

ДОСВІД ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

EXPERIENCE OF PROFESSIONAL TRAINING OF SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY IN HIGHER EDUCATIONAL ESTABLISHMENTS

На основі аналізу науково-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми визначено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти є актуальним напрямом для подальшого розвитку сучасної вітчизняної економіки. Охарактеризовано вітчизняний досвід фахової підготовки та конкретизовано зміст терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти». Визначено вимоги, передбачені Стандартом вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, до інтегральної компетентності означених фахівців, а також формування «м'яких», що репрезентовані загальними компетентностями, і «твердих» навичок, які містяться в спеціальних (фахових, предметних) компетентностях. Здійснено порівняння означених компетентностей із переліком оновлених необхідних навичок для майбутніх фахівців до 2025 року, визначених у Звіті «Майбутнє робочих місць» Світового економічного форуму, який узагальнив результати опитування керівників глобальних світових компаній. Наголошено, що деякі з означених навичок наявні серед загальних компетентностей фахівців готельно-ресторанного господарства, репрезентованих в аналізованому Стандарті. Однак доцільним уважасмо їх оновлення через актуалізацію таких навичок, як активне навчання та навчальні стратегії (уміння вчитися активно, ефективно); стресостійкість і гнучкість (робота з помилками, а також у ситуаціях невизначеності), оскільки динамічні зміни, невизначеність і необхідність, готовність до постійної перекваліфікації, на думку світових футурологів, стануть обов'язковою характеристикою майбутнього. Прикладне втілення вищенаведених новацій відбувається в процесі вивчення особливостей сучасних стандартизованих вимог до підготовки означених фахівців, формування інтегральної компетентності, твердих і м'яких, наскрізних навичок у здобувачів освіти й за умови реалізації концепції навчання впродовж життя.

Ключові слова: фахівці готельно-ресторанного господарства, професійна підготовка, вітчизняний досвід, заклади вищої та фахової передвищої освіти.

Based on the analysis of scientific and pedagogical literature on the researched problem, it is determined that professional training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher education establishments is an important direction for further development of modern domestic economy. Domestic experience of professional training of hotel and restaurant specialists is characterized, meaning of the term "professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational establishments" is specified. It was specified the requirements set by the Standard of Higher Education in the field of knowledge 24 "Service sector", specialty 241 Hotel and restaurant business of the first (bachelor) level of higher education to the integral competence of the specialists, as well as formation of "soft" skills, represented by general competencies, and "hard" skills, contained in special competencies. These competencies and the list of updated necessary skills for future professionals until 2025, identified in the Report "Future of Jobs" of the World Economic Forum, which summarized the results of a survey of global company executives were compared. It is noted that some of the skills are among the general competencies of specialists in hotel and restaurant industry, represented in Standard. However, we consider it appropriate to update them through actualization of skills such as active learning and learning strategies (ability to active and effective learning); resistance to stress and flexibility (work with mistakes, as well as in situations of uncertainty), as dynamic changes, uncertainty and necessity, readiness for continuous retraining, according to world futurologists, will be a mandatory feature of the future. Applied implementation of the above innovations occurs in the process of studying the features of modern standardized requirements as to training of these professionals, formation of integrated competence, hard and soft, cross-cutting skills in students and implementation of lifelong learning concept.

Key words: specialists in hotel and restaurant industry, professional training, domestic experience, higher educational and professional higher educational establishments.

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085/2020/29-1.17>

Бурак В.Г.,
канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Херсонського державного університету

Постановка проблеми в загальному вигляді.

Мета професійної освіти полягає у формуванні кваліфікованого кадрового потенціалу для задоволення вимог соціуму, світового й вітчизняного ринків праці, створенні умов для набуття знань, формування вмій, навичок і компетентностей у сфері фахової діяльності особистості упродовж життя згідно з її покликаннями, інтересами і здібностями. Майбутні фахівці потребують визнання роботодавцями або освітніми установами сформованих у закладах освіти компетентностей і тому

вибирають таких провайдерів освіти й навчання, які можуть надати та визнати за ними відповідні кваліфікації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Аналіз вітчизняної психолого-педагогічної літератури, наукових публікацій, Інтернет-джерел свідчить, що засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти вивчали за такими напрямками: проблеми професійної підготовки та культури майбутніх фахівців сфери ресторанного гос-

подарства [1; 12]; методика навчання інноваційних ресторанних технологій [3]; професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти [4]; конкурентоспроможність закладів вищої освіти Львівської області в підготовці майбутніх фахівців туристичного та готельно-ресторанного бізнесу [5]; ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери, оцінювання сертифікації та стандартизації продукції [2; 7]; тренінгові методи та використання веб-квестів у розвитку професійних компетенцій [6; 11]; домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії [9]; шляхи підвищення конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання [13] тощо.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Однак аналіз досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в сучасних реаліях реформування освіти в Україні та адаптації до умов змінного соціально-економічного середовища вітчизняного й закордонного залишається малодослідженим.

Метою статті є наукове дослідження й аналіз вітчизняного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства.

Для досягнення мети поставлені такі завдання: проаналізувати пропонувані вітчизняними закладами вищої та фахової передвищої освіти освітньо-професійні програми підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства; уточнити зміст терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти» з метою визначення категоріального апарату й термінологічної бази дослідження; розглянути вітчизняну практику підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням динамічних змін чинного законодавства у сфері освіти й вимог світового бізнесу до змісту та якості результатів навчально-пізнавальної діяльності.

У процесі здійснення теоретико-методичного дослідження з проблеми професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти, досягнення поставленої мети використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: порівняльний аналіз наукових публікацій, психолого-педагогічної та методичної літератури, Інтернет-джерел – для визначення стану й перспектив досліджуваної проблеми; структурно-логічний аналіз, систематизацію, класифікацію – для систематизування теоретичних матеріалів із проблеми дослідження; структурно-функціональний і системний аналіз – для вивчення особливостей сучасних стандартизованих вимог до підготовки означених фахівців і

формування інтегральної компетентності, твердих і м'яких, наскрізних навичок у здобувачів освіти.

Виклад основного матеріалу. Історія підготовки кадрів для готельно-ресторанного господарства в Україні засвідчує, що в другій половині минулого століття означених фахівців готував лише Київський технікум готельного господарства, відкритий 1979 року, який тривалий час залишався єдиним у цій галузі. 1997 року за ініціативи ректора Київського університету туризму, економіки і права, професора В.К. Федорченка створена Асоціація навчальних закладів України туристичного та готельного профілю. І донині її метою залишається сприяння розвиткові вітчизняної освітньої діяльності у сфері обслуговування, системи підготовки й підвищення кваліфікації кадрів туристського й готельно-ресторанного напрямку, у тому числі підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що викладають профільні дисципліни, формування авторських творчих колективів для створення підручників і методичних посібників, укладання монографій, проведення наукових досліджень і їх захисту; проведення творчих і науково-дослідних конкурсів студентської молоді, олімпіад, організація стажування.

Вітчизняний досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти

Відповідно до даних Інформаційної системи «Конкурс» за результатами вступної кампанії 2020 (<https://www.vstup.info/2020/search-spec/s241.html>) підготовку фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в Україні здійснюють 73 заклади вищої освіти, відокремлені підрозділи та філії. Значну кількість вишів становлять університети – 55, 1 академія, 8 інститутів, 4 коледжі, 2 відокремлені підрозділи-філії та 3 відокремлені підрозділи-факультети. Із вищеназваних закладів вищої та фахової передвищої освіти 60 державної, 1 комунальної та 12 приватної форми власності. Підготовку означених фахівців здійснюють 24 економічних, 3 технологічних – харчових технологій, 5 технічних, 7 мистецьких і спортивних, 24 класичні, 3 педагогічні, 7 аграрних закладів вищої та фахової передвищої освіти.

Стандарт вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджено та введено в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

Відповідно до вищеназваного документа, **цілі навчання** повинні бути зrealізовані завдяки формуванню загальних і фахових компетентностей, що стануть достатніми в майбутньому для успішного розв'язання фахових спеціалізованих складних завдань і практичних проблем в умо-

вах комплексності й невизначеності умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу

Інтегральною компетентністю означених фахівців передбачено формування здатності розв'язання складних спеціалізованих завдань і практичних проблем діяльності суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу із застосуванням теорій і методів системи наук для формування концепції гостинності, котрі характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Так звані «**м'які**» **навички** майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства репрезентовані **загальними компетентностями**: збереженням і примноженням моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства через усвідомлення уроків історії та закономірностей розвитку наукової галузі, ролі в загальній системі знань і розвитку соціуму, техніки й технологій, здоровим способом життя; соціальною відповідальністю та усвідомленням, реалізацією своїх прав та обов'язків як члена суспільства, формуванням цінностей громадянського суспільства, верховенством права, прав і свобод людини та громадянина; оволодінням сучасними знаннями, уміннями, навичками; використанням інформаційних і комунікаційних технологій, роботою в команді; спілкуванням державною мовою як усно, так і письмово; поцінуванням і повагою до різноманітності й мультикультурності; провадженням безпечної діяльності, абстрактним мисленням, аналізом і синтезом; застосуванням знань у практичних ситуаціях, спілкуванні іноземною мовою.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності («тверді» навички) майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства включають знання про предметну наукову галузь і специфіку фахової діяльності; організацію сервісно-виробничого процесу, уміння враховувати вимоги й потреби замовників послуг і забезпечення ефективності; практичного використання чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу й урахування змін до нього; формування та реалізацію ефективних зовнішніх і внутрішніх комунікацій в установах сфери гостинності, взаємодію та інтеракцію; управління організацією, прийняття рішень у процесі провадження господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; проектування технологічних процесів виробництва продукції й послуг, здійснення сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; розроблення нових послуг (продукції) та послугоування інноваційними технологіями виробництва й обслуговування споживачів; розроблення, просування, реалізацію та організацію процесу зі споживання готельних і ресторанних послуг з урахуванням різниці в сегменті замовників; здійснення підбору техноло-

гічного устаткування й обладнання, вирішення питань, пов'язаних із раціональним використанням просторових і матеріальних ресурсів; робота щодо впорядкування технічної, економічної, технологічної й іншої документації та здійснення розрахункових операцій суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу; виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг для забезпечення рівня виконання вимог споживачів; ініціювання створення концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу; здійснення планування, управління та контролю професійної діяльності суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу.

Світовий економічний форум [13] прогнозує до 2025 року необхідність перенавчання половини всіх працівників планети через потрясіння економіки світу, викликане пандемією та стрімкою автоматизацією праці. Звіт «Майбутнє робочих місць» (<https://www.weforum.org/reports/the-future-of-jobs-report-2020>), який узагальнює результати опитування керівників глобальних світових компаній, серед необхідних навичок для майбутніх фахівців визначає аналітичне мислення та інноваційність, активне навчання та освітні стратегії, комплексне вирішення проблем, критичне мислення й аналіз, креативність, оригінальність та ініціативність, лідерство й соціальний вплив, використання, моніторинг і контроль технологій, проектування технологій і програмування, стійкість, стресостійкість і гнучкість, аргументованість, вирішення проблем і генерування ідей [10]. Для візуалізації надамо вищезначену інформацію, репрезентовану на рисунку 1 Top 10 skills of 2025 (за [10]).

Деякі з означених навичок наявні серед загальних компетентностей («м'яких» навичок) фахівців готельно-ресторанного господарства, репрезентованих в аналізованому Стандарті вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Однак доцільним було б їх оновлення через актуалізацію таких навичок, як активне навчання та навчальні стратегії (уміння вчитися активно, ефективно); стресостійкість і гнучкість (робота з помилками, а також у ситуаціях невизначеності), оскільки динамічні зміни, невизначеність і необхідність, готовність до постійної перекваліфікації, на думку світових футурологів, стануть обов'язковою характеристикою майбутнього.

Дослідження вітчизняних науковців щодо визначення сутності професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти нами проаналізовано та систематизовано в таблиці 1 «Тлумачення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти» у вітчизняній науці».

Top 10 skills of 2025



Тип навичок

- Вирішення проблем
- Керування собою
- Робота з людьми
- Використання та розробка технологій

- Аналітичне мислення та інноваційність
- Активне навчання та навчальні стратегії
- Комплексне вирішення проблем
- Критичне мислення та аналіз
- Креативність, оригінальність та ініціативність
- Лідерство та соціальний вплив
- Використання, моніторинг та контроль технологій
- Проектування технологій та програмування
- Стійкість, стресостійкість та гнучкість
- Аргументованість, вирішення проблем та генерування ідей

Source: Future of Jobs Report 2020, World Economic Forum.

Рис. 1. Top 10 skills of 2025 (за [10])

Таблиця 1

Тлумачення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти» у вітчизняній науці

Автори-дослідники	Тлумачення поняття «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти»
Ю. Безрученко [1, с. 8]	Специфіка професійної діяльності працівників цієї галузі полягає в тому, що фахівці повинні не лише оволодіти технологією обслуговування, а й набути таких професійних якостей, як уміння спілкуватися з людьми незалежно від їхнього віку, статі, національності й релігійної належності, соціального статусу; оволодіти здатністю творчо підходити до організації власної діяльності, продуктивно мислити, постійно вдосконалюватися в професії
А. Віндюк [3, с. 40]	Процес, який здійснюється у вищих навчальних закладах різних рівнів акредитації та спрямовується на здобуття студентами кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітньо-кваліфікаційних рівнів «молодший спеціаліст» (фаховий молодший бакалавр – <i>авт.</i>), «бакалавр» ... і «магістр», що забезпечать їхню конкурентоспроможність і професійну мобільність в індустрії гостинності
Г. Дутка [4, с. 60]	Професійна підготовка спрямована на формування конкурентоспроможних фахівців, які мають підприємницькі навички, здатні працювати в команді, ініціативних, відповідальних, готових до ефективної діяльності за фахом на конкурентному ринку праці. Підготовка фахівця організована так, щоб у її процесі знання, уміння та навички трансформувалися в певну компетентність, необхідну в професійній сфері
Н. Кудла, Х. Мандро, Д. Мошура [6, с. 137]	Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти залежить від якості розроблених кваліфікаційних характеристик, які є основними вимогами до професійних якостей, знань і вмінь для успішного виконання професійних обов'язків. Із розвитком ринкової економіки й появою нових професій виникає об'єктивна потреба в розробленні моделі спеціаліста з набором важливих професійних характеристик
Л. Мостова, Т. Клузович [8, с. 18]	Формування не тільки високої професійної майстерності, а й професійної соціалізації, оскільки передбачає виховання високих моральних якостей, оволодіння світовим досвідом ведення ресторанного бізнесу, формування громадян, здатних до свідомого суспільного вибору, збагачення на цій основі інтелектуального, творчого, культурного потенціалу розвитку особистості
Т. Поночовна-Рисак [12]	Важливий крок на шляху становлення професіонала. У цей період завершується професійне самовизначення особистості, формування світосприйняття під кутом майбутньої професії, відшліфовуються професійні вміння й навички, формуються професійно значущі якості, набувається первинний професійний досвід
І. Чуєва, Е. Криволапов [13, с. 208]	Професійна підготовка співробітників, конкурентоспроможних на туристському ринку, компетентних, відповідальних, професіоналів у своїй сфері діяльності й суміжних галузях, готових до ефективної роботи в умовах застосування міжнародних стандартів, здатних до безперервного професійного зростання, професійної та соціальної мобільності, таких, що прагнуть до безперервної освіти, здатних адаптуватися до постійно мінливого зовнішнього середовища

На основі здійсненого аналізу доробку вітчизняних дослідників і власного досвіду з метою визначення категоріального апарату й термінологічної бази дослідження уточнимо зміст терміна **«професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти»**, під яким розуміємо організований, безперервний і цілеспрямований процес формування й розвитку в здобувачів освіти професійних компетентностей, який здійснюється в закладах вищої та передвищої освіти різних форм власності й спрямовується на здобуття здобувачами освіти кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр», що забезпечить успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність, професійну мобільність, комплексне вирішення проблем і генерування ідей в індустрії гостинності, а також критичне й системне мислення, креативне оновлення, удосконалення, стійкість і гнучкість.

Висновки. У результаті дослідження ми дійшли висновку, що нові вимоги до якості освіти, освітніх послуг і навичок майбутнього в усьому світі зумовлюють зростання ролі й відповідальності закладів освіти за сформовані компетентності випускника, нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання, здобуття здобувачами освіти кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм у результаті навчально-пізнавальної діяльності. Прикладне втілення вищеведених вимог відбувається в процесі вивчення особливостей сучасних стандартизованих підходів до підготовки фахівців, формування інтегральної компетентності, твердих і м'яких наскрізних навичок у здобувачів освіти та за умови реалізації концепції навчання впродовж життя.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Безрученков Ю.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Луганськ, 2014. 20 с
2. Бурак В.Г., Ряполова І.О., Защепкіна Н.М. Оцінка сертифікації та стандартизації продукції на підприємстві. *Таврійський науковий вісник*. 2013. № 83. С. 145–150.
3. Василенко О.В. Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2016. 242 с.
4. Віндюк А.В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.
5. Дутка Г.Я. Конкурентоспроможність закладів вищої освіти Львівської області у підготовці майбутніх фахівців туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2018. Т. 28. № 4. С. 56–62.
6. Кашинська О.Є. Використання веб-квестів у процесі підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія «Педагогічні науки»*. 2017. № 1(2). С. 108–115.
7. Кудла Н.Є., Мандро Х.М., Мошура Д.А. Ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери. *Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності* : матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 12 грудня 2019 р.). Львів : ЛТЕУ, 2019. 192 с. С. 135–138.
8. Максимчук Л. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у контексті реалізації інноваційних підходів до вивчення гуманітарних дисциплін. *Збірник наукових праць Національної академії державної прикордонної служби України. Серія «Педагогічні науки»*. 2018. № 2 (13). С. 238–248.
9. Мостова Л.М., Клусович Т.В. Домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2015. № 46 (4). С. 10–19.
10. Навички майбутнього: що розвивати в сучасних учнях. URL: <https://osvita.ua/school/reform/77179/>.
11. Носова І.О., Хаєт Л.Г. Тренінгові методи у розвитку професійних компетенцій фахівців готельно-ресторанної справи. *Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві*. 2013. Вип. 1 (2). С. 285–292.
12. Поночовна-Рисак Т.М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 62. Т. 1. С. 66–69.
13. Чуєва І.О., Криволапов Е.А. Шляхи підвищення конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 63. Т. 2. С. 206–210.
14. The Global Risks report. The World economic Forum. 2020. URL: http://www3.weforum.org/docs/WEF_Global_Risk_Report_2020.pdf.
15. The Future of Jobs Report 2020. URL: http://www3.weforum.org/docs/WEF_Future_of_Jobs_2020.pdf.