

Т. М. Поночовна-Рисаккандидат педагогічних наук,
доцент кафедри іноземної філології
Київського національного університету культури і мистецтв

ПРОБЛЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті розглянуто підходи до проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. На основі теоретичних підходів досліджено вплив професійних, особистісних якостей на формування майбутнього фахівця. Обґрунтовано необхідність розвитку особистості студента. Сформульовано провідні завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, до яких належать такі: формування соціально зрілої, творчої особистості; виховання морально, розумово та фізично здорового покоління громадян; формування суспільної позиції, самооцінки, готовності до праці, відповідальності; забезпечення високих етичних стандартів, атмосфери доброзичливості та взаємної поваги у відносинах між споживачами, викладачами та студентами; забезпечення знаннями в певній галузі, підготовка до професійної діяльності.

Визначено завдання майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи в умовах післядипломної освіти, суть якої полягає в підготовці висококваліфікованих кадрів для індустрії гостинності на основі реального попиту на їх послуги, а також у формуванні їх здатності надавати послуги споживачам у готельно-ресторанній сфері. Встановлено, що професійна підготовка майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи характеризується високим потенціалом основ його освіти та ретельною підготовкою до організаційної, управлінської, економічної, комерційної, інвестиційної й науково-дослідної діяльності у сфері ресторанного бізнесу, готельного бізнесу та виставкової діяльності. Розкрито роль культури фахівця готельно-ресторанної справи як невід'ємного складника його професійної підготовки.

Ключові слова: професійна підготовка, фахівець готельно-ресторанної справи, професійні якості, професійний розвиток.

Постановка проблеми. Формування свідомості людини, її здатності до активної діяльності у народному господарстві, різних галузях суспільного і державного життя – вагоме завдання національної політики України на сучасному етапі. Складні соціально-економічні процеси, що відбуваються у державі, викликали значний попит на ініціативних, ділових, відповідальних людей. Як наслідок, особливо актуальною стає проблема формування професійних основ життя особистості. Не сформована на початку життєвого шляху професійна культура важко компенсується на таких етапах, що негативно впливає на особистий та професійний розвиток індивіда, стверджує А. Деркач [3].

У «Національній доктрині розвитку освіти України у ХХІ столітті» підкреслюється необхідність виховання людини гуманістичного світогляду, яка дотримується громадянських прав і свобод, із повагою ставиться до традицій, культури та соціально-економічного досвіду народів світу. Тому змінюються технології навчання, які мають орієнтуватися на створення оптимальних умов для саморозвитку суб'єктів учіння. За цих обставин, метою реформи вищої освіти на нових законодавчих і методологічних засадах є досягнення якісного рівня професійної підготовки фахівця, здатного працювати в ринкових умовах.

Отже, перед університетською наукою постала проблема приведення теорії і практики навчання відповідно до потреб сучасності [4].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз наукових джерел вітчизняної педагогіки засвідчує, що в теорії і практиці вищої освіти накопичено значний досвід, який може стати основою модернізації системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи:

– визначено домінуючі імперативи нової стратегії професійної підготовки фахівців із позиції нової філософії освіти (В. Андрущенко, І. Зязюн, В. Кремень, та ін.), неперервності освіти (О. Абдулліна, А. Алексюк, С. Гончаренко, О. Дубасенюк, Н. Ничкало), тенденцій розвитку вищої педагогічної освіти (О. Глушман, В. Луговий), формування і розвитку педагогічної майстерності, педагогічної творчості викладача (І. Зязюн, Є. Барбіна, В. Моляко, В. Семиченко, С. Сисоєва та ін.);

– досліджуються педагогічні засади компетентного підходу в сучасній освіті (Н. Бібік, В. Калінін, О. Савченко та ін.);

Постановка завдання. Мета статті – розкрити проблему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та проаналізувати якості фахівця готельно-ресторанної справи, необхідні для здійснення успішної професійної діяльності.

Виклад основного матеріалу дослідження. Професійна підготовка майбутніх спеціалістів – важливий крок на шляху становлення професіонала. У цей період завершується професійне самовизначення особистості, формування світосприйняття під кутом майбутньої професії, відшліфовуються професійні уміння і навички, формуються професійно значущі якості, набувається первинний професійний досвід.

Сутність якісної підготовки спеціаліста сформульована у нормативних документах, зокрема у проекті Національної доктрини розвитку освіти України у XXI столітті, Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про професійно-технічну освіту» тощо.

У проекті «Національної доктрини розвитку освіти України у XXI столітті» наголошується: «Головна мета української освіти – створити умови для особистісного розвитку і творчої самореалізації кожного громадянина України, формувати покоління, яке здатне навчатися впродовж життя, створювати і розвивати цінності громадянського суспільства; сприяти консолідації української нації, інтеграції України в європейський та світовий простір як конкурентоспроможної і процвітаючої держави» [4].

Закон України «Про освіту» визначає, що метою освіти є всебічний розвиток людини як особистості та найвищої цінності суспільства, розвиток її талантів, розумових та фізичних здібностей, виховання високих моральних якостей, формування громадян, здатних до свідомого суспільного вибору, збагачення на цій основі інтелектуального, творчого, культурного потенціалу народу, підвищення освітнього рівня народу, забезпечення народного господарства кваліфікованими фахівцями.

Отже, уже сьогодні потрібна така якість освіти, яка дозволить випускникам навчальних закладів вільно входити у реальне життя і брати активну участь у здійсненні перебудови економіки і суспільства.

Мета підготовки майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи в умовах ступеневої освіти полягає в підготовці висококваліфікованих кадрів для індустрії гостинності на підставі реального попиту на послуги, у формуванні здібностей забезпечити сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності.

Реалізація цієї мети, як зазначено в освітньо-кваліфікаційній характеристиці спеціаліста та навчальному плані за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», буде здійснюватися шляхом наявності у випускника таких здібностей, як «діагностування власних психологічних станів та почуттів із метою забезпечення ефективної та безпечної діяльності; визначення цілей і завдань власної діяльності та

забезпечення ефективному та безпечному виконанню; організації власної діяльності як складника колективної діяльності; здійснення саморегуляції поведінки в побуті і на виробництві та ведення здорового способу життя; забезпечення необхідного рівня особистої фізичної підготовленості та психічного здоров'я; проведення соціологічних досліджень; урахування суспільних відносин під час здійснення діяльності; застосування невербальних методів спілкування; здійснення пошуку нової інформації; спілкування українською професійною мовою; розширення лексико-граматичного мінімуму; застосовування усних контактів у ситуаціях професійного спілкування; здійснення письмових контактів у ситуаціях професійного спілкування; застосовування елементів соціокультурної компетенції; врахування основних економічних законів під час здійснення діяльності; інтерпретації – переведення формалізованої інформації в іншу знакову систему; застосування законів логістики в процесі інтелектуальної діяльності; поєднання теоретичних та практичних аспектів культури в процесі діяльності людини та суспільства; забезпечення екологічно збалансованої діяльності; забезпечення необхідного рівня індивідуальної безпеки у разі виникнення типових небезпечних ситуацій» [1]

Окрім того, вищезгаданими документами передбачається участь студентів у науково-дослідницькій роботі, набуття ними знань, умінь та практичних навичок на заняттях в установах різного профілю під час проходження виробничої практики. Більше того, сьогодні споживачів має зустрічати не лише професіонал, який розуміється в готельно-ресторанній справі, а й розсудлива і тактовна людина зі сформованими морально-етичними якостями та високим рівнем культури спілкування.

Визначеність мети і завдань підготовки майбутніх фахівців залежить від якості розроблених кваліфікаційних характеристик, які є основними вимогами до професійних якостей, знань і умінь фахівця, необхідні для успішного виконання професійних обов'язків.

Із розвитком ринкової економіки і появою нових професій, що потребують високого рівня інтелектуального наповнення, зі зміною професійно-кваліфікаційних функцій праці в цілому виникає об'єктивна потреба в розробленні моделі спеціаліста з набором професійно важливих характеристик, адекватних умовам сучасного суспільства. Це питання займає вагоме місце у дослідницькій проблематиці багатьох науковців. Так, у роботах В. Астахової, Є. Якуби, Э. Зеєра, І. Собатовської, В. Шадрікова, В. Сластьонина та інших розглядаються питання професійної орієнтації, професійного інтересу, професійної спрямованості, трудового виховання молоді, процесу формування

сумлінного ставлення до праці, а також проблеми щодо формування особистісних якостей та інші категорії і поняття, що стосуються питання побудови моделі спеціаліста.

Незважаючи на значний інтерес до проблеми формування професійно важливих якостей фахівця нового типу, вона залишається недостатньо розкритою, особливо це стосується формування професійно значущих якостей фахівців окремих професій. Це можна віднести до таких нових для українського ринку праці професій, як фахівець готельно-ресторанної справи.

Проведений аналіз показав, що як у вітчизняній, так і у зарубіжній педагогічній психології головний акцент у підготовці майбутнього фахівця робиться на формування важливих навичок та знань без достатнього врахування специфіки окремої професії. Вони багатофункціональні, але водночас кожна професія має свій набір цих якостей.

Ефективною умовою підготовки майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи у вищому навчальному закладі є чітке уявлення про необхідні знання, вміння, навички, а також його професійні якості як фахівця.

Професійна діяльність фахівця з готельної і ресторанної справи полягає в:

- організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- організації виробництва й 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 ресторанні 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 [2].

У процесі навчання майбутні фахівці готельно-ресторанної справи одержують не лише професійні знання, уміння, навички, але й формуються як особистості, набуваючи комплексу якостей, необхідних їм у подальшому житті. Знання вимог до професійно значущих якостей спеціаліста, особливостей мотивації сприятиме підвищенню рівня професійної підготовки майбутнього спеціаліста.

Невід'ємним складником у підготовці фахівця готельно-ресторанної справи є формування його культури. Фахівці Асоціації шкіл готельного бізнесу та громадського харчування в Європі (EURHODIP) вважають, що культура фахівця готельно-ресторанної справи вміщує чотири компоненти, які визначають якість гостинності та конкурентоспроможність працівників готельної індустрії: 1) культура зовнішнього вигляду, уміння правильно рухатись, стояти, сидіти, демонструвати впевненість, доброзичливість, спокій, який виявляється через поставу, одяг, зачіску, міміку, пантоміміку, емоційну виразність; 2) культура спілкування з клієнтами: вміння слухати, вести діалог, розуміти інших, бути уважним, спостережливим, установлювати контакт, бачити і розуміти реакцію клієнта, орієнтуватися в ситуації, уникати конфліктів; 3) культура саморегуляції: вміння стримувати себе в стресових ситуаціях; здатність до перевтілення та управління своїм настроєм; 4) уміння мобілізувати себе; вміння знімати зайве напруження, хвилювання, створювати необхідний настрій; культура мови: вільне володіння українською, російською та двома іноземними мовами; техніка мовлення, граматична правильність, дикція, темп мовлення, постановка голосу, тембр голосу, емоційність, багатство інтонації [1].

Безперечним є те, що соціально-економічні умови сьогодення вимагають від спеціалістів, крім професійних знань і умінь, ділових навичок розв'язання нетипових проблем, економічного складу мислення, лідерства та підприємницьких здібностей. Сформував фахівця, який би задовольняв вказані потреби особистості, суспільства і держави, можна завдяки реалізації наукової та інноваційної діяльності студентів під час навчання. Наукова діяльність студента – це комплекс творчих робіт і заходів, які є невід'ємним складником навчання, виконуються ним протягом усього періоду підготовки з метою задоволення особистісних пізнавальних потреб, набуття та вдосконалення професійних умінь і навичок, форму-

вання власних якостей конкурентоспроможності на ринку праці [1].

Професійна підготовка майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи визначається високим потенціалом його фундаментальної освіти і ґрунтовною підготовкою для організаційно-управлінської, господарської, комерційної, інвестиційної та науково-дослідної діяльності у сфері ресторанного господарства, готельного господарства та виставкової діяльності.

До провідних завдань професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи належить формування соціально зрілої, творчої особистості, виховання морально, психічно і фізично здорового покоління громадян; формування громадської позиції, патріотизму, власної гідності, готовності до трудової діяльності, відповідальності, забезпечення високих етичних норм, атмосфери доброзичливості й взаємної поваги у стосунках між споживачами, викладачами та студентами; забезпечення набуття студентами знань у певній галузі, підготовка їх до професійної діяльності.

Отже, фундаментом особистості-професіонала у будь-якій галузі людської діяльності є такі базові характеристики, як особистісна спрямованість, поведінкова гнучкість і професійна компетентність.

Висновки з проведеного дослідження. Таким чином, модель фахівця нового типу має містити у собі як особистісний, так і професійний складники, які будуть сприяти підготовці кваліфікованого фахівця відповідного рівня і профілю, конкурентоспроможного на ринку праці, що вільно володіє обраним фахом, орієнтованого в суміж-

них сферах діяльності, здатного до ефективної праці з обраної професії на рівні світових стандартів, готового до постійного зростання, соціальної та професійної мобільності. До перспективи подальших розвідок цього напрямку слід віднести розкриття сутності професійних якостей фахівців готельно-ресторанної справи.

Список використаної літератури:

1. Віндюк А.В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика: монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с. URL: http://eir.zntu.edu.ua/bitstream/123456789/1936/1/Vindyuk_Professional_preparation.pdf.
2. Готельно-ресторанна справа. URL: <http://www.udau.edu.ua/ua/departments/fakulteti/fakultet-menedzhmentu/gotelno-is-revealed-restoranna-sprava.html>.
3. Деркач А.А., Кузьмина Н.В. Акмеология: пути достижения вершин профессионализма. Москва, 1993. 225 с.
4. Національна Доктрина розвитку освіти: (затверджено Указом Президента України від 17 квітня 2002 року № 347/2002). URL: <http://www.president.gov.ua/documents/151.html>.
5. Педагогика профессионального образования / [под ред. В. А. Сластенина]. Москва: Издательский центр «Академия». 2004. 368 с.
6. Собатовська І.С. Співвідношення особистісних і професійних якостей у моделі сучасного фахівця. *Вчені записки Харківського університету*. 2004. Т. 10. С. 73–79.

Ponochovna-Rysak T. The problems of professional training of future specialists of hotel and catering

The approaches of professional training of future specialists of hotel and catering are considered. On the basis of theoretical approaches the influence of professional qualities of future specialist's formation is investigated. The necessity of personality development is grounded. The leading tasks of professional training of future specialists of hotel and catering are formulated. They include: the formation of a socially mature, creative personality, education of a morally, mentally and physically healthy generation of citizens; formation of a public position, self-esteem, readiness for work, responsibility, ensuring high ethical standards, atmosphere of benevolence and mutual respect in relations between consumers, teachers and students; insuring knowledge acquisition in a particular field, prepare them for professional activity. The goal of future specialist of hotel and catering preparation in the conditions of graduate education is determined. The essence of which is to prepare highly qualified personnel for the hospitality industry on the basis of real demand for their services, in formation of their abilities to provide service for consumers in hospitality industry. It is stated that professional training of the future specialist of hotel and catering is determined by a high potential of its fundamental education and thorough preparation for organizational, managerial, economic, commercial, investment and research activities in the sphere of restaurant industry, hotel industry and exhibition activity.

Key words: professional training, specialist of hotel and catering, professional qualities, professional development.