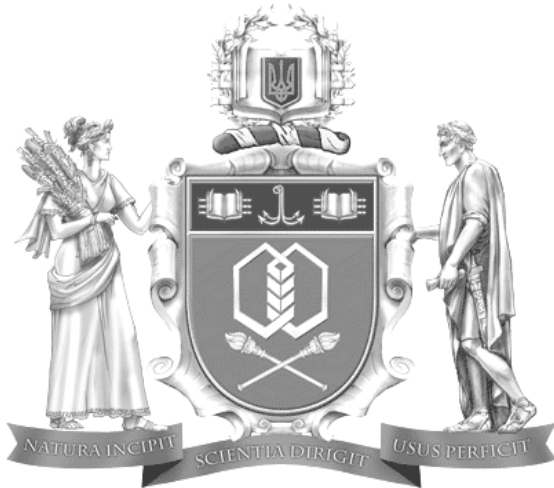


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



47

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

*Перспективи розвитку
науково-методичного забезпечення для
самостійного вивчення дисциплін
та їх окремих розділів*

ОДЕСА 2016

Матеріали друкуються відповідно до рішення 47-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення для самостійного вивчення дисциплін та їх окремих розділів”, яка проходила 4–5 квітня 2016 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,
Саркісян Г.О., канд. техн. наук, доцент,
Леонтьєва І.О., методист методичного відділу.

ВПРОВАДЖЕННЯ ІНЖИНІРИНГОВИХ ПОСЛУГ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Л.М. Тележенко, С.О. Поплавська

Конкурентна боротьба виробників будь-якої продукції за ринкових умов призводить до необхідності проведення глибоких маркетингових досліджень; пошуку нових джерел сировини; удосконалення виробництва нових технологій, обладнання, що потребує обізнаних висококваліфікованих кадрів; вивчення ринку збуту; регуляції цінової політики тощо.

Інжинірингові послуги увійшли в бізнес практику наприкінці минулого сторіччя у вигляді двох основних напрямків:

- надання послуг, пов'язаних з підготовкою виробничого процесу;
- надання послуг із забезпечення нормального ходу процесу виробництва і реалізації продукції.

Метою інжинірингової діяльності стало значне підвищення ефективності виробництва на основі відомих науці і практиці досягнень. При впровадженні реінжинірингу – здійснення системної реорганізації організаційних, виробничих, фінансових, інформаційних питань та спрощення завдань управління на користь мінімального використання ресурсів, скорочення терміну реалізації потреб клієнтів, підвищення якості їх обслуговування.

Студенти спеціальності – технології харчування, що завершили навчання за кваліфікаційним рівнем – бакалавр, обізнані з основами технологічного проектування різних закладів ресторанного господарства. Проектування конкурентоздатних бізнес-підприємств потребує на передінвестиційному етапі вміння проводити аналіз економічної доцільності, обґрунтування концепції підприємства у вигляді техніко-комерційної пропозиції, обґрунтування інвестицій, розроблення технічного завдання на проектування, підготовки конкурсної документації.

На інвестиційному етапі необхідно проводити базовий та детальний інжиніринг, здійснювати техніко-економічне обґрунтування проекту або його частини, здійснювати функції авторського нагляду тощо.

Успішність бізнес-проекту в значній мірі залежить від дослідження конкретної ринкової ситуації. Треба враховувати, що макроекономічні фактори суттєво впливають на розвиток ресторанного бізнесу у різних містах України. Легко просліджується взаємозв'язок між розвитком закладів елітного і середнього сегментів та розвитком крупного чи середнього/малого бізнесу. Ситуація складається таким чином, що розвиток середньо цінових ресторанів (кафе, барів і т.і.) - це показник і економічного розвитку міста. Передбачити успішність інжинірингових послуг не можливо без ретельного маркетингового дослідження.

Застосування різних сучасних методів, як то SWOT-аналіз, в рамках учбового процесу у моніторингу маркетингового середовища діяльності закладів ресторанного господарства дозволяє дослідити як зовні так і внутрішні

чинники. Моніторинг зовнішнього макро- та мікро- ринкового середовища дозволяє оцінити можливості та ризики ресторанного бізнесу. В свою чергу, моніторинг внутрішнього маркетингового середовища дозволяє визначити сильні та слабкі сторони закладу ресторанного господарства.

Техніко-економічне обґрунтування призначене для мотивації необхідності й економічної доцільності проектування підприємств гостинності. Обґрунтування проекту дозволяє правильно обрати тип підприємства, його категорію, місткість, вибрати місце розташування, визначити потенційний контингент споживачів і перелік послуг, що надаються.

Складовими успішного закладу є: місце розташування, концепція, меню.

Для закладів ресторанного господарства збільшення поточних доходів залежить від формування меню. Меню-інжиніринг – це дослідження рентабельності і популярності страв і того, як ці чинники впливають на розміщення страв в меню. Оцінка меню – це процес розкладання кожного пункту меню на окремі інгредієнти і точне визначення, скільки коштує створення кожної з цих страв, що займає дуже великий відрізок часу але уникнути цього не можливо, якщо необхідно значно збільшити результативність ресторану.

Виробничі приміщення ресторану у значній мірі визначають результативність його діяльності. Переваги виробництв, що запровадили передові технології переробки сировини на сучасному обладнанні при суворому санітарному контролі за якістю продукції, що випускається є основою інтенсифікації виробничого процесу і запорукою успішної комерційної діяльності ресторанного бізнесу.

Особливо актуальним є підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства за рахунок використання сучасних інформаційно-комунікаційних ресурсів.

Обов'язкове урахування всіх наведених чинників успішної реалізації бізнес-процесів дозволить значно удосконалити життєвий цикл продукції ресторанного господарства, збільшити прибуток та вивести підприємство на новий рівень, зробити його конкурентоспроможним.

Дисципліна «Технологічний інжиніринг» допомагає студентам навчитись всебічно аналізувати виробничо-торгівельну діяльність закладів ресторанного господарства, впроваджувати науково-технічні розробки і досягнення, передбачати основні ризики і переваги при впровадженні тих чи інших інноваційних розробок. На цьому необхідно ініціювати увагу до проблем проектування при навчанні інженерному фаху. Ключовими процесами для інженера є: безпосереднє проектування (інжиніринг); постачання на об'єкт необхідного устаткування (прок'юремент); створення об'єкту – Construction.

Розширення наукоємного сектору економіки потребує все більш високого рівня освіти і підготовки персоналу, оскільки головну роль у ній відіграють висококваліфіковані спеціалісти. Передумовами для їх розвитку повинні бути: сприятливий інноваційний та інвестиційний клімат; ріст інвестиційної

привабливості ресторанного бізнесу; надання умов для створення і легалізації індивідуального підприємництва.

ПІДГОТОВКА СПЕЦІАЛІСТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Д'яконова А.К., Титомір Л.А.

В індустрії гостинності готельно-ресторанне господарство розвивається швидкими темпами і в перспективі може стати найвагомішим сектором туристичної діяльності. Стан готельно-ресторанного господарства має суттєвий вплив як на розвиток індустрії туризму в цілому, так і на інші ключові сегменти економіки – транспорт, будівництво, зв'язок, торгівлю тощо. Отже, розбудова високоефективного готельно-ресторанного господарства має важливе значення для розвитку країни, як пріоритетний напрям структурної перебудови економіки України.

Готельно-ресторанний сервіс – це ключовий чинник, який визначає перспективи розвитку туризму. Він належить до соціально-культурних послуг, які формуються на принципах сучасної гостинності, що підвищує їх роль у розвитку вітчизняного туризму, і потребує фахової підготовки кадрів для готельно-ресторанного і туристичного бізнесу.

Для успішного розв'язання комплексу завдань, пов'язаних з обслуговуванням гостей на високому рівні, управлінням закладами гостинності, розвитком і впровадженням інновацій, що дозволять забезпечити конкурентоспроможність закладів, необхідно виховувати фахівців, які оволодіють професійними знаннями і постійно їх удосконалюють.

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного ринку послуг гостинності під час обслуговування туристів та інших категорій громадян повинні забезпечити не тільки високий рівень комфорту проживання, а й постійно покращувати рівень сервісного обслуговування клієнтів, пропонувати широкий вибір додаткових та супутніх послуг, у тому числі інформаційних, побутових, посередницьких, послуг бізнес-центру, організації дозвілля тощо.

Останнім часом розвивається мережа готелів високої категорії обслуговування, які надають послуги розміщення згідно з вимогами світових стандартів. У такій ситуації виникає необхідність у підготовці кваліфікованих спеціалістів, розробці навчально-методичного та навчально-практичного забезпечення їх підготовки, розвитку наукових напрямів для цієї важливої та структурно необхідної складної індустрії гостинності.

На сучасному етапі процес підготовки спеціалістів у сфері готельно-ресторанного бізнесу пов'язаний із недостатнім забезпеченням навчально-методичними посібниками з технології обслуговування, архітектури і

ЯКІСНА ОРГАНІЗАЦІЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ДИСТАНЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ Ю.К. Корнієнко, О.Ю. Розіна.....	185
НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ ВНЕДРЕНИЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ С.В. Котлик, Ю.К. Корниенко.....	186
ЩОДО ПРОБЛЕМИ ЦІННІСНО-СВІТОГЛЯДНОЇ ПЕРЕОРІЄНТАЦІЇ ВИЩОЇ ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ І.С. Лар'яновський.....	187
ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ ДО САМОРОЗВИТКУ І.О. Леонтьєва, О.М. Жигайло.....	188
СУЧАСНИЙ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 6.030601 – «МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНІЗАЦІЙ» Л.К. Овсянникова, Л.О. Валевська.....	190
ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ К.Б. Козак.....	191
САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ ЯК СПОСІБ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ Ф.А. Трішин, В.Г. Мураховський.....	194
САМОСТІЙНА РОБОТА ТА АКАДЕМІЧНА КУЛЬТУРА СТУДЕНТІВ В.Г. Мураховський, Ф.А. Трішин.....	196
УКРАЇНСЬКА МОВА ЗА ПС У ДИСТАНЦІЙНОМУ НАВЧАННІ СТУДЕНТІВ ОНАХТ Г.І. Віват, Я.В. Машарова.....	198
МЕТОДИЧНІ ПІДХОДИ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ВИВЧЕННЯ ТЕРМІНОЛОГІЧНОЇ ЛЕКСИКИ В УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ) А.В. Лупол.....	199
МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНІЧНИЙ ДИЗАЙН» НА ОСНОВІ ЕВРИСТИЧНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ С.Є. Польова.....	201
НОВІ ПІДХОДИ ДО ЗАЛУЧЕННЯ АБІТУРІЄНТІВ В.Л. Бондаренко, М.Б.Кравченко, Ю.М.Симоненко, А.А.Чигрін.....	202
ВПРОВАДЖЕННЯ ІНЖИНІРИНГОВИХ ПОСЛУГ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Л.М. Тележенко, С.О. Поплавська.....	204
ПІДГОТОВКА СПЕЦІАЛІСТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ А.К. Д'яконова, Л.А. Титомір.....	206
МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕСПЕЧЕННЯ ДОКЛАДУ ПРИ ПРИЗЕТАЦІЇ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ НА ЗАХИСТІ М.М. Кологривов.....	207
ІНФОРМАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ	