

**Дейниченко Г.В., д-р техн. наук, проф. ХДУХТ, м. Харків**  
**Афукова Н.О., канд. техн. наук, доц. ХДУХТ, м. Харків**  
**ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПІДБОРУ ТЕХНОЛОГІЧНОГО**  
**УСТАТКУВАННЯ ПІД ЧАС ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУВАННЯ**

Сучасне суспільство потребує поліпшення якості підготовки фахівців, підвищення конкурентноздатності випускників вищих навчальних закладів на ринку праці. В цих умовах одним з основних напрямків підвищення якості підготовки висококваліфікованих спеціалістів є удосконалення організації дипломного проектування в навчально-науковому інституті харчових технологій та бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Жорстка конкуренція, зростаючі вимоги споживача до якості продукції потребують від керівників закладів ресторанного господарства оснащувати власні виробництва устаткуванням, яке відповідає самим високим стандартам.

В зв'язку з цим актуальним є інноваційні підходи до підбору технологічного устаткування під час дипломного проектування. Нові підходи знайшли своє відображення в методичних вказівках для виконання дипломного проекту „Технологічне устаткування закладів ресторанного господарства”. Методичні вказівки призначені для студентів напряму підготовки 7.05170 „Харчові технології та інженерія» піднапрямку «Технологія харчування»

Методичні вказівки складаються із вступу, трьох розділів та додатків. Розділ 1 містить матеріал щодо загальних принципів підбору технологічного устаткування. Студент на підготовчому етапі визначається з назвою підприємства, дизайном, вибором контингенту відвідувачів і формою обслуговування, складає базове меню, проробивши попередні розрахунки за бізнес-планом. Потім приступає до вибору устаткування й розміщення його в приміщеннях підприємства.

Досить важливим розділом є розділ 2 „Рекомендації з підбору окремих видів устаткування”. В цьому розділі вперше надається матеріал, яким необхідно користуватись під час підбору окремих видів механічного, теплового та барного устаткування. Ця інноваційна методика підбору устаткування допомагає студенту прийняти правильне, обґрунтоване рішення

під час технічного оснащення закладу ресторанного господарства. Особлива увага звертається на використання та підбір сучасних видів спеціалізованого устаткування (слайсери, блендери, НВЧ-апарати, фризери, льодогенератори, гранітори), а також пароконвектоматів, кулінарних центрів, які відповідають вимогам ринкової економіки.

В розділі 3 студенту пропонується оформити зведену таблицю результатів підбору технологічного устаткування. Дані таблиці використовуються для розробки інших розділів дипломного проекту.

Запропоновані інноваційні підходи до підбору технологічного устаткування сприяють підвищенню якості дипломного проекту.