

## ВИЩА ШКОЛА

УДК 37.013.2+37.013.41

М. С. БАБЕШКО

старший викладач

Класичний приватний університет

### ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ

*Підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності здійснюється у вищому навчальному закладі. Навчальний заклад як початкова ланка підготовки спеціалістів є підґрунтям професійної діяльності її випускників. У статті розкрито актуальні проблеми підготовки фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності.*

**Ключові слова:** фахівець, готельно-ресторанна справа, сфера обслуговування, професійна діяльність, вищий навчальний заклад.

Динамічний розвиток туризму та готельної індустрії зумовлює необхідність удосконалення якості підготовки кадрів, забезпечення галузі туризму та готельного господарства фахівцями, які відповідали б міжнародним стандартам у сфері послуг.

В умовах розбудови української держави туризм та готельна індустрія стає дієвим засобом формування ринкового механізму господарювання, надходження значних коштів до державного бюджету, однією з форм раціонального використання вільного часу, проведення змістовного дозвілля.

Проблема ефективності професійної підготовки майбутніх фахівців гостинності зумовлена необхідністю подолання суперечностей, які виникають між вимогами суспільства до професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності і їх кваліфікацією відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня; змістом професійно-орієнтованих дисциплін і педагогічними технологіями реалізації цього змісту; орієнтацією на нові моделі навчально-виховного процесу.

В останні роки заявлено багато робіт, у яких безпосередньо чи у зв'язку із вивченням інших проблем досліджують питання професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності.

Різні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності розглядали такі вчені, як С. І. Байлик [1], В. А. Квартальнов [3], Л. В. Кнодель [4], О. О. Любіцева [5], М. П. Мальська [6] В. К. Федорченко [8] та ін.

Незважаючи на наявність значної кількості психолого-педагогічних досліджень, проблему професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності у вищих навчальних закладах недостатньо досліджено в теоретико-методологічному аспекті. Поза увагою дослідників залишилися концептуальні ідеї щодо особистісної орієнтованої професійної підготовки.

За останні роки галузеві стандарти вищої освіти підготовки фахівців з туризму та гостинності змінювалися, що ускладнювало професійну підготовку у вищих навчальних закладах України. З 2002 р. у вищих навчальних закладах здійснювали підготовку фахівців з гостинності напряму “Туризм”. У 2004 р. затверджено галузевий стандарт з відповідного напряму, до якого належать спеціальності “Готельне господарство” та “Туризм”. У 2006 р. до переліку напряму включено спеціальність “Готельно-ресторанна справа”. У 2007 р. затверджено галузевий стандарт підготовки майбутніх фахівців з напряму “Готельно-ресторанна справа” відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр”, у 2011 р. – “спеціаліст” і “магістр”.

Багатьма науковцями проведено аналізи підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Як приклад, можна навести дослідження професора А. В. Віндюка.

З метою з’ясування деяких аспектів підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи проведено анкетування 43 студентів першого та четвертого курсів напряму підготовки 140101 “Готельно-ресторанна справа” Інституту здоров’я, спорту та туризму Класичного приватного університету (м. Запоріжжя).

Проаналізуємо отримані результати анкетування майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи. На запитання анкети “Чи вважаєте Ви за необхідне здійснювати у вищих навчальних закладах України підготовку майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи?”, отримано такий результат: 100% студентів першого та четвертого курсів вважають за необхідне здійснювати у вищих навчальних закладах підготовку майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи.

Результати відповідей на друге запитання анкети “Наскільки Ви особисто підготовлені для організації й здійснення роботи у сфері готельного господарства?” подано на рис. 1.

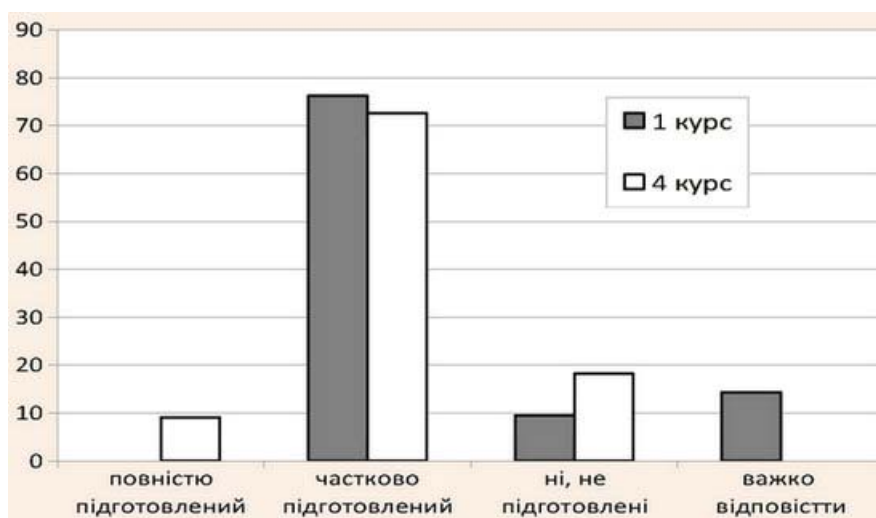


Рис. 1. Результати відповідей студентів стосовно особистої підготовленості в якості фахівців готельної справи, %

Згідно з відповідями, повністю підготовленими для організації й здійснення роботи у сфері готельного господарства себе вважають 9,1% студентів 4 курсу, частково підготовленими – 76,2% студентів 1 курсу та 72,7% студентів 4 курсу, отже, показники майже однакові. Можна зробити припущення, що першокурсники переоцінюють свої можливості, а старший курс більш критично відноситься до наявності в них професійних навичок, очевидно, що проходження різноманітних практик, згідно з навчальним планом, внесло свої корективи.

Розподіл відповідей на третє запитання анкети “Наскільки Ви особисто підготовлені для організації й здійснення роботи в сфері ресторанної діяльності?” за курсами подано на рис. 2.

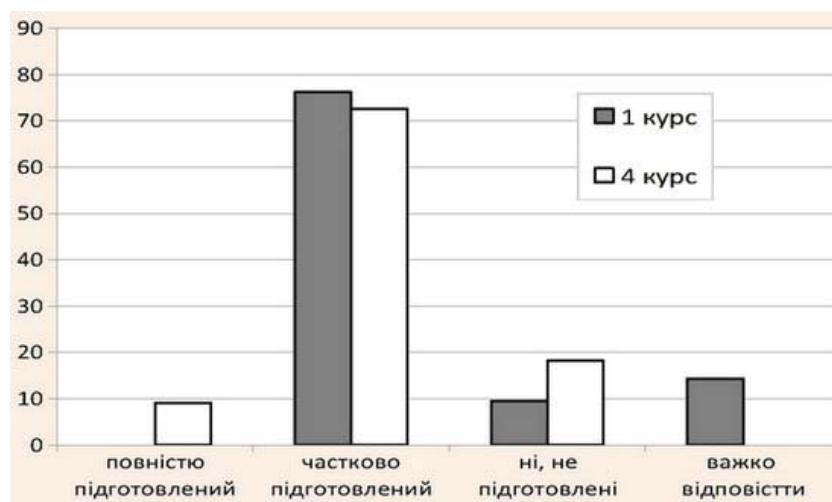


Рис. 2. Результати відповідей студентів щодо особистої підготовки в якості фахівців ресторанної справи, %

Згідно з відповідями, повністю підготовленими для організації й здійснення роботи у сфері ресторанної справи вважають себе 44,7% студентів 1 курсу та 9,1% студентів 4 курсу, частково підготовленими – 57,1% студентів 1 курсу та 81,8% студентів 4 курсу, не підготовлені – 19,1% студентів 1 курсу та 9,1% студентів 4 курсу, важко відповісти – 19,1% студентів 1 курсу, студентів 4 курсу в цій категорії не було.

Зробивши порівняння результатів відповідей на друге та третє запитання, можна зробити припущення, що до професійної діяльності в ресторанній галузі студенти незначно менше підготовлені порівняно з готельною справою. Це потребує удосконалення навчально-методичної роботи зі студентами, необхідно доопрацювання навчального плану підготовки бакалаврів напряму підготовки “Готельно-ресторанна справа”.

Аналіз результатів відповідей на запитання анкети “Наскільки Ви володієте знаннями про мету та завдання готельно-ресторанної справи?” свідчить про те, що повністю володіють необхідними знаннями про мету та завдання тільки 4,7% студентів 1 курсу та 36,4% студентів 4 курсу, частково, володіють 90,6% студентів 1 курсу та 63,6% студентів 4 курсу. Це

вказує на те, що майже всі студенти мають уявлення про необхідність вирішення завдань професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у вищих навчальних закладах.

З метою визначення сучасного стану професійної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи проведено анкетування фахівців готелів м. Запоріжжя “Інтурист”, “Джаз”, “7 Днів”. Проаналізуємо отримані результати анкетування щодо визначення сучасного стану та проблем професійної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи.

Відповіді опитаних фахівців готельних і ресторанных підприємств щодо того, чи відповідає, на їх думку, рівень професійної підготовленості фахівців з готельно-ресторанної справи сучасним вимогам, розподілено таким чином:

- 4,65% респондентів вважають, що рівень професійної підготовленості фахівців з готельно-ресторанної справи відповідає сучасним вимогам;
- частково відповідає – 41,86%;
- не відповідає – 18,60%;
- важко було відповісти – 34,89% респондентів.

Відповіді щодо того, знання з якої дисципліни, на їх думку, має бути пріоритетним для майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи, показали, що важливими, насамперед, для професійної підготовки у вищих навчальних закладах мають бути такі дисципліни: “Організація готельного господарства” – 26,79%; “Організація ресторанного господарства” – 20,54%; “Організація рекреаційних послуг” – 19,64%; “Іноземна мова (англійська мова)” – 16,07%.

На думку фахівців готельних і туристичних підприємств, вищезазначені дисципліни мають яскраво виражену практичну направленість, що важливо враховувати при підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи.

Фахівці з готельно-ресторанної справи готуються до організаційно-управлінської, господарської, комерційної, інвестиційної та науково-дослідної діяльності у сфері ресторанного господарства, готельного господарства та виставкової діяльності.

Випускники за напрямом підготовки “Готельно-ресторанна справа” працюють на посадах: директор готелю, виставкового центру, ресторану, турфірми чи туристичного комплексу; адміністратор служби прийому та розміщення в готелі; головний адміністратор та метрдотель у ресторані; ресторатор; керівник малого підприємства у сфері готельного і ресторанного бізнесу тощо.

Професійна діяльність фахівця із готельної і ресторанної справи на первинних посадах полягає в:

- організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- організації виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- організації процесу виробництва і надання готельних послуг;
- організації надання бізнес-послуг для туристів, анімаційних послуг;

- забезпеченні належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- забезпеченні охорони праці та техніки безпеки;
- вивченні маркетингової діяльності та комплексу маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- опануванні чинної законодавчо-нормативної бази з питань функціонування підприємств, що надають готельні та ресторанны послуги;
- плануванні та проектуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу;
- проектуванні технологічного процесу виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та вдосконаленні технологічних операцій;
- розробленні короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, плануванні потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових);
- володінні практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою та у сфері інформаційних технологій;
- застосуванні інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємств;
- досконалому володінні сучасною діловою українською та іноземними мовами професійного спрямування.

Випускники університету напряму підготовки “Готельно-ресторанна справа” можуть працювати на таких посадах:

- директор (заступник директора) готелю чи ресторану;
- ресторатор;
- менеджер у готельному чи ресторанному господарстві;
- фахівець санаторно-курортної справи;
- керівник підприємства, установи, організації у сфері відпочинку, культури і спорту;
- начальник відділу з маркетингу та комерції у готельно-ресторанному бізнесі;
- інспектор з контролю якості продукції;
- керівник з реалізації та організації споживання товарів, продукції ресторанного господарства та послуг;
- спеціаліст матеріально-технічного забезпечення (економіст зі збуту, начальник відділу збуту);
- менеджер в санаторно-курортному господарстві;
- фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.);
- фахівець з управління проектами та програмами;
- фахівець-аналітик з дослідження товарного ринку;
- фахівець з організації дозвілля, організатор туристичної та готельної діяльності;
- науковий співробітника чи викладач у навчальному закладі.



**Висновки.** Виходячи з вищезазначеного, підготовка фахівців в умовах навчання у вищому навчальному закладі є стратегічно важливим аспектом. Навчання студентів у навчальному закладі найвищої акредитації створює гарні умови для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи вищого класу.

**Список використаної літератури**

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – Київ : Дакор, 2009. – 368 с.
2. Державний комітет статистики України 2010 [Електронний ресурс] // Веб-сайт Держкомстату України. – Режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
3. Квартальнов В. А. Туризм : учебник / В. А. Квартальнов. – Москва : Финансы и статистика, 2002. – 320 с.
4. Кнодель Л. В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації : автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 / Л. В. Кнодель. – Тернопіль, 2007. – 40 с.
5. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) / О. О. Любіцева. – 2-ге вид. – Київ : Альтерпрес, 2003. – 436 с.
6. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2009. – 472 с.
7. Смолій В. А. Енциклопедичний словник-довідник з туризму / [В. А. Смолій, В. К. Федорченко, В. І. Цибух]. – Київ : Слово, 2006. – С. 94–95.
8. Федорченко В. К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : монографія / за ред. Н. Г. Ничкало, В. К. Федорченко. – Київ : Слово, 2004. – 472 с.

*Стаття надійшла до редакції 05.01.2016.*

---

Бабешко М. С. Особенности подготовки специалистов гостинично-ресторанного дела к профессиональной деятельности в высшем учебном заведении

*Подготовка специалистов гостинично-ресторанного дела к профессиональной деятельности начинается в высшем учебном заведении. Учебное заведение как начальное звено подготовки специалистов закладывает основу для профессиональной деятельности ее выпускников. В статье раскрыты актуальные проблемы подготовки специалистов сферы обслуживания к профессиональной деятельности.*

**Ключевые слова:** *специалист, гостинично-ресторанное дело, сфера обслуживания, профессиональная деятельность, высшее учебное заведение.*

**Babeshko M. Features of Training in Hotel and Restaurant Business for Professional Careers in Higher Education**

*Training of hotel and restaurant business to the profession begins in high school. The school as the initial link training specialists provides the basis for professional careers of its graduates. Therefore, the article will be opened urgent problems of training specialists in service to the profession.*

*Further dynamic development of tourism and hotel industry makes it necessary to improve the quality of training, provision of tourism and hotel industry specialists that meet international standards in services.*

*In terms of development of the Ukrainian state tourism and hotel industry becomes effective in the formation of market economy mechanism, receipt of significant funds to the state budget, a form of rational use of free time, leisure event.*

*Based on the above, training in terms of training in higher education is of strategic importance. Training students in an educational institution of the highest accreditation creates good conditions for training specialists in hotel and restaurant business upper class.*

**Key words:** *professional, hotel and restaurant business, service, professional work, higher education institution.*