

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПРОГНОЗУВАННЯ ЗМІСТУ ПРИРОДНИЧОЇ, ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

УДК 378 (372.8) : 640.43 (542.5)

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИВЧЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Оксана ГУР'ЯНОВА (Кіровоград)

Мета статті – дослідження інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх фахівців харчової галузі наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства. Автором статті застосовано теоретичні та емпіричні методи дослідження. У статті розглянуто сутність понять «інновація», «інноваційна діяльність», «інноваційний процес»; класифікацію інновацій за різними ознаками; організаційні, нормативно-правові питання використання інноваційних ресторанних технологій; уведення інноваційної складової у технологію ресторанного господарства та пропозицію особливих послуг. Перспективами подальших наукових розвідок є аналіз інноваційних ресторанних технологій, сучасних тенденцій розвитку науки, техніки, новинок та винаходів у харчовій галузі, тенденцій надання послуг та формування сервісу на світовому ринку ресторанного бізнесу й прогнозуванню, оцінці перспектив розвитку, які впливають на процеси якісної трансформації галузі в цілому та забезпечення конкурентоспроможності її окремих об'єктів.

Ключові слова: інновації, інноваційні ресторани технології, ресторанна інновація, ресторанный сервіс, професійна освіта, харчові технології.

Постановка проблеми. У світі конкуренції різноманітних закладів ресторанного господарства одним із головних завдань є утримання постійних клієнтів та залучення нових. Для досягнення цього лише поліпшення якості продукції та обслуговування замало. На сьогодні стає актуальним уведення інноваційної складової у технологію ресторанного господарства та пропозиція ексклюзивних послуг.

Інновації, що застосовують у закладах ресторанного господарства, підвищують конкурентність закладу в сучасних жорстких умовах, тому навчальною програмою підготовки студентів напрямку «Професійна освіта» за спеціальністю «Харчові технології» передбачено вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології», де студенти знайомляться із інноваціями у галузі.

Вивчення цієї дисципліни забезпечує майбутнім фахівцям набуття знань щодо інноваційних технологій ресторанного господарства та інноваційних форм надання професійних послуг. Студенти знайомляться із сучасними аспектами нутриціології щодо харчування людини, класифікацією і характеристикою харчових і дієтичних добавок, методологією розроблення харчових раціонів спеціального призначення, основними принципами організації дитячого, дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства, із новими форматами сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвитку на вітчизняному ринку, новою філософією підходу до оформлення меню, інноваційними формами обслуговування у закладах ресторанного господарства, сучасними тенденціями впровадження і розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, організацією виїзних послуг барменів (кейтеринг-барів), інноваційними формами надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві, концептуальними принципами формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі тощо.

Аналіз актуальних досліджень. Окремі аспекти інноваційних ресторанних технологій досліджують у своїх працях такі науковці як, В. Архіпов [1], О. Борисова, О. Григоренко [6], І. Корецька [5], Н. Кравчук [5], Т. Литвиненко, Т. Мостенська, Н. Найдюк [6], Олейник, Н. Прилепа [7], Г. П'ятницька [6], В. Ростовський, Г. Сімахіна, Г. Соколюк [7], А. Українець, О. Шалева та ін.

Здійснення інноваційної діяльності регламентують Закон України «Про інноваційну діяльність» (від 04.07.02 р. № 40-IV), «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» (від 16.01.03 р. № 433-IV) тощо. Наприклад, у законі «Про інноваційну діяльність» та «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» визначено механізми впровадження інноваційної діяльності у суспільстві та заходи, які орієнтують його на інноваційний розвиток, а саме: створення необхідних (правових, економічних та організаційних) умов для оновлення, подальшого розвитку і використання науково-технічного потенціалу країни, відродження духовності, інтелекту держави, формування інноваційної культури нації тощо [3, с. 266].

Мета статті є дослідження інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх фахівців харчової галузі наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

У статті було застосовано теоретичні та емпіричні *методи дослідження*. *Теоретичні* – аналіз літератури, для визначення ступеня розробленості проблеми, її поняттєво-категоріального апарату,

розкриття сутності та структури досліджуваного феномену; систематизація та узагальнення наукових положень; аналіз нормативно-правових документів та основних понять; *емпіричні* – спостереження для виявлення загальних тенденцій розвитку нововведень у закладах ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології» неможливе без розуміння понять «інновація», «інноваційна діяльність», «інноваційний процес» тощо. Важливим є формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань використання інноваційних ресторанних технологій, різних підходів до класифікації інновацій. Також доцільно проаналізувати напрями розвитку інноваційної діяльності у сфері ресторанного бізнесу тощо. Для стимулювання самостійної роботи студентів можна проводити конкурс на кращий реферат, дослідження, презентацію на тему «Інновації у ресторанному бізнесі» за різними напрямками: прогресивні технології обслуговування та організації виробництва в ресторанному бізнесі; заклади ресторанного господарства сучасного формату; нові форми ресторанних послуг; ресторани технології різних страв; нова філософія підходу до створення та пропозиції меню тощо.

Об'єктом інноваційної діяльності є інновації. Термін «інновація» (від лат. *innovatis* – новий) трактується як нововведення.

Інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери: інноваційні програми і проекти; нові знання та інтелектуальні продукти; виробничі обладнання і процеси; інфраструктура виробництва і підприємства; організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що відчутно поліпшують структуру і якість виробництва і (або) соціальної сфери; сировинні ресурси, засоби їх видобування і переробки; товарна продукція; механізми формування споживчого ринку і збуту товарної продукції [3, с. 266].

Отже, інновація – це кінцевий результат інноваційної діяльності, який дістав утілення у вигляді введеного на ринок нового чи вдосконаленого продукту, процесу, що використовується у практичній діяльності, або нового підходу до соціальних послуг.

Суб'єкти інноваційної діяльності – фізичні або юридичні особи, які провадять інноваційну діяльність і (або) залучають майнові та інтелектуальні цінності, вкладають власні чи позичені кошти у реалізацію інноваційних проектів [3, с. 266].

Ширшим за поняття «інноваційна діяльність» є поняття «інноваційний процес». Інноваційний процес – процес перетворення наукового знання в інновацію, яка задовольняє нові суспільні потреби; послідовний ланцюг дій, що охоплює всі стадії створення новачки та її практичного застосування. На рівні підприємства інноваційний процес характеризується перш за все прагненням його учасників до комерційного успіху. Тому модель інноваційного процесу на конкретному підприємстві може мати певні відмінності, що залежить від стану наукового потенціалу підприємства, його фінансових, кадрових, інших можливостей [5, с. 12].

Вперше термін «інновація» було використано американським економістом австрійського походження Йозефом Шумпетером. Вчений розробив першу класифікацію інновацій, яка стала класичною і використовувалася до кінця 60-х років ХХ ст., у книзі «Теорія економічного розвитку» (1911 р.) він виділив п'ять типових змін: використання нової техніки, нових технологічних процесів або нового ринкового забезпечення виробництва (купівля-продаж); використання нової сировини; впровадження продукції з новими властивостями; зміни в організації виробництва і його матеріально-технічного забезпечення; поява нових ринків збуту [9].

На сучасному етапі інновації класифікують за різними ознаками. Наприклад, залежно від технологічних параметрів інновації підрозділяють на продуктові і процесні. Продуктові інновації включають застосування нових матеріалів, нового виду сировини, напівфабрикатів і комплектуючих, одержання принципово нових продуктів. Процесні інновації включають нові технології, нові організаційні форми виробничої діяльності. За типом новизни для ринку інновації поділяються на: нові для галузі у світі; нові для галузі у країні; нові для даного підприємства (групи підприємств) [4, с. 49-50].

У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є технічні, організаційно-технологічні, управлінські, комплексні. Технічні нововведення пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні, з впровадженням комп'ютерної техніки, поширенням інформаційно-технологічних нововведень, що полегшують роботу з клієнтами і допомагають вдосконалити у цілому весь процес сервісного виробництва. Організаційно-технологічні інновації пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування та організаційними нормами праці. Управлінські орієнтовані на вдосконалення внутрішніх і зовнішніх зв'язків організації, що використовують методи і форми менеджменту, наприклад ресторани швидкого обслуговування і так звані «сімейні ресторани», де власники працюють в закладі, який йому належить. Комплексні охоплюють одночасно різні аспекти і сторони сервісної діяльності.

Сучасний ринок ресторанних послуг представляють велика кількість різноманітних закладів громадського харчування: це ресторани різних стилів і концепцій, ресторан-бар, кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, закусочна, шинок, ресторан за спеціальними замовленнями (*catering*) тощо [2].

Основною послугою закладів ресторанного господарства є послуга харчування, яка складається із послуг виготовлення кулінарної продукції, створення умов для її реалізації і споживання. Крім послуги харчування, відповідно до типу й класу, заклади громадського харчування можуть надавати й інші додаткові послуги: бронювання місць; уведення дисконтних карток; розраховування за кредитними картками; користування наявними банкоматом та пунктом обміну валют, камерою схову, сейфом, телефоном, факсом, інтернетом; продаж сувенірів, преси, квітів та їхнє комплектування й пакування; виклик таксі або транспортні послуги закладу; чищення та лагодження одягу й взуття; доглядання дітей, домашніх тварин; організування видовищ, музики, дискотеки та інших видів дозвілля; обслуговування в автомобілях; організування проведення конференцій, семінарів (конференц-зал), бізнес-ланчів, банкетів, відкритого майданчика для харчування; постачання їжі, напоїв із обслуговуванням; продаж продукції на винос тощо [2].

Різноманіття закладів ресторанного господарства та послуг, які вони надають, призводить до зростання конкуренції. На сьогодні поліпшення якості продукції та обслуговування замало, отже, актуальним є уведення інноваційної складової у технологію ресторанного господарства та пропозиція особливих послуг. Існують інновації, що відповідають певному етапу розвитку суспільства або організації, викликані до життя об'єктивними потребами певного часового етапу, наприклад наявність у закладах ресторанного господарства безкоштовного бездротового Інтернет Wi-Fi тощо. Але існують такі інновації, які додадуть закладу неповторності, унікальності, привабливості для споживачів. Впровадження нововведень у ресторанній сфері має забезпечити безліч зручностей для клієнтів. Останніми інноваційними ресторанними технологіями можна назвати застосування інтерактивного (електронного) меню, екрану-планшету на столах, сенсорного дисплею, застосування QR-коду у маркетингу підприємства, технології LED оповіщення, харчові 3-D принтери, сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проєкцій і відео-мепінга для демонстрації приготування страв, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання web- і телекомунікаційних технологій тощо [8].

Основними напрямками розвитку сучасних технологій у закладах ресторанного господарства є: створення ресторанів по типу Free Floor; відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення по мережі Інтернет та доставку споживачеві; приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтерінг тощо. Ресторани фрі-фло, мають новий формат із поєднанням фаст-фуду та «шведського столу», де клієнт має свободу вибору та безпосередній доступ до товару, переважають низькі ціни та швидке обслуговування. У ресторанах такого типу нарівні із традиційними виробничими цехами функціонує відкрита кухня, де відбувається демонстрація приготування страв. Класичний фуд-корт – це декілька невеликих підприємств харчування, об'єднаних одним великим загальним залом, вони можуть бути вуличні та стаціонарні. Можуть розміщуватися, наприклад, у торговельному, офісному, розважальному центрі, кінотеатрі тощо. Основними видами підприємств фуд-корта можуть бути фреш-бар, картопля, млинці, гриль, кав'ярня, піцерія, бутербродна, морозиво, Fun Food (поп-корн, солодка вата) та ін. У концептуальному підприємстві ресторанного господарства інтер'єр оформлений у національному або екзотичному стилі, а в меню можливе суміщення різної кухні і стилів. Ідея концептуального ресторану включає вибір певної теми, відповідно до якої розробляється меню, оформлення інтер'єру, обслуговування, посуду, меблів та ін. Організація виїзного обслуговування за системою кейтерінг поставляє продукти харчування, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету поза рестораном, обслуговування різних заходів. Види кейтерінгу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний, роздрібний продаж, VIP-кейтерінг [1, с. 266-296].

Результатом інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства будуть нові ідеї, нові й удосконалені ресторани продукти і послуги, технологічні процеси, форми організації і управління.

Велика роль у виборі інновацій належить вивченню тенденцій на світовому ринку ресторанного бізнесу та прогнозуванню, оцінці перспектив розвитку. Необхідно звертати увагу на основні сучасні тенденції розвитку науки і техніки, новинки та винаходи у харчовій галузі та на ринку послуг. На основі зібраної інформації можна зробити вибір інноваційної стратегії та відповідно до цього обрати предметну спеціалізацію ресторанного підприємства, технології основного та допоміжного виробництва, стиль обслуговування, систему управління тощо. Запровадження інновацій коштує недешево, проте запропонувавши клієнтам ексклюзивний сервіс, меню та послуги заклади ресторанного господарства здатні забезпечити собі виживання та прибуток на ринку послуг.

Висновки. Результатом впровадження інноваційних технологій надання послуг та формування сервісу відповідно до сучасних вимог є процеси якісної трансформації галузі в цілому та забезпечення конкурентоспроможності її окремих об'єктів. Інноваційний розвиток ресторанних технологій підвищує конкурентність закладу в сучасних жорстких умовах, тому при підготовці фахівців напрямку «Професійна

освіта» за спеціальністю «Харчові технології» варто звертати особливу увагу на вивчення інноваційних ресторанних технологій.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.пос. / [В.В. Архіпов, В.А. Русавська]. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 – [Чинний від 01.07.2004].
3. Закон України «Про інноваційну діяльність» (№ 40-IV від 4 липня 2002 р.) // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2002. – № 36. – С. 266.
4. Ивасенко А.Г. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / [А.Г. Ивасенко, Я.И. Никонова, А.О. Сизова]. – М.: КноРус, 2009. – 418 с.
5. Кравчук Н.М. Інноваційні ресторани технології. / [Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька]. – К.: НУХТ, 2014. – 114 с.
6. П'ятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. / [Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк]. // Товари та ринки. – 2013. – № 2. – С. 29-43.
7. Прилепа Н.В. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу / [Н.В. Прилепа, Г.О. Соколюк]. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2014. – № 4, т. 2. – С. 162-164.
8. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/category/technologies/>
9. Шумпетер Й. Теория экономического развития (Исследование предпринимательской прибыли, капитала, кредита, процента и цикла конъюнктуры) / Й. Шумпетер; [Пер. с англ.]. – М.: Прогресс, 1982. – 455 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Гур'янова Оксана Віталіївна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри теорії і методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка.

Наукові інтереси: теорія та методика викладання дисциплін за напрямом підготовки професійна освіта (харчові технології).

УДК 378.091.33:640.4

МІСЦЕ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Наталія МИРОНЕНКО (Кіровоград)

У статті розглядається сутність таких дефініцій як інновація, інноваційна діяльність, виокремлено напрями досліджень, що розробляються вітчизняними та зарубіжними науковцями щодо здійснення інноваційної діяльності в педагогічній освіті. Також розкривається значення інноваційної діяльності у сучасній системі освіти та її актуальність у підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи. Показано деякі аспекти інноваційної спрямованості педагогічної діяльності викладачів під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Наведено приклад застосування такої інноваційної діяльності як метод проектів, що є ефективним для формування фахівця, здатного вільно себе почувати в умовах сучасних ринкових відносин, під час викладання фахових дисциплін в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Ключові слова: інновації, інноваційна педагогічна діяльність, метод проектів, готельно-ресторанна справа.

Постановка проблеми. Початок ХХІ століття – період активного розвитку та оновлення соціально-економічної, суспільно-політичної сфер життя, вироблення і впровадження нових технологій. Сучасний ринок праці вимагає підготовки нового покоління готового до здійснення інноваційної діяльності. Інноваційність – ознака сучасного суспільства, об'єктивна реальність, яку потрібно усвідомити та прийняти. Зважаючи на розвиток готельно-ресторанної справи в останні роки надзвичайно важливим є якісна підготовка майбутніх фахівців даної галузі. Провідна роль у підготовці фахівців здатних задовольнити сучасний ринок праці належить педагогічним працівникам. Це передбачає розробку нових методичних матеріалів, готовність викладачів здійснювати дану інноваційну діяльність (уміння по-новому формулювати мету даного предмета, бачити індивідуальні здібності студентів та вміння їх розвивати, володіти технологіями інноваційного навчання тощо). Тому саме питання впровадження інноваційної діяльності у процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи і зумовило тему нашого дослідження.

Аналіз актуальних досліджень. Інноваційна діяльність в галузі освіти досліджується педагогічною інноватикою – окремою галуззю педагогіки. Над проблемами інноватики працюють сучасні вітчизняні педагоги, вчені (І. Бех, Л. Буркова, Л. Даниленко, І. Зязюн, О. Киричук, О. Козлова, В. Кремень, В. Мадзігон, К. Макагон, С. Подмазін, В. Пінчук, О. Савченко, А. Сологуб, Н. Федорова, А. Фурман, М. Ярмаченко та ін.). У теорію та методику навчання майбутніх фахівців-виробничників великий внесок зробили вчені-педагоги С. Батищев, А. Біляєва, В. Ледньов, Н. Никало, Д. Тхоржевський, Б. Федоришин, С. Шапоринський, А. Щербаків. Багато видатних педагогів, таких як Л. Виготський, С. Рубінштейн,