

Л. В. Прасол

викладач вищої категорії

*ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва
Дніпровського державного технічного університету»
м. Кам'янське, Дніпропетровська область, Україна*

А. С. Захорольська

викладач II категорії

*ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва
Дніпровського державного технічного університету»
м. Кам'янське, Дніпропетровська область, Україна*

БІНАРНІ ЗАНЯТТЯ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛІСТІВ

Освіта – скарб; праця – ключ до нього.

П'єр Буаст

***Анотація.** Мета статті полягає в тому, щоби проаналізувати ефективність проведення бінарного заняття з двох економічних дисциплін: економіки підприємств різних типів і основ бухгалтерського обліку. Методологія дослідження полягає у використанні наступних методів: аналітичного при аналізі правильного використання матеріалу, порівняльного при зрівнянні викладання теми «Показники стану запасів сировини і товарів та чинники, що визначають їх розмір» в дисциплінах – економіки підприємств різних типів і обліку і звітності, верифікації при з'ясуванні правильності використання різних методів. Наукова новизна роботи полягає в удосконаленні ефективності проведення бінарного заняття і полегшенні засвоєння матеріалу студентами.*

***Висновки.** Проведення аналізу ефективності використання однієї теми, яка викладається двома дисциплінами паралельно, показує, що знання теми, яка вивчається, фактично базуються на знаннях двох дисциплін, що поглиблює і покращує знання студентів. А інноваційні форми і методи проведення можуть залежати від досвіду викладачів.*

***Ключові слова:** аналіз, ефективність, економіка підприємств різних типів, основи бухгалтерського обліку, бінарне заняття.*

Актуальність теми дослідження. Україна адаптується, як до економіки європейських країн, так і до стандартів європейської освіти, тому виникають нові вимоги до навчального процесу.

Випускники європейських навчальних закладів являються спеціалістами вузької спеціалізації, але при цьому вони повинні володіти загальними і професійними компетенціями. В системі освіти України також введені компетенції – при цьому в різних економічних дисциплінах інколи зустрічаються однакові компетенції при вивченні близьких по суті або однакових тем. Тому бінарні заняття (коли заняття проводяться двома викладачами) – які можуть мати різні форми, методику проведення, являються інноваційними і актуальними.

Дослідження проблеми. Проблема інтеграції навчальних занять – бінарних уроків та зв'язків між предметами в процесі підготовки молодших бакалаврів опрацьовувалась як викладачами-практиками, так і науковцями, зокрема Є. Глінською, І. Козловською, А. Коломійцем, Т. Литвиненко, Г. Максимовим, В. Максимовою, А. Подозьоровою, Б. Тіговою та ін.

Мета статті полягає у проведенні аналізу ефективності проведення бінарного заняття з двох економічних дисциплін: економіки підприємства та обліку і звітності.

Виклад основного матеріалу. При переході на євростандарти для навчальних закладів України були створені нові концепції освіти, нові компетентності, якими мають володіти випускники. Викладачі і студенти отримали нові завдання і нові виклики у навчальному процесі. Таким чином, перед викладачем постають питання педагогічної і методичної майстерності, зміни старих стереотипів навчання, бути новатором в підході до організації навчального процесу.

Постійне завдання викладача – навчити студентів вчитися. В сучасних навчальних програмах на самостійну роботу студентів виділяється більше часу, ніж на лекції та практичні завдання. Це пов'язано із тим, що більшість держав, в тому числі й Україна, вступили в період інформаційного суспільства, яке передбачає навчання впродовж всього життя, і як правило, навчання самостійного.

Ресторанний бізнес – це особливе мистецтво і лише справжній професіонал досягне у ньому успіху. Ресторанне обслуговування – одна з найперспективніших спеціальностей на сучасному етапі розвитку світової економіки. З кожним роком в Україні з'являються все нові види закладів ресторанного господарства, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними, концептуальними ресторанами, саме тому існує велика потреба у підготовці висококваліфікованих фахівців даної сфери. Ресторатор – це організатор, економіст, креативщик, адміністратор і менеджер в одній особі. Саме ресторатор розробляє цінову політику підприємства, контролює постачання сировини та товарів, координує роботу підприємства, займається формуванням позитивного іміджу закладу. Тому велике значення має підготовка майбутніх спеціалістів у навчальних закладах.

Метою педагогів коледжів має стати формування нового інтерактивного способу мислення у майбутніх спеціалістів. А враховуючи те, що в деяких дисциплінах окремі теми аналогічні, то виникає потреба в об'єднанні зусиль викладачів. Тому виникли бінарні заняття. Бінарне заняття, побудоване на тісних міжпредметних зв'язках, може проводитись спільно двома викладачами відповідних дисциплін [1].

Бінарне заняття – це навчальне заняття, побудоване на тісних міжпредметних зв'язках, яке проводиться спільно двома викладачами відповідних дисциплін (наприклад, «Економіка підприємств різних типів» та «Обліку і звітності»)

Воно передбачає проведення сумісного (або доповнюючого) заняття за суміжними темами з двох дисциплін за участю двох викладачів. На такому занятті повинні бути розписані абсолютно чітко, до хвилини: вступ, презентація, практичні елементи для кращої орієнтації в темі, дебати між викладачами і студентами з певних питань, причому студент повинен довести свої знання не простим переказом підручника, а включити своє розуміння і бачення проблеми.

З точки зору економічних дисциплін, непогано працює метод «призначення» студентів на «посади» директора фірми, головного бухгалтера, економіста тощо. В цій ситуації студенти інакше ставляться до поставленого питання, як до такого, яке, начебто, насправді стоїть перед фірмою. Такі заняття найбільше наближені до життєвих ситуацій. Тут спрацюють: інтерес студента, чи впорається він зі своїми «посадовими обов'язками», чи кращий він від інших «спеціалістів».

Метою вивчення дисципліни «Економіка підприємств різних типів» є формування сучасного економічного мислення, глибокого комплексного розуміння проблем управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємства ресторанного господарства та опанування навичками їх практичного розв'язання. Дуже схоже можна побачити і в предметі «Облік і звітність», так як мета вивчення дисципліни – формування у студентів базових теоретичних і практичних знань з обліку та звітності у ресторанному бізнесі, розвиток креативного економічного мислення студентів, формування навичок адекватно діяти в умовах вдосконалення нормативних і законодавчих актів з питань обліку та звітності, зміни підходів до обліку.

Якщо говорити про спільні теми для навчальних курсів, як «економіка підприємств різних типів» і «обліку і звітності», то одною з таких тем є «Показники стану запасів сировини і товарів та чинники, що визначають їх розмір». Рациональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективної і ритмічної роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності. Нормальна робота підприємств потребує безперебійного постачання матеріально-технічними засобами, устаткуванням, інвентарем, спецодягом, столовим посудом та ін. Від цього залежить виконання виробничої програми підприємства, якість блюд, культура обслуговування споживачів.

Мета вивчення цієї теми в економіці – з'ясування сутності сировинних і товарних ресурсів підприємства ресторанного господарства та механізму формування сировино-товарного забезпечення виробничої програми й товарообороту підприємств галузі, формування чіткого уявлення про сутність і склад запасів сировини і товарів у підприємствах галузі та чинники, що визначають їх розмір, набуття практичних навичок визначення показників стану запасів сировини і товарів, їх планування у підприємствах галузі.

Вивчення теми доцільно починати зі з'ясування сутності й ролі сировинних і товарних ресурсів як фактора виробництва та предмета праці в підприємствах ресторанного господарства. Для виробництва кулінарної продукції у ресторанному господарстві використовується різноманітна сировина, яка поділяється на групи. Слід зазначити, що у підприємствах галузі сировину можна розглядати у складі товарних

ресурсів, оскільки вона за якісними параметрами аналогічна продовольчій групі споживчих товарів.

Умовою забезпечення процесу виробництва та реалізації продукції є формування сировинного й товарного забезпечення підприємства, під яким розуміється діяльність із закупівлі та доставки сировинних і товарних ресурсів необхідного обсягу, асортименту та якості. Метою формування сировинного й товарного забезпечення є створення умов для реалізації мети діяльності підприємства на ринку, виконання планів виробництва, товарообороту та прибутку. Реалізація цієї мети забезпечується шляхом розв'язання множини завдань. Необхідно пам'ятати, що якість організації роботи із сировинного й товарного забезпечення обумовлює розмір і рівень багатьох показників господарсько-фінансової діяльності підприємства. Крім того, для нормальної роботи підприємства важливе значення має правильне визначення потреби в сировині й товарах, яка повинна узгоджуватися з обсягами випуску продукції й товарообороту. Залежно від широти асортименту продукції на підприємствах галузі використовуються два основних методи визначення потреби в сировині й товарах: на основі виробничої програми й індивідуальних норм витрати сировини на одиницю продукції та на основі середньогрупових норм витрати сировини [3].

Мета вивчення в обліку і звітності є закріпити знання з теми „Облік запасів», засвоїти методи оцінювання запасів при вибутті, навчитися розуміти та орієнтуватися в практичній ситуації і вміти приймати конкретні рішення, застосовувати знання теорії на практиці. А також розвивати та формувати економічне мислення, уміння застосовувати набуті знання для розв'язання нестандартних ситуацій та задач, розвивати логічне мислення, аналітичні здібності з вироблення альтернативних рішень.

Тобто, можна побачити, що вивчення цієї теми в обох дисциплінах не просто подібні, але і доповнюють одна другу. При проведенні практичного бінарного заняття викладачі можуть використовувати одні і ті ж приклади, які допоможуть студентам добре засвоїти цю тему. При цьому потрібно використовувати приклади, які гарно ілюструють поставлене завдання. Так, використання жартівливого дитячого віршика допоможе не тільки окреслити проблему, але і внести позитивне в ході обговорення і рішення поставленої задачі. Наприклад: потрібно класифікувати перераховане у віршику майно з точки зору економіки і бухгалтерії на: 1. основні засоби; 2. матеріали; 3. готову продукцію; 4. малоцінні і швидкозношувані предмети

« Робін-Бобін, ненаїда
Між завтраком та обідом
З'їв корову і телятко,
Мирку масла із горнятком,
Церкву з паствою разом,
Цілій жбан із молоком,
З'їв підводу і бика,
М'ясника і лісника,
Дві крамниці зі свіжим хлібом.
Потім добре пообідав,
Рота вітру. І реве: «Їсти хочу, плач бере!»» [4]

Або на прикладі рішення задачі про складання продуктового балансу потрібно донести до студентів з точки зору економіки знання про те, що товарне забезпечення виробничої та торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства визначається наявними запасами сировини і товарів та відповідним їх надходженням у певний період часу. При цьому потрібно знати, як встановити правильні пропорції між обсягами надходження, розмірами запасів сировини і товарів та їх витрачанням у виробництві і реалізації, а також пояснити, що взаємозв'язок, який відображає балансове рівняння отримало назву продуктового балансу.

А з точки зору обліку і звітності викладачу потрібно доповнити поданий матеріал тим, що заклад ресторанного господарства здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє та (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва та купівельних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. Отже, ресторанне господарство має ознаки виробництва, роздрібно-торгівлі та сфери послуг. Перш ніж перетворитися на готову страву, товар (сировина) проходить три етапи: комора → виробництво (кухня) → реалізація (зали кафе, бари, дрібно-роздрібна мережа). Проте деяка частина найменувань товарів, пройшовши всі ці етапи, може бути продана в незмінному вигляді – як закупний товар. Зважаючи на таку специфіку, вважати ресторанну діяльність у цілях бухгалтерського обліку суто роздрібною торгівлею або тільки виробництвом не можна. Тому відповідно до таких особливостей для рестораторів були розроблені методичні рекомендації (№ 157) з ведення бухгалтерського обліку. [5] У них закладам ресторанного господарства запропоновано два методи обліку: торговельний та виробничий.

Розглянувши обидва методи, викладач пояснює студентам, що ресторатори можуть вести свій бухоблік торговельним або виробничим методом обліку. Рішення про обраний метод підприємство приймає самостійно. Виробничий метод найбільше відповідає П(С)БО [6] і гарантує правильне відображення результатів діяльності: дає більш точні дані про собівартість готових страв і напоїв. Торговельний метод хоч і простий, але підійде не кожному ресторанному господарству.

Висновки. Таким чином, можна зробити висновки, що проведення бінарного заняття з вищеприведеної теми в значній мірі інноваційне і подвоює знання з економіки та обліку і звітності. А також перед студентами- майбутніми фахівцями з ресторанного бізнесу постає питання: яку систему обліку обрати в майбутньому бізнесі. Але це ще не все. При проведенні подібних занять студенти вчаться бути керівниками і самі пропонують зміни до законодавства, які на їхню думку покращать роботу закладів ресторанного господарства. Так, це поки тільки спроби, але це свіже бачення проблем, які їм же колись і прийдеться вирішувати. Тобто, бінарні заняття дають можливість розкрити творчий потенціал найбільш підготовлених і розумних студентів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бінарні заняття [Електронний ресурс] / О. Ю. Красик. URL: oles.at.ua/statti/binarni_uroki.doc
2. Інтегровані уроки як вид нестандартної організаційної форми навчання української мови [Електронний ресурс] / Ірина Кучеренко. URL: http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/umlsh/2011_3/
3. Жарко, І. В. Економіка підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. для самостійного вивчення дисц. / І. В. Жарко, Л. М. Смокова. Харків : ХДУХТ, 2008. С. 34.
4. Малкович І. ID: 535492 Рубрика: Поезія, Лірика дата надходження: 08.11.2014 08:05:12.
5. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами (затверджено наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 17.06.2003 р. № 157) [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03#Text>
6. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ МФУ від 27.04.2000р. № 92 (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00#Text>

L. Prasol, A. Zakhorska. Binary classes as an innovative approach to developing professional competencies of future specialists. – Article.

Summary. Analysis of the effectiveness of using one topic taught by two disciplines in parallel shows that the knowledge of the topic being studied is actually based on the knowledge of the two disciplines, which deepens and improves students' knowledge. And innovative forms and methods of implementation may depend on the experience of teachers.

Key words: analysis, efficiency, economy of enterprises of various types, basics of accounting, binary class.