

размещения варьируется от 20 (гостиница «Святязь») до 180 человек (гостиница «Горизонт»).

Материально-техническая база предприятий определена как устаревшая.

Следует отметить, что санаторные учреждения отличаются высоким качеством предоставляемых услуг. Сфера общественного питания представлена 50 кафе, барами, ресторанами и закусочными различной формы собственности.

В регионе действует одно высшее учебное заведение, осуществляющее подготовку специалистов с высшим образованием в сфере туризма, — Барановичский государственный университет. Также на территории региона действует УО «Барановичский государственный профессионально-технический колледж сферы обслуживания» и Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза, осуществляющие в том числе профессиональную подготовку поваров, кондитеров и других работников сферы общественного питания.

Особое внимание в региональном управлении должно уделяться планированию, особенно стратегическому, а также маркетингу. Было выявлено, что на последней туристической выставке-ярмарке, проходившей с 1 по 4 ноября 2009 г., материалы, представленные Брестской областью, не включали информации, касающейся Барановичского региона.

Автором предпринята попытка проведения SWOT-анализа туризма в Барановичском регионе. На основе изучения туристических ресурсов, находящихся на территории региона, предложено его позиционирование в качестве «Усадебного края». Также предложен пример интернет-сайта, который может быть использован потенциальными туристами, а также инвесторами для получения информации о Барановичском туристическом регионе.

*З.Е. Коктыш, О.Д. Тупальская
БГЭУ(Минск)*

ОРГАНИЗАЦИЯ ПОЭТАПНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ФОРМИРОВАНИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ НАВЫКОВ

В Республике Беларусь на 1 января 2009 г. по данным Статистического ежегодника 2009, функционируют 312 предприятий размещения и 11 450 предприятий общественного питания. В сфере гостинично-ресторанного хозяйства занято около 500 000 человек. БГЭУ — единственный университет, который каждый год выпускает 200 специалистов с высшим образованием в данной сфере.

Таким образом, около 1000 человек одновременно проходят процесс обучения по специальности «экономист-менеджер на предприятии гостинично-ресторанного хозяйства». Специфика данной сферы обуславливает актуальность проблемы получения практических навыков, так как уровень профессионализма в данной сфере — это не только и не столько теоретическое образование, сколько практический опыт. Имея базовые навыки и умения, степень бакалавра, продвигаться на более высокие должностные позиции несложно. Однако чтобы выйти на уровень навыков и умений, необходимых для специалиста высокого уровня, нужны годы подготовки и опыта работы. А где, как ни на «живых» предприятиях, получать эти навыки, поскольку большинство ситуаций невозможно смоделировать в теории. Но, к сожалению, далеко не все предприятия общественного питания и размещения заинтересованы в предоставлении условий для приобретения ценных практических навыков будущих специалистов как можно на большем числе участков функционирования предприятия.

И поэтому, мы считаем, что создание собственных баз для приобретения практических навыков может стать решением проблемы. Такой базой может выступить собственное предприятие питания и размещения бюджетного типа.

Обеспечение жизнедеятельности настоящего предприятия будет осуществляться главным образом студентами, правда, пока под контролем инструктора.

Будущие специалисты будут задействованы как в работе «фронт-офис», так и в работе «бэк-офис»: служба бронирования, служба приема и размещения, служба обслуживания и эксплуатации номерного фонда, служба безопасности, инженерно-техническая служба, система расчетов и заказов, служба питания и напитков, служба маркетинга и продаж, бухгалтерия и другие службы.

При этом главные управленческие позиции будут занимать специалисты, которые будут контролировать студентов и принимать активное участие в процессе обучения.

Данный проект предусматривает поэтапное прохождение практического обучения, начиная с первого курса с последующей сдачей экзамена либо зачета после каждого уровня. Так как большинство работ в данной сфере являются внештатными, то график работы студентов будет подстроен под обучающий процесс.

Кроме того, к работе предприятия можно привлечь студентов других факультетов БГЭУ и практикантов кулинарных училищ.

Реализация данного проекта целесообразна с таких позиций, как подготовка специалистов высокого уровня, обладающих не только теоретическими, но и практическими навыками и умениями; и решение проблемы нехватки бюджетных мест размещения в г. Минске.

184

□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□.
□□□□□□□□.
□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□
□□□□□□□□□□. □□□□□□□□□□.