

Звіт завідуючого навчальної лабораторії технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг) за 2017-2018 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 за темами:

Дата	Тема
29.09	Приготування страв української кухні
13.10	Приготування страв середземноморської кухні
27.10	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів
10.11	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби
24.11	Приготування страв східної кухні
08.12	Приготування соусів і страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки

В другому семестрі за темами:

Дата	Тема	К-сть ГОДИН
16.02	Тема 1. Загальні відомості про бари (ТН)	2
	Приготування страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки (ТПРГ)	4
23.02	Тема 2. Посуд та інвентар бара (ТН)	2
	Приготування супів (ТПРГ)	4
02.03	Тема 3. Міцні напої - Лекція 1 (ТН)	2
	Приготування холодних страв та закусок (ТПРГ)	4
09.03	Тема 3. Міцні напої - Лекція 2 (ТН)	2
	Приготування солодких страв (ТПРГ)	4
16.03	Тема 4. Лікери та вина (ТН)	2
	Вивчення особливостей барів різних типів.	4

	Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів (ТН)	
23.03	Тема 5. Пиво та безалкогольні напої (ТН)	2
	Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів (ТН)	4
30.03	Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв та коктейлів - Лекція 1 (ТН)	2
	Вивчення і складання рецептур змішаних напоїв. Приготування змішаних напоїв і коктейлів - Лекція 1 (ТН)	4
06.04	Приготування дріжджового тіста і виробів з нього (ТПРГ)	6
13.04	Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв та коктейлів - Лекція 2 (ТН)	2
	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування безалкогольних змішаних напоїв.	2
20.04	Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв (ТН)	2
	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних змішаних напоїв (ТН)	4
27.04	Тема 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв (ТН)	2
	Приготування бісквітного, пісочного тіста та виробів з них (ТПРГ)	4
04.05	Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів (ТН)	2
	Приготування листкового тіста та виробів з нього	4

	(ТПРГ)	
11.05	Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави (ТН) Приготування виробів з інших видів тіста (заварні, збивні тістечка, пряники) (ТПРГ)	2 4
18.05	Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів (ТН)	4
25.05	Підсумкове заняття. Приготування тематичного торта (ТПРГ)	6

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.

Завідувач лабораторії

В.В. Малишев

Декан факультету

В.І. Сідоров

Звіт завідуючого навчальної лабораторії з ресторанного обслуговування за 2017-2018 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 бенкетів, 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 туристичного бізнесу та країнознавства Малюк Людмила Петрівна.

За період 2017-2018 р. були проведені заняття для студентів групи УГР-21 з організації ресторанного обслуговування за темами:

1.	Основні види посуду, скла та столової білизни, яка використовується у закладах ресторанного господарства.
2.	Підготовка залів ресторанів до обслуговування. Попередня сервіровка до сніданку, обіду, вечері, бенкету.
3.	Правила подавання буфетної продукції. Правила подавання холодних страв та закусок. Подавання гарячих закусок.
4.	Правила подавання супів.
5.	Правила подавання гарячих страв. Правила подавання солодких страв.
6.	Організація бенкетів за столом.
7.	Організація бенкетів, які проходять стоячи.
8.	Спеціальні форми обслуговування.

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

У 2018 р. практичні знання отримують не тільки студенти УГР-21, а і студенти УГР-22.

Завідувач лабораторії

З.Г. Єскіна

Декан факультету

В.І. Сідоров