

УДК 378.147

РОЗРОБКА НАВЧАЛЬНОГО ТРЕНІНГУ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 6.051701 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

© Жуков Є.В.

*Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного
торговельно-економічного університету*

Інформація про автора:

Жуков Євгеній Вікторович: ORCID: 0000-0002-8445-3490; qsm@yandex.com; кандидат технічних наук; доцент кафедри технології та організації ресторанного бізнесу; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету; пров. Отакара Яроша, 8, м. Харків, 61045, Україна.

В статті розглянуто аспекти проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу. Вказана робоча програма призначена для здобувачів вищої освіти, яким надається освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»). Навчальний тренінг проводиться на початку VIII семестру теоретичного навчання, календарна тривалість становить 2 тижні, аудиторне навантаження заплановано в обсязі 72 годин, на самостійну роботу здобувачів вищої освіти передбачено 36 годин. Робоча програма навчального тренінгу реалізує принцип «Один день з життя шеф-кухаря». Цей принцип використовує концепції двох віртуальних закладів ресторанного господарства, а саме: (а) ресторану при готельно-офісному центрі та (б) загальнодоступної їдальні при хостелі. До діяльності шеф-кухаря застосовано методологію, відому як цикл «Плануй-Виконуй-Перевірй-Дій». В статті показано, як процес проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу ідентифікується серед інших складових частин системи управління якістю (за моделлю міжнародного стандарту ISO 9001) вищого навчального закладу.

Ключові слова: система управління якістю, проектування і розробка, навчальний тренінг, робоча програма, технології в ресторанному господарстві, заклад ресторанного господарства, схема комунікації.

Жуков Е.В. «Разработка обучающего тренинга для студентов, специальности 6.051701 Пищевые технологии и инженерия».

В статье рассмотрены аспекты проектирования и разработки рабочей программы учебного тренинга. Указанная рабочая программа предназначена для студентов, которым предоставляется образовательная услуга по специальности 6.051701 Пищевые технологии и инженерия (специализация «Технологии в ресторанном деле»). Учебный тренинг проводится в начале VIII семестра теоретического обучения, календарная продолжительность составляет 2 недели, аудиторная нагрузка запланирована в объеме 72 часов, на самостоятельную работу студентов предусмотрено 36 часов. Рабочая программа учебного тренинга реализует принцип «Один день из жизни шеф-повара». Этот принцип использует концепции двух виртуальных предприятий общественного питания, а именно: (а) ресторана при отельно-офисном центре и (б) общедоступной столовой при хостеле. К деятельности шеф-повара применена методология, известная как цикл «Планируй-Выполни-Проверь-Действуй». В статье показано, как процесс проектирования и разработки рабочей программы учебного тренинга идентифицируется среди других составных частей системы управления качеством (по модели международного стандарта ISO 9001) вуза.

Ключевые слова: система менеджмента качества, проектирование и разработка, обучающий тренинг, рабочая программа, технологии в ресторанном деле, предприятие общественного питания, схема коммуникации.

Zhukov Ye.V. “Development of training for students majoring 6.051701 Food technology and engineering”.

The article considers aspects of design and development work program of the educational training. This working program appointed for students who receive educational services in the specialty 6.051701 Food technologies and engineering (specialization “Technologies in restaurant business”). Training is held at the beginning of the VIII semester of theoretical training, the calendar length is 2 weeks; teaching load scheduled in 72 hours; for self-dependent student's work were provided 36 hours. The working training program of the training implements the principle of “a day in the life of the chef”. This principle uses the concept of two virtual public catering enterprises, namely: (a) the restaurant at the hotel and the office center and (b) a public dining room in the hostel. The activities of the chef applied a methodology known as the cycle of “Plan-Do-Check-Act”. The article shows how the process of design and development work program of the educational training is identified among the other component parts of the quality management system (according to the model of the ISO 9001) of the University.

Keywords: quality management system, design and development, educational training, work programs, technology in the catering trade, restaurants, communication scheme.

Постановка проблеми. У Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету розроблена, впроваджена, підтримується і постійно поліпшується система управління якістю (СУЯ) освітянської діяльності відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 9001:2008 (ДСТУ ISO 9001:2009) [1]. Однією із загальних вимог цього стандарту, яка не підлягає процедурі вилучення при декларуванні відповідності СУЯ вказаному стандарту, є вимога про проектування та розроблення (підрозділ 7.3).

У робочий графік навчального процесу на 2015-16 н.р. для здобувачів вищої освіти денної форми навчання було внесено навчальний тренінг. Оскільки для здобувачів вищої освіти, яким надається освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»), ця форма організації навчального процесу передбачена вперше, нам потрібно було здійснити процес проектування і розроблення робочої програми для цього інноваційного для кафедри технології та організації ресторанного бізнесу виду освітньої діяльності.

Технічне завдання на проектування і розроблення робочої програми навчального тренінгу містило таку інформацію:

- навчальний тренінг проводиться на початку VIII семестру теоретичного навчання;
- календарна тривалість навчального тренінгу становить 2 тижні;
- аудиторне навантаження заплановано в обсязі 72 годин;
- на самостійну роботу студентів передбачено 36 годин.

Одночасно із цим нами було взято до уваги положення ст. 2-1 нової редакції Закону № 1556-VII [2], а саме: «Вищі навчальні заклади ... мають право ... самостійно визначати форми навчання та форми організації освітнього процесу». Таке рішення корелює з вимогами ISO 9001:2008 (ДСТУ ISO 9001:2009) [1]:

- про забезпечення постійної придатності і адекватності СУЯ (підрозділ 5.6.1);
- про необхідність визначення організацією законодавчих та регламентувальних вимог, застосованих до продукції (підрозділ 7.2.1).

Таким чином, планування навчального тренінгу для здобувачів вищої освіти денної форми навчання, яким надається освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»), на кафедрі технології та організації ресторанного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ ідентифікується, з одного боку, як важлива теоретична проблема і актуальна практична задача для кафедри, а з іншого – як діяльність, що спроможна надати докази тому, що ХТЕІ КНТЕУ здатен постійно надавати продукцію, яка задовольняє вимоги замовника та застосовує законодавчі й регламентувальні вимоги (підрозділ 1.1).

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Із моменту набуття чинності нової редакції Закону № 1556-VII [2] науково-педагогічними працівниками ХТЕІ КНТЕУ на постійній основі здійснюється дослідницька діяльність, спрямована на пошук шляхів надання сучасності змісту, формам та методам підготовки спеціалістів сфери готельної індустрії, зокрема – ресторанного бізнесу. Так, колектив науковців під керівництвом Л.Мостової довів, що при підготовці спеціалістів ресторанної індустрії найбільш актуальним та своєчасним на сьогоднішній день є спосіб побудови нової освітньої парадигми на основі компетентнісного підходу, що орієнтований на національні кваліфікаційні рамки, узгоджені з Європейськими. При цьому автори відмічають актуальність для результативного вирішення поставлених задач, упровадження адресних практикумів та контрольних-виховних тренінгів [3].

Вольфсон-Гаршина Н.В., досліджуючи процес підготовки спеціалістів туристичної галузі, дійшла висновку, що перспективною формою організації навчального процесу є створення навчально-тренувальної туристичної фірми, яка покликана організовувати практичну підготовку здобувачів вищої освіти [4].

У той же час науковці УПА, досліджуючи процес підготовки інженерів-технологів харчової галузі, наголошують на необхідності створення умов для розвитку творчої діяльності здобувачів вищої освіти. Так, Т.Лазарева визначає, що в професійній діяльності інженера-технолога визначальними є творчі процеси, в результаті яких здійснюється перетворення, зміни структури, комбінування існуючих властивостей об'єктів із метою отримання нових оригінальних образів, ідей та схем [5].

Із цією думкою корелюють висновки А. Долуди, яка вивчала зміст навчання спеціалістів харчової промисловості проектуванню технологічних ліній [6].

Питання сутності навчальних тренінгів детально розглядаються в дослідженнях, орієнтованих на організацію освітньої діяльності за іншими спеціальностями. Так, Я.Сікора вважає, що в практиці проведення навчального тренінгу найбільшого поширення має комбінована форма застосування методів навчання відповідно до цілей, завдань, особистості викладача та учасників, наявності необхідних ресурсів [7]. При цьому пропонується розуміти навчальний тренінг як запланований процес модифікації знань, поведінкових навичок того, хто навчається, через набуття навчального досвіду, з тим, щоб досягти ефективного виконання в певному виді діяльності.

Натомість дослідниця Ю.Лола зазначає, що тренінги не придатні для засвоєння великого обсягу теоретичного матеріалу, також встановлюються обмеження стосовно розміру групи (12-14 учасників) [8].

Проте в розглянутих дослідженнях не дається рекомендацій стосовно такої інноваційної форми організації освітнього процесу як навчальний тренінг для здобувачів вищої освіти, яким надаються освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»).

Постановка завдання. Мета нашої роботи пов'язана з розробкою такої інноваційної форми організації освітнього процесу як навчальний тренінг для здобувачів вищої освіти, яким надається освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»), з урахуванням таких обставин і обмежень:

- створення віртуального закладу ресторанного господарства;
- мінімальне наповнення теоретичним матеріалом;
- використання знань, умінь і навичок, які були отримані і сформовані під час засвоєння попередніх дисциплін циклу професійної підготовки;
- робота в групах з участю здобувачів вищої освіти, яким надаються освітні послуги за спеціальностями 6.030504 Економіка підприємства, 6.030509 Облік і аудит, 6.030507 Маркетинг, 6.030601 Менеджмент.

Виклад основного матеріалу дослідження. Процес проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу проводився в чотири етапи, які були логічно пов'язані між собою (табл. 1).

Таблиця 1.

Етапи проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу.

Ідентифікація етапу	Ціль етапу
Етап 1	Визначення предмету і цілі тренінгу
Етап 2	Розробка концепції віртуального закладу ресторанного господарства
Етап 3	Планування комунікації всередині робочих груп
Етап 4	Розробка предметного наповнення кожного дня навчального тренінгу

На першому етапі процесу проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу нами були визначені предмет і ціль тренінгу. Предмет тренінгу визначений як планування, забезпечення і контроль господарської діяльності віртуального закладу ресторанного господарства, а також оцінка результатів такої діяльності. Ціль тренінгу сформульована як розвиток у здобувачів вищої освіти спеціальності 6.051701 Харчові технології та інженерія рівня вищої освіти «бакалавр» знань, умінь і навичок, які передбачено освітньо-професійною програмою підготовки за спеціалізацією «Технології в ресторанному господарстві».

На другому етапі процесу проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу нами було розроблено концепції двох віртуальних закладів ресторанного господарства, а саме:

- ресторану при готельно-офісному центрі,
- загальнодоступної їдальні при хостелі.

Ознаки концепції вказаних вище віртуальних закладів ресторанного господарства наведені в таблиці 2.

На третьому етапі процесу проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу була розроблена концепція комунікації всередині робочих груп, які призначено для обслуговування господарської діяльності віртуальних підприємств ресторанного господарства. Розроблена концепція комунікації (рис. 1) заснована на вимогах чинних нормативних документів:

- 1) правила роботи підприємств громадського харчування (Правила № 219) [11];
- 2) форми первинної облікової документації в торгівлі і громадському харчуванні (Наказ № 201) [12].

Діяльність із розробки схеми комунікації всередині робочих груп під час проведення навчального тренінгу відповідає вимогам підрозділу 5.5.3 міжнародного стандарту ISO 9001:2008 (ДСТУ ISO 9001:2009) [1] про внутрішнє інформування.

Четвертий етап процесу проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу полягав у розробці змістовного наповнення кожного із днів навчального тренінгу.

В основу планування змістовного наповнення кожного дня навчального тренінгу було покладено три обставини:

- навчальний тренінг для здобувачів вищої освіти, яким надається освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»), має моделювати «один день із життя шеф-кухаря»;

Таблиця 2.

Концепція віртуальних підприємств.

Ознаки концепції	Підприємство 1		Підприємство 2	
	Характеристика ознаки	Нормативне посилання	Характеристика ознаки	Нормативне посилання
Тип закладу	Ресторан	[9], п.3.11	Їдальня	[9], п.3.23
Клас закладу	Вищий	[9], п.3.4	Не застосовно	[9], п.3.4
Рівень сервісу	Повносервісний	[9], п.3.5	Швидкого обслуговування	[9], п.3.6
Форма виробництва	На сировині	[10], Додаток Е	На напівфабрикатах	[10], Додаток Е
Метод обслуговування	Офіціантами	[9], п.3.11	Самообслуговування	[9], п.3.11
Дислокація складських приміщень	Цокольний поверх	[10], п.6.1.6	Перший поверх	[10], п.6.1.6
Дислокація виробничих приміщень	Перший і другий поверхи	[10], п.6.1.6	Теж саме	[10], п.6.1.6
Дислокація приміщень для відвідувачів	Теж саме	[10], п.6.1.5	Теж саме	[10], п.6.1.5
Приміщення для обслуговування відвідувачів	Обідній зал – 2 шт., банкетний зал – 2 шт., коктейль-хол – 1 шт.	[10], п.6.2.1.1	Обідній зал	[10], п.6.2.1.1
Виробничі цехи	М'ясо-рибний, овочевий, гарячий, холодний	[10], Додаток Д	Заготовельний, гарячий, холодний	[10], Додаток Д
Меню	Table D'Hôte, Du Jour, a La Carte	[11], п.3.4	Du Jour	[11], п.3.4

– до діяльності шеф-кухаря у віртуальному закладі ресторанного господарства слід застосувати методологію, відому як цикл «Плануй-Виконуй-Перевірй-Дій» [англійською мовою «Plan-Do-Check-Act (PDCA)»];

– результати діяльності шеф-кухаря, яка пов'язана з плануванням, функціонуванням та контролюванням технологічних процесів, мають бути задокументованими.

Слід відзначити, що застосування методології «Цикл PDCA» відповідає рекомендаціям підрозділу 0.2 міжнародного стандарту ISO 9001:2008 (ДСТУ ISO 9001:2009). Рішення про обов'язкове документування результатів діяльності шеф-кухаря задовольняє вимоги підрозділу 4.2.1 указанного стандарту.

Висновки з проведеного дослідження. Передбачається, що використання такої інноваційної форми організації освітнього процесу як навчальний тренінг для здобувачів вищої освіти, яким надається освітня послуга за спеціальністю 6.051701 Харчові технології та інженерія (спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві»), здатне зробити

очікуваний позитивний вплив як на якість самої підготовки майбутніх спеціалістів ресторанного бізнесу, так і на розвиток регіональної кластерної мережі гостинності.

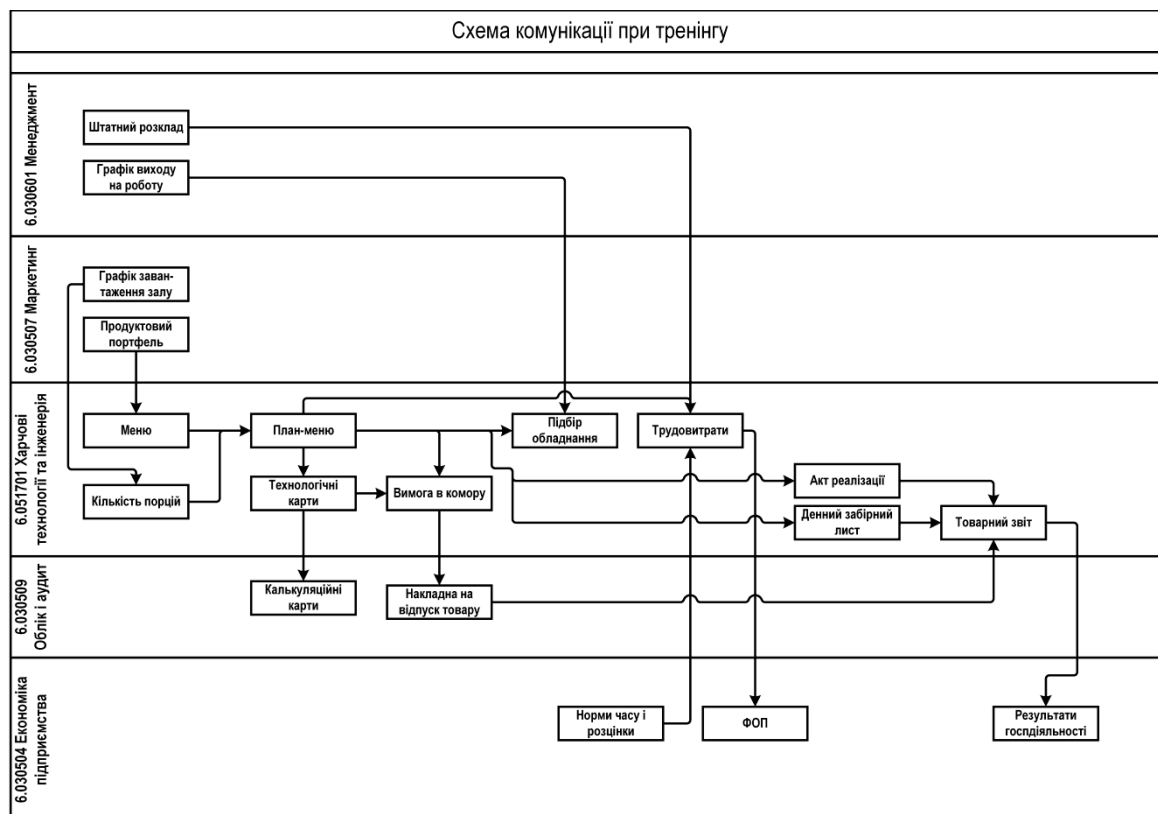


Рисунок 1 – Схема комунікації всередині робочих груп

Крім того, досвід, отриманий при використанні вимог і рекомендацій міжнародного стандарту ISO 9001:2008 (ДСТУ ISO 9001:2009) при плануванні і розробці робочої програми навчального тренінгу, сприятиме поліпшенню результативності системи управління якістю ХТЕІ КНТЕУ.

Перспективи подальших розробок. Сьогодні нами, разом із соціально-психологічною службою ХТЕІ КНТЕУ, здійснюється діяльність із розробки механізму, спрямованого на відстеження інформації стосовного задоволеності здобувачами вищої освіти результатами навчального тренінгу, а також вимірювання ступеню цієї задоволеності. Ця діяльність відповідає вимогам підрозділу 8.2 міжнародного стандарту ISO 9001:2008 (ДСТУ ISO 9001:2009).

Список використаних джерел.

1. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT): ДСТУ ISO 9001:2009. – [Чинний від 2009-09-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – VII, 26 с. – (Національний стандарт України).
2. Закон України про вищу освіту [Електронний ресурс] : від 01.07.2014 № 1556-VII. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/page>. – Дата доступу: жовт. 2015. – Назва з екрану.
3. Мостова Л. М. Домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії / Л. М. Мостова, Т. В. Клузович // Проблеми інженерно-педагогічної освіти: збірник наукових праць / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2015. – № 46. – С. 10-19.
4. Лазарева Т. А. Формування професійно важливих якостей творчої діяльності у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі / Т. А. Лазарева // Проблеми інженерно-педагогічної освіти: збірник наукових праць / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2015. – № 46. – С. 109-113.
5. Вольфсон-Гаршина Н. В. Сучасні проблеми практичної підготовки фахівців туристичної галузі / Н. В. Вольфсон-Гаршина // Проблеми інженерно-педагогічної освіти: збірник наукових праць / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2014. – № 45. – С. 120-125.

6. Долуда А. В. Формирование содержания обучения будущих специалистов молочной промышленности проектированию технологических линий / А. В. Долуда // Проблемы инженерно-педагогічної освіти : збірник наукових праць / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2014. – № 44. – С. 24-32.
7. Сікора Я. Б. Використання тренінгів у професійній підготовці компетентних фахівців з інформатики / Я. Б. Сікора // Психолого-педагогічні проблеми сільської школи: збірник наукових праць / Уманський держ. пед. ун-т ім. Павла Тичини. – Умань: ПП Жовтий, 2011. – Вип. 36. – С. 115-121.
8. Лола Ю. Ю. Тренінгові технології в процесі підготовки фахівця туристичної індустрії / Ю. Ю. Лола // Бізнесінформ. – 2013. – № 4. – С. 242-247.
9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с. – (Національний стандарт України).
10. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
11. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс] : Наказ Мін-ва економ. та з питань европ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. – Режим доступу <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>. – Дата доступу: жовт. 2015. – Назва з екрану.
12. Формы первичной учетной документации в торговле и общественном питании. Общественное питание (для автоматизированной, а также ручной обработки): Наказ Мінторгу СРСР від 20.08.1986 № 201 // Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач О. В. Шалиминов. – К.: Арій, 2011. – С. 912-925.

References

1. Derzhspozhyvstandart 2009, 'Systemy upravlinnia yakistiu. Vymohy (ISO 9001:2008, IDT): DSTU ISO 9001:2009', *Natsionalnyi standart Ukrainy*, Kyiv.
2. Zakon Ukrainy «Pro vyshchu osvitu», from 01.07.2014, N 1556-VII, viewed October 2015, <<http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/page>>.
3. Mostova, LM & Klusovych, TV 2015, 'Dominuiuchi imperatyvy modeli pidhotovky fakhivtsiv restorannoi industrii', *Problemy inzhenerno-pedahohichnoi osvity*, Ukrayinska inzhenerno-pedahohychna akademiya, Kharkiv, no 46, pp. 10-19.
4. Lazareva, TA 2015, 'Formuvannya profesiino vazhlyvykh yakosti tvorechoi diialnosti u maibutnikh inzheneriv-tehnolohiv kharchovoi haluzi', *Problemy inzhenerno-pedahohichnoi osvity*, Ukrayinska inzhenerno-pedahohychna akademiya, Kharkiv, no. 46, pp. 109-113.
5. Volfson-Harshyna, NV 2014, 'Suchasni problemy praktychnoi pidhotovky fakhivtsiv turystychnoi haluzi', *Problemy inzhenerno-pedahohichnoi osvity*, Ukrayinska inzhenerno-pedahohychna akademiya, Kharkiv, no. 45, pp. 120-125.
6. Doluda, AV 2014, 'Formirovanie soderzhanija obuchenija budushhix specialistov molochnoj promyshlennosti proektirovaniju tehnologicheskikh liniy', *Problemy inzhenerno-pedahohichnoi osvity*, Ukrayinska inzhenerno-pedahohychna akademiya, Kharkiv, no. 44, pp. 24-32.
7. Sikora, IaB 2011, 'Vykorystannia treninhiv u profesiinii pidhotovtsi kompetentnykh fakhivtsiv z informatyky', *Psykhologo-pedahohichni problemy silskoi shkoly: zbirnyk naukovykh prats Umanskoho derzhavnogo pedahohichnogo universytetu imeni Pavla Tychyny*, PP Zhovtyi, Uman, no. 36, pp. 115-121.
8. Lola, YuYu 2013, *Treninhovi tekhnohohii v protsesi pidhotovky fakhivtsia turystychnoi industrii*, BIZNESINFORM, no. 4, pp. 242-247.
9. Derzhspozhyvstandart 2009, 'Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia DSTU 4281:2004', *Natsionalnyi standart Ukrainy*, Kyiv.
10. Minrehionbud Ukrainy 2010, 'Budyanky i sporudy. Pidpriemstva kharchuvannia (zaklady restorannoho hospodarstva): DBN V.2.2-25:2009', *Derzhavni budivelni normy Ukrainy*, Kyiv.
11. Ministerstvo ekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehtratsii Ukrainy, 2002, *Pravyla roboty zakladiv (pidpriemstv) restorannoho hospodarstva*, viewed 2015, <<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>>.
12. Shalyminov, OV (ed.) 2011, 'Formy pervychnoi uchetnoi dokumentatsyy v torhovle y obshchestvennom pytanuu. Obshchestvennoe pytanye (dliia avtomatyzirovannoi, a takzhe ruchnoi obrabotky)', *Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarnykh vyrobiv, pravovykh, normatyvno-pravovykh ta inshykh aktiv dliia zakladiv restorannoho hospodarstva*, Ariy, Kyiv, pp. 912-925.

Стаття надійшла до редакції 15.12.2015р.