

УДК 311.219.1

**ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІЧНОЇ ДУМКИ У СФЕРІ НАДАННЯ  
ПОСЛУГ ЗАКЛАДАМИ ХАРЧУВАННЯ В  
ХНУ ІМЕНІ В.Н. КАРАЗІНА**

**Катерина Птуха**

студентка

*Науковий керівник:* **Олена Кущенко**

канд. екон. наук,

доцент кафедри статистики, обліку та аудиту

Харківського національного університету

імені В.Н. Каразіна

Харків – важливий промисловий та науковий центр України, який зазнав колосальних руйнувань через повномасштабне вторгнення Росії. Під обстрілами опинилися тисячі житлових будинків, лікарні, школи та інші цивільні об’єкти, серед яких і один з найстарших університетів Східної Європи – Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна. Російська ракета 2 березня 2022 року влучила безпосередньо в корпус, де розташовані економічний факультет та Каразінська школа бізнесу. Унаслідок обстрілу корпус було зруйновано [1].

Наприкінці квітня дизайнер Іван Огієнко створив соціальний проєкт з реконструкції будівель країни і першою його роботою став саме корпус економічного факультету. Фото цієї автор розмістив на своїй сторінці в інстаграм, (див.рис.1).

Концепція ідеї реконструкції корпусу, на нашу думку, уособлює представлення університету майбутнього – після Перемоги. На фото ми можемо побачити, що за збереження автентичного вигляду фасаду присутні сміливі дизайнерські рішення, а саме розташування закладу харчування у корпусі на даху будівлі. Продовжуючи акцент дизайнера, у цій роботі розглянемо майбутній заклад харчування у нашому корпусі.



**Рис. 1. Ідея реконструкції корпусу економічного факультету ХНУ імені В.Н. Каразіна**

*Джерело: візуалізував автор на основі даних [2]*

Проблематика культури харчування студентів стає щоразу гострішою останніми роками. Низька культура харчування студентів проявляється в недотриманні режиму приймання їжі, надмірному споживанню ласощів та цукромістких продуктів. Також впливає недостатня обізнаність та невміння організувати харчування через завантаженість, що врешті призводить до погіршення здоров'я та працездатності студентів. Отож завдяки розгляду саме майбутнього закладу харчування можна підвищити культуру харчування студентів з погляду охорони здоров'я [3, с. 18].

Розрахункове меню для студентів на вибір складемо спираючись на калорійність та вміст білків, жирів та вуглеводів у страві, (див. табл. 1.).

**Таблиця 1. Розрахункове меню для студентів**

Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій	Білки	Жири	Вуглеводи	Калорійність
Салат зі свіжими огірками та помідорами	150	100	0,2	6	6	86
Салат з капустою	150	100	2,25	7,5	13,8	132
Куряче філе з картопляним пюре	100/150	250	29,1	17,5	44,3	455
Биточки парові з рисом	75/150	250	15,8	17,8	52	431,4
Грибний суп (входить 1 шматок)	500/50	100	14,6	13,1	24,5	304

бездріжджового хліба)						
Суп із вермішеллю (входить 1 шматок бездріжджового хліба)	500/50	100	17,2	13,7	46,1	327

Заклад харчування при вищому навчальному закладі є важливою та невід’ємною частиною життя студентів. Від його правильної організації роботи залежить не тільки здоров’я студентів, але і їхня результативність навчання. Роботу була виконано у рамках виробничої практики [4]. У цих тезах не висвітлено усіх аспектів роботи. Під час створення розрахункового меню для студентів узято до уваги калорійність продуктів, кількість білків, жирів та вуглеводів. На нашу думку, ці приклади меню є не тільки досить легкими в приготуванні але і корисними з погляду калорійності та вмісту основних поживних речовин, що потрібні для функціонування організму.

### Список використаних джерел

1. Про факультет // Економічний факультет ХНУ імені В. Н. Каразіна. – URL: <https://econom.univer.kharkov.ua/index.php?id=65&lang=u> (дата звернення 20.07.2022).

2. Іван Огієнко // Сторінка в соціальній мережі «Instagram». –URL: [https://instagram.com/ivan\\_ogienko\\_design?igshid=YmMyMTA2M2Y=](https://instagram.com/ivan_ogienko_design?igshid=YmMyMTA2M2Y=) (дата звернення 20.07.2022).

3. Коновал Н. О. Вплив збалансованого харчування на розумову діяльність студентської молоді / Коновал Н. О., Гриньова М. В // Витоки педагогічної майстерності. – 2014. – № 13. – С. 17–21.

4. Кущенко О. І. Виробнича практика. – URL: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4399> (дата звернення: 09.09.2022).