



Ювілейна науково-практична конференція з міжнародною участю студентів, аспірантів та молодих вчених

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС: ІННОВАЦІЇ Й СУЧАСНІ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

29 квітня 2020 р

УДК 644.3

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рибас¹ Є. І., Лисенко² М.І., Корецька² І. Л.

rubasliza@ukr.net, missko5555@gmail.com, tac16@ukr.net

Київський кооперативний інститут бізнесу і права¹

Національний університет харчових технологій²

Вступ. Ритм сучасного життя молодій людині висуває все більше вимог у зв'язку з постійним збільшенням інтенсивності повсякденних навантажень, зростанням обсягу використовуваної інформації, необхідністю швидкої адаптації в умовах хронічного стресового стану (навчання, пошук роботи тощо). Розумове напруження й активність студентів під час навчання супроводжується енерговитратами. Серед умов, які впливають на активну діяльність студентської молоді, важливе місце займає правильна організація харчування. [1]

Актуальність проблеми. Повноцінне харчування студентів вищих навчальних закладів – одна з найважливіших проблем сьогодення, яка формує здоров'я і добробут нації в цілому. Розумова напруга та активність студентів під час навчання супроводжуються підвищеними енерговитратами, які відновлюються за рахунок достатнього за обсягом і збалансованого за якістю харчування.

Мета досліджень. Теоретичний аналіз світового досвіду щодо організації харчування студентів у вищих навчальних закладах і виявлення дійсного стану цієї проблеми у вітчизняних ВНЗ.

Результати досліджень. Аналіз наукових досліджень свідчить, що в провідних вищих навчальних закладах низки країн приділяється значна увага харчуванню студентів за місцем навчання. Студентські їдальні – це переважно великі заклади ресторанного господарства, в яких роздавальні лінії та зали мають велику пропускну спроможність, обслуговуючи протягом 1–2 год по кілька тисяч відвідувачів. Навантаження у цих закладах нерівномірне – найбільший потік студентів буває зранку, в перервах між лекціями та після їх закінчення, що

вимагає значної уваги до організації роботи закладу в цілому та роздавальних зокрема [2].

Оплата за харчування може здійснюватися студентами готівкою або за безготівковим розрахунком із використанням магнітних і пластикових платіжних карток. Для цього встановлюються кілька касових апаратів по периметру зали системи фрі флоу. Наприклад, у м. Парижі (Франція) 48 їдалень щодня організовують дворазове харчування 65 тис. студентів вищих навчальних закладів. Керує цим державна установа – Центральна Рада з обслуговування учнів і студентів (ЦРОУС). У місті існує дві групи студентських їдалень – підпорядковані безпосередньо ЦРОУС і приватні.

Цікавим є досвід щодо організації харчування в студентській їдальні університетського центру Дофін (м. Париж), де щодня обслуговується майже 3600 осіб (розрахункова продуктивність закладу – 4000 обідів на день). Їдальня розміщена на двох поверхах. У обідній залі встановлено 200 чотирьохмісних столів. Роздавальна лінія самообслуговування складається з декількох секцій і круглих вітрин типу "карусель". Обравши страви, студенти підходять до однієї з кас і розраховуються абонементними талонами.

Студенти Дрезденського технічного університету (Німеччина) мають можливість за допомогою певної програми отримувати на свій мобільний телефон інформацію щодо меню (набір страв, ціна), яке пропонується їдальнею цього учбового закладу.

За кордоном розповсюджена практика залучення студентів до роботи у закладах ресторанного господарства при ВНЗ за погодинну оплату та безоплатне харчування (студенти виконують переважно роботи, які не потребують високої професійної кваліфікації – миття посуду, прибирання столів тощо). Наприклад, у Китаї перевага у виконанні таких робіт надається найбільш біднішим студентам, яких виявляє студентський союз.

У Сполучених Штатах в їдальнях вищих навчальних закладів меню складається на місяць і видається інформація для ознайомлення студентам. Останні також можуть придбати певну програму харчування на семестр навчання. Значна увага приділяється тут дієтичному харчуванню, для чого існує спеціальне меню. Особам з алергічними реакціями організму на певні продукти надається інформація щодо хімічного складу страв. Багато закладів ресторанного господарства у ВНЗ США є відкритими, тому придбати їжу тут може навіть

сторонній споживач, але коштуватиме вона для нього дорожче. Особливістю організації харчування у цих закладах є те, що за їх межі не можна виносити їжу.

На сьогодні в Україні відсутній єдиний законодавчо-нормативний документ, який регламентує організацію харчування у ВНЗ. Ця діяльність регулюється Законом України "Про освіту" 20.04.2020 р.

З метою виявлення дійсного стану організації харчування студентів у вітчизняних ВНЗ проведено анкетування Пересічною С. М. та Кравченко І. Л., в якому приймали участь 900 студентів. Вони виявили основні проблеми, через яку студенти не користуються послугами закладів ресторанного господарства, – черги біля роздаткової лінії, невелика кількість раціонів оздоровчого призначення з урахуванням принципів нутриціології [3].

Висновки. Таким чином, на основі проведеного аналітичного огляду літератури щодо організації харчування у провідних вищих навчальних закладах, можна зробити висновок про доцільне збільшення кількості закладів ресторанного господарства у ВНЗ України, проведення організаційних заходів щодо зменшення черг за рахунок встановлення додаткових ліній роздачі та збільшення обслуговуючого персоналу. Бажано також підвищувати якість та розширювати асортимент рибних та овочевих страв, кулінарної продукції та напоїв; на столах, де харчуються студенти, розміщувати примірники меню та звернути увагу на розробку раціонів на принципах раціонального екологічно-захисного харчування з додаванням до їх складу харчових продуктів функціонального призначення, які дозволять покращити якість забезпечення молодого організму основними харчовими речовинами й енергією.

Список використаних джерел

1. Кириленко, Н. П. Вопросы питания студентов медакадемии / Н. П. Кириленко // Оптимальное питание - здоровье нации : материалы VIII Всерос. Конгресса, Москва, 26-28 окт. 2005 г. - М. : НИИП РАМН, 2005. - С. 117-118.

2. Мельникова, И. П. Особенности организации питания курсантов морского государственного университета им. адм. Г. И. Невельского : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / И. П. Мельникова, Москва, 26—28 окт. 2005 г. - М. : НИИП РАМН. - С. 178-179.

3. Пересічна, С. М., Кравченко, І. Л. Формування харчових раціонів населення / С. М. Пересічна, І.Л. Кравченко //Товари і ринки. – 2010. - №2. - С. 125-130.