



ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛІСТІВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

А *Стаття присвячена актуальній проблемі формування професійних компетенцій студентів спеціальності «Ресторанне обслуговування». Автор окреслює коло проблемних питань щодо підготовки спеціалістів даного фаху та пропонує напрямки роботи щодо формування їхніх професійних компетенцій.*

Ключові слова: фахова підготовка, професійні компетенції, підготовка спеціаліста сфери ресторанного обслуговування, фахівець сфери ресторанного обслуговування.

Віктор Стрельников. Проблемы и перспективы формирования профессиональных компетенций будущих специалистов сферы ресторанного обслуживания.

А *Статья посвящена актуальной проблеме формирования профессиональных компетенций студентов специальности «Ресторанное обслуживание». Автор определяет круг проблемных вопросов по подготовке специалистов данной специальности и предлагает направления работы по формированию их профессиональных компетенций.*

Ключевые слова: профессиональная подготовка, профессиональные компетенции, подготовка специалиста сферы ресторанного обслуживания, специалист сферы ресторанного обслуживания.

Victor Strelnikov. Problems and prospects of formation of professional competence areas of future specialist's restaurant service.

С *The article is devoted to the problem of formation of professional competence of students of the specialty «restaurant services.» The author outlines range of problematic aspects of training specialists of this speciality and proposes directions for the formation of their professional competence.*

Key words: professional training, professional competence, training in restaurant service, specialist in restaurant service.

Актуальність теми. Кожен заклад ресторанного господарства (далі – ЗРГ), не залежно від його специфіки, місцезнаходження, масштабів розвитку, орієнтації на певну групу клієнтів передбачає сталий ефективний розвиток, що визначається також і отриманням стабільного прибутку. Прибуток такого специфічного підприємства, яким є ресторан, кафе, їдальня, кав'ярня, інші заклади ресторанного господарства, залежить від багатьох факторів, але чи не найголовнішим із них у наші часи стає фактор професіоналізму його співробітників. Дійсно, у часи, коли споживач сфери ресторанних послуг орієнтований не лише на якісне харчування, а й на затишну атмосферу, культурне обслуговування, широкий спектр додаткових послуг, питання забезпечення ЗРГ висококваліфікованими кадрами набуває першочергового значення. Від компетенцій працівників даної сфери напряму залежить задоволення відвідувачів, які згодом можуть стати постійною клієнтурою, а отже, на таке підприємство чекає прибуток, стабільність та імідж закладу.

Для швидшого забезпечення ринку праці спеціалістами сфери ресторанного обслуговування з розумінням важливості спеціальної підготовки фахівців сфери ресторанного обслуговування в Україні за останнє десятиліття близько 40 ВНЗ розпочали підготовку спеціалістів даної галузі за освітньо-кваліфікаційними рівнями «молодший спеціаліст», «бакалавр», «спеціаліст», «магістр». Але, на жаль, аналіз роботи ЗРГ, відгуки відвідувачів і роботодав-

ців засвідчують недостатньо високий рівень фахової підготовки випускників. Тому освітяни мають переосмислити підходи до професійної підготовки спеціалістів сфери ресторанного обслуговування, беручи до уваги потреби сучасного ЗРГ, зростання вимог до фахівців даної сфери, новітні форми обслуговування відвідувачів тощо. Інновації у роботі спеціаліста сфери ресторанного обслуговування, на жаль, не так активно, як хотілося б, знаходять відображення у методичних розробках щодо формування компетенцій спеціалістів, рідко стають об'єктом наукових досліджень із педагогіки, не в повній мірі відображаються у нових підручниках і посібниках із ресторанного обслуговування.

Метою статті є аналіз сучасних проблем професійної підготовки спеціалістів сфери ресторанного обслуговування та визначення перспективних шляхів формування компетенцій майбутнього фахівця-ресторатора.

Аналіз наукових досліджень із проблеми. Галузеві стандарти вищої освіти (освітньо-професійна програма, освітньо-кваліфікаційна характеристика) галузі знань «Сфера обслуговування» спеціальності «Ресторанне обслуговування» змінюються кожні 2–3 роки. Це є свідченням швидкості темпів, якими розвивається дана галузь. Вона, як ніяка інша, зараз вимагає висококваліфікованих конкурентноздатних спеціалістів, що й підтверджують нові стандарти, розроблені та введені в дію в 2013 році. Під час проведення міжнародних, всеукраїнських, регіональних нау-

кових і науково-практичних заходів, у яких беруть участь викладачі ВНЗ, роботодавці, ресторатори-практики розглядаються важливі питання формування професійних компетенцій майбутніх спеціалістів у відповідності до сучасних вимог до їхньої підготовки. Автори нових підручників і навчальних посібників [1; 2; 4] намагалися відобразити у змісті нові тенденції розвитку ресторанної справи. Та все ж викладач ВНЗ не має достатнього педагогічного та методичного забезпечення для ефективної організації професійної підготовки. На фоні проблеми фахової підготовки самих педагогів для викладання професійних дисциплін проблема вибору форм і методів взаємодії зі студентами набуває актуальності. Викладання професійно орієнтованих дисциплін забезпечують викладачі-практики, які самі потребують методичної педагогічної допомоги. Огляд наукової педагогічної літератури дозволяє зробити висновок про недостатню увагу дослідників до системного та послідовного формування професійних компетенцій спеціалістів сфери ресторанного обслуговування. Вирішення цієї проблеми дасть змогу забезпечити викладання на вищому методичному рівні, а отже, навчити майбутнього професіонала.

Згідно з Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників [3] сучасний спеціаліст сфери ресторанного обслуговування має право на посади адміністратора, менеджера, управлінця, що вимагає від фахівця сформованих на високому рівні комунікативних, організаційських, інформаційних та інших умінь у поєднанні з особистісними якостями та рисами. У той же час аналіз та порівняння галузевих стандартів 2009, 2013 років засвідчує переорієнтацію на вивчення студентами технологічних дисциплін, що проявляється у збільшенні кількості годин на їхнє опрацювання. Отже, намітилася невідповідність між кваліфікаційними вимогами до спеціаліста і програмою його підготовки. Це може в недалекому майбутньому дати ринку праці неадаптованого до майбутньої діяльності випускника ВНЗ.

Окрім того, з року в рік у навчальних планах підготовки спеціалістів даної галузі знань зменшується аудиторний час на вивчення дисциплін гуманітарного та соціально-економічного циклів, що йде в розріз таким важливим документам, як «Закон про освіту», «Закон про вищу освіту», «Структури ключових компетенцій, які розглядаються як необхідні для всіх у суспільстві, заснованому на знаннях», «Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти» [5; 6]. У цих та інших документах підкреслено потребу в освіті та вихованні всебічно розвиненої особистості, що не можливо без вивчення у достатньому обсязі дисциплін зазначених циклів. Сучасний фахівець ресторанної справи має володіти на високому рівні знаннями з іноземної мови, з етикету, з ділового спілкування тощо. Такі знання мають бути закріплені практично. Вони в поєднанні з умінями дадуть змогу виконувати посадові обов'язки на належному рівні.

Викликає занепокоєння і той факт, що для підготовки молодших спеціалістів ресторанного обслуговування новими стандартами освіти відведено набагато менше часу. За навчальними планами 2009 року на підготовку молодшого спеціаліста відводилося 2 роки 6 місяців, за планами 2013 року це термін скоротився на півроку. Як ми знаємо, молодший спеціаліст – це практик, помічник управлінця, на плечі якого лягає весь процес підготовки, реалізації та контролю процесу обслуговування заходів у ЗРГ. Чи встигнуть за цей короткий час студенти одержати міцні знання, які мають перерости в уміння й навички? Інтенсифікація навчального може привести до неспроможності майбутнього спеціаліста вирішувати найпростіші виробничі завдання, не кажучи вже про складніші, які вимагають уміння аналізувати, приймати відповідальність на себе та вирішувати за команду.

Діяльність сучасного фахівця сфери ресторанного обслуговування ґрунтується на знаннях Законів України «Про захист прав споживачів», «Про стандартизацію», «Про безпечність і якість харчових продуктів», «Про підтвердження відповідності», Декрету КМУ «Про стандартизації і сертифікації», «Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», «Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво», інших документів, вивчення яких у ВНЗ передбачено, здебільшого оглядово або ж винесено на самостійне опрацювання. Такий підхід не може забезпечити якісної фахової підготовки, адже лише знання правової та законодавчої бази озброює випускника міцною основою для професійної діяльності. Таке ж зауваження можна зробити й щодо вивчення стандартів, за якими будується діяльність ЗРГ, якими є ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства (класифікація), ГОСТ 3390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню», ГОСТ 30523-97 Послуги ресторанного господарства «Загальні вимоги», ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу». Не можна підготувати кваліфікованого управлінця без знань ним цих та інших важливих документів.

Отже, на підставі зазначених проблем можемо запропонувати шляхи реалізації проблеми формування професійних компетенцій майбутнього спеціаліста сфери ресторанного обслуговування.

Для того, щоб стати висококваліфікованим фахівцем, студент повинен не тільки володіти знаннями, вміннями, набутими в процесі навчання, а й грамотно їх застосовувати, використовуючи творчий підхід у професійній діяльності. Сформовані компетенції фахівця з організації харчування повинен вміти застосовувати в різних видах професійної діяльності, а саме: організації харчування, організації обслуговування, маркетингової діяльності, контролі якості продукції та послуг, виконанні робіт за робітничими про-

фесіями тощо. Реалізація перелічених видів діяльності неможлива без формування сукупності комунікативних умінь, які є складовою частиною загальнокультурних і професійних компетенцій. Тому в основу формування професійних компетенцій педагога мають покладати взаємозв'язок теорії та практики.

Процес формування професійних умінь має бути заснований на системному, проблемному, особистісно зорієнтованому, модульно-компетентнісному і контекстному підходах. Системний підхід може дозволити нам створити цілісну взаємопов'язану структуру формування професійних умінь. Проблемний підхід забезпечує формування комунікативних умінь у процесі вирішення проблемних ситуацій професійної спрямованості. Особистісно зорієнтований підхід ставить в основу особистість студента, його реалізацію у професійній діяльності, формування професійно значущих особистісних якостей. Модульно-компетентнісний підхід лежить в основі реалізації нових державних освітніх стандартів, які передбачають формування загальних і професійних компетенцій блоками-модулями. Контекстний підхід дозволяє здійснити підготовку фахівця в контексті його майбутньої професійної діяльності і націлити освітній процес на формування професійних умінь, є важливою складовою професійної підготовки фахівця сфери обслуговування.

В основу формування професійних умінь повинна бути покладена система принципів: науковості, системності, соціального партнерства, інтеграції, міжпредметних зв'язків, професійної спрямованості.

Формування професійних умінь фахівців сфери обслуговування повинне мати неперервний характер і здійснюватися в процесі теоретичного, виробничого та позааудиторного навчання. У процесі теоретичного навчання формується сукупність знань про особливості професії, про функціональні обов'язки тощо. Зокрема, під час лекцій формування професійних умінь здійснюється в ході виконання завдань, що включають елементи професійної комунікації: публічні виступи, створення та вирішення професійних проблемних ситуацій, участь у дискусіях, конференціях тощо. Формування професійних умінь під час виробничого навчання реалізується через участь студентів у професійних тренінгах, майстер-класах, підготовку до отримання робочої спеціальності. Тренінги – форма навчання, що поєднує короткі теоретичні семінари та практичне відпрацювання навичок за короткий проміжок

часу. Майстер-класи – це метод узагальнення та поширення професійного досвіду. Майстер-класи доцільно проводити на заняттях з виробничого навчання як індивідуально, так і з групою студентів або ж з командами.

Формування комунікативних умінь у позааудиторному навчанні здійснюється шляхом самостійної участі студентів у підготовці майстер-класів, наукових конференцій, виховних і розважальних заходів.

Висновки. З огляду на завдання вищої школи, що спрямоване на підготовку конкурентоздатного кваліфікованого всебічно розвиненого спеціаліста, потребує перегляду підхід до орієнтації у підготовці фахівця сфери ресторанного обслуговування на вивчення дисциплін технологічного циклу. Цей цикл – лише частина дисциплін, знання яких забезпечують успішність у професії майбутнього випускника даної спеціальності. Не треба забувати про дисципліни гуманітарного циклу, скорочення годин на вивчення яких стала останнім часом постійною тенденцією. Також викладачам треба звертати увагу на забезпечення студентів знаннями основних документів, що забезпечують діяльність ЗРГ. Цих знань вимагають як міжнародні стандарти, так і повсякденна професійна діяльність фахівця даної сфери. Лекції, практичні заняття, семінари, різноманітні позааудиторні заходи повинні мати чітку професійну спрямованість, кінцевою метою яких є формування всебічно розвиненої особистості фахівця. Великі можливості для формування професійних компетенцій мають такі особливі для даної спеціальності форми взаємодії, як майстер-класи, тренінги, конкурси професійної майстерності, моделювання виробничих ситуацій.

Із огляду на вищезазначене, в поле зору науковців-педагогів мають потрапляти проблеми методики викладання професійно зорієнтованих дисциплін, методики формування професійних компетенцій студентів спеціальності «Ресторанне обслуговування».

Література

1. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.О. Власова, Н.С. Краснокутська, А.О. Круглова, І.В. Мілаш. – Харків : Світ книг, 2012. – 389 с.
2. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів : Ліга-Прес, 2012. – 358 с.
3. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників [Текст] / М-во зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України; Укр. акад. зовніш. торгівлі. – К. : МЗЕЗ торг. України : УАЗТ, 1999. – Вип. 65 : Торговля та громадське харчування / [В. М. Шевальов (голова авт. кол.), О.О. Покрещук, Л.О. Романенко та ін.], 1999. – 162 с. – Бібліогр. : с. 150–154 (52 назви).
4. Мальська М. П. Організація туристичного обслуговування : підручник / М.П. Мальська. – К. : Знання, 2011. – 275 с.
5. Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти (ISCED – 97: International Standard Classification of Education/UNESCO, Paris).
6. Структури ключових компетенцій, які розглядаються як необхідні для всіх у суспільстві, заснованому на знаннях (Key Competences for Lifelong learning: A European Reference Framework – IMPLEMENTATION OF «EDUCATION AND TRAINING 2010», Work programme, Working Group B «Key Competences», 2004.