

УДК 338.465.4

**Дьяченко Роксолана Вікторівна**,  
кандидат мистецтвознавства,  
старший викладач кафедри  
готельно-ресторанного і туристичного бізнесу  
Київського національного університету  
культури і мистецтв  
ORCID 0000-0002-8177-2357

## СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ЗАКЛАДИ УКРАЇНИ ЯК ОСЕРЕДКИ ДОЗВІЛЛЯ

**Мета статті** – проаналізувати вимоги до облаштування різних типів ресторанних закладів з урахуванням забезпечення культурно-дозвіллевих потреб, зокрема на основі останніх нормативних документів у сфері ресторанного сервісу в Україні. **Методологія.** В основу дослідження покладено загальнонаукову міждисциплінарну методологію, яка спирається на фундаментальні положення культурології, менеджменту, дизайну та інших наук. Використано загальнонаукові методи: аналізу, синтезу, узагальнення, класифікації і под. **Наукова новизна** полягає у дослідженні еволюції типів ресторанних закладів від задоволення утилітарно-прагматичних до соціокультурних потреб, перетворення закладів харчування України в осередки дозвілля і культури. **Висновки.** Розвиток типів ресторанів в Україні відбувся у річці основних загальносвітових тенденцій, спричинених об'єктивними соціально-економічними, політичними етапами розвитку людства та країни. Саме це визначило специфіку утилітарного (побутового) та соціокультурного наповнення їх функціонального призначення, що відобразилося у різних класифікаціях та закріпилося у відповідних стандартах. Так, в Україні протягом ХХ – на початку ХХІ ст. сформувалося кілька основних різновидів функціональних типів закладів, з притаманними для них особливостями створення, зонування й облаштування відповідно з інтересами клієнтів певних прошарків населення. Переорієнтація закладів громадського харчування, зокрема в Україні, у своєрідні осередки культури, з притаманними їм функціями центрів дозвілля і розваг (що, власне, знайшло відображення й у Національному стандарті) – не лише вимога сучасності, а й традиційний підхід до розширення спектру задоволення різних потреб відвідувачів, який широко поширений у світі.

**Ключові слова:** дозвілля, соціокультурні потреби, ресторани, типи ресторанних закладів, харчування.

*Дьяченко Роксолана Викторовна, старший преподаватель кафедры гостинично-ресторанного и туристического бизнеса Киевского национального университета культуры и искусств*

### **Современные ресторанные заведения Украины как центры досуга**

**Цель статьи** - проанализировать требования к обустройству различных типов ресторанных заведений с учетом обеспечения культурно-досуговых потребностей, в частности на основе последних нормативных документов в сфере ресторанного сервиса в Украине. **Методология.** В основе исследования - общенаучная междисциплинарная методология, которая опирается на фундаментальные положения менеджмента, культурологии, дизайна и других наук. Используются общенаучные методы: анализа, синтеза, обобщения, классификации и под. **Научная новизна** заключается в исследовании эволюции типов ресторанных заведений от удовлетворения утилитарно-прагматических к социокультурным потребностям, преобразования общепита Украины в ячейки досуга и культуры. **Выводы.** Развитие типов ресторанов в Украине происходило в русле основных общемировых тенденций, вызванных объективными социально-экономическими, политическими этапами развития человечества и страны. Именно это определило специфику утилитарного (бытового) и социокультурного наполнения их функционального назначения, что отразилось в различных классификациях и закрепились в соответствующих стандартах. Так, в Украине в течение ХХ - начале ХХІ века сформировалось несколько основных разновидностей функциональных типов учреждений, с присущими для них особенностями создания, зонирования и обустройства в соответствии с интересами клиентов определенных слоев населения. Переориентация заведений общественного питания, в частности в Украине, в своеобразные очаги культуры, с присущими им функциями центров досуга и развлечений (что, собственно, нашло отражение и в Национальном стандарте) - не только требование современности, но и традиционный подход к расширению спектра удовлетворения различных потребностей посетителей, который широко распространен в мире.

**Ключевые слова:** досуг, социокультурные потребности, рестораны, типы ресторанных заведений, питание.

*Diachenko Roksolana, Ph.D. in Art History, Kyiv National University of Culture and Arts*

### **Modern restaurant places in Ukraine as leisure centers**

**The purpose of the article** is to analyze the requirements for the arrangement of various types of restaurant establishments, taking into account the provision of cultural and leisure needs, in particular on the basis of the latest

regulatory documents in the sphere of restaurant service in Ukraine. **Methodology.** The research is based on the general scientific interdisciplinary methodology, which is based on the fundamental principles of management, culturology, design and other sciences. Common scientific methods are used: analysis, synthesis, generalization, classification and sub. **The scientific novelty** consists in the study of the evolution of types of restaurant facilities from the satisfaction of utilitarian pragmatic to socio-cultural needs, the transformation of Ukraine's nutrition facilities into leisure and culture centers. **Conclusions.** The development of types of restaurants in Ukraine took place in line with the main global trends caused by objective socio-economic, political stages of development of mankind and the country. It was this that determined the specifics of the utilitarian (domestic) and socio-cultural filling of their functional purpose, which reflected in various classifications and was fixed in the relevant standards. Thus, in Ukraine during the XX - the beginning of the XXI century, several basic types of functional types of institutions were formed, with the peculiarities of creating, zoning and arranging them in accordance with the interests of clients of certain segments of the population. The reorientation of public catering establishments, in particular, in Ukraine, into original centers of culture, with its inherent functions of leisure and entertainment centers (which, in fact, was reflected in the National Standard), is not only a requirement of the present but also a traditional approach to expanding the spectrum of satisfaction of various the needs of visitors, which is widespread in the world.

**Key words:** restaurants, types of restaurant establishments, leisure, socio-cultural needs, nutrition.

Обґрунтування і мета дослідження. Сучасні соціально-економічні вимоги потребують від менеджерів ресторанної справи вирішення широкого спектру вимог, пов'язаних не лише із забезпеченням утилітарної потреби в харчуванні, а й потреби у забезпеченні дозвілля, розширенням низки послуг, які повинні враховуватися у ресторанній сфері. Тому дедалі частіше дослідження ресторанних закладів поєднуються не лише з ресторанним бізнесом, а й з соціально-дозвіллевою сферою, гостинністю, морфологією та характерними ознаками середовища, створеного людиною. Все це актуалізує дослідження типів ресторанних закладів, зокрема їх еволюції, у контексті розширення послуг, які вони надають, у русло задоволення соціокультурних потреб відвідувачів. Отже, мета статті – проаналізувати вимоги до облаштування різних типів ресторанних закладів з урахуванням забезпечення культурно-дозвіллевих потреб, зокрема на основі останніх нормативних документів у сфері ресторанного сервісу в Україні.

Ступінь наукової розробки. Утім, таке розуміння специфіки ресторанних закладів не є новим, хоча у своїй основі їх утилітарно-прагматична функція є незмінною. Так, дослідженням ресторанних закладів присвячено низку праць як українських, так і зарубіжних авторів. У контексті вивчення теми представляє інтерес дослідження українських авторів у сфері *менеджменту*, зокрема таких науковців: В. Архіпова, Ю. Білодіда, В. Бугаєнко, Ю. Волкова, І. Гілілова, Н. Денисової, О. Завадинської, Ю. Карягіна, Ф. Лоусан, М. Мальської, Н. Пятницької.

У контексті з зазначеною проблематикою актуалізується значення науково-методичних рекомендаційних програм з проектування підприємств громадського харчування, а також звернення до останніх національних стандартів, на яких ми зупинимо увагу нижче. Зазначені джерела важливі тим, що в них представлено критичний аналіз утилітарно-технічного аспекту ресторанних підприємств, розглядаються конкретні рекомендації щодо їх проектування і под. Це, у свою чергу, уможливило розуміння деяких чинників, зокрема культурно-мистецьких, завдяки яким відбувається формування вимог до ресторанного сервісу та відповідного інтер'єру в Україні. До цієї групи публікацій варто віднести праці Г. Вишневської, Д. Гарайди, М. Гнатюка, Ю. Карягіна, Г. Колчанової, С. Лінди, В. Уреньова тощо.

Також варта уваги і низка наукових публікацій, які вийшли друком останнім часом, зокрема: В. Русавської «Інфраструктура гостинності XIX ст.», І. Скавронської «Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду», Л. Резвухіної «Принципи формування дизайну інтер'єру для підприємств громадського харчування», М. Мальської «Ресторанна справа», Л. Грицюк «Проектування закладів харчування», О. Завадинська, Т. Литвиненко «Організація ресторанного господарства», Л. Іванова, О. Дишкантук «Дизайн інтер'єру готельно-ресторанних об'єктів». Їх перелік свідчить про зростання інтересу до проблеми організації ресторанного сервісу.

Серед зарубіжних дослідників ґрунтовними є дослідження Дж. Тейлора, А. Мейєра, Дж. Ванна, М. Дорфа, Р. Барабан та ін.

Виклад основного матеріалу. Про необхідність поєднання в ресторанних закладах різних соціальних функцій свідчать останні національні стандарти. Зокрема, у Національному стандарті ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», який набув чинності у відповідності з наказом Держспоживстандарту України від 31 березня 2004 р. № 59 після скасування в Україні ГОСТу 30389-95, під ресторанним господарством (РГ) розуміють тип економічної діяльності з надання певних послуг у задоволенні харчувальних потреб споживачів, що може

відбуватися як з облаштуванням їх дозвілля, так і без нього. Під ресторанним закладом у названому стандарті розуміється організаційна одиниця у структурі РГ, яка займається виробленням і (або) доготовленням, продажем та організацією споживання продуктів власного виробництва або закупних товарів, організовує дозвілля споживачів [2, 2-4].

Ресторанні заклади, що є осередками сфери обслуговування, орієнтуються на виробництво та підготовку продуктів, пошук можливостей їх організованого колективного споживання через задоволення індивідуальних потреб споживача [6, 107]. В них поєднуються виробничо-трудова процеси, а також обслуговування і споживання. Відповідно до цього у ресторані існує обов'язковий поділ загального простору на дві різні за атмосферою, устаткуванням й емоційно-психологічними установками, але однаково важливі частини – на зону споживання та зону обслуговування. Інакше кажучи, у закладі повинні обов'язково бути приміщення для відвідувачів, які реалізують основну функцію – функцію громадського харчування, й приміщення для виробництва продукції й для обслуговуючого персоналу, що покликана екстраполювати всі вимоги першої групи до задоволення потреб відвідувачів.

При цьому вимоги до приміщень ресторанного закладу, визначені Національним стандартом, досить незначні: ресторанний заклад може займати окрему капітальну будівлю або спеціально обладнане приміщення іншої капітальної чи некапітальної будівлі виробничого підприємства, певної установи, навчального, лікувального, оздоровчого закладу, готелю, магазину, закладу культури, у вагоні залізничного транспорту, салоні авто-, авіа- й водного транспорту тощо [2, 8]. Означені СНіПи регламентують не лише наявність окремих приміщень ресторанного закладу, а й їх можливе експлуатаційне призначення.

Характерним для кожного ресторанного закладу є наявність власної будівлі, або споруди з ділянкою. У будь-якому разі, основне призначення закладу, як відзначає «створювати комплекс матеріально-фізичних можливостей для реалізації різних форм спілкування і обслуговування» (В. Шимко).

Такий досить широкий спектр діяльності та відповідних послуг поряд із можливістю використання під ресторанний заклад різних приміщень, а також їх широка функціональна організація та відповідне обладнання, визначили формування різних типів ресторанних підприємств як осередків громадського харчування і дозвілля. Цей факт спричинив вагомий вплив на художньо-стилістичні й об'ємно-просторові особливості організації інтер'єру, враховуючи своєрідне поєднання прагматичної функціональності й предметно-просторового середовища.

Термін «заклади громадського харчування» (ЗГХ) виник у Радянському Союзі й мав характеристики відповідної виробничо-торговельної сфери. Водночас дефініція ЗГХ є загальноприйнятою і сьогодні для підприємств, які задіяні у виробництві кулінарної продукції та борошняних кондитерських, а також булочних виробів, з реалізацією й організацією їх споживання у їдальнях, ресторанах, барах, кафе, піцеріях тощо. Це відображено у відповідній проектній документації, а також у нормативних документах. Зокрема, наказах Мінекономіки «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (від 24.07.2002 № 219) та «Про затвердження Правил роботи підприємств громадського харчування» (від 03.07.1995 № 129), (обидва втратили чинність), «Рекомендованих нормах технічного оснащення закладів громадського харчування», затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України (від 03.01.2003 № 2) [7].

Щоправда, у нових Правилах діяльності закладів ресторанного господарства концепт «громадське харчування» при відмінюванні замінено словосполученням «ресторанне господарство» у відповідності з наказом Міністерства економіки з1174-06 (від 09.10.2006 № 309) [5]. Проте саме словосполучення «заклади громадського харчування» продовжує використовуватися у більш пізніх за часом видання документах, зокрема, Законі України від 16 травня 2013 р. № 243–VII [4], а також для означення відповідної економічної діяльності.

Відповідно до Національного стандарту, тип ресторанного закладу визначається певною сукупністю загальних характеристик виробничо-торговельної активності ресторанних підприємств. Крім того, існує поняття «клас закладу», який вказує на комплекс відмінних ознак ресторанних підприємств певного типу, який характеризує рівень певних вимог до продуктів власного виробництва послуг й закупних товарів, необхідних умов споживання останніх, організації обслуговування й дозвілля споживачів.

Зважаючи на офіційно прийняту та діючу на сьогоднішній день типову номенклатуру, заклади громадського харчування поділяються на: ресторан, кафе (кафетерій), їдальню, закусоchnу, бар, буфет, домову кухню, фабрику-кухню, фабрику-заготівельню, ресторан для спеціального замовлення тощо.

Ресторан для спеціального замовлення призначений готувати та постачати готові страви та організувати обслуговування клієнтів в інших місцях (послуга catering) [2].

Ступінь комфорту, рівень обслуговування та обсяг надаваних послуг визначають поділ ресторанів та барів на класи, які характеризуються такими ознаками: «люкс», «вищий» й «перший» [1], кожному з яких притаманні певні характеристики, що спираються на прийнятну класифікацію [2].

Отже, рестораном прийнято вважати висококомфортабельний заклад громадського харчування, який надає послуги з харчування з широким набором високоякісних кулінарних та кондитерських страв складного приготування та напоїв.

Найкомфортабельнішим є ресторан категорії «люкс». Він вирізняється унікальним характером архітектурно-планувального рішення матеріально-технічного устаткування, вишуканістю інтер'єру, якісним рівнем комфортності [2, 7]. У ньому прийнято пропонувати широкий набір замовлених та фірмових страв ускладненого приготування, дорогих напоїв та різних кондитерських виробів. При цьому у фірмових стравах мають відобразитися своєрідності національної кухні, розкриватися багатство тематичної спрямованості закладів громадського харчування. Деякі з позицій меню у ресторанах можуть подаватися із проведенням заключних операцій. Наприклад, у присутності замовника запекти на відкритому вогні рибу, вибрану відвідувачем. Також за наявності певних продуктів у закладах узгоджуються замовлення на страви, не включені до меню.

При цьому зазвичай враховується низка додаткових послуг у закладах сфери гостинності. Зокрема, меблі виготовляються за індивідуальним замовленням в узгодженні з інтер'єром ресторану. Столову білизну (серед них скатертину, серветки, рушники для офіціантів) виготовляють також на замовлення із урахуванням загально-художньої ідеї сервірування столів та особливостей інтер'єру. На кожному предметі як окремі елементи художньої обробки зображені монограма, повна назва ресторану (не завадить і його емблема); використовують також різні види ручної обробки тканини (мереживо, вишивку і т.п.). Відвідувачу в обслуговуванні подається волога гаряча серветка [1].

Персонал має бути у форменому одязі та взутті єдиного зразка. Все це забезпечує не лише основну функцію ресторану, а й задовольняє потреби відвідувачів у естетиці та психологічному комфорті для забезпечення відпочинку.

На ступінь нижчими є ресторани заклади класу «вищий» [2, 7]. До нього відносять оригінальний, своєрідний інтер'єр, що створюється із урахуванням індивідуальної своєрідності самого ресторану, вибір послуг, рівень комфортності, різноманітність асортименту страв, в якому половину складають оригінальні, добірні фірмові та замовлені страви – для ресторану; широкий вибір фірмових напоїв та коктейлів, а також замовлених – для бару.

Відповідно до класифікації характерною ознакою ресторану класу «перший» виступає гармонійність, комфортність, широкий вибір ресторанних послуг з різноманітним асортиментом фірмових страв, напоїв легкого і швидкого приготування; для барів – набір фірмових напоїв й коктейлів, нескладних у приготуванні [1].

Як впливає із наведеного вище, дана класифікація розроблена в основному у відповідності з функціональним призначенням та рівнем обслуговування. На практиці ж картина сьогодні виглядає дещо інакше. Враховуючи не раз відзначену дослідниками зацікавленість споживачів закладами, що поєднують функцію харчування з вдалою організацією дозвілля і відпочинку (причому зацікавленість ця очевидна і постійно зростає), а також, вважаючи даний чинник одним із найвагоміших в організації конкретної об'ємно-просторової структури та декоративно-художньому оздобленні ресторанного інтер'єру, вважаємо доречним розглянути питання поєднання харчування і розваги більш детально.

Тут варто згадати дослідницьку працю А. Поляніної «Принципи формування і архітектурно-планувальні рішення підприємств громадського харчування з дозвіллевими функціями», видану 1991 р. Провівши ретроспективний аналіз особливостей розвитку громадських харчувальних підприємств, дослідниця стверджує, що характерною рисою їх функціонування є традиційне сполучення цільової функції харчування із відпочинком та розвагою відвідувачів, хоча зміст та співвідношення зазначених функцій у різні культурно-історичні періоди були інакшими, оскільки формування кафе, барів та ресторанів невід'ємно залежить від реальності життєвих процесів суспільства, історії, традицій, конкретного місця й образного світу людини [3, 6-7].

Частково ґрунтуючись на запропонованій А. Поляніною класифікації, водночас вважаючи її на сьогоднішній день певною мірою застарілою, пропонуємо дотримуватися української класифікації ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

У цілому слід зазначити, що інтер'єр тих або інших ресторанних закладів також не несе чітких ознак приналежності до одного типу, хоча, безумовно, існує безліч обов'язкових прийомів і

методів у його вирішенні. Перш за все – планувальної структури та об'ємно-просторової композиції, без яких неможливе існування вищезазначених функціональних взаємозв'язків. Водночас підкреслимо, що переорієнтація сучасних українських громадських харчовальних закладів на своєрідні центри дозвілля і розваг має глибоке культурно-історичне підґрунтя.

Так, київські ресторани заклади кінця XIX – початку XX ст. були як діловими, так і культурними центрами, досить часто виступали як специфічні клуби по інтересах. Така функція ресторанних закладів позначилася на їх об'ємно-планувальній організації, якій притаманні, крім технологічно спрямованих на обслуговування системного облаштування приміщень, ще й взаємопов'язаною структурою різних за розмірами зал, кабінетів та буфетних, спрямованих на забезпечення різноманітних функціональних потреб відвідувачів, не останніми серед яких є потреби у відпочинку і розвагах.

Зважаючи на те, що у радянський час існували ГОСТи (рос.), українською мовою – ДОСТи, а з часів Незалежності в Україні було запроваджено ДСТУ, стандарти якості інших країн в нашій державі нині не враховуються. Тому критерії для класифікації ГРЗ, запропоновані А. Полянину, у нас так і не були застосовані на державному рівні.

Висновки. Без сумніву, незважаючи на важливість і численні варіації комунікаційно-дозвіллевої й візуально-мистецької складової інтер'єрного простору ресторанних підприємств, пріоритетом їх внутрішнього облаштування залишається забезпечення основної функції – функції громадського харчування. Проте розвиток типів ресторанів в Україні відбувався у рідкісних основних загальносвітових тенденцій, спричинених об'єктивними соціально-економічними, політичними етапами розвитку людства та країни. Ресторанний інтер'єр став відображенням одночасно «середовища дії» та «середовища сприйняття». Саме це визначило специфіку утилітарного (побутового) та соціокультурного наповнення їх функціонального призначення, що відобразилося у різних класифікаціях та закріпилося у відповідних стандартах. Так, в Україні протягом XX – на початку XXI ст. сформувалося кілька основних різновидів функціональних типів закладів, з притаманними для них особливостями створення, зонування й облаштування відповідно з інтересами клієнтів певних прошарків населення.

Варто зазначити, що дедалі зростаючи з кінця XX ст. переорієнтація закладів громадського харчування, зокрема в Україні, у своєрідні осередки культури, з притаманними їм функціями центрів дозвілля і розваг (що, власне, знайшло відображення й у Національному стандарті) – не лише вимога сучасності, а й традиційний підхід до розширення спектру задоволення різних потреб відвідувачів, який широко поширений у світі. Дослідження еволюції зарубіжного досвіду з цієї проблематики є актуальним напрямом подальших досліджень.

### Література

1. Архипов В. Организация ресторанного хозяйства : навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Вид. офіц. Вперше (зі скасуванням ГОСТ 30389-95) ; введ. 2004-07-01. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
3. Полянина А. А. Принципы формирования и архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания с досуговыми функциями: автореф. дис. на соискание наук. степени канд. архитектуры : спец. 18.00.02 «Архитектура зданий и сооружений». ЦНИИЭП жилища. Москва: 1991. 24 с.
4. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо порядку перебування дітей у закладах, у яких провадиться діяльність у сферах розваг, або закладах громадського харчування у нічний час»: Закон України від 16 травня 2013 р. № 243–VII. URL: <http://mvs.gov.ua/mvs/control/kharkiv/publish/article/89146>.
5. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністерства економіки та з питань євроінтеграції України від 20 серпня 2002 р. № 680/6968. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
6. Пятницкая Н. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания : учебник для вузов. Київ : Вища школа, 1978. 336 с.
7. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 №2. URL: [http://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov\\_dod1.htm](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov_dod1.htm).

### References

1. Arkhipov, V. (2007). Organization of restaurant economy: teaching. manual for studio higher educators shut up Kyiv: Center for Educational Literature [in Ukrainian].
2. DSTU 4281: 2004. Restaurants in the restaurant. Classification. Kind. officer For the first time (with the abolition of GOST 30389-95); introduction 2004-07-01. Kyiv: Derzhspozhyvstandart of Ukraine [in Ukrainian].

3. Polyanina, A. A. (1991). Principles of formation and architectural and planning decisions of catering enterprises with leisure functions: author's abstract. dis to acquire science. degree Candidate architecture: special 18.00.02 "Architecture of buildings and structures". Moscow, 1991 [in Russian].

4. On amendments to certain legislative acts of Ukraine regarding the procedure for children to be accommodated in institutions where entertainment activities are carried out or at night-time public catering establishments ": Law of Ukraine dated May 16, 2013 No. 243-VII. URL: <http://mvs.gov.ua/mvs/control/kharkiv/publish/article/89146> [in Ukrainian].

5. On approval of the Rules of operation of restaurants (restaurants) enterprises: the Order of the Ministry of Economy and European Integration of Ukraine dated August 20, 2002, 680/6968. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> [in Ukrainian].

6. Pyatnitskaya, N. (1978). The organization of services in catering: a textbook for high schools / N. Pyatnitskaya [and others]. Kyiv: Higher school [in Russian].

7. Recommended norms of technical equipment of public catering establishments: Order of the Ministry of Economy and European Integration of Ukraine dated January 3, 2003, 2. URL: [http://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov\\_dod1.htm](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov_dod1.htm) [in Ukrainian].

*Стаття надійшла до редакції 03.11.2018 р.*

УДК 316.324.8:005

**Коваленко Єлена Ярославівна**,  
кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри арт-менеджменту  
та івент-технологій  
Національної академії керівних кадрів  
культури і мистецтв  
ORCID 0000-0003-2253-5762  
[elena.kovalenko.ya@gmail.com](mailto:elena.kovalenko.ya@gmail.com)

## БІХЕВІОРИЗМ ЯК СПЕЦИФІЧНИЙ НАПРЯМ В КУЛЬТУРІ ІНДУСТРІАЛЬНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ

**Мета роботи** – теоретичний аналіз біхевіоризму як специфічного напрямку в культурі менеджменту індустріального суспільства. **Методологічною** основою дослідження є діалектичний принцип пізнання, системний, соціокультурний та історичний підходи, фундаментальні положення теорії й історії культури управління. Використано загальнонаукові й міждисциплінарні методи дослідження: аналіз і синтез, індукція і дедукція, порівняння, формалізація. **Наукова новизна** одержаних результатів полягає у виявленні особливостей біхевіоризму, його механістичного і гуманістичного різновидів як специфічних напрямів у культурі індустріального менеджменту. **Висновки.** Сутність культури біхевіористичного менеджменту полягає в тому, що поведінка людини є реакцією на зовнішні стимули, підбираючи які можна домогтися бажаної поведінки. Це механістичний біхевіоризм, він не враховує внутрішній стан людини і ґрунтується на теорії Х людської природи та поведінки, D-лідерстві й адамових (гігієнічних) чинниках здійснення роботи. На відміну механістичного підходу, в теорії культури гуманістичного менеджменту, в причинно-наслідковий зв'язок між зовнішнім стимулом і реакцією, включений елемент, який виражає внутрішній стан людини й корегує її поведінку з урахуванням особистих потреб. Це гуманістичний біхевіоризм. Він базується на теорії Y, B-лідерстві й переважанні авраамових чинників у роботі. Рушійною силою в культурі біхевіористичного менеджменту є той факт, що люди ніколи не можуть досягти поставлених цілей повною мірою. Як тільки досягнута одна мета й задоволена якась потреба, виникає нова мета, пов'язана з необхідністю задоволення нової потреби, що з'явилася і т. д. Процес задоволення потреб від нижчих до вищих є циклічним і нескінченим. Найвищою потребою є самоактуалізація. На відміну від зовнішніх (гігієнічних) стимулів, які не здатні змусити людину працювати з повною віддачею, внутрішні мотиватори спонукають прикладати до роботи всі зусилля й уміння.

**Ключові слова:** біхевіоризм, механістичний біхевіоризм, гуманістичний біхевіоризм, управлінська культура, індустріальний менеджмент.

*Коваленко Єлена Ярославівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри арт-менеджменту та івент-технологій Національної академії керівних кадрів культури та мистецтв*

### **Бихевиоризм как специфическое направление в культуре индустриального менеджмента**

**Цель работы** – теоретический анализ бихевиоризма как специфического направления в культуре менеджмента индустриального общества. **Методологической** основой исследования является диалектический