

## ВИМОГИ РОБОТОДАВЦІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

охарактеризувати її структуру та співвіднести структурні компоненти з особливостями та реаліями педагогічної практики. Тому наступним етапом дослідження стане визначення умов та способів формування компонентів економічної компетентності молодших спеціалістів з метою удосконалення їх фахової підготовки.

1. Аксьонова О.В. *Методика викладання економіки: Навч. посібник* – К.: КНЕУ, 1998. – 280 с.

2. Біла книга національної освіти України / [за ред. В.Г. Кременя]. – К.: Акад. пед. Наук України. – 2009. – 183 с.

3. Великий тлумачний словник сучасної української мови / [уклад. і голов. ред. В.Т. Бусел]. – К.: Ірпінь, ВТФ Перун, 2009. – 1736 с.

4. Горобець С.А. *Теоретичні засади проблеми формування професійної компетентності майбутнього фахівця-економіста* / С.А. Горобець // Вісник Житомирського держ. ун-ту ім. І. Франка. – 2007. – Вип. 31. – С. 106 – 109.

5. Дуношин А.А. *Педагогические аспекты формирования социально-психологической компетентности сотрудников местного самоуправления: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.08* / Дуношин Анатолий Анатольевич. – М., 2003. – 192 с.

6. *Енциклопедія Освіти* / [за ред. В.Г. Кременя] / Академія педагогічних наук України // Київ: Юрінком Інтер, 2008. – 1037 с.

7. Мороз В.Д. *Проблеми підготовки молодших спеціалістів в Україні і Болонський процес* / В.Д. Мороз // *Проблеми інженерно-педагогічної освіти [Текст]: зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад.; [редкол.: О.Е. Коваленко (голов. ред.) та ін.]*. – Х.: УПА, 2001. – С. 12 – 19.

8. Отроценко Л.С. *Формування професійної компетентності майбутніх фахівців зовнішньоекономічного профілю у вищій освіті Німеччини: [монографія]*. – Суми: ДВНЗ УАБС НБУ, 2009. – 207 с.

9. Падалка О.С. *Дидактико-математичні основи формування економічної компетентності: навч. посіб.* / О.С. Падалка, О.Т. Шпак, В.В. Приступа; Нац. пед. ун-т ім. М.П. Драгоманова. – К.: Вид-во НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2011. – 239 с.

10. Проект Закону України “Про вищу освіту” (нова редакція від 28.12. 2011 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://polit.ua/documents/2011/11/08/zakon-pro-osvitu.html>

11. *Развитие и оценка компетентности: материалы конф.*, Москва, 20 – 22 апреля 1996 г. – М.: Институт психологии РАН, 1996. – 58 с.

12. Родигіна І.В. *Структура компетентності як педагогічного явища в контексті сучасного навчально-виховного процесу* / І.В. Родигіна // Наукова скарбниця освіти Донеччини. – 2001. – №1 (8). – С. 46 – 50.

13. Цільмак О.М. *Складові структури компетентностей* / О.М. Цільмак // *Наука і освіта: науково-практичний журнал Південного наукового Центру АПН України*. – 2009. “ № 1-2. – С.128 – 134.

Стаття надійшла до редакції 14.07.2012

УДК [371.275:641.5]:[647.252:377.3]

Лілія Гусечко, аспірант Інституту професійно-технічної освіти  
АПН України,  
м. Київ

## ВИМОГИ РОБОТОДАВЦІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті висвітлюються основні вимоги роботодавців до професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, акцентується увага на тому, кому роботодавці віддають перевагу кандидатам на робоче місце. Визначено, якими професійними вміннями та навичками повинен володіти майбутній фахівець ресторанної справи, щоб одержати відповідне робоче місце.

**Ключові слова:** ринок праці, професійні якості, вимоги до фахівця, професійна діяльність.

**Літ. П.**

**П**остановка проблеми та аналіз останніх досліджень і публікацій. Ресторанний бізнес є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має за мету максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити високий рівень комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські і культурні запити гостей. З кожним роком вимоги до рівня цих послуг зростають як з боку споживачів так із боку тих, хто надає ці послуги. Чим вищі культура та якість

обслуговування відвідувачів, тим вищий імідж закладу (підприємства), тим привабливіші вони будуть для клієнтів.

До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням. Крім вищезазначених основних типів закладів ресторанного господарства використовуються такі поняття, як “заклад швидкого обслуговування”, “майдан харчування”.

## ВИМОГИ РОБОТОДАВЦІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Розвиток мережі ресторанного господарства і його раціональне розміщення мають суттєве значення у забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи та навчання.

Аналізуючи сучасний стан сфери харчування, необхідно відмітити, що вона являє собою велику, розгалужену галузь народного господарства зі своїми характеристиками і особливостями. В сфері ресторанної справи є чітка нормативно-правова база функціонування та внутрішні правила, що враховують економічні закони розвитку. Сьогодні індустрія харчування представлена такими типами підприємств як: ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні. Крім цих типів підприємства індустрії харчування класифікуються за стадіями виробництва (фабрика-заготівельна, комбінат напіфабрикатів, кулінарна фабрика) та за великим обсягом виробленої кулінарної продукції (фабрика-кухня, комбінати харчування) [8, 20]. Нині попит на працівників у сфері ресторанної справи в основному визначається професійно-кваліфікаційною структурою зайнятих у виробництві та соціальної сфері. Водночас структура попиту на робочу силу зазнає суттєвих змін під впливом: збільшення попиту на працівників, які володіють знаннями в галузі інформаційних технологій; зростання масштабів вивільнення робочої сили зі сфери матеріального виробництва, зокрема, з промисловості, транспорту, будівництва і перерозподілу до сфер обслуговування, культури, освіти, охорони здоров'я; збільшення (відновлення) кількості робочих місць у промисловості після їх різкого скорочення внаслідок кризи; скорочення потреби у важкій малокваліфікованій ручній праці внаслідок науково-технічного прогресу, що змінить чисельність і питому вагу окремих категорій професійних груп промислово-виробничого персоналу [1].

Сучасний ринок інтенсивно розвиває наступні сегменти в галузі ресторанної справи, серед яких: гастрономічні ресторани, корпоративне харчування, швидке обслуговування і соціальне харчування, тому згідно цієї класифікації індустрії харчування їх розрізняють за функціональною приналежністю підприємств [2, 5]. Набуває широкого попиту система швидкого обслуговування, тому стрімко за останні роки виросла кількість фаст-фудів, фуд-кортів, фрі-фло, що користується попитом серед учнівської та студентської молоді.

Соціальний сектор представлений харчуванням у школах, дитячих садочках, навчальних закладах, лікарнях, армії, та інших установах.

Перспективним напрямком для індустрії харчування є розвиток системи корпоративного харчування. Певну специфіку має виїзне обслуговування (кейтерінг), виробництво кулінарії [2, 8]. Також необхідно виокремити ще один самостійний сектор – це харчування в літаках, поїздах, морському та автомобільному транспорті, при цьому харчування в готелях є видом діяльності, що охоплює різні сегменти ринку. Ще одним перспективним напрямком в індустрії харчування є розвиток “здорового харчування”, за останні роки виросла кількість споживачів, які прагнуть до задоволення своїх гастрономічних потреб, тобто до отримання і формування раціону з урахуванням стану здоров'я, використання в своєму харчуванні екологічно чистих технологій вирощування і переробки харчових продуктів, забезпечення їх оптимального зберігання, а це в свою чергу вимагає від підприємств впровадження нових технологій, які раніше не використовувалися сировини [5].

Основним завданням фахівців ресторанного сервісу, які працюють у сучасних готелях і ресторанах, є створення і впровадження новітніх прийомів роботи, що забезпечуються колективними зусиллями працівників усіх служб, постійним і ефективним контролем, удосконаленням форм і методів обслуговування, вивченням і впровадженням передового досвіду, нової техніки і технологій. Тому важливим фактом в професійній підготовці є переорієнтація від підготовки вузькоспеціалізованих фахівців на збільшення підготовки фахівців з числа робітничих професій ресторанного сервісу за групами професій в професійних навчальних закладах застосовуючи при цьому різні форми навчання. Професійна діяльність фахівця ресторанної справи розглядається, як здатність виконувати роботу якісно і ефективно, що проявляється через форми поведінки при здійсненні діяльності в умовах виробництва, розглядається з позиції ефективності праці, оцінки якості процесу і результатів діяльності. У зв'язку з цим, важливим завданням професійної підготовки майбутніх працівників ресторанної справи є удосконалення та запровадження нових методик і технологій навчання в опануванні новими виробничими професійними функціями в умовах професійно-технічних навчальних закладів, що в свою чергу дасть можливість врахувати потреби ринку праці в нових кваліфікованих працівниках державної та приватної сфер харчової промисловості [6].

## ВИМОГИ РОБОТОДАВЦІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Чисельність працівників туристських підприємств України складає близько 60 тисяч, а з урахуванням інших областей народного господарства, які беруть участь в обслуговуванні туристів (транспорт, готельний бізнес, ресторанный бізнес, торгівля, зв'язок, розваги та ін.). За розрахунками Світової організації торгівлі налічується понад 100 таких галузей, а кількість зайнятих в цьому секторі економіки досягає 1,8 – 2 млн чоловік [3]. І, як показує досвід останніх років, ця цифра продовжуватиме рости. Тому питання кадрового забезпечення цієї сфери виробництва найближчим часом буде в нашій країні стояти досить гостро [11].

Як свідчить статистика, середній вік працівника сфери матеріального виробництва в Україні складає 55 років. З них частка робітників високої кваліфікації – до 10 відсотків, тоді як у США – 43, ФРН – 56. При цьому робітники в Україні проходять перепідготовку чи підвищення кваліфікації в середньому один раз на 13 – 15 років, у розвинених країнах – раз на 3 – 5 років.

За прогнозами науковців, за умови збереження таких тенденцій, у 2015 році потреба реального сектору економіки в кваліфікованих робітниках у більшості регіонів України задовольнятиметься лише на 35 – 40 відсотків [7].

Створювані готельно-ресторанні комплекси вимагають зростаючої кількості кваліфікованих фахівців з високим рівнем професійної майстерності, здатних ефективно виконувати роботу за фахом на рівні міжнародних стандартів. Такий рівень кваліфікації, на нашу думку, можна досягти тільки при організації різноманітного професійного навчання, з використанням передових технологій, що дозволить випускнику навчального закладу успішно застосовувати отримані знання, вміння, навички для вирішення практичних виробничих завдань, вміло здійснювати ділову комунікацію, бути готовим до навчання протягом всього життя для швидкого оволодіння відповідними змінами до вимог в своїй професійній діяльності, бути конкурентоспроможним на ринку праці, постійно підвищувати свій професійний рівень.

В Законі України “Про освіту” відзначається, що освіта – це основа інтелектуального, культурного, духовного, соціального, економічного розвитку суспільства і держави. Метою освіти є всебічний розвиток людини як особистості та найвищої цінності суспільства, розвиток її талантів, розумових і 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. Освіта в Україні базується на принципах гуманізму, демократії, національної гордості, взаємоповаги, національної гордості, взаємоповаги між націями і народами” [4].

Все більшого значення в нашій державі набуває підготовка кваліфікованих робітників для всіх секторів економіки, тому сучасні вчені розглядають професійну освіту як соціально і педагогічно організований процес трудової соціалізації особистості, що забезпечує її орієнтацію та адаптацію в професійному полі, оволодіння професією і рівнем кваліфікації, безперервне зростання компетентності, майстерності, розвиток здібностей в різних областях професійної діяльності.

Дослідження сучасних науковців свідчать про те, що двоє з трьох роботодавців вважають рівень підготовки кваліфікованих робітників у державних професійно-технічних навчальних закладах низьким і таким, що не відповідає потребам виробництва. Їх не задовольняє не лише якість підготовки, а й рівень кваліфікації.

Керівники підприємств харчування відзначили, що в якості високих психофізіологічних навантажень, що впливають на виробничу сферу кухаря, виступають: навантаження на зоровий аналізатор; навантаження на нижні кінцівки; моторність пальців рук; концентрація уваги; фізична витривалість.

Система підготовки кадрів для готельно-ресторанного бізнесу, повинна бути сформована в навчальному закладі, сформувати змістовну базу знань, умінь, навичок, а також надати досвід самостійної роботи й сформувати особисту відповідальність кожного учня. У сфері ресторанної справи на сьогоднішній день найбільш затребуваною професією є професія кухаря, від нього залежить якісне приготування кулінарної продукції, її різноманітність, естетичність, харчова цінність, що забезпечує здорове і безпечне харчування, а в деяких випадках і екзотичність, оскільки в індустрії харчування набувають популярності мексиканська, китайська, тайська та інші види кухонь. Варто наголосити, що майбутній фахівець не повинен бути вузьким спеціалістом, він має володіти декількома суміжними професіями. А це, в свою чергу, означає, що потрібно перебудувати систему професійної підготовки фахівців тобто необхідно проводити професійну підготовку робітників за групами професій та професіями широкого

## ВИМОГИ РОБОТОДАВЦІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

профілю. Це дуже важливо при навчанні фахівців ресторанної справи, які в багатьох випадках є взаємозамінними в умовах виробництва (бармен-офіціант, кухар-офіціант, кухар-кондитер, кухар-пекар-кондитер, офіціант-буфетник, кухар-офіціант-бармен, адміністратор-офіціант тощо).

Система підготовки кадрів для готельно-ресторанного бізнесу, повинна сформувавши змістовну базу знань, умінь, навичок, а також надати досвід самостійної роботи й сформувавши особисту відповідальність кожного учня. У сфері ресторанної справи на сьогоднішній день найбільш затребуваною професією є професія кухаря, від нього залежить якісне приготування кулінарної продукції, її різноманітність, естетичність, харчова цінність, що забезпечує здорове і безпечне харчування, а в деяких випадках і екзотичність, оскільки в індустрії харчування набувають популярності мексиканська, китайська, тайська та інші види кухонь. В якості важливих професійних якостей, необхідних майбутньому кухареві для підприємств харчового спрямування роботодавці відзначили: якісне приготування кулінарної продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку) кулінарної продукції; професійна самостійність; творче ставлення до праці; раціональне використання продуктів харчування і технологічного обладнання; планування своєї праці; дотримання порядку і чистоти на робочому місці; правильне використання виробничої документації; дотримання правил техніки безпеки праці та вимог екології, санітарії та гігієни; прояв відповідальності, порядності, цілеспрямованості.

Проаналізувавши вимоги роботодавців до майбутнього фахівця ресторанної справи за професією кухар, можна виокремити, що віку кандидата на робоче місце і професійному закладу, який він закінчив роботодавці мало звертають увагу, хоча в суспільстві існує думка, що на роботу в сфері ресторанної справи віддають перевагу молоді до 35 років. Натомість відзначають, що дуже важливими вимогами є професійна компетентність, професійно-важливі якості фахівця; розвинені смакові властивості; не конфліктність; естетичний смак; якісне приготування кулінарної продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку); професійна самостійність; творче ставлення до роботи; раціональне використання продуктів харчування і технологічного обладнання; самостійне планування своєї діяльності; утримання робочого місця в порядку і чистоті; правильне використання нормативно-виробничої документації; дотримання правил техніки безпеки праці і вимоги екології,

санітарії та гігієни; відповідальність, порядність, цілеспрямованість, навички самоосвіти і підвищення своєї кваліфікації впродовж всього періоду професійної діяльності (впродовж всього життя); володіння інформаційними технологіями. Також необхідно відмітити, що тим хто має відхилення психічних характеристик, амбіційність, тримаються незалежно від команди небажано брати в трудовий колектив.

Анкетування та бесіди з керівниками та спеціалістами підприємств індустрії харчування в м. Львів, м. Одеса, м. Києві показують, що їм потрібні фахівці-кухари, що володіють професійною майстерністю, розвиненими професійно-важливими якостями, які володіють навичками самоосвіти і постійне підвищення своєї кваліфікації, що працюють на прибуток підприємства і є конкурентоспроможними на ринку праці. Можна відмітити, що згідно даного опитування керівники підприємств індустрії харчування вважають, що професійна спрямованість випускника, місце проходження виробничої практики, виконання виробничих операцій на підприємстві де майбутній фахівець проходить виробничу практику, отриманий кваліфікаційний розряд є важливими показниками при прийомі на роботу випускника навчального закладу.

Керівники та спеціалісти підприємств індустрії харчування відзначили, що при прийомі на роботу кухарів заготовчих і дозаготовчих цехів бажано мати наявність початкової професійної освіти. Посади мийника посуду і помічника кухаря допускаються без професійної освіти але з обов'язковим проходженням навчання на робочому місці за спеціально складеною програмою навчання. Також роботодавці відзначили, що на навчання необхідно затрачувати мінімальний термін часу. Щоб одержати робоче місце за професією кухар-універсал, обвальник, кухар заготовчого цеху (овочевого, м'ясного, рибного), кухар з приготування рибних страв; кухар з приготування м'ясних страв, кухар холодного цеху, кухар холодних закусок, соустье, кухар перших страв, гриль-кухар, кухар з обжарки, кухар овочевих страв, кухар з випічки, внутрішній кухар, персональний кухар, домашній кухар необхідно мати професійну освіту в професійно-технічному навчальному закладі, незакінчену освіту в коледжі професійного спрямування та професійний стаж 1 – 2 роки.

**Висновки.** Проаналізувавши вищезазначене щодо вимог роботодавців до професійної підготовки фахівців ресторанної справи можна дійти висновку, що майбутній фахівець не повинен

## ВИМОГИ РОБОТОДАВЦІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

бути вузьким спеціалістом, він має володіти декількома суміжними професіями. А це, в свою чергу, означає, що потрібно перебудувати систему професійної підготовки фахівців тобто необхідно проводити професійну підготовку робітників за групами професій та професіями широкого профілю.

1. Васильченко В.С., Гриненко А.М., Грішнова О.А., Керб Л.П. *Управління трудовим потенціалом.* – Навч. посіб. – К.: КНЕУ, 2005. – 403 с.

2. Гаппарова А.М. *Организационно-экономические основы управления развитием предприятий сферы общественного питания: автореф. дис. ...канд. экон. наук [Текст] / А.М. Гаппарова.* – Махачкала, 2007. – 16 с.

3. *Державна програма розвитку туризму на період 2001 – 2010 рр.*

4. Закон України “Про Освіту”. Вводиться в дію Постановою ВР №1144-12 від 4 червня 1991 року (У редакції Закону №100/96-ВР від 23.03.96)

5. Иванов А. *Под одну гребенку [Текст] А. Иванов // Рестораны ведомости.* – № 4. – С. 47 – 48.

6. *Кулинария. Начальное профессиональное образование* – К.: Академия 2009. – 320 с.

7. *Професійно-технічна освіта України у 1991 – 2011 роках (перелік головних подій розвитку, проблемні питання, інформаційно-аналітичні, статистичні матеріали) Держкомстат України, 1998 – 2011 Дата останньої модифікації: 21/04/2011 [http://kno.rada.gov.ua/komosviti/control/uk/publish/article?art\\_id=51092&cat\\_id=44731](http://kno.rada.gov.ua/komosviti/control/uk/publish/article?art_id=51092&cat_id=44731)*

8. Радченко Л.А. *Организация производства на предприятии общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко.* – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 352 с.

9. *Статистичний щорічник України за 2010 рік ДЕРЖАВНА СЛУЖБА СТАТИСТИКИ УКРАЇНИ* За редакцією О.Г. Осауленка Відповідальний за випуск Н.П. Павленко. – К.:ТОВ “Август Трейд”, 2011. – С. 554.

10. Стецюк Л.У. *Методологічні основи діяльності викладача // Все для викладача.* – 2005. – №23 – 24. – С. 11 – 28.

11. <http://www.hotel-lh.ru/news-turizm/ryinok-podgotovki-turistskih-kadrov-realii-i-perspektivy-razvitiya.html> Рынок подготовки туристских кадров: реалии и перспективы развития Туристический Вестник “Курская 10”.

Стаття надійшла до редакції 26.09.2012



### Джерела мудрості



“Життя не розділене на семестри, літніх канікул в ньому не існує, і дуже мало роботодавців зацікавлені в тому, щоб допомогти тобі знайти твоє власне “я”. Тобі доведеться робити це в твій особистий час”.

Білл Гейтс  
видатний бізнесмен, комп'ютерний магнат,  
засновник і власник корпорації Microsoft

“Життєрадісність – це не тільки ознака здоров'я, але ще й найдієвіший засіб, який рятує від хвороб”.

Семлоел Смайлс  
шотландський письменник і реформатор

