

**СЕКЦІЯ №4**  
**РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СУЧАСНОЇ**  
**ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ, ЕСТЕТИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ТА**  
**ДИЗАЙНУ**

---

УДК 658.5.

**РОЛЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНЖИНІРИНГУ В УМОВАХ ОБМЕЖЕНОГО**  
**ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тележенко Любов Миколаївна,  
Дзюба Надія Анатоліївна, Поплавська Світлана Олександрівна  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса

**Анотація.** Ресторанна галузь в умовах обмеженого функціонування закладів втратила темпи розвитку і потребує докорінного перегляду організаційних підходів та впровадження всебічних досягнень у практику діяльності підприємств. Основним дієвим способом відновлення економічного потенціалу є технологічний інжиніринг та реінжиніринг закладів ресторанного господарства. Засвоєння студентами дисципліни «Технологічний інжиніринг підприємств галузі» забезпечить набуття необхідних кваліфікацій і узагальненого підходу щодо форм організації та функціонування науково-технологічного бізнесу ресторанної галузі.

**Ключові слова:** заклади ресторанного господарства, інжиніринг, реінжиніринг.

Потенціал економічного розвитку ресторанної галузі України безпосередньо залежить від досягнень науки та впровадження інновацій у виробничий процес. Досвід провідних країн свідчить про те, що динамічний розвиток галузі визначається масштабними інноваційними процесами, розробками в області інформаційних і комп'ютерних технологій, комунікаційних систем. Відповідно, все більшу роль відіграє стимулювання інноваційної активності підприємницької діяльності в науково-технологічній сфері. Через створення альтернативних форм організації та економічних механізмів функціонування, деякі регіони світової економіки демонструють значний підйом підприємницької діяльності. Узагальнення новітніх емпіричних підходів до функціонування науково-технологічного бізнесу має значний практичний інтерес як економічної форми підприємницької діяльності.

Наприкінці ХХ ст. основною тенденцією інженерної діяльності стала інтеграція інжинірингу з будівельним виробництвом і постачанням матеріально-технічних ресурсів. Ця тенденція привела до виникнення проектно-будівельних (інженерно-будівельних) фірм. Інша тенденція проявилася в інтеграції інжинірингу з процесами фінансування і управління проектами, що привело до розвитку фірм, що здійснюють управління проектами «під ключ» з повним комплексом не лише інжинірингових послуг, але й організацією фінансування, управлінням постачання матеріально-технічних ресурсів і виконанням будівельно-монтажних робіт, а також пуску зведеного об'єкта в експлуатацію [1, 2].

В умовах сьогодення для того, щоб побудувати і запустити в експлуатацію новий заклад ресторанного господарства або переобладнати старий, окрім грамотної організації робочого процесу необхідно враховувати особливості обмеженого функціонування, наявні наукові досягнення, санітарно-гігієнічні вимоги та врахувати фінансові, управлінські,

маркетингові, кадрові та інші принципи, на яких будуватиметься його функціонування. Такий комплексний підхід при підготовці і просуванні інженерно-будівельних проектів став поштовхом до зародження інжинірингу та реінжинірингу [3, 4, 5].

Одним із ключових завдань економіки України на шляху до її динамічного та сталого розвитку є інноваційне перетворення виробничих систем різного рівня. Вирішення цього важливого завдання неможливе без нормального функціонування ринку сучасних інжинірингових послуг. Ці послуги створюють важливу частину інфраструктури інноваційної діяльності, значною мірою забезпечуючи її результативність.

Інжиніринг і реінжиніринг закладів ресторанного господарства на сьогоднішній день стають домінуючим підходом організації та виробництва. Інжиніринг актуальний для сучасного бізнесу будь-якого рівня - від малого підприємництва до транснаціональних компаній, оскільки він допомагає економити ресурси компанії, організувати, керувати та оптимізувати виробничу діяльність.

Для розвитку окремої галузі і підприємств необхідно враховувати стратегії переходу до нових принципів загального менеджменту, управління якістю, а також кваліфікаційного інженерного забезпечення виробничої діяльності. Використання міждисциплінарного досвіду і знань стосовно технологічних, технічних і управлінських завдань дозволить виявити і ліквідувати нерозвинуті ділянки виробничої діяльності, налагодити випуск реально високоякісної продукції, організувати виробничу і торгівельну діяльність та зробити підприємство реально конкурентно спроможним. Узагальнюючою дисципліною у цьому сенсі є «Технологічний інжиніринг підприємств галузі», а наведена тенденція обумовлює необхідність вивчення її студентами (спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Індустрія здорового харчування» та «Інноваційні технології ресторанного бізнесу»).

Проблеми формування та розвитку діяльності науково-технологічного бізнесу досліджуються останнім часом і висвітлюються в науковій літературі [6]. Розроблені базові ідеї теорії інноваційного підприємництва. Однак багато аспектів форм організації та функціонування науково-технологічного бізнесу вивчені недостатньо, мало уваги приділено виявленню ключових факторів, що обумовлюють розвиток цього сектора підприємництва. Недостатньо розроблені питання стимулювання створення нових і підтримки розвитку існуючих інноваційних підприємств.

Основна мета дисципліни – формування теоретичних знань та практичних навичок у проведенні інтелектуальних видів діяльності, що мають за кінцеву мету отримання найкращих результатів від капіталовкладень або інших видатків, що пов'язані з реалізацією проектів різноманітного призначення, за рахунок найбільш раціонального підбору та ефективного використання ресурсів, а також методів організації та управління на базі сучасних науково-технічних досягнень та з урахуванням конкретних умов і факторів реалізації проектів.

Формування та розвиток інжинірингової діяльності у закладах ресторанного господарства здійснюється з урахуванням різних чинників, що впливають на діяльність цих суб'єктів господарювання у сфері виконання різноманітних робіт і надання послуг інженерно-технічного характеру (зокрема інженерно-розвідувальних, консультаційних, архітектурно-проектних, проектних, дослідницьких, розрахунково-аналітичних тощо), пов'язаних із підготовленням та забезпеченням нормального перебігу виробництва та замовлення таких послуг. Під час відокремлення чинників формування та розвитку інжинірингової діяльності підприємств таку діяльність доцільно розглядати із позиції системного підходу. Він дає змогу ідентифікувати елементи інжинірингової діяльності підприємств як відкритої системи, якими є керівна та керована підсистеми, прямий і зворотний зв'язок між ними, взаємозв'язок «вхід–вихід», інформаційні потоки, а також інжинірингову діяльність як таку. Варто зауважити, що на формування й розвиток інжинірингової діяльності підприємств впливає низка різноманітних чинників, зокрема і тих, що перебувають у зовнішньому середовищі. Вони можуть впливати як позитивно, так і негативно.

Вивчення теорії та практики інжинірингу дає змогу зробити висновок проте, що до групи чинників інжинірингового менеджменту входить велика кількість чинників, серед яких варто відокремити:

а) власників і менеджерів усіх рівнів управління, насамперед тих, які безпосередньо задіяні під час розроблення й реалізації інжинірингових проектів замовникам. Від рівня розвитку їхніх функціональних та соціальних компетентностей, лідерських якостей, інноваційної спрямованості мислення, вмінь, знань, навичок, досвіду та інших чинників залежить стан і розвиток інжинірингу як напряму діяльності підприємства;

б) працівників-виконавців інжинірингових робіт у межах інжинірингових проектів, зокрема їхню кваліфікаційну та професійну структуру, здатність до комплексного й системного мислення, здатність працювати в команді, а також (як і у попередньому випадку) інноваційну спрямованість мислення, вміння, знання та навички, здатність планувати й організовувати проектні роботи тощо.

Якщо об'єктом виробництва ресторанного бізнесу є типовий проект закладу ресторанного господарства, то об'єктом інжинірингу – унікальний проект закладу ресторанного господарства [1, 7]. Унікальність проекту означає, що об'єкт будівництва виявляється особливим, навіть якщо потрапляє під яку-небудь більш широку категорію. Наприклад, типовий проект закладу ресторанного господарства має різних підрядників для будівництва, постачання будівельних матеріалів та для його зведення потрібно унікальний проект, розроблений на основі типового прототипу. При такій точці зору головне завдання інжинірингу – індустріальне створення об'єктів, що володіють тим або іншим ступенем унікальності. Для створення унікальних об'єктів розроблена спеціальна форма організації робіт проекту.

Проблематика організації процесів управління проектами також детально розроблена в сучасному менеджменті і доведена до стандартів. У стандартах проектного управління життєвий цикл проекту розбивається на наступні типові процеси:

- ініціація – ухвалення рішення про початок виконання проекту;
- планування – визначення цілей і критеріїв успіху проекту і розробка робочих схем їх досягнення;
- аналіз – визначення відповідності плану і виконання проекту поставленим цілям і критеріям та прийняття рішень про коригуючих впливах;
- виконання – координація людей та інших ресурсів для виконання плану;
- контроль – визначення коригувальних дій, їх узгодження, затвердження і застосування;
- завершення – формалізація виконання проекту і підведення його до впорядкованого фіналу.

В умовах обмеженого функціонування закладів ресторанного господарства особливу увагу необхідно приділяти злагодженій роботі всіх підрозділів, що включає життєвий цикл проекту. Життєвий цикл проекту (продукції, послуги, рішення) – це комбінація процесів і підпроцесів, необхідних для створення (реалізації) об'єкта або рішення [8].

Ще однією важливою особливістю інжинірингової діяльності є створення інжинірингових кластерів. Управлінські рішення такими інжиніринговими компаніями приймаються на основі ґрунтовних техніко-економічних обґрунтувань, підприємства зосереджують у своєму штаті фахівців-інтелектуалів, що спроможні формувати й впроваджувати різноманітні креативні проекти. Тому фахівці повинні засвоювати дисципліну з інжинірингу як узагальнюючу, тобто таку що потребує попередньо набутих компетентностей. Фахівець повинен знаходити нестандартні, креативні рішення, які стануть базовою основою бізнесу.

Процес навчання студентів здебільшого має статичний характер, але беручи до уваги специфіку спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Індустрія здорового харчування» та «Інноваційні технології ресторанного бізнесу»), які засновуються на спрямуванні творчого підходу в процесі теоретичного навчання. Тому актуально застосовувати технологію проблемного навчання: формулювати тему, яка вивчається як наукова проблема. У процесі он-

лайн навчання студент стає суб'єктом навчання, тобто активним учасником процесу освіти та розвитку, що забезпечує його внутрішню мотивацію до навчання.

**Висновки.** Досвід економічно розвинутих країн свідчить, що однією із основних передумов економічного зростання та інноваційного розвитку економіки є саме розвиток ринку інжинірингу. За умови обмеженого функціонування закладів ресторанного господарства розвиток інжинірингових послуг стає все більш необхідним, а його впровадження значно збільшує ефективність вкладеного капіталу. Така тенденція обумовлює необхідність вивчення студентами (спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Індустрія здорового харчування» та «Інноваційні технології ресторанного бізнесу») дисципліни «Технологічний інжиніринг підприємств галузі». Теоретична наукова новизна полягає у обґрунтованому висвітленні складових терміну «інжиніринг» та виявленні закономірностей впливу різних чинників (у тому числі обмеженого функціонування закладів ресторанного господарства) та детального врахування менеджменту, техніко-економічного обґрунтування, конкурентоспроможності тощо на проектування і функціонування підприємства. Практичне впровадження наукових підходів до кожного інжинірингового проекту дозволить значно підвищити конкурентоздатність проектного закладу.

#### Перелік використаної літератури

1. Кузьмін О.В. Інжиніринг в ресторанному бізнесі./Навчальний посібник.- О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова. – ОЛДІ-ПЛЮС.- 2019.-485 с.
2. Андренко І.Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І.Б. Андренко, О.М. Кравець, І.М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
3. Верхівкер Я.Г. Технологічний інжиніринг підприємств харчової галузі : навч. посіб. / Я.Г. Верхівкер, О.С. Бессараб, Т.І. Нікітчина ; за ред. Я.Г. Верхівкера; Одес. нац. акад. харч. технологій, Нац. ун-т харч. технологій. – Одеса : Освіта України, 2017. – 144 с
4. Чубатюк Ю.В. Проблеми та перспективи розвитку інжинірингу в Україні / Ю.В. Чубатюк, І.В. Некіпелова // Економічний простір : зб. наук. праць. –2010. –№ 11. –С. 29–35.
5. Ярошук А.О. Україна в міжнародному обміні інженерно-технічними послугами / А.О. Ярошук // Управління економічними процесами у світовій та національній економіці: зб. тез наук. робіт. –К. : Аналітичний центр «Нова Економіка», 2015. –144 с.
6. Завадинска О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі / О. Завадинска // Ресторанний і готельний консалтинг. Іновації. 2018. – № 2. – С. 93-102.
7. Павленко П.П. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. [для вищ. навч. закл.] / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. – Херсон: Олди-плюс, 2016. 312 с.
8. Stensson A. Mapping the Restaurant Technology Landscape. Restaurant Innovation Summit. 2016. September 15. URL: [https://www.restaurant.org/Downloads/Events/RIS/RIS/RIS16\\_techresearch](https://www.restaurant.org/Downloads/Events/RIS/RIS/RIS16_techresearch) (дата звернення: 19.09.2020)

УДК 373.5.016:6

#### **АНАЛІЗ ДОСТУПНИХ БЕЗКОШТОВНИХ ОНЛАЙН-РЕСУРСІВ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ**

Дарчук Марія Олександрівна

Кременецька обласна гуманітарно-педагогічна академія ім. Тараса Шевченка,  
науковий керівник Курач Микола Станіславович, доктор педагогічних наук, доцент  
м. Кременець