

**СПЕЦІАЛІЗОВАНІ ЛАБОРАТОРІЇ
ДЛЯ
ОП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
ТА ОП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС»**

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

З МЕТОЮ ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ НА СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» (ОП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА ОП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС») У ЖИТОМИРСЬКОМУ ДЕРЖАВНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ ІМ. І. ФРАНКА ФУНКЦІОНУЄ 2 СПЕЦІАЛІЗОВАНІ ЛАБОРАТОРІЇ:

1) ЛАБОРАТОРІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ (ПОРУЧ З НЕЮ ЗНАХОДИТЬСЯ КУХНЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ З ОК «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»)

2) ЛАБОРАТОРІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



ЛАБОРАТОРІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



Лабораторія організації ресторанного обслуговування включає безпосередньо лабораторію, де є барна стійка, холодильна шафа, стелажі, столи та стільці та забезпечена столовим посудом, приборами, столовою білизною, та можливості використання кухні та її обладнання для проведення практичних та лабораторних занять з ОК «Організація ресторанного обслуговування», ОК «Технологія продукції ресторанного господарства», ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу», ОК «Основи гостинності», ОК «Барна справа», практичних занять з навчальної практики.

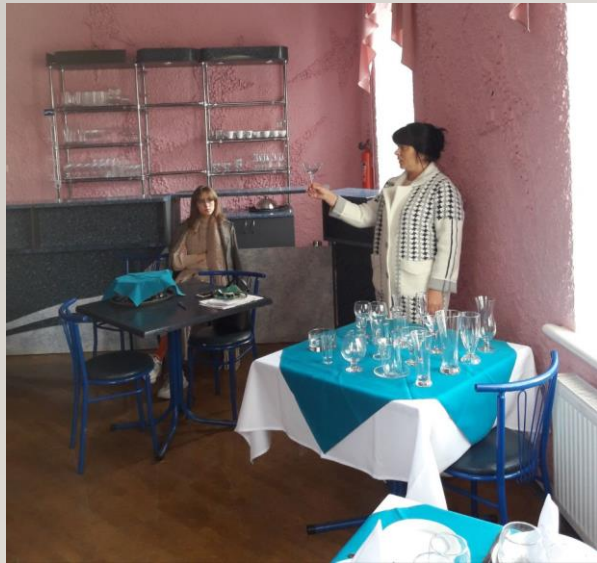
Лабораторія організації ресторанного обслуговування оснащена необхідними приборами та обладнанням.





Обладнання та оснащення лабораторії організації ресторанного обслуговування, організація робочих місць здійснюється у відповідності з санітарно-гігієнічними та протипожежними нормами, інструкціями з охорони праці.

Під час проведення практичних та лабораторних занять здобувачі знайомляться з правилами експлуатації устаткування, вчаться добирати обладнання для використання в закладах ресторанного господарства, отримують вміння поєднувати смакові якості продуктів та напоїв та оформлювати та презентувати страви.



Лабораторія також використовується для проведення майстер-класів, зустрічей з професіоналами-практиками в рамках програми «PRO студії від професіоналів». Зокрема 05.04.2023 було проведено лекцію на тему «Особливості технології приготування фірмових страв Житомирського регіону» з інженером-технологом Департаменту освіти Житомирської міської ради О. Лісогурською

ЛАБОРАТОРІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



Лабораторія організації готельного обслуговування розташована на першому поверсі гуртожитка №5 та об'єднує «фойє», де розміщена стійка реєстрації і здобувачі можуть практикуватись у прийомі та реєстрації гостей, тренінгового класу з мобільними столами для проведення практичних занять та двокімнатного двомісного готельного номера з окремим санвузлом та місцем приготування їжі для відпрацювання практичних навичок обслуговування номерного фонду готелю.

У лабораторії організації готельного обслуговування проводяться практичні та лабораторні заняття з ОК «Організація готельного господарства», ОК «Фронт-офіс і управління номерним фондом готелю», ОК «Основи гостинності».



ЛАБОРАТОРІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



Лабораторія використовується для здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа» та ОП «Готельно-ресторанний бізнес» згідно розкладу. Основні компетентності, які здобувачі отримують в даних лабораторіях:

- Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
- Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- та інші

