

МЕТОДОЛОГІЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ ПРИ ВИВЧЕННІ СФЕРИ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розглянуто інноваційні методики, що поєднують прикладний аспект науки з її теоретично-методологічним осмисленням. Проаналізовані методи та прийоми, що дозволяють випускникові вчн швидко орієнтуватися в постійно змінюваному ситуативному проблемному полі у галузі готельно-ресторанної справи.

Рассмотрены инновационные методики, которые объединяют прикладной аспект науки с ее теоретически-методологическим осмыслением. Проанализированы методы и приемы, которые позволяют выпускнику вуза быстро ориентироваться в постоянно изменяющемся ситуативном проблемном поле в сфере гостинично-ресторанного дела.

Innovative techniques which unite applied aspects of a science with its theoretically-methodological analysis are considered. Methods and techniques which allow the graduate of high school to be guided quickly in constantly changing situational problem field in sphere of hotel-restaurant business are analysed.

Постановка проблеми у загальному вигляді. У сучасній ситуації активізації форм і методів у парадигмі вищої освіти на перший план виступають інноваційні методики, що поєднують прикладний аспект науки з її теоретично-методологічним осмисленням. Для сучасних освітніх технологій у Європі й на Україні стають характерними дослідження на стику наук і навчальних предметів, що не тільки підкріплюють одне одного, але у взаємовпливі складають цілісний цикл знання, які одержує дипломований фахівець.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Радикальні зміни в процесі освіти відбуваються під час переходу від індустріального до постіндустріального суспільства, створюючи тип інтелектуального службовця, у термінології Білла Гейтса – "knowledge worker" [3].

На думку багатьох дослідників (В.І. Байденка, І. Нонаки, Х. Такеучі, Б. Гейтса, О.М. Новикова та ін.), тип працівника, що формується в нових умовах, може бути визначений у такий спосіб: він більш незалежний, більш винахідливий і вже не є придатком машини. Нові працівники значно більше схожі на незалежних ремісників, ніж на взаємозамінних робітників конвеєра. Вони краще освічені. Вони воліють працювати безконтрольно для того, щоб виконувати свою роботу так, як вони це вважають за потрібне. Вони звикли до змін, неясності ситуації, гнучкої організації [2–4; 6].

Мета та завдання статті. Метою та завданням статті є виявлення специфіки методології у сфері ресторанно-готельного бізнесу, спроба запропонувати студентів евристично доступну логічну схему використання методів фундаментальних наук на практиці.

Виклад основного матеріалу дослідження. Оскільки система освіти зазнає впливу від інформатизації й процесів глобалізації, впроваджуючи і розвиваючи мережу міжпредметних комунікацій, особливу увагу під час організації навчального процесу у викладанні окремих дисциплін варто приділити методам і прийомам, що дозволяють випускникові вузу швидко орієнтуватися в постійно змінюваному ситуативному проблемному полі.

Форми, методи контролю й самі позиції учасників навчального процесу (в індустріальному суспільстві – педагог авторитарний, займає позицію "зверху", націлений на передачу знань; у постіндустріальному – педагог на горизонталі разом із тими, хто навчається, створює умови для продуктивного самостійного навчання) перетворюються таким чином, що стабільна система наукових дисциплін стає динамічною, навіть в оцінюванні акцент зміщається на самоконтроль і самооцінку учнів.

У цьому, на наш погляд, полягає квінтесенція постіндустріальної парадигми освіти. Для студента написати реферат за такою темою й за таким планом, які сформулював сам, пояснити порядок тих або інших дій з погляду продуманої самим логіки і т.п. – от що повинне стати «мотором» освітнього процесу. Не самоцільне завчання навчального матеріалу, а робота з ним, його творче обігравання на основі певного плану – от шлях до внутрішньо мотивованого, захопливого читання, шлях до того, щоб учень міг і хотів вникати в зміст навчання, а не просто механічно його запам'ятовував [8].

Ми дотримуємося думки, що в сучасній методології освіти варто виходити з розуміння того, що навчальна діяльність спрямована насамперед на оволодіння діяльностями, а не тільки на оволодіння знаннями. Людина багато знаюча, людина культурна, але така, що нічого не вміє робити, не може нічого дати суспільству, не є повноцінною особистістю. Тільки людина діяльна, людина вмiла є в повному розумінні людиною. Тому вміння, зумовлені як здатності виконувати ту або іншу діяльність (і дії) є вищою, кінцевою метою навчальної діяльності.

Такі новаторські орієнтації освіти на формування цілісної особистості зумовлюють і необхідність принципово іншого підходу до формування цілей і змісту освіти. На думку Д.О. Новікова, доцільно розкривати їх "не в поняттях «знання» і «уміння», а в поняттях культу-

ри: «інтелектуальна культура», «моральна культура», «естетична культура», «інформаційна культура», «гуманітарна культура», «технічна культура», «професійна культура» і т.п. При такому підході мета й зміст освіти втрачають технократичний, відчужений стосовно людської сутності характер і переводяться в особистісний план" [4, с. 472].

Стосовно до організації навчальної діяльності під час вивчення менеджменту послуг закладів ресторанного господарства необхідно враховувати гуманітарну складову процесу навчання, що полягає не тільки у формуванні антропологічного ціннісного виміру професійної діяльності, але й у структурно-змістовних логічних зв'язках, що виявляються за допомогою таких дисциплін, як соціологія й логіка.

На нашу думку, на прикладі розвитку ресторанного бізнесу в США й Західної Європи можна виявити сфери взаємовпливу теоретичних і прикладних дисциплін. Так, зокрема, багато концептуальних стратегій сучасного готельно-ресторанного бізнесу ґрунтуються на соціологічних дослідженнях, а застосування логічних методів індукції, дедукції, аналогії, гіпотези й побудови теорії дозволяє викласти для студентів навчальний матеріал у проблемно-прикладному ключі.

Наприклад, виклад проблем, пов'язаних з визначенням потужності закладу ресторанного господарства та асортименту продукції, що випускається, може бути визначений на основі отриманих теоретичних знань з логіки.

При цьому, однак, варто завжди враховувати, що в реальних ситуаціях дипломований працівник завжди, вирішуючи поставлене завдання, буде опиратися на теоретичні знання. Це і є «професійна культура».

Так, для більш повного осмислення сучасного ресторанного господарства, варто звернути увагу на історію його виникнення, запропонувати студентові моделюючи структуру основного комплексу знань у цій області.

Як відомо, уперше в історії громадське харчування зафіксоване в писемності в 1800 р. до н.е. Ще кодекс законів Хамурані передбачав страту за розведення пива водою у відповідних “закладах харчування”. “Заклади харчування” минулого досить поширені у стародавньому Римі. Цікаво, що давньогрецькі й давньоримські таверни звичайно розташовувалися поблизу язичницьких храмів – їм передавали тварин, принесених у жертву богам у цих храмах. Крім м'яса жертвовних тварин, у меню таверн входили вино, сир, сушені овочі. Давні “заклади харчування” минулого досить численні: на відносно невеликій площі розкопаної давньоримської Помпеї налічується 118 таверн.

У Середньовіччі “їжа поза будинком” була притаманна тільки мандрівникам. Новий підйом розвитку почався з ресторану Буланжера, що за допомогою бульйону “відновлював плачучі шлунки”. Саме в ресторані Буланжера їжа стала превалювати над випивкою.

У ХХ ст. громадське харчування одержує стрімкий розвиток (у деяких країнах уже кожна третя їжа споживається поза будинком). Це зв'язано з багатьма чинниками: значне збільшення числа працюючих жінок, ріст числа розлучень, значний ріст туризму, збільшення доходів населення. Це викликало появу нових типів підприємств громадського харчування (ресторани швидкого обслуговування, ресторани, що пропонують різні національні кухні й т.п.). Правда, потрібно відзначити, що перший спеціалізований “заклад громадського харчування” – кав'ярня – з'явився в Європі в середині ХVІІ ст., а в Стамбулі – на сто років раніше.

До 50-х рр. ХХ ст. ресторан у готелі був другорядним джерелом доходу. Іноді він навіть був для власника готелю скоріше тягарем. Вважалася припустимою невелика збитковість ресторану, що покривалася доходами від номерного фонду. З іншого боку, постоялець готелю часто вважав їжу в ресторані готелю неважливою за якістю й волів обідати й вечеряти поза готелем.

Проте у міру зниження завантаження готелів, вага служби харчування як джерела доходу стала зростати, і в цей час практично зрівнялася з вагою номерного фонду. Звідси підвищена увага до цієї служби – ресторани готелів стають усе більше розкішними, число їх в одному готелі збільшується, з'являються спеціалізовані ресторани з національними кухнями, кав'ярнями, барами й т.п. Зараз чим вища категорія (зірковість) готелю, тим значніше роль ресторану.

Ресторанний бізнес за обортом займає у світі досить високе місце (наприклад, у США – третє). Разом із цим, це один із найризикованіших видів бізнесу: 50% нових ресторанів розоряються на першому році свого існування, за два роки – 65%, і тільки один ресторан з десяти доживає до 5 років.

Виходячи з наведених чинників, можна запропонувати студентів навчальну гру – складання короткої лекції на тему “Історія ресторанної справи”, складання плану якої й виявлення логічних зв'язків, що припускають не тільки описовий виклад, але й аналітичний огляд, допоможуть розвитку самостійності й розвитку навичок доказового мислення.

Навички, отримані під час складання соціологічного міні-дослідження, можна використати при оцінці діяльності продуктивної роботи ресторану. Відомо, що робота ресторану при готелі трохи від-

різняється від роботи звичайного ресторану. Тому час роботи такого ресторану повинен бути таким, щоб задовольняти переважну більшість постояльців, навіть якщо для цього в окремі години робота цього ресторану не буде приносити прибутку. При цьому (як свідчать дані досліджень європейських і американських ресторанів) до 70% гостей готелю не обідають у готельному ресторані й до 50% не вечеряють у ньому, а 2/3 доходу ресторану надходять від сторонніх відвідувачів. За допомогою гіпотетико-дедуктивного методу студент може прийти до декількох важливих висновків: 1) ресторан при готелі повинен мати окремий вхід з вулиці й свою автомобільну стоянку; 2) необхідно знаходити нові прогресивні методи для залучення споживачів. Наприклад, пропонувати їм сніданки в ресторані в зручні для них ранкові години, поліпшувати якість запропонованих страв і надавати цілий спектр додаткових послуг.

На прикладі розглянутої теми в студента формується уявлення про необхідність методологічного осмислення будь-якої проблеми прикладного характеру, закріплюються навички самостійного мислення й дослідження (багато студентів, наприклад, доходять висновку про необхідність провести маркетингово-соціологічне дослідження українських ресторанів для того, щоб виявити їхню специфіку й побудувати більш досконалий алгоритм роботи вітчизняного готельного ресторану).

Висновки. Таким чином, на прикладі менеджменту послуг закладів ресторанного господарства ми показали у поєднанні прийоми й методи наукового пізнання, після вивчення відповідних курсів застосовані на практиці в постановці й вирішенні певних проблемних завдань, цілей і методів. Це дозволяє структурувати навчальний процес, запропонувати студентів евристично доступну логічну схему використання методів фундаментальних наук на практиці, формувати повноцінного самостійного фахівця століття інформаційних технологій.

Список літератури

1. Андрущенко, В. П. Організоване суспільство. Проблема організації та суспільної самоорганізації в період радикальних трансформацій в Україні на рубежі століть: Досвід соціально-філософського аналізу [Текст] / В. П. Андрущенко. – К. : Атлант ЮЕмСІ, 2005. – 498 с.
2. Байденко, В. И. Новые методы и подходы к организации образовательного процесса. Подход, ориентированный на цели [Текст] / В. И. Байденко, Дж. Ван Зантворт – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2001.
3. Гейтс, Б. Бизнес со скоростью мысли [Текст] / Б. Гейтс. – М. : ЭКСМО-Пресс, 2001. – 480 с.

4. Новиков, А. М. Методология [Текст] / А. М. Новиков, Д. А. Новиков. – М. : СИНТЕЗ, 2007. – 668 с.

5. Нонака, И. Компания – создатель знания [Текст] / И. Нонака, Х. Такеучи. – М. : Олимп-Бизнес, 2003.

6. Тарский, А. Введение в логику и методологию дедуктивных наук [Текст] / А. Тарский. – М. : ГИИЛ, 1948. – 326 с.

7. Теоретические основы системного анализа [Текст] / под ред. В. И. Новосельцева. – М. : Майор, 2006. – 592 с.

8. Черноглазкин, С. Ю. Творчество в учении и эффективность образования [Текст] / С. Ю. Черноглазкин // Специалист. – 2004. – № 1. – С. 54–63.

Отримано 15.03.2009. ХДУХТ, Харків.

© О.М. Варипасв, Л.М. Варипасва, 2009.

УДК 658.231:640.41(477)

А.О. Борисова, доц.

В.О. Архипова, ст. викл.

А.Д. Зіньковський, студ.

UKRAINIAN HOTEL BUSINESS DEVELOPMENT

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Розглянуто проблеми українського ринку готельних послуг, який на сьогоднішній день характеризується низьким рівнем насичення і високим попитом. Але, за ринковими законами, ненасичений ринок не може існувати довгий час. Автори надають характеристику критеріям та підходам до економічного розвитку готельного бізнесу в Україні. Розглянуто різноманітні підходи до проблем розвитку готельного бізнесу по регіонах України.

Рассмотрены проблемы украинского рынка гостиничных услуг, который на нынешний момент характеризуется низким уровнем насыщенности и высоким уровнем спроса. По рыночным законам ненасыщенный рынок не может существовать длительный срок. Авторы характеризуют критерии и подходы к экономическому развитию гостиничного бизнеса в Украине. Рассмотрены подходы к проблемам развития гостиничного бизнеса в Украине.

The problems of Ukrainian market of hotel services are considered in the article. The market just goes on the stage of its development which is characterized by the low level of market saturation and high demand. According to the market economy rules, unsatisfied demand can't exist long. The article describes the industry's physical and economic characteristics and identifies yardsticks and economic ratios. Regional characteristics and differences are discussed.