

Кущенко О.І., Птуха К.О. Формування траєкторії ідеї відкриття закладу харчування в корпусі економічного факультету ХНУ імені В.Н. Каразіна. *Актуальні проблеми освітньо-виховного процесу та шляхи їх вирішення в умовах сучасних викликів: Збірник наукових праць за матеріалами наукової інтернет -конференції з проблем вищої освіти і науки (18 листопада 2022 р.). Харків, ХНАДУ, 2022. С.181-191. URL: https://fmab.khadi.kharkov.ua/index.php?id=1281&no_cache=1*

Анотація. *Стаття присвячена аналітичному дослідженню концепції ідеї реконструкції корпусу економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна та відкриттю у ньому закладу харчування для студентів та викладачів. Проблема харчування щодо закладу вищої освіти є важливою та невід'ємною частиною життя студентів. Від правильного харчування залежить не тільки здоров'я студентів, але і їх результативність у навчанні. У статті проаналізовано основні критерії, що враховуються при створенні закладу харчування. Робота була створена у рамках проведення Виробничої практики, яка проходила цього року на кафедрі.*

Ключові слова: *заклад харчування, місткість залу, приготування страв, режим роботи, прогнозована кількість споживачів на добу, кількість страв у буфеті і залі, калорійність.*

Abstract. *The article is devoted to the analytical study of the concept of the idea of reconstruction of the building of the Faculty of Economics of the V. N. Karazin KhNU and the opening of a catering facility for students and teachers in it. The problem of nutrition in a higher education institution is an important and integral part of students' lives. Not only the health of students depends on proper nutrition, but also their academic performance. The article analyzes the main criteria taken into account when creating a catering establishment. The work was created as part of the Industrial Practice held this year at the department.*

Key words: *restaurant, capacity of the hall, preparation of meals, mode of operation, predicted number of consumers per day, number of dishes in the buffet and hall, caloric content.*

УДК 311.219.1

**ФОРМУВАННЯ ТРАЄКТОРІЇ ІДЕЇ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ
ХАРЧУВАННЯ В КОРПУСІ ЕКОНОМІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ ХНУ
ІМЕНІ В.Н. КАРАЗІНА**

*Кущенко О.І. к. е. н., доцент,
Птуха К.О. здобувач вищої освіти
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна*

Харків – друге місто за чисельністю населення в Україні, важливий промисловий та науковий центр нашої країни, який зазнав колосальних руйнувань через повномасштабне вторгнення РФ. Під обстрілами опинилися тисячі житлових будинків, лікарні, школи та інші цивільні об'єкти, серед яких опинився і один з найстарших університетів Східної Європи – Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна. Другого 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 щодо навчання.

Наприкінці квітня дизайнер Іван Огієнко створив соціальний проект по реконструкції будівель по усій країні. Першим його проектом став саме корпус економічного факультету. Фото своєї ідеї реконструкції він розмістив на свій сторінці в соціальній мережі Instagram, що представлені нижче [1]:



**Рисунок 1. Зруйнований корпус економічного факультету ХНУ
імені В.Н. Каразіна**

Джерело: [1]



**Рисунок 2. Ідея реконструкції корпусу економічного факультету
ХНУ імені В.Н. Каразіна**

Джерело: [1]



Рисунок 3. Ідея створення закладу харчування у корпусі економічного факультету ХНУ імені В.Н. Каразіна

Джерело: [1]

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 у нашій роботі спираючись на ідею реконструкції корпусу ми розглянемо майбутній заклад харчування у корпусі економічного факультету Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

Проблематика культури харчування студентів стає все гострішою у 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 у кінцевому рахунку призводить до погіршення здоров'я та працездатності студентів [2, с. 18]. Враховуючі усе вищесказане ми вважаємо, що розгляд саме майбутнього закладу харчування

у стінах економічного корпусу, який би зміг підвищити культуру харчування студентів є актуальним.

Першочерговим щодо 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:

$$P = N \times (P_N/100), \quad (1)$$

де: N – розрахункова кількість студентів та викладачів,

P_N – норматив місць, який складає щодо вищих навчальних закладів 20%.

Для розрахунку місткості залу представимо зведену таблицю 1 кількості студентів та професорсько-викладацького складу економічного факультету ХНУ імені В.Н. Каразіна станом на 2022 рік:

Таблиця 1. Кількість студентів та професорсько-викладацького складу економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна станом на 2022 рік

Структура відвідувачів закладу	Кількість
Загальна кількість студентів економічного факультету	1500
у тому числі: студентів бакалаврського рівня освіти денної форми	700
студентів бакалаврського рівня освіти заочної форми	700
студентів магістерського рівня освіти денної форми	50
студентів магістерського рівня освіти заочної форми	50
Загальна кількість професорсько-викладацького складу факультету	110

Джерело: [3]

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

Підставимо дані у формулу:

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

Для того, щоб визначити режим роботи закладу харчування представимо нижче таблицю 2 розкладу пар для студентів денної форми навчання першої та другої зміни.

Таблиця 2. Розклад пар щодо студентів денної форми навчання першої та другої зміни економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна

Пара	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

Джерело: [3]

Режим роботи закладів харчування при вищих навчальних закладах повинен узгоджуватися з адміністрацією вищого навчального закладу. Режим роботи закладу харчування напряму 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 останньої пари о восьмій вечора.

Відкриття о 08:00 дозволить нагодувати перед першим заняттям студентів, що не встигають поснідати (через дальність дороги до університету або сильну завантаженість у періоди сесії), а закриття після проведення усіх занять обох змін дозволить нагодувати студентів другої зміни, що через пари не у змозі повечеряти.

Заклад харчування на 262 посадочних місця буде працювати шість днів на тиждень з 08:00 до 20:00 та буде обслуговувати студентів та професорсько-викладацький склад. При розробці організації харчування у закладі потрібно спиратися на норми фізіологічних потреб та збалансованість меню, що підвищить культуру харчування студентів. Ми вважаємо, що створення меню з прорахованим калоражем та змістом білків, жирів та вуглеводів у продуктах харчування підвищить корисність харчових традицій та позитивно вплине на змін стану здоров'я студентів.

Для налагодженої роботи закладу передбачена цехова структура, перевага якої полягає у спеціалізації певних робітників на певному виді діяльності, що дозволяє оптимізувати процес приготування їжі та безперервно підвищує кваліфікацію робітників. Так, у 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 щодо постачання ними гарячого і холодного.

Гарячий цех виконує повний цикл виробництва та є основним цехом, у якому завершується технологічний процес приготування їжі, а саме здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виробляється теплова обробка продуктів щодо холодних і солодких страв.

Холодний цех призначається щодо виготовлення холодних страв, закусок та солодкого. Усе обладнання повинно бути розміщено з урахуванням етапів приготування та повинно бути зручним для працівників [4, с.93].

У кулінарному виробництві ґрунтується на використанні напівфабрикатів, що одержуються з заготівельних цехів. Дивлячись на те, що заклад харчування є не досить великим та буде працювати на низьких потужностях, 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 у асортименті. Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи закладу харчування, визначимо за наступною формулою:

$$N_p = (P \times j \times x) / 100, \quad (2)$$

де: P – кількість місць у залі,
 j – обертання місця за годину,

х – середній відсоток завантаження залу.

У 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 з графіку завантаження закладу харчування.

Таблиця 3 Динаміка завантаження майбутнього 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
Разом	х	х	2189

Джерело: складено авторами

Варто відзначити, що середній відсоток завантаження залу у нашому випадку є прогнозованим. Так, ми очікуємо, що найбільша завантаженість буде з 8:00 до 9:00 у період, коли студенти денної форми першої зміни захочуть поснідати; з 13:01 до 15:00 у період обіду першої та другої змін денної форми навчання та у період з 19:01 до 20:00 який співпадає з періодом вечери у багатьох сім'ях. У інші години роботи закладу харчування ми очікуємо середню загрузку у діапазоні від 10% до 30%. Варто відзначити, що вираховуючи кількість споживачів за день, ми повинні врахувати що деякі студенти ходять у заклад харчування «за компанію» зі своїми приятелями, чи друзями.

Загальну кількість страв вираховуємо за допомогою наступної формули:

$$n = N_d \times m, \quad (3)$$

де: N_d – кількість споживачів за день,
 m – коефіцієнт споживання страв

Щодо залів харчування при закладі вищої освіти кількість страв буде відповідати кількості осіб, що користуються послугами пунктів 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, то підставивши ці дані у формулу ми отримаємо наступне:

Кількість страв щодо приготування у цехах:

$$n = 900 \times 1 = 900 \text{ страв}$$

Кількість страв щодо 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, напій чи щось додому. Тоді, підставивши дані у формулу ми отримаємо наступне:

Кількість страв щодо приготування у цехах:

$$n = 88 \times 2 = 176 \text{ страв}$$

Кількість страв щодо буфету:

$$n = 22 \times 1 = 22 \text{ страви}$$

Сумарно кількість страв щодо приготування у цехах та буфеті буде дорівнювати 2598 стравам. Калорійність раціону залежить від зросту та ваги людини, тому, на нашу думку потрібно взяти середні значення щодо складення меню страв. Представимо у таблиці 4 співвідношенн страв щодо буфету закладу харчування:

Таблиця 4. Співвідношення страв щодо 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
Разом	100	1676

Джерело: складено авторами

Розрахункове меню щодо студентів на вибір, складено спираючись на калорійність та змістовність білків, жирів та вуглеводів у страві і дано у таблиці 5.

Таблиця 5. Розрахункове меню щодо студентів на вибір

Найменування страви	Вихід г	Кількість порцій	Білки	Жири	Вуглеводи	Калорійність
Салат зі свіжими огірками та помідорами	150	100	0,2	6	6	86
Салат з капустою	150	100	2,25	7,5	13,8	132
Куряче філе з картопляним пюре	100/ 150	250	29,1	17,5	44,3	455
Биточки парові з рисом	75/ 150	250	15,8	17,8	52	431,4
Грибний суп (входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/ 50	100	14,6	13,1	24,5	304
Суп з вермішелью (входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/ 50	100	17,2	13,7	46,1	327

Джерело: складено автором

Меню професорсько-викладацького складу буде складатися з 2-х страв. Представимо декілька видів меню на вибір у таблиці 6.

Таблиця 6. Меню щодо професорсько-викладацького складу

Найменування страви	Вихід г	Білки	Жири	Вуглеводи	Калорійність
Салат з моркви та куряче філе з відварною картоплею	100/ 100/ 150	30,6	21,5	54,3	541,0
Суп з фрикадельками(входить 1 шматочок бездріжжового хлібу)	500/ 50	20,6	8,1	23,3	250,5
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	294,0

Джерело: складено авторами

Висновки. Заклад харчування щодо закладу вищої освіти є важливою та невід'ємною частиною життя студентів. Від правильної організації його роботи залежить не тільки здоров'я студентів, але і їх результативність у навчанні. У даній статті ми проаналізували основні критерії, що враховуються при створенні закладу харчування, а саме: місткість залу, основні цехи щодо приготування страв, режим роботи та привели прогнозовану кількість споживачів на добу та кількість страв щодо буфету та приготування у залі. При створенні розрахункового меню щодо 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 у приготуванні але і корисними з точки зору калорійності та вмісту основних поживних речовин, що необхідні для функціонування здорового організму.

Література:

1. Іван Огієнко // Сторінка у соціальній мережі «Instagram». URL: https://instagram.com/ivan_ogienko_design?igshid=YmMyMTA2M2Y= (дата звернення 2.11.2022).

2. Коновал Н. О., Гриньова М. В. Вплив збалансованого харчування на розумову діяльність студентської молоді // *Витоки педагогічної майстерності*. 2014. №13. С. 17-21.
3. Про факультет // Економічний факультет ХНУ імені В. Н. Каразіна. URL: <https://econom.univer.kharkov.ua/index.php?id=65&lang=u> (дата звернення 2.11.2022).
4. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: нав. посіб. К: Центр учбової літератури, 2020. 342 с.