

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПІДГОТОВКИ МЕНЕДЖЕРІВ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Зважаючи на масштабність та багатогранність сфери харчування при підготовці менеджерів ЗЕД та формуванні програм їх підготовки варто приділяти увагу опануванню ними європейських та світових досягнень у порівнянні з національним рівнем та реаліями з метою узгодження інтересів всіх елементів життєдіяльності студентів, що разом уявляють зовнішнє оточення та особисті потреби, індивідуальну поведінку, внутрішні мотиви та чинники.

Наприклад, для успішної роботи менеджером ресторану, студент має опанувати кулінарне різноманіття ресторанного господарства населених пунктів, традиції та інновації харчування туристів, які в сучасних умовах можуть бути представлені рівнем та структурою мережі закладів ресторанного господарства, спеціалізацією та типами підприємств, різноманіттям страв в меню, широтою і глибиною асортименту продукції та послуг харчування, кількістю світових та національних брендів доступних для споживачів.

В умовах глобалізації світової економіки характерним явищем постає доступність студентства до світових кулінарних брендів, входження на ринок України міжнародних ресторанних мереж та ресторанів зарубіжної кухні, а з іншого боку – збереження та розвиток власних місцевих кулінарних традицій як важливої складової національної культурної спадщини і форми самоідентифікації Слобожанщини. З метою встановлення відповідності структури міжнародних та внутрішніх запитів на професіоналів системи управління підприємств гостинності.

Для вирішення таких завдань кафедрою напрацьовано певний досвід та заходи щодо освоєння студентами інновацій сфери готельного та ресторанного господарства, досвіду торговельних, в т.ч. транснаціональних корпорацій для подальшого освоєння європейської практики та досвіду.

Ефективними формами освоєння студентами ЗЕД зарубіжних інновацій стали закордонні стажування викладачів та студентів, запрошення іноземних фахівців для проведення занять, виконання спільних проектів (наприклад, з проектування рекреаційних дестинацій спільно з Вищою школою управління Норвегії), проведення тренінгів з

міжнародних переговорів, інтеграції до міжнародних торговельних та готельних мереж та ін.

Виходячи із зазначених методологічних позицій стає доцільним в сучасних умовах включати науково-методичні проблеми самоменеджменту до навчальних програм підготовки менеджерів підприємств харчування та освічувати споживача з метою формування ним розумних потреб та цінностей харчування. З цією метою при підготовці менеджерів для сфери харчування введена нова дисципліна «Самоменеджмент» та відповідні теми і тренінги, пов'язані із самоменеджментом діяльності та життєдіяльності людини.