

О.М. Варипасв, канд. філос. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.М. Варипасва, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ПРОБЛЕМАТИКА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІН У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Інноваційні методики активізації форм і методів виходять на перший план у парадигмі вищої освіти, поєднуючи 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.

На думку багатьох сучасних дослідників, тип фахівця, 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.

Тому важливим і нагальним завданням є виявлення специфіки методології у сфері ресторанно-готельного бізнесу, спроба запропонувати студентам евристично доступну логічну схему використання методів фундаментальних наук на практиці.

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 виконати індивідуальне завдання 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 обігрування на основі певного плану – от шлях до внутрішньо мотивованого, захопливого читання, шлях до того, щоб учень міг і хотів вникати в зміст навчання.

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 сервісологія, сервісна діяльність, професійна психологія, філософія тощо.

На нашу думку, на прикладі розвитку ресторанного бізнесу в США й Західній Європі можна виявити сфери взаємовпливу теоретичних і прикладних дисциплін. Так, зокрема, багато концептуальних стратегій сучасного готельно-ресторанного бізнесу ґрунтуються на статистичних, соціологічних та психологічних дослідженнях, а застосування філософських 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 низки супутніх дисциплін. При цьому, однак, варто завжди враховувати, що в реальних ситуаціях дипломований працівник завжди, вирішуючи поставлене завдання, буде опиратися на набуті фахові знання. Це і є «професійна культура». Навички, отримані під час складання соціологічного міні-дослідження, можна використати при оцінці діяльності продуктивної роботи ресторану. На прикладі розглянутої теми в студента формується уявлення про необхідність методологічного осмислення будь-якої проблеми прикладного характеру, закріплюються навички самостійного мислення й дослідження.

Таким чином, на прикладі менеджменту послуг закладів ресторанного господарства можна визначити прийоми й методи наукового пізнання, які плідно використовуються на практиці. Це дозволяє структурувати навчальний процес, запропонувати студентові доступну схему використання методів фундаментальних наук на практиці, формувати повноцінного самостійного фахівця століття інформаційних технологій.