



Портфоліо кафедри статистики, обліку та аудиту (Майбутній розвиток ідеї відкриття закладу харчування в корпусі економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна)

Виконала:

Студентка 4-го курсу

Спеціальності 051 «Економіка»

ОП «Економічна аналітика та статистика»

Птуха Катерина Олександрівна

Керівник: Кущенко О. І.



Харків – друге місто за чисельністю населення в Україні, важливий промисловий та науковий центр нашої країни, який зазнав колосальних руйнувань через повномасштабне вторгнення росії. 2 березня 2022 року російська ракета влучила безпосередньо в корпус університету, де розташовані економічний факультет ХНУ імені В. Н. Каразіна та Каразінська школа бізнесу. Внаслідок обстрілу корпус був зруйнований і став не придатний для навчання.



Наприкінці квітня дизайнер Іван Огієнко створив соціальний проект по реконструкції будівель по всій країні. Першим його проектом став саме корпус економічного факультету. Фото своєї ідеї реконструкції він розмістив на свій сторінці в соціальній мережі Instagram.

Концепція ідеї реконструкції корпусу економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна на нашу думку уособлює собою представлення університету майбутнього – після перемоги. На фото ми можемо побачити, що при збереженні автентичного вигляду фасаду присутні сміливі дизайнерські рішення, а саме розташування закладу харчування у корпусі на даху будівлі. Продовжуючи акцент дизайнера в нашій роботі спираючись на ідею реконструкції корпусу ми розглянемо майбутній заклад харчування при корпусі економічного факультету Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.





Проблематика культури харчування студентів стає все гострішою в останні роки. Низька культура харчування студентів проявляється в недотриманні режиму харчування, надмірному споживанню ласощів та цукоромістких продуктів, палінні та питті спиртних напоїв. На культуру харчування також впливає недостатня обізнаність та невміння організувати харчування через завантаженість, що в кінцевому рахунку призводить до погіршення здоров'я та працездатності студентів. Враховуючі все вищесказане ми вважаємо, що розгляд саме майбутнього закладу харчування в стінах економічного корпусу, який би зміг підвищити культуру харчування студентів є актуальним.

Першочерговим для закладу харчування є місткість приміщення залу , від якої залежить такі головні фактори як завантаженість закладу та попит. Для закладів харчування при вищих навчальних закладах місткість залу розраховується за наступною формулою:

$$P = N \times (PN / 100),$$

де N – розрахункова кількість студентів та викладачів,

PN – норматив місць, який складає для вищих навчальних закладів 20%.



Для розрахунку місткості залу представимо зведену таблицю 1.1 кількості студентів та професорсько-викладатського складу економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна станом на 2022 рік:

Таблиця 1.1 – Кількість студентів та професорсько-викладатського складу економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна станом на 2022 рік

Загальна кількість студентів економічного факультету, у тому числі:	1500
студентів бакалаврату денної форми	700
студентів бакалаврату заочної форми	700
студентів магістратури денної форми	50
студентів магістратури заочної форми	50
Загальна кількість професорсько-викладацького складу	110

Розрахункова кількість студентів приймається виходячи з найбільшої чисельності студентів денної форми плюс 10% студентів заочної форми.

При підстановці даних у формулу отримаємо:

$P = (1200 + 110) \times 0,2 = 262$ місця

Для того, щоб визначити режим роботи закладу харчування представимо нижче таблицю розкладу пар для студентів денної форми навчання першої та другої зміни.

Таблиця 1.2 – Розклад пар для студентів денної форми навчання першої та другої зміни економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна

	Час проведення занять
1 пара	08:30 – 09:50
2 пара	10:10 – 11:30
3 пара	12:00 – 13:20
4 пара	13:40 – 15:00
5 пара	15:20 – 16:40
6 пара	17:00 – 18:20
7 пара	18:40 – 20:00

Режим роботи закладу харчування напряду залежить від графіку проведення занять та їх тривалості, розташування закладу харчування від безпосереднього місця навчання. На нашу думку найбільш оптимальним режимом роботи закладу харчування є відкриття закладу за пів години до початку першої пари, тобто о восьмій ранку та закриття після останнього заняття о восьмій вечора.

Для налагодженої роботи закладу передбачена цехова структура, в закладі харчування повинні бути заготівельні цехи, доготівельні (холодний та гарячий), спеціалізовані (кулінарний, кондитерський).

У заготівельних цехах їдальні проводять механічну обробку м'яса, риби, птаха, овочів і вироблення напівфабрикатів для постачання ними гарячого і холодного цехів.

Гарячий цех виконує повний цикл виробництва та є основним цехом, в якому завершується технологічний процес приготування їжі.

Холодний цех призначається для виготовлення холодних страв, закусок та солодкого.

У кулінарному виробництві ґрунтується на використанні напівфабрикатів, що одержуються з заготівельних цехів. Кулінарний цех має бути універсальним, та не розподілятися за видами сировини з заготівельних цехів.



Перш ніж скласти меню закладу харчування, необхідно визначити кількість споживачів, загальну кількість страв за видами та в асортименті. Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи закладу харчування, визначимо за наступною формулою:

$$N_p = (P \times j \times x) / 100,$$

де P – кількість місць у залі,

j – обертання місця за годину,

x – середній відсоток завантаження залу.

В нашому випадку середній час прийому їжі споживачем, тобто студентом є час перерви між заняттями, що дорівнює 20 хвилин, тобто обертання місця за годину дорівнює 3.

Складемо таблицю графіку завантаження закладу харчування. Ми очікуємо, що найбільша завантаженість буде з 8:00 до 9:00 в період, коли студенти денної форми першої зміни захочуть поснідати; з 13:01 до 15:00 в період обіду першої та другої змін денної форми навчання та в період з 19:01 до 20:00 який співпадає з періодом вечері в багатьох сім'ях. Вираховуючи кількість споживачів за день, ми повинні врахувати що деякі студенти ходять в заклад харчування «за компанію» зі своїми приятелями, чи друзями.

Таблиця 1.3 –Графік завантаження закладу харчування

Години роботи	Обертання місця за годину, чол.	Середній відсоток завантаження залу, %	Кількість споживачів, що обслуговуються за годину, чол.
08:00 – 09:00	3	40	314
09:01 – 10:00	3	20	157
10:01 – 11:00	3	10	113
11:01 – 12:00	3	20	157
12:01 – 13:00	3	20	157
13:01 – 14:00	3	40	314
14:01 – 15:00	3	30	236
15:01 – 16:00	3	20	157
16:01 – 17:00	3	10	113
17:01 –18:00	3	20	157
18:01 – 19:00	3	20	157
19:01 – 20:00	3	40	314
Всього, чол			2189

Загальну кількість страв вирахуємо за допомогою наступної формули:

$$n=N_{\Delta}\times m,$$

де N_d – кількість споживачів за день,

m – коефіцієнт споживання страв.

Для закладу харчування при вищому навчальному закладі кількість стрів буде відповідати кількості осіб, що користуються послугами закладу харчування. Якщо припустити, що з 2189 обслуговуваних споживачів за день близько 60% від кількості студентів прийме повноцінний прийом їжі та перекус, а інші студенти куплять перекус чи напій, підставивши дані в формулу ми отримаємо наступне:

Кількість страв для приготування в цехах:

$$n=900 \times I=900 \text{ страв}$$

Кількість страв для буфету:

$$n = 1500 \times 1 = 1500 \text{ страв}$$



Харчування професорсько-викладацького складу буде засновуватися на повноцінному обіді з двох страв. Також, ми можемо припустити, що близько 80% відсотків професорсько-викладацького складу скористаються меню, а інші куплять перекус чи напій. Тоді, підставивши дані у формулу ми отримаємо наступне:

Кількість страв для приготування в цехах:

$$n=88 \times 2 = 176 \text{ страв}$$

Кількість страв для буфету:

$$n=22 \times 1 = 22 \text{ страви}$$

Сумарно кількість страв для приготування в цеху та буфету буде дорівнювати 2598 страв.



Калорійність раціону залежить від зросту та ваги людини, тому, на нашу думку потрібно взяти середні значення для складення меню страв.

Представимо в таблиці співвідношенн страв для буфету закладу харчування:

Таблиця 1.4 – Співвідношення страв для буфету закладу харчування

Найменування страви	Відсоткове співвідношення до загальної кількості страв буфету, %	Кількість, шт.
Бутерброди на бездріжжевому тісті з шинкою та сиром	15	251
Вівсяноблин з бананом	5	85
Гранола з йогуртом	10	168
Булочки з наповнювачем	15	251
Чай зелений листовий	20	335
Чай чорний листовий	15	251
Натуральна кава	20	335
Всього		1676

Розрахункове меню для студентів на вибір складемо спираючись на калорійність та вмістовність білків, жирів та вуглеводів в страві, представимо результати в таблиці :

Таблиця 1.5 – Розрахункове меню для студентів

№ страви	Найменування страви	Вихід, г.	Кількість порцій	Білки	Жири	Вуглеводи	Калорійність
1.	Салат зі свіжими огірками та помідорами	150	100	0,2	6	6	86
2.	Салат з капустою	150	100	2,25	7,5	13,8	132
3.	Куряче філе з картопляним пюре	100/150	250	29,1	17,5	44,3	455
4.	Биточки парові з рисом	75/150	250	15,8	17,8	52	431,4
5.	Грибний суп (входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/50	100	14,6	13,1	24,5	304
6.	Суп з вермішелью (входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/50	100	17,2	13,7	46,1	327

Меню професорсько-викладацького складу буде складатися з 2-х страв. Представимо декілька видів меню на вибір в таблиці:

Таблиця 1.6 – Меню для професорсько-викладацького складу

№ меню	Найменування страви	Вихід, г.	Білки, г.	Жири, г.	Вуглеводи,г.	Калорійність, ккал.
1.	Салат з моркви та куряче філе з відварною картоплею	100/100/150	30,6	21,5	54,3	541
	Суп з фрикадельками(входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/50	20,6	8,1	23,3	250,5
2.	Салат зі свіжими огірками, помідорами та м'ясне рагу	150/200	7,8	14,8	24,4	264,2
	Грибний суп (входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/50	100	15,2	35,8	294

Висновки. Заклад харчування при вищому навчальному закладі є важливою та невід'ємною частиною життя студентів. Від правильної організації роботи закладу харчування залежить не тільки здоров'я студентів, але і їх результативність навчання. В даній роботі ми проаналізували основні критерії, що враховуються при створенні закладу харчування, а саме: місткість залу закладу харчування, основні цехи для приготування страв, режим роботи закладу харчування та привели прогнозовану кількість споживачів на добу та кількість страв для буфету та приготування у залі. При створенні розрахункового меню для студентів та професорсько-викладацького складу ми спиралися на калорійність продуктів, кількість білків, жирів та вуглеводів. На нашу думку дані приклади меню є не тільки досить легкими в приготуванні але і корисними з точки зору калорійності та вмісту основних поживних речовин, що необхідні для функціонування організму.

Дякую за увагу!