

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Чернівецького національного
університету імені Юрія Федьковича
проф. Роман ПЕТРИШИН
«27» грудня 2023 р. (Наказ №499)



ПОЛОЖЕННЯ
про навчальну лабораторію ресторанного обслуговування та
устаткування
кафедри географії та менеджменту туризму
(нова редакція)

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Навчальна лабораторія ресторанного обслуговування та устаткування створена для організаційно-технічного і методичного забезпечення проведення лабораторних, практичних і індивідуальних занять, консультацій, іспитів з обов'язкових дисциплін професійної підготовки «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування» (ОП «Міжнародний туризм»), «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування», «Барна справа, мистецтво баристи та сомельє», «Гастрономічний туризм» (ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» спеціальності 242 «Туризм і рекреація».

Організація та керівництво роботою лабораторії ресторанного обслуговування та устаткування, навчально-методичне консультування здійснюється старшим лаборантом кафедри географії та менеджменту туризму, який розробляє план роботи та організовує його виконання, йому підпорядковується лаборант.

1. ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ ТА ЗАВДАННЯ

Навчальна лабораторія ресторанного обслуговування та устаткування є навчально-практичною базою кафедри географії та менеджменту туризму для забезпечення лабораторних і практичних занять з урахуванням наявних матеріальних можливостей. Основними функціями лабораторії ресторанного обслуговування та устаткування є:

— формування та оцінювання знань і професійних навичок здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» та «Міжнародний туризм» відповідно до зазначених у освітніх програмах компетентностей;

— вивчення матеріально-технічної бази для організації ресторанного обслуговування споживачів у закладах харчування;

— проведення тренінг-навчань з питань запровадження і застосування новітніх технологій обслуговування; правил використання сучасного посуду, приладдя, скла, столової білизни та інших предметів і аксесуарів сервірування в ресторанній справі;

— набуття студентами навичок з підготовки та проведення різних видів банкетів, з організації спеціальних форм обслуговування тощо;

— набуття студентами навичок з організації обслуговування напоями;

— організації і проведення спеціалізованих лекцій, нарад, семінарів, конференцій за участі провідних фахівців у галузі ресторанного господарства, організація майстер-класів із сервісу;

— надання допомоги студентам при самостійному вивченні зазначеної дисципліни.

Основним завданням є практичне відпрацювання ситуацій, притаманних ресторанному обслуговуванню:

- 1) знання асортименту посуду, який використовується для різних видів обслуговування;
- 2) відпрацювання навичок складання серветок для сервірування столів;

- 3) сервірування столів для повсякденного обслуговування;
- 4) сервірування столів для банкетного обслуговування;
- 5) прийом і виконання замовлення при повсякденному та банкетному обслуговуванні.

2. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ОBOB'ЯЗКИ ЛАБОРАНТА

1. Лаборант самостійно:

– перевіряє і налагоджує довірений йому інвентар та обладнання, забезпечує його готовність до проведення лабораторних занять чи презентацій;

– підтримує чистоту посуду, інвентаря, приладдя, обладнання, які використовуються в навчальному процесі;

– готує необхідний посуд, приладдя та інвентар, необхідний для проведення лабораторних занять;

– дає інструкції студентам та співробітникам про правила роботи та методи найефективнішого використання устаткування;

– вивчає спеціальну літературу та іншу науково-технічну інформацію по темах, пов'язаних з виконанням робіт;

2. Разом з відповідним викладачем, лаборант складає інструкції з проведення навчально-лабораторних робіт;

3. Лаборант складає свій графік роботи з врахуванням розкладу навчання і затверджує його у завідувача кафедри географії та менеджменту туризму.

Схвалено Вченою радою географічного факультету

Голова Вченої ради



доц. Мирослав ЗАЯЧУК

Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму



доц. Олександр КОРОЛЬ

„ЗАТВЕРДЖУЮ”
Ректор Чернівецького національного
університету імені Юрія Федьковича
проф. Роман ПЕТРИШИН
«27» грудня 2023 р. (Наказ №499)



ПАСПОРТ
НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ РЕСТОРАННОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ
КАФЕДРИ ГЕОГРАФІЇ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ ТУРИЗМУ
(нова редакція)

Чернівці 2023

Навчальна лабораторія ресторанного обслуговування та устаткування створена для організаційно-технічного і методичного забезпечення проведення лабораторних, практичних і індивідуальних занять, консультацій, іспитів з обов'язкових дисциплін професійної підготовки «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування» (ОП «Міжнародний туризм»), «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування», «Барна справа, мистецтво баристи та сомельє», «Гастрономічний туризм» (ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» спеціальності 242 «Туризм і рекреація»).

1. Приміщення

Навчальна лабораторія ресторанного обслуговування та устаткування розміщується в навчальній аудиторії 7 корпусу 4 (географічного факультету) загальною площею 29,5 м². Лабораторія забезпечена технічними засобами (мультимедійним проектором і ноутбуком) для демонстрації презентацій та перегляду відеофільмів, які зберігаються на кафедрі географії та менеджменту туризму і використовуються під час пар (згідно з розкладом) викладачем і студентами. Спеціальне обладнання та вмеблювання заходиться безпосередньо в лабораторії і залучається до навчального процесу відповідно до тематичного плану навчальних дисциплін «Технологія ресторанної справи і організація послуг харчування» (ОП «Міжнародний туризм»), «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування» «Барна справа, мистецтво баристи та сомельє», «Гастрономічний туризм» (ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг»)

В лабораторії ресторанного обслуговування і устаткування виділяються функціональні зони:

✓ навчальна зона представлена партами (8 шт.) і стільцями (16 шт.), стаціонарним комп'ютером, дошкою, демонстраційними екранами (2 шт);

✓ барна зона представлена барною стійкою, барними стільцями (2 шт), полицею із тримачами для келихів;

✓ зона ресторанного обслуговування представлена столами (2 шт.) та стільцями (8 шт.), де відбувається відпрацювання сервісних навичок;

✓ зона ресторанного обладнання та устаткування представлена шафою і тумбою, де зберігається посуд, спеціальне устаткування, столова білизна, демонстраційні пляшки.

Робочі місця старшого лаборанта кафедри географії та менеджменту туризму і лаборанта знаходяться у кімнаті, де й робочі місця викладачів кафедри.

2. Обладнання лабораторії:

№ пп	Найменування обладнання	Кількість	Примітка
Типове обладнання			
1.	Стіл аудиторний (парта)	8	
2.	Стілець аудиторний	16	
3.	Дошка для крейди спарена	1	
4.	Екран демонстраційний	2	
5.	Комп'ютер	1	
6.	Аудіо-колонки	2	
7.	Відео-розгалужувач	1	
Спеціальне обладнання			
1.	Стіл ресторанний	2	
2.	Стілець ресторанний	8	
3.	Стілець барний	2	
4.	Барна стійка	1	
5.	Шафа демонстраційна для зберігання посуду	1	
6.	Тумба демонстраційна для зберігання дрібного інвентаря	1	
7.	Полиця барна	1	
8.	Тримачі для келихів	3	
9.	Електрочайник Saturn	1	
10.	Гостер Vitek	1	
11.	Мікрохвильова піч Delfa	1	
12.	Універсальний слайсер MG-380 Magio	1	
13.	Блендер для приготування коктейлів	1	

14.	Супниця-марміт Gastrorag SB-6000	1	
15.	Млинниця Saturn	1	
16.	Раклет RC12 Steba	1	
17.	Аерогриль Delfa HTD-11D	1	
18.	Сковорода вок	1	
19.	Кавоварка VITEK (в неробочому стані)	1	
20.	Кавоварка ROWENTA Adagio	1	
21.	Чайники для заварювання чаю	3	
Столова білизна			
22.	Скатертини різних розмірів	8	
23.	Полотняні доріжки для сервірування столів	4	
Посуд та приладдя			
24.	Тарілка підставна	8	
25.	Тарілка закусочна	8	
26.	Тарілка супова	8	
27.	Ваза для десертів та фруктів 2-ярусна	1	
28.	Ваза для десертів і фруктів 3-ярусна	4	
29.	Кружка для кави	15	
30.	Виделка столова	9	
31.	Ніж столовий	9	
32.	Виделка рибна	6	
33.	Ніж рибний	7	
34.	Ложка столова	9	
35.	Ложка чайна	9	
36.	Виделка десертна	9	
37.	Ніж для нарізання фруктів	1	
38.	Штопор барний	1	
39.	Ложка для перекладання страв	1	
40.	Виделка для перекладання страв	1	
41.	Келих для білого вина	12	
42.	Келих для червоного вина округлий	18	
43.	Келих для червоного вина (тонкостінний)	4	
44.	Келих для білого вина	1	
45.	Чарка горілчана	6	
46.	Шоти для коктейлів	2	
47.	Чарка лікерна	6	
48.	Тумблери для коктейлів	7	
49.	Келих для мартіні	6	
50.	Келих для Маргарити	6	
51.	Склянки для води	12	

52.	Склянки для безалкогольних напоїв (зелені)	5	
53.	Склянки для безалкогольних напоїв (фігурні)	2	
54.	Сніфтер (келих для коньяку)	6	
55.	Келих Харікейн (для коктейлів)	6	
56.	Склянки для кави по-ірландськи	2	
57.	Склянка для лате	1	
58.	Склянка для пива	2	
59.	Пивний кухоль	1	
60.	Чашка для чаю	6	
61.	Блюдце для чаю	6	
62.	Шейкер класичний	1	
63.	Шейкер бостонський	1	
64.	Склянка для приготування коктейлів	1	
65.	Стрейнер	1	
66.	Барна ложка	2	
67.	Джигер	2	
68.	Дозатор для міцних напоїв	3	
69.	Пітчер для молока (150 мл)	1	
70.	Кокотниця	1	
71.	Ніж для м'якого сиру	1	
72.	Ніж для масла	3	
73.	Ніж для томатів	2	
75.	Пивний келих	1	
76.	Карафа для напоїв	1	
77.	Відерце для льоду скляне	1	
78.	Щипці для льоду пластикові	1	
79.	Щипці для льоду металеві	1	
80.	Ложка для абсенту	1	
81.	Серветниця	2	
82.	Декоративне кільце для серветок	6	
83.	Дошка для нарізання фруктів (пластикові)	1	
84.	Турка для заварювання кави по-східному	1	

3. Заходи безпеки

1. Експлуатація технічних засобів навчання здійснюється під керівництвом старшого лаборанта кафедри географії та менеджменту туризму і лаборанта.

2. Лабораторія забезпечена вогнегасником.

3. Діяльність в лабораторії здійснюється згідно з Правилами внутрішнього розпорядку ЧНУ, Інструкцією з охорони праці, Планом заходів щодо поліпшення протипожежної безпеки.

Зав. кафедри географії
та менеджменту туризму



доц. Олександр КОРОЛЬ

Ст. лаборант кафедри
географії та менеджменту туризму



Анна МОРАР