**Жуков Є.В., к.т.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків**

**РОЗРОБКА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОГО ТРЕНІНГУ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, ЯКИМ НАДАЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПОСЛУГА ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 6.051701 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ**

Оскільки в графік навчального процесу здобувачів вищої освіти денної форми навчання Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету на 2015-2016 н.р. внесено навчальний тренінг, нами було здійснено процес проектування і розробки робочої програми для цього інноваційного виду освітньої діяльності.

Вхідними даними для вказаного вище процесу слугували наступні обставини:

– навчальний тренінг повинен проводитися на початку VІІІ семестру теоретичного навчання;

– календарна тривалість навчального тренінгу становить 2 тижні;

– аудиторне навантаження заплановано в обсязі 72 годин;

– на самостійну роботу студентів передбачено 36 годин.

Таким чином, планування навчального тренінгу проводилося із розрахунку 9 навчальних днів по 8 академічних годин аудиторної роботи.

Процес проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу проводився в чотири етапи, які були логічно пов’язані між собою. Їх стисла характеристика приведена нижче

На першому етапі діяльності нами були визначені предмет і ціль тренінгу. Предмет тренінгу визначений як планування, забезпечення і контроль господарської діяльності віртуального підприємства громадського харчування, а також оцінка результатів такої діяльності. Ціль тренінгу сформульована як розвиток у здобувачів вищої освіти спеціальності 6.051701 «Харчові технології та інженерія»рівня вищої освіти«бакалавр» знань, умінь і навичок, які передбачено освітньо-професійною програмою підготовки за спеціалізацією«Технології в ресторанному господарстві».

На другому етапі проектування нами було розроблено концепції двох віртуальних підприємств громадського харчування: ресторану при готельно-офісному центрі, загальнодоступної їдальні при хостелі.

На третьому етапі проектування ми розробили концепцію комунікації всередині робочих груп, які призначено для обслуговування господарської діяльності віртуальних підприємств громадського харчування. Розроблена концепція комунікації заснована на вимогах двох діючих нормативних документів:

1) правила роботи підприємств громадського харчування (Правила № 219);

2) форми первинної облікової документації в торгівлі і громадському харчування (Наказ № 201).

Четвертий етап процесу проектування і розробки робочої програми навчального тренінгу був пов’язаний з розробкою предметного наповнення кожного дня навчального тренінгу.

Передбачається, що використання такої інноваційної освітньої технології як навчальний тренінг при підготовці фахівців для ресторанного і готельного бізнесу здатен вчинити позитивний вплив як на якість самої підготовки фахівців, так і на розвиток регіональної кластерної мережі гостинності.