

УДК 378.091.33-027.22:338.488.2

I.Ю. Сergyogina, м.Кривий Ріг,Україна / I.Y. Seryogina, Kryviy Rih, Ukraine
irayoga@rambler.ru

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФІРМОВОЇ ПОСЛУГИ – КЕЙТЕРИНГУ НА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТТЯХ З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА» У ПЕДАГОГІЧНОМУ ВНЗ

Анотація. У статті розглянуто технологію навчальних проектів як одну із інноваційних освітніх технологій на практичних заняттях у процесі вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» у педагогічному ВНЗ.

Ключові слова: інноваційні освітні технології, технології навчальних проектів, проектування фірмової послуги, кейтерингове обслуговування, моделювання виїзного банкету, складання меню.

The designing of technology of the company service - catering at practical sessions at the discipline "Organization of the hotel management" in the pedagogical higher education institution.

Annotation. In the article is examined the technology of educational project as one of the innovational education technologies at the practical lessons during the studying the subject "Organization of the hotel management" in the pedagogical higher education institution.

Key words: innovational education technologies, technology of educational projects, designing the company service, catering service, modeling the banquet outside, compiling the menu.

Постановка проблеми. Реформування системи вищої освіти вимагає розробки та впровадження у навчально-пізнавальний процес інноваційних освітніх методів, прийомів та технологій навчання. Не викликає сумніву факт, що ці ресурси дійсно дозволяють значно покращити якість освіти, результативно передавати та здобувати нові знання, створювати ефективні умови для засвоєння студентами професійних умінь і навичок, що передбачені навчальною програмою.

Аналіз попередніх досліджень. У процесі дослідження ми проаналізували наукові праці І.М. Дичківської, Н.І. Криворучко, В.В. Шапкина та ін., які ретельно вивчали питання втілення інноваційних освітніх технологій у навчальний процес. Так, Н.І. Криворучко справедливо акцентує увагу на тому, що в педагогічній практиці можна виділити традиційні та інноваційні технології. До переваг традиційних науковець відносить науковість, організаційну чіткість педагогічного процесу, постійний ідейно-емоційний вплив особистості викладача, оптимальні витрати ресурсів при масовому навчанні, впорядкована, логічно структурована подача навчального матеріалу, орієнтація на розвиток пам'яті, доступність, врахування вікових та індивідуальних особливостей студентів, усвідомлення завдань і активність [3, с.1].

Проте, під інноваційними освітніми технологіями розуміють процеси виникнення, розвитку і проникнення в широку практику педагогічних нововведень. Зрозуміло, що втілення інновацій у навчальний процес ВНЗ покликане забезпечити підвищення якості навчання студентів. Серед інноваційних освітніх технологій поширеними сьогодні можна вважати: особистісно-орієнтована технології впливу на особистість, інтерактивна технологія навчання, інформаційно-комунікативна технологія навчання, технологія навчальних проектів, інтегрована розвивальна технологія, модульно-рейтингова технологія тощо. Ми у своїй роботі розглянемо приклад використання технології навчальних проектів на практичних заняттях студентів денного відділення 3 курсу спеціальності «Туризм».

Мета статті: розглянути технологію навчальних проектів як одну із інноваційних освітніх технологій для покращення якості освіти, активізації пізнавально-пошукової самостійної діяльності студентів на прикладі вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» у педагогічному ВНЗ.

Виклад основного матеріалу. Власний досвід роботи у Криворізькому державному педагогічному університеті, зокрема, на факультеті дошкільної та технологічної освіти, при викладанні студентам 3 курсу спеціальності «Туризм» навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» дозволяє запропонувати такий вид роботи для студентів на практичному занятті, як самостійне проектування технології фірмової послуги – кейтерингу.

Ми у даній статті пропонуємо приклад такого проектування та моделювання виїзного банкету, складання меню та замовлення розрахунку банкету. Після вивчення теми у групі оголошується конкурс на найкращий проект, кожен студент розробляє та захищає свій проект технології фірмової послуги, а після захисту усіх проектів здійснюється самоаналіз, колективне обговорення, самооцінювання і оцінювання та наприкінці обрання переможців.

Кейтерингове обслуговування – це приготування і доставка готової продукції в зазначене місце та обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг, «Catering» переводиться з англійського

як «поставка» або доставка продуктів харчування. У Європі «Catering» – не рідкість, особливо у французів – привізними обідами в них харчуються майже на всіх підприємствах.

Започаткував кейтеринг (виїзне ресторанне обслуговування) Франсуа Ватель, який організовував бенкети і розваги при дворі Людовіка XIV. Бенкети були такого розмаху, що повторити їх непросто і у наш час.

Кейтеринг сьогодні – одна із самих яскравих, багатоліких і динамічних галузей, ресторанного бізнесу. Його відмітні риси: виняткова мобільність, нескінченна розмаїтість кухні й комплексність послуги. Мобільність – суть кейтерингу. Тепер ресторан сам приходить до клієнта – у будь-яке місце й точно в призначений час.

Кейтеринг, як самостійний вид бізнесу має, згідно з класифікацією Джона С. Бейкера з Індіанського університету штату Пенсільванія(США), п'ять головних різновидів: кейтеринг у приміщенні; поза приміщенням; індивідуальний кейтеринг; роз'їзний кейтеринг; роздрібний кейтеринг [1, с. 213].

Згідно з цією класифікацією нами обраний кейтеринг поза приміщенням. Планування цього виду кейтерингу є дуже цікавим, новим, актуальним в наш час, тому що замовника стають все більш вимогливими та потребують зручності і новизни. Підготовка бенкетів поза приміщенням або на природі передбачає їх ретельне планування і відпрацювання.

Кейтеринг у нашій країні почав розвиватися в 90-х роках минулого сторіччя. В основному на ринку діють дрібні фірми, або відповідні служби при ресторанах. До того ж, на сьогоднішній день жодна українська компанія не готова надавати повний спектр кейтерингових послуг: доставляти обіди в офіси, годувати штати великих компаній, організовувати банкети й фуршети, а також постачати харчуванням пасажирів літаків. Після 2008 року на українському ринку з'явилися компанії Royal Catering, «Бізнес-Кейтеринг», представник міжнародної компанії «Дуссман-Україна», «Два Гусаки», «Український Смак», «Бон Апетит» та ін.

Організація заходів, так звана банкетно-фуршетна лінія, є найпривабливішим сегментом ринку. З кожним роком збільшується кількість кейтерів, які бажають заробити на доставці їжі до офісів.

Кейтеринг – це насамперед виїзне ресторанне обслуговування на замовлення підприємств і приватних осіб. Це може бути доставка обідів до офісу, організація фуршету на прес-конференції, банкету після презентації, барбекю на природі або скромна вечеря в мисливському будиночку. Основна відмінність кейтерингового й традиційного ресторанного бізнесу у тому, що до ресторану відвідувачі приходять, а у випадку кейтерингу ресторан сам приїжджає до клієнта в домовлений час.

Суть кейтерингу – забезпечення проведення банкету, фуршету або іншого заходу в будь-якому підходящому для цього місці. Замовляючи кейтерингові послуги, клієнт одержує на якийсь час справжній ресторан і банкет-фуршет, при цьому неважливо, де проходить свято – в офісі, у знімному приміщенні або іншому місці.

Кейтерингове обслуговування проходить поза межами підприємств ресторанного господарства, іноді в місцях, де організувати процес споживання їжі складно. Після прийняття замовлення і погодження місця та часу проведення заходу менеджер завчасно виїжджає на зазначене місце. Там він повинен вирішити наступні питання:

1. Чітко визначити межі території, будівлі, відведені під організацію свята.
2. Визначити місця розміщення банкетних столів, розробити план-схему.
3. Улагодити питання водозабезпечення, електропостачання, кондиціонування тощо.
4. Улагодити питання аварійних виходів, пожежної та екологічної безпеки.
5. Вирішити питання розташування на місці проведення заходу приміщень для персоналу, доготівельних приміщень тощо.

Проведення заходу на відкритому повітрі передбачає зведення над столами наметів, встановлення тентів для захисту гостей та продуктів від сонячних променів і можливих опадів. Приклад план-схеми розташування тентів, допоміжних приміщень, меблів, декорацій та руху обслуговуючого персоналу під час виїзного обслуговування з приводу презентації продукції фірми-замовника.

Підсобні приміщення необхідно розташовувати так, щоб можна було забезпечити зручний їх зв'язок із залом (майданчиком) для обслуговування гостей.

Обслуговування заходу починається з написання сценарію підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання операції. Якщо передбачається масовий та важкий з точки зору оформлення захід, підготовка починається ввечері попереднього дня.

Кожне свято передбачає певні особливості накривання та прикрашання столів. Тому для зручності роботи обслуговуючого персоналу менеджер (управляючий) складає план-схему сервірування банкетних столів, на якій вказується розміщення столового посуду, страв, декорацій тощо. Як правило, при підготовці банкету-фуршету окремо накриваються столи під страви та напої, що дозволяє офіціантам постійно контролювати кількість страв, барменам – напоїв, своєчасно їх поповнювати.

Обслуговування споживачів починається після того, як підготовка до проведення свята закінчена, столи оформлені і сервіровані, обслуговуючий персонал одягнув форму.

Важливу роль на початку проведення свята відіграє правильна організація зустрічі гостей та їх розміщення за столом.

Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, розраховується в такому співвідношенні: один офіціант на 10-15 гостей на бенкеті-фуршеті та 6-7 гостей на бенкеті за столом. Перед початком заходу менеджер (управляючий) призначає бригадирів офіціантів - один бригадир на 5-10 чоловік. Бригадирам пояснюються всі особливості обслуговування, час початку заходу та подавання страв тощо, які вони потім доводять до членів своєї бригади. Бригади офіціантів розподіляються по ділянках (секторах) залу, за обслуговування яких вони надалі відповідають. При обслуговуванні офіціанти працюють за загальною схемою: подають страви та напої, слідкують за чистотою столів, прибирають використаний посуд. Паралельно в дототівельному приміщенні працюють кухарі, які дооформляють страви та відпускають їх офіціантам, і бармени, які готують алкогольні та безалкогольні напої до подавання.

Після закінчення бенкету обслуговуючий персонал прибирає використаний посуд, роздрапіровує столи, збирає меблі, пакує все в коробки та транспортує на склад, проводить часткове прибирання приміщення. Ці операції виконують офіціанти та інший обслуговуючий персонал.

Моделювання виїзного банкету

Успіх закладів ресторанного господарства залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню. Меню (від франц. menu) - це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Цей термін як короткий і найзручніший широко використовується у вітчизняних закладах ресторанного господарства. В інших країнах застосовується термін "карта". Його перейняли також вітчизняні заклади ресторанного господарства: карта вин, карта сигар, карта кальянів тощо. Меню є візитною карткою закладу, тому папка з меню має бути красиво і доботно оформлена. Воно має узгоджуватися із загальною концепцією закладу ресторанного господарства. Оскільки концепція базується на очікуваннях споживачів, то меню повинно не тільки задовольнити, а навіть перевершити їх очікування. Зміст меню залежить від типу закладу ресторанного господарства.

Складання меню та замовлення розрахунку банкету

Складаємо меню для виїзного банкету-фуршету на честь захисту дисертації науковцем на 60 персон і розраховуємо необхідну кількість порцій, а результати вносимо до таблиці 1. Замовлення-рахунок є розрахунковим документом і водночас документом, за яким з кухні закладу ресторанного господарства здійснюється відпуск готових страв і кулінарних виробів гостям.

Таблиця 1

Меню виїзного банкету-фуршету на честь науковця на 60 персон

Найменування страв/напоїв	Вихід, г, мл	Норма на 1 гостя	Кількість порцій на 60 персон
Холодні закуски			
Асорті рибне	150	0,25	15
Салат «Греческий»	150	0,25	15
Салат зі свіжих овочів	150	0,25	15
Сирний рулет	150	0,25	15
Помідори, фаршировані грибами	150	0,25	15
Гарячі закуски			
Кабачки, запечені в паніровці	100	0,33	20
Гарячі страви			
Котлета по – київськи з картоплею фрі	200/150	1	60
Солодкі страви			
крем-желе «Сметанкове»	100	1	60
Морозиво з горіхами	150	1	60
Морозиво з горіхами	150	1	60
Гарячі напої			
Чай чорний	200	0,5	30

**Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: Випуск 51
методологія, теорія, досвід, проблеми**

Кава чорна	100	0,5	30
Кава з вершками	100/50	0,5	30
Борошняні кондитерські вироби			
Тістечко «Панакота»	50	1	60
Торт «Медовик»	100	0,5	30
Торт бісквітний	100	0,5	30
Хлібобулочні вироби			
Хліб пшеничний	50	1	60
Хліб житній	50	1	60
Алкогільні напої			
Шампанське «Fragolino»	150	1	60 (15 бут) по
Вино червоне «Циндалі»	100	0,5	30 (5 бут)))по
Вино біле «Florinda»	100	0,5	30 (5 бут) по
Горілка «Nemiroff»	50	1	60 (3 бут) по 1л)
Безалкогольні напої			
Сік мультифрукт	150	0,33	20
Сік яблучний	150	0,33	20
Вода мінеральна	330	0,33	20

При оформленні замовлення-рахунку вносимо наступні дані: дату та час обслуговування, узгоджене меню з переліком страв, напоїв, виробів та їх вартістю, прізвище працівників закладу, відповідальних за проведення заходу (адміністратора та офіціанти).

МЕНЮ-ЗАМОВЛЕННЯ № 111 НА 60 ПЕРСОН

(служить розрахунковим документом)

Замовник: Борук Роман Володимирович
(підпис, П. І. Б.)

Назва залу: Хол бізнес-центру

Дата та час обслуговування 08.04.2018 р. 15.00 – 20.00

Меню-замовлення склав: З умовами замовлення згоден:

Адміністратор _____ Замовник _____

(підпис)

(підпис)

До меню-замовлення № 111, «08» квітня 2018 р.

З холодного цеху на 18.00 годину З гарячого цеху на 18.00 годину

Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Асорті рибне	15	40	600	Кабачки, запечені в паніровці	20	15	300
Салат «Греческий»	15	25	375	Котлети по-київськи з картоплею пюре	60	20	1200
Салат зі свіжих овочів	15	17	255				
Сирний рулет	15	7	105				
Помідори, фаршировані грибами	15	15	225				
Разом:			1560	Разом:			1500

3 бару на 18.00 та протягом банкету

3 бару на 18.00 та прот. банкету

Розділ 5 Психолого – педагогічні засади впровадження сучасних інформаційних технологій і методик навчання студентської молоді у закладах вищої освіти

Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Шампанське «Fragolino»	15б.	45	675	Чай чорний	30	5	150
Вино червоне «Цинандалі»	5б.	59	250	Кава чорна	30	7	210
Вино біле «Florinda»	5б.	60	300	Кава з вершками	30	10	300
Горілка «Nemiroff»	3б.	55	165				
Сік мультифрукт	20	5	100				
Сік яблучний	20	5	100				
Вода мін.	20	7	140				
Разом:		1730		Разом:		660	

Замовлення-рахунок складає всього 5 тисяч 450 грн.

Оборотна сторона форми замовлення-рахунку

Ціна та суми перевірені:

Аванс №111: 2 тисячі 800 грн.

Отримано всього: 2 тис. 800 грн.

«08» квітня 2016 р.

Отримав касир _____

(підпис)

Висновки та перспектива подальших досліджень. Отже, можемо зробити висновок щодо ефективності і результативності такої роботи при вивченні курсу «Організація готельного господарства». Студенти та викладач отримують задоволення від творчої атмосфери на захисті проектів, усі студенти беруть активну участь у конкурсі, обговорюють та оцінюють результати роботи один одного, висловлюють дуже багато цікавих думок та пропозицій.

Перспективу подальших досліджень вбачаємо у пошуку сучасних інноваційних технологій та методик навчання для активізації пізнавально-пошукової діяльності студентів у процесі вивчення дисциплін «Основи харчових технологій», «Технологія приготування страв», «Організація готельного господарства» тощо.

Список використаних джерел:

1. Головка О.М. Організація готельного господарства. Виробнича санітарія і гігієна праці: навч. посіб. / О.М. Головка. - К.: Кондор, 2011. - 410 с.
2. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології: навч. посібник / І. М. Дичківська. – К.: Академвидав, 2004. – 352 с.
3. Криворучко Н. І. Інноваційні педагогічні технології під час професійної підготовки майбутніх фахівців [Електронний ресурс] / Н. І. Криворучко, К. І. Криворучко. – Режим доступу до видання: <http://intkonf.org/category/arhiv/sotsium-nauka-kultura-24-26-sichnya-2012-r/>

УДК 37.091.33:004.77

О.Г. Смілянець, Вінниця, Україна / O.Smilyanez, Vinnytzia, Ukraine
Smilynez2002@ukr.net

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ АГРАРНИМИ УНІВЕРСИТЕТАМИ УКРАЇНИ

Анотація. У статті проаналізовано стан використання соціальних мереж аграрними університетами України та обґрунтовано необхідність застосування в освітньому процесі таких нових інноваційних технологій навчання як віртуальні спільноти. Розглянуто деякі аспекти досліджень сучасних науковців-педагогів що до ролі соціальних мереж у формуванні інформаційного середовища навчального закладу. Представлені статистичні дані використання соціальних мереж у світі та в Україні за останній рік. Обґрунтована необхідність використання соціальних мереж для освітлення діяльності аграрних університетів в Інтернеті. Описана методика аналізу трафіку сайтів аграрних університетів через інструменти сервісу SimilarWeb.