

## ПРОТОКОЛ

конкурса студенческих проектов «Особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» от 06.05.2013 г.,  
кафедра ТПОП, ф-т «Торгово-технологический»

Председатель: к. т. н., доцент кафедры технологии продуктов общественного питания Ольховая Л.П.

Члены жюри: ст. преподаватель Чеченина С.В., ст. преподаватель Вахрушева Л.А.

Секретарь: лаборант кафедры ТПОП Строкалис Ю. Г.

Присутствовали: студенты гр. ТП – 91: Дрига А. Ю., Ильина Т. А, Игнатенко Ю. Е., Колечкина М. С., Кузьмина Д. Н., Орлова Л. И., Резанова О. Л., Сенишина В. В., Храпова Ю. В.

Конкурс проходит в два тура:

1 тур – отборочный.

Заслушано 10 докладов, к участию в конкурсе рекомендовано 3 доклада.

2 этап – конкурс – докладов.

СЛУШАЛИ:

Ольховую Л. П. – обратилась с приветственным словом к участникам конкурса.

СЛУШАЛИ:

Дрига А. Ю. с докладов на тему «Организация работы и обслуживания ресторана итальянской кухни».

Вопросы:

- 1) Расскажите об особенностях итальянской кухни.
- 2) Какие преимущества у Вашего ресторана итальянской кухни среди других ресторанов этого же направления?

СЛУШАЛИ:

Игнатенко Ю. Е. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания предприятия быстрого обслуживания «Быстро».

Вопросы:

- 1) Присутствует ли зарубежный опыт функционирования предприятия быстрого обслуживания?

СЛУШАЛИ:

Ильину Т. А. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания ресторана французской кухни».

Вопросы:

- 1) Расскажите об особенностях кухни Вашего ресторана.
- 2) Дизайн интерьера Вашего ресторана.

СЛУШАЛИ:

Колечкину М. С. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания кафе общего типа».

Вопросы:

- 1) Преимущества Вашего кафе среди других кафе города Хабаровска.

СЛУШАЛИ:

Кузьмину Д. Н. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания ресторана латиноамериканской кухни».

Вопросы:

- 1) Расскажите об особенностях латиноамериканской кухни.
- 2) Рестораны латиноамериканской кухни за рубежом.

СЛУШАЛИ:

Орлову Л. И. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания пивного ресторана».

СЛУШАЛИ:

Резанову О. Л. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания шашлычной «Шашлыч'Ок».

Вопросы:

- 1) Предварительная подготовка организации шашлычной.

СЛУШАЛИ:

Сенишину В. В. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания кафе молодежного с баром».

Вопросы:

1) Дайте краткую характеристику Вашего проектируемого предприятия.

СЛУШАЛИ:

Храпову Ю. В. с докладом на тему «Организация работы и обслуживания кафе-кондитерское».

Вопросы:

- 1) Преимущества Вашего кафе-кондитерского среди других кафе города Хабаровска.
- 2) Дизайн интерьера Вашего ресторана.

СЛУШАЛИ:

Ольховую Л. П. о решении конкурсной комиссии.

1) Присудить призовые места следующим докладам:

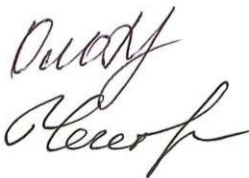
1-е призовое место – доклад «Организация работы и обслуживания ресторана латиноамериканской кухни», студ. гр. ТП-91 Кузьминой Д. Н.

2-е призовое место – доклад «Организация работы и обслуживания ресторана итальянской кухни», ст. гр. ТП-91 Дрига А. Ю.

3-е призовое место – доклад «Организация работы и обслуживания ресторана французской кухни», студ. гр. ТП-91 Ильиной Т. А.

2) рекомендовать тезисы доклада студ. гр ТП-91 Кузьминой Д. Н. «Организация работы и обслуживания ресторана латиноамериканской кухни к публикации в сборнике материалов научного общественного мероприятия «Студенческая весна-2013»

Председатель



Ольховая Л. П.

Члены жюри



Чеченина С. В.

Секретарь



Вахрушева Л. А.



Строкалис Ю. Г.