

ЗВІТИ ЗАВІДУВАЧІВ ЛАБОРАТОРІЙ

**Звіт завідувача навчальної лабораторії ресторанного обслуговування
Зінаїди Єскіної за 2021-2022 рр.2**

**Звіт завідувача навчальної лабораторії технології виробництва
продукції (товарів, робіт, послуг) Микити Старокашина за 2021-2022
рр.....6**

Звіт завідуючого навчальної лабораторії ресторанного обслуговування за 2021-2022 р.

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.

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

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 Миколаєвичем були проведені заняття за темами:

Дата	Група	Тема практичного заняття	Кількість год
10.02.22	УГР-32	Вивчення особливостей барів різних типів. Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів.	4
17.02.22	УГР-31	Вивчення особливостей барів різних типів. Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів.	4
24.02.22	УГР-32	Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Міцні напої: водка, лікери, вина, пиво та безалкогольні напої.	4
03.03.22	УГР-31	Особливості використання компонентів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Міцні напої: водка, лікери, вина, пиво та безалкогольні напої.	4
10.03.22	УГР-32	Основи побудови змішаних напоїв і коктейлів та їх оформлення. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів.	4
17.03.22	УГР-31	Основи побудови змішаних напоїв і коктейлів та їх оформлення. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів.	4
24.03.22	УГР-32	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування безалкогольних змішаних напоїв.	4
31.03.22	УГР-31	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв. Приготування безалкогольних змішаних напоїв.	4
07.04.22	УГР-32	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних змішаних напоїв.	4
14.04.22	УГР-31	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних змішаних напоїв.	4
21.04.22	УГР-32	Приготування холодних змішаних напоїв і коктейлів на їх основі.	4

28.04.22	УГР-31	Приготування холодних змішаних напоїв і коктейлів на їх основі.	4
05.05.22	УГР-32	Приготування гарячих змішаних напоїв.	4
12.05.22	УГР-31	Приготування гарячих змішаних напоїв.	4
19.05.22	УГР-32	Приготування коктейлів аперитивів і коктейлів-деджистивів. Особливості приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів.	4
19.05.22	УГР-31	Приготування коктейлів аперитивів і коктейлів-деджистивів. Особливості приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів.	4

З 24 лютого 2022 р у зв'язку з введенням воєнного стану в Україні відповідно до Указу Президента України від 24 лютого 2022 року № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні», затвердженого Законом України № 2102-ІХ від 24.02.2022 р., Указу Президента України від 14 березня 2022 року № 133/2022 «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні», затвердженого Законом України № 2119-ІХ від 15.03.2022 р., Указу Президента України від 18 квітня 2022 року № 259/2022 "Про продовження строку дії воєнного стану в Україні", затвердженого Законом України № 2212-ІХ від 21.04.2022 р., Указу Президента України від 17 травня 2022 року № 341/2022 "Про продовження строку дії воєнного стану в Україні", затвердженого Законом України № 2263-ІХ від 22.05.2022 р. заняття студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» проводились у дистанційній формі, а з 1 квітня 2022 р. процівники лабораторії з організації ресторанного обслуговування були переведенні у простій.

Звіт заслухано на кафедрі Міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи протокол N16 від 27.06.2022 р.

Рішення :

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

Завідувач лабораторії

Зінаїда ЄСКІНА

Декан факультету

Валерій РЄЗНІКОВ

Звіт завідуючого навчальної лабораторії технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг) за 2021-2022 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.

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

Навчальні та практичні заняття в 2021-2022 навчального року проводили лектор, кандидат технічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Гревцева Наталя Вячеславівна, викладач кандидат технічних наук та доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Червоний Віталій Миколаєвич.

За період 2021 навчального року в 1 семестрі повинні були бути проведені заняття з дисциплін «Кулінарна хімія» для студентів 1 курсу денної форми навчання груп УГР-11 та УГР-12 викладач Червоний Віталій Миколаєвич, а саме за темами:

Дата	Група	Тема	К-сть годин
14.09	УГР-11	Тема 1. Білки. будова, властивості, перетворення у харчових процесах Тема 2. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях	4 +2
07.09	УГР-12	Тема 1. Білки. будова, властивості, перетворення у харчових процесах Тема 2. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях	4+2

28.09	УГР-11	Тема 3. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях Тема 4. Мінеральні речовини	2+2
21.09	УГР-12	Тема 3. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях Тема 4. Мінеральні речовини	2+2
12.10	УГР-11	Тема 5. Вітаміни Тема 6. Харчові кислоти	2+2
05.10	УГР-12	Тема 5. Вітаміни Тема 6. Харчові кислоти	2+2
26.10	УГР-11	Тема 7. Роль ферментів та ферментних препаратів у харчових технологіях	4
19.10	УГР-12	Тема 7. Роль ферментів та ферментних препаратів у харчових технологіях	4
09.11	УГР-11	Тема 8. Вода	4
02.11	УГР-12	Тема 8. Вода	4
23.11	УГР-11	Тема 9. Харчові добавки	4
16.11	УГР-12	Тема 9. Харчові добавки	4
30.11	УГР-11	Тема 10. Безпека харчових продуктів	2
07.12	УГР-12	Тема 10. Безпека харчових продуктів	2
21.12	УГР-11	Тема 11. Основи раціонального харчування	4
14.12	УГР-12	Тема 11. Основи раціонального харчування	4
Разом:			32/32

Також в 1 семестрі повинні були бути 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 Наталя Вячеславівна, за темами:

Дата	Група	Тема	К-сть годин
02.09	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4
09.09	УГР-32	Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4
16.09	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з борошна	4
23.09	УГР-32	Приготування страв та кулінарних виробів з борошна	4
30.09	УГР-31	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби.	4
07.10	УГР-31	Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	4
14.10	УГР-32	Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4
21.10	УГР-31	Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4
Разом:			16/16

Також в 1 семестрі повинні були бути проведені лабораторні і практичних занять з дисципліни “Інноваційні технології та технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві” для студентів 1 курсу другого (магістерського) рівня вищої освіти денної форми навчання УГР-51, викладач Білецька Яна Олександрівна, за темами:

Дата	Група	Тема	К-сть годин
06.09	УГР-51	Тема 1. Систематизація оздоровчих продуктів та види оздоровчого харчування	2
13.09	УГР-51	Тема 2. Харчові добавки, стандартизація їх використання	2

20.09	УГР-51	Тема 3. Зернові та борошняні продукти оздоровчого походження	2
27.09	УГР-51	Тема 4. Молочні вироби оздоровчого призначення	2
04.10	УГР-51	Тема 5. Жирові вироби оздоровчого призначення	2
11.10	УГР-51	Тема 6. М'ясні вироби оздоровчого призначення	2
18.10	УГР-51	Тема 7. Рибні вироби оздоровчого призначення	2
25.10	УГР-51	Тема 8. Безалкогольні напої оздоровчого призначення	2
Разом:			16

З початку 2-го семестра для студентів 3-го курсу УГР-31 та УГР-32 денної форми навчання повинні були бути проведені заняття з дисципліни “Технологія продукції ресторанного господарства” викладач Гревцева Наталя 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 солодких страв, холодних страв та закусок	4
04.03	УГР-32	Приготування солодких страв, холодних страв та закусок	4
11.03	УГР-31	Приготування бісквітного та пісочного тіста та виробів з них	4

18.03	УГР-32	Приготування бісквітного та пісочного тіста та виробів з них	4
25.03	УГР-31	Приготування листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них	4
01.04	УГР-32	Приготування листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них	4
Разом:			16/16

У 1 семестрі 2021-2022 н.р. заплановані лабораторні заняття студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» були частково проведені у дистанційній формі.

У 2 семестрі 2021-2022 н.р. заплановані лабораторні заняття студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» проводились до 24 лютого .2022 р. як заплановано, з 24 лютого 2022 р у зв`язку з введенням воєнного стану в Україні відповідно до Указу Президента України від 24 лютого 2022 року № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні», затвердженого Законом України № 2102-ІХ від 24.02.2022 р., Указу Президента України від 14 березня 2022 року № 133/2022 «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні», затвердженого Законом України № 2119-ІХ від 15.03.2022 р., Указу Президента України від 18 квітня 2022 року № 259/2022 "Про продовження строку дії воєнного стану в Україні", затвердженого Законом України № 2212-ІХ від 21.04.2022 р., Указу Президента України від 17 травня 2022 року № 341/2022 "Про продовження строку дії воєнного стану в Україні", затвердженого Законом України № 2263-ІХ від 22.05.2022 р. виключно у дистанційній формі, а з 1 квітня 2022 р. працівники лабораторії з організації ресторанного обслуговування були переведенні у простій.

Звіт заслухано на кафедрі Міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи протокол N 16 від 27.06.2022 р.

Рішення :

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

В.о. Завідувач лабораторії

Микита СТАРОКАШИН

Декан факультету

Валерій РЕЗНІКОВ