

**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]:

Концепція ідеї реконструкції корпусу економічного факультету ХНУ імені В. Н. Каразіна, на нашу думку, уособлює собою представлення університету майбутнього – після Перемоги.



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]

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-викладатського 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,
x – 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 | x | x | 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 поспідати; 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 вечері 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:

$$n = N_{\text{д}} \times m, \quad (3)$$

де: $N_{\text{д}}$ – 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 полноценному 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 | Калорій- ність |
|---|-------------|---------------------|-------|------|-----------|-------------------|
| 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 | Калорій- ність |
|---|---------------------|-------|------|-----------|-------------------|
| 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.