарного господарств	2
13.10	Організація роботи і робочих місць у заготівельних цехах	2
20.10	Організація роботи і робочих місць у доготівельних цехах	2
27.10	Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	2
03.11	Організація роботи приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
10.11	Розрахунок матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства	2

17.11	Вивчення методів, видів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
24.11	Підготовка до обслуговування споживачів	2
01.12	Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	2
08.12	Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства	2
15.12	Складання організаційно-технологічної схеми підготовки та проведення бенкетів різних видів в закладах ресторанного господарства при готелях і у відкритій мережі закладів ресторанного господарства	2
<b>Разом:</b>		<b>32/32</b>

З початку 2-го семестра для студентів 3-го курсу УГР-31 та УГР-32 денної форми навчання з дисципліни «Барна справа» викладачем кандидатом технічних наук та доцентом Чуйко Андрієм Миколайовичем були проведені заняття за темами:

Дата		Тема	К-сть годин
11.02	УГР-32	Вивчення особливостей барів різних типів. Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів	4
18.02	УГР-31	Вивчення особливостей барів різних типів. Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів	4
25.02	УГР-32	Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Міцні напої: горілка, лікери, вина, пиво та безалкогольні напої	4

04.03	УГР-31	Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Міцні напоїв: горілка, лікери, вина, пиво та безалкогольні напої	4
11.03	УГР-32	Основи побудови змішаних напоїв і коктейлів та їх оформлення. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	4
18.03	УГР-31	Основи побудови змішаних напоїв і коктейлів та їх оформлення. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	4
25.03	УГР-32	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування безалкогольних напоїв	4
01.04	УГР-31	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування безалкогольних напоїв	4
08.04	УГР-32	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних напоїв	4
15.04	УГР-31	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних напоїв	4
22.04	УГР-32	Приготування холодних змішаних напоїв і коктейлів на їх основі	4
29.04	УГР-31	Приготування холодних змішаних напоїв і коктейлів на їх основі	4
06.05	УГР-32	Приготування гарячих змішаних напоїв	4
13.05	УГР-31	Приготування гарячих змішаних напоїв	4
20.05	УГР-32	Приготування коктейлів аперитивів і коктейлів-деджистивів. Особливості приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	4
<b>Разом:</b>			<b>32/32</b>



З початку першого семестру для студентів другого курсу груп УГР-21 та УГР-22 з дисципліни «Організації ресторанного господарства» викладачем кандидатом технічних наук та доцентом Червоним Віталій Миколайовичем були проведенні такі теми семінарських занять:

### Тематика лабораторних робіт. 1-й семестр

№	Тема	К-сть годин
	Розділ 1	
1	Тема 6 Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	4
2	Тема 7 Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства	4
	Разом 1 розділ	8
	Розділ 2	
3	Тема 10 Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства.	4
4	Тема 11 Організація виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.	4
5	Тема 12 Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах закладів ресторанного господарства.	4
6	Тема 13 Організація роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства	
	Разом 2 розділ	16
	Розділ 3	
7	Тема 15 Раціоналізація виробничого процесу. Нормування праці в ресторанному господарстві. Складання фотографії робочого	4

	часу.	
8	Тема 16 Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Складання графіків робочого часу.	4
	Разом 3 розділ	8
<b>Разом 1-й семестр</b>		<b>32</b>
<b>Разом:</b>		<b>32/32</b>

З початку другого семестру для студентів другого курсу груп УГР-21 та УГР-22 з дисципліни «Організації ресторанного господарства» викладачем кандидатом технічних наук та доцентом Горелковим Дмитром Вікторовичем були проведенні семінари за темами:

#### Тематика лабораторних робіт 2й семестр

№	Тема	К-сть годин
	Розділ 4	
1	Тема 19 Основні види посуду для закладів ресторанного господарства	4
2	Тема 20 Підготовка залів ресторанів до обслуговування	4
3	Тема 21 Основні правила сервіровки столів у закладах ресторанного господарства	4
4	Тема 22 Основні правила обслуговування споживачів	4
	Разом за 4 розділом	16
	Розділ 5	
5	Тема 26 Правила подавання холодних страв та закусок	4
6	Тема 27 Правила подавання супів	4

7	Тема 28 Основні правила подавання других (гарячих) страв	4
8	Тема 29 Правила та техніка подавання солодких страв	4
	Разом за 5 розділом	16
<b>Разом 2-й семестр</b>		<b>32</b>
<b>Разом:</b>		<b>32/32</b>

З кінця березня у зв'язку з карантинними обмеженнями заняття проходили дистанційно, усі студенти сдавали фотозвіти, а потім екзамени.

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

Звіт заслухано на кафедрі міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи від 26.08.2021р.

Рішення:

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

*Протокол № 1 від 26.08.2021р*

Завідувач лабораторії

Зінаїда ЄСКІНА

Декан факультету

Валерій РСЗНІКОВ