

**Л.М. Крайнюк**, канд. техн. наук, проф.

**Л.О. Касілова**, канд. техн. наук, проф.

**О.Т. Старчасько**, доц.

**А.М. Набокова**, ст. викл.

**М.Д. Станевич**, магістр

## **ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОЗРОБКИ МЕТОДОЛОГІЧНОЇ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ**

*Сформульовано основні принципи проектування заготівельних підприємств ресторанного господарства. Розроблено концептуальну модель проектування заготівельних підприємств. Розроблено модель методологічної основи проектування заготівельних підприємств, яка дозволяє реалізувати ідею інтеграції міждисциплінарних знань.*

*Сформулированы основные принципы проектирования заготовочных предприятий ресторанного хозяйства. Разработана концептуальная модель проектирования заготовочных предприятий. Разработана модель методологической основы проектирования заготовочных предприятий, которая позволяет реализовать идею интеграции междисциплинарных знаний.*

*The basic principles of restaurant's storage enterprises project has been formulated. The conceptual model of restaurant's storage enterprises was developed. The methodological basis model of storage enterprises wich allows to realize interdiscipline knowledges has been developed.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** У контексті статті методологія розглядається як шлях до раціоналізації проектної діяльності, заснованої на використанні певних методів і засобів для досягнення цілей проектування. Вона може бути збудована як припис про послідовність виконуваних дій (алгоритмізація діяльності), так і як для використання норм проектування. Під час розробки проекту важливо чітко уявляти напрям дій вже на початку кожної стадії проектування. Оскільки ринок ресторанного господарства почав оновлюватись, з'являються нові знання з технології, устаткування, з організації обслуговування споживачів, виникає необхідність формування нового погляду на проектування заготівельних ПРГ. Розробка методології дозволить об'єднати в одну систему наукові та

інженерні знання, комплексне використання яких буде направлено на підвищення якості розробки проекту.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Аналіз публікацій з проектування підприємств ресторанного господарства визначив, що автори, як правило, розглядають такі питання як основні принципи та стадії проектування, розміщення мережі підприємств, основи технологічних розрахунків, об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства [1- 6].

Велику увагу приділяють розробці виробничої програми підприємства, що проектується, технологічним розрахункам, які являються основою для компоновальних рішень, підбору устаткування, тощо. Але зовсім не приділяється увага питанню міждисциплінарної інтеграції на етапі виконання технологічного проектування.

**Мета та завдання статті.** Сформулювати основні принципи технологічного проектування заготівельних підприємств, створити модель методологічної основи проектування заготівельних підприємств.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Методологія повинна визначати принципи проектування. Аналіз споживчого ринку, аналіз змін, які відбуваються у ресторанному господарстві, дозволив сформулювати основні принципи проектування заготівельних підприємств:

- формування міждисциплінарної інтеграції (інтеграція маркетингової і технологічної стратегії, інтеграція програми розробки проекту з бізнес-стратегією, тощо), яка розширює знання і дозволяє сформулювати концепцію проектного підприємства;
- формування інноваційної стратегії;
- урахування ємності споживчого ринку (ідентифікація ринку і потреб споживачів);
- формування інтеграції розробки проекту і базових технологій виробництва кулінарної продукції;
- дотримання функціональних зв'язків виробничих приміщень;
- дотримання функціональних зв'язків торгових груп приміщень;
- дотримання руху вантажопотоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Розробка проектів спирається на знання виробництва продукції, ринку, збуту, споживача, суспільства. Чим ширше, повніше і точніше ці знання, тим вище вірогідність відповідності нового проекту

вимогам ринку. Тому на ранніх стадіях процесу розробки проекту дуже важливе формування міждисциплінарної інтеграції.

Необхідно також брати до уваги нові наукові знання, які можуть послужити основою для розробки нових технологій у майбутньому. Будь-яке суспільство з його соціальною і політичною системою і економічними, екологічними і майбутніми потребами (окрім діючих стандартів і норм) впливає на поведінку і позицію споживачів, тому знання змін, що відбуваються, повинні враховуватися під час розробки проектів. Якщо їх ігнорувати, проект може не відповідати вимогам сьогодення. А початкові дані для розробки проекту надають різні наукові дисципліни. Знання цих дисциплін визначає кваліфікацію інженерів проектувальників.

Міждисциплінарна природа методології проектування припускає інтеграцію знань з технології виробництва продукції ресторанного господарства, з устаткування, з організації виробництва і обслуговування споживачів, маркетингу, економіки. Вона припускає багатоетапність, багатофункціональність впорядкованого процесу проектування із зрозумілими точками ухвалення рішень (рис 1).

Концептуальна модель, яку представлено на рисунку 1, показує регулювання взаємозв'язку замовника й виконавців. Проектування підприємств харчування, у тому числі заготівельного підприємства, включає розрахункові і проектно-конструкторські роботи, які здійснюються фахівцями (архітекторами, інженерами, техніками) проектних організацій на основі єдиних державних норм, стандартів і вимог.

Мета проектування підприємства – розробка комплексної технічної документації, на підставі якої здійснюється будівництво або реконструкція підприємства на відведеній земельній ділянці.

Завдання проектування зводяться до створення проекту будівлі, яка відповідає за своєю технологічною структурою архітектурно-планувальному, конструкторському, інженерним рішенням відповідно до основних технічних напрямів у проектуванні будівель.

Останніми роками частіше розробляють загальну інноваційну стратегію, об'єднуючу продуктиві, технологічні, маркетингові та організаційні інновації. Інновації – це складова частина суспільного життя і, отже, складова частина різних галузей економіки. Інновація – це ідея, що сприймається як нова. Вона породжує зміни, які можуть бути змінами технологій, устаткування, форм обслуговування, надання нових послуг, тощо.

Державна політика, заснована на соціальних інтересах, потребах і бажаннях населення, може створювати режим сприяння для

інновацій у ресторанному господарстві. У своєму пошуку інноваційних можливостей інженери проектувальники повинні володіти методами моніторингу і уміти прогнозувати соціальні зміни.

У разі розробки інноваційних стратегій необхідно чітко усвідомлювати значення «людського чинника».

Технологічні інновації охоплюють широкий спектр областей – застосування нових технологій, нових способів кулінарної обробки, сучасних способів подовження термінів зберігання кулінарної продукції. До інновацій належить і зміна співвідношення «продукт/послуги».

Ще зовсім недавно інновацією в споживчому маркетингу був сам продукт, але останнім часом все більше значення набув сервіс. Наприклад, заготівельне підприємство може надавати послуги з розробки рецептур, напівфабрикатів для фірмових страв або організувати кейтерингове обслуговування.



Рисунок 1 – Концептуальна модель проектування підприємств харчування

Урахування ємності споживчого ринку (ідентифікація ринку і потреб споживачів) дозволяє формувати продуктову стратегію в основі якої лежить продуктовий асортимент.

Продуктовим асортиментом є сукупність продуктів, які знаходяться на різних стадіях свого життєвого циклу, від нових продуктів до «вмираючих», таких, що знаходяться у кінці свого життєвого циклу. Саме ця різниця у віці продуктів, складових асортименту, і забезпечує його розвиток.

Продуктова стратегія відображає збалансовану програму асортименту, що чергується, на найближчих 5 років (як мінімум) і намічає асортимент на подальші роки. Наприклад, підприємства швидкого харчування – це напрям, який може інтенсивно розвиватися. Вони можуть пропонувати споживачам різноманітну кулінарну продукцію з традиційних кухонь різних країн. Отже, продуктова стратегія проєктованого підприємства формується з урахуванням ідентифікації ринку і потреб споживачів.

У пошуках шляхів формування продуктової стратегії інженери проєктувальники можуть розглядати зв'язок заготівельних підприємств з сектором роздрібних продажів. Тут можливі два шляхи для інновацій:

- продажі спеціальних продуктів з високою харчовою цінністю в супермаркетах;
- співпраця з роздрібною мережею з метою забезпечення населення напівфабрикатами, призначеними для домашнього приготування.

У рамках інноваційної стратегії інженер-проєктувальник повинен визначити методи, за допомогою яких можна досягти поставлені цілі – розробка власної технології, використання прогресивних технологій.

У основу методології проєктування заготівельних підприємств ресторанного господарства мають бути покладені методи оцінки якості проєкту. Згідно з ДСТУ 9000-2001 якість – це ступінь відповідності сукупності властивих характеристик вимогам. Характеристика проєкту – це його відмітна властивість. А вимога – це потреба або очікування, яке встановлене, зазвичай передбачається або є обов'язковим. Проєкт підприємства може бути успішним і неуспішним – точніше, ефективним або неефективним. Ефективність проєкту щодо часу, витрат і використання ресурсів – основна складова проєктування, але проєкт необхідно також оцінювати і за ефективністю діяльності підприємства, яке буде побудовано за цим проєктом.

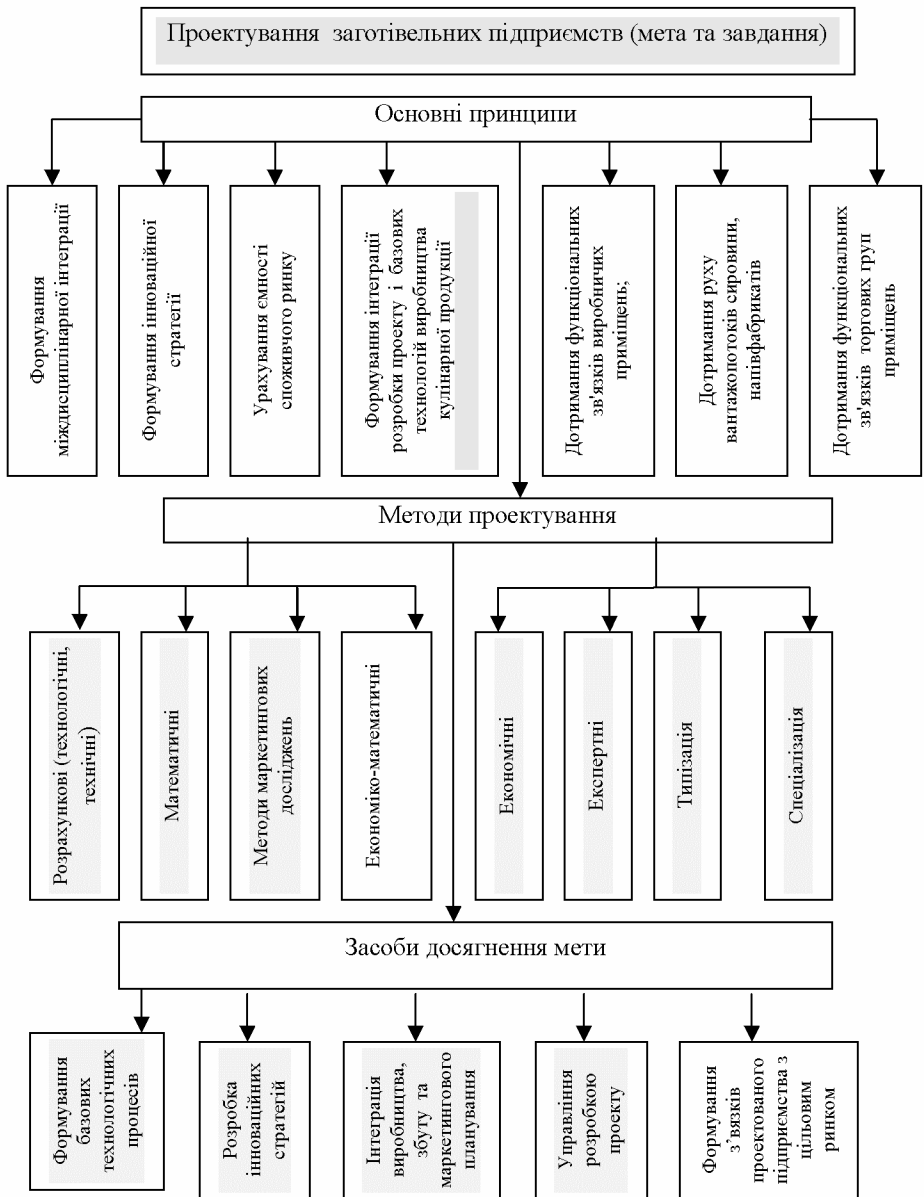


Рисунок 2 – Модель методологічної основи проектування заготівельних підприємств

В основу оцінки якості проекту мають бути покладені критерії оцінки певних його характеристик. Необхідно мати чітке уявлення про всі критерії і по можливості обирати кількісні.

Щоб кожен інженер проектувальник мав уявлення, на якій підставі судитимуть про його діяльність, необхідно визначити самі критерії, їх характеристику. Критерії мають бути доцільними, обґрунтованими.

Модель методологічної основи проектування наведено на рисунку 2.

**Висновки.** Сформульовані основні принципи проектування заготівельних підприємств ресторанного господарства. Розроблена концептуальна модель проектування заготівельних підприємств. Розроблена модель методологічної основи проектування заготівельних підприємств, яка дозволяє реалізувати ідею інтеграції міждисциплінарних знань.

#### *Список літератури*

1. Технологічне проектування підприємств харчування [Текст] : навч. посібник / О. І. Червко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 295 с.
2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2006. – 247 с.
3. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] / під ред. А. А. Мазаракі. – К., 2008. – 306 с.
4. Організація виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник. – Донецьк, 2008.
5. Бердичевский, В. Х. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] / В. Х. Бердичевский, В. И. Карсекин. – К. : Вища школа, 1988. – 208 с.
6. Карсекин, В. І. Проектування підприємств громадського харчування [Текст] / В. І. Карсекин. – К. : Вища школа, 1992. – 240 с.

Отримано 15.03.2009. ХДУХТ, Харків.

© Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, О.Т. Старчаєнко, А.М. Набокова, М.Д. Станевич, 2009.