



УДК 377:338.488.2:640.4

АНАЛІЗ ЗМІСТУ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ФАХІВЦЯ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Богоніс О.М., викладач
Львівський професійний коледж,
готельно-туристичного та ресторанного сервісу
аспірант відділу змісту та організації педагогічної освіти
Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих
Національної академії педагогічних наук України

Стаття присвячена аналізу актуальної проблеми змісту професійної діяльності майбутніх фахівців сфери готельного та ресторанного обслуговування, особливе значення надано формуванню економічної компетентності випускників коледжу.

Ключові слова: професійна діяльність, зміст освіти, економічна компетентність, сфера готельно-ресторанного обслуговування, молодший спеціаліст.

Стаття посвящена анализу актуальной проблемы содержания профессиональной деятельности будущих специалистов сферы гостиничного и ресторанного обслуживания, особое внимание уделено формированию экономической компетентности выпускников колледжа.

Ключевые слова: профессиональная деятельность, содержание образования, экономическая компетентность, сфера гостиничного и ресторанного обслуживания, младший специалист.

Bogonis O.M. CONTENT ANALYSIS OF PROFESSIONAL ACTIVITY OF HOTEL AND RESTAURANT SERVICE

This article was written about the actual problem of the professional content of education of future specialists in hotel and restaurant services, about particular importance of the formation of economic competence for the college graduates.

Key words: professional activity, content of education, economic competence, sphere of the hotel and restaurant services, junior specialist.

Постановка проблеми. Значення ринку послуг у світовій та національній економіці за останні десятиліття помітно зросло. Зокрема, розвиток індустрії гостинності в Україні на сучасному етапі особливо актуальний, оскільки ця галузь швидко прогресує, підтримує значну кількість суміжних галузей, створює робочі місця, є значним джерелом поповнення бюджету країни, створює умови для «експорту» послуг на міжнародний ринок. Очевидно, однією з базових умов ефективного розвитку сфери готельно-ресторанного сервісу України є якісна конкурентоспроможна система освіти, що готує висококваліфікованих компетентних фахівців. Необхідно проаналізувати зміст професійної діяльності та підготовки майбутніх фахівців готельного та ресторанного обслуговування в Україні в контексті сучасних економічних процесів, вимог ринку праці, щоб визначити перспективні напрямки щодо актуалізації змісту освіти.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Проблеми підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу в Україні розглядаються в працях О. Борисової, О. Матушевської, Ю. Шмагіної та ін.

Проблема змісту підготовки фахівців для сфери готельного та ресторанного сервісу та їх професійних компетентностей досліджується Г. Лук'яненко, Ю. Павлов, С. Кравець та ін.

Навчально-методичне забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності досліджували С. Байлік, Л. Лук'янова, М. Мальська, Д. Майстер, С. Медлік, Д. Уокер та ін. Сутність та зміст економічної компетентності в певних професійних контекстах досліджували О. Падалка, О.Л. Онуфрієва, Г. Дмитренко, В. Саюк, Т. Бурлаєнко, К. Тушко, Н. Овсюк, В. Дивак, Л. Отрощенко, О. Цільмак та ін. Вивченням питання формування економічної компетентності займалися М. Бурдаш, В. Приступа, О. Ткаченко, О. Якимович, М. Свіржевський.

Вчені та дослідників у своїх працях акцентують на потребі підприємств готельного та ресторанного сервісу у кваліфікованих фахівцях із високим рівнем професійної компетентності, а також на необхідності реформування діючої системи освіти із врахуванням компетентнісного підходу, потреб ринку праці, ринкових механізмів функціонування економіки, світових стандартів, тотальних глобалізаційних перетворень та інших вимог часу.



Проте, враховуючи динамічний розвиток економіки, зокрема індустрії гостинності, вимоги глобалізованого ринку праці, питання змісту професійної діяльності та підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного обслуговування потребує подальших досліджень.

Мета статті – аналіз змісту професійної діяльності та підготовки фахівців готельно-ресторанного сервісу в контексті економічної компетентності.

Виклад основного матеріалу. Сфера послуг є значною частиною економіки, що представляє собою один із різновидів виробництва та виробляє специфічний продукт «послуги». Проте на сьогодні спостерігаються значні суперечності між:

1) вимогами сучасного ринку праці до рівня професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного сервісу та застарілим змістом освіти, неорієнтованим на формування професійно компетентного фахівця;

2) рівнем вимог до економічної компетентності фахівців готельно-ресторанного обслуговування та відсутністю ефективних форм методів її формування.

Розв'язання зазначених суперечностей зумовлює необхідність більш глибокого вивчення проблеми формування економічної компетентності.

Узагальнення понять та категорій з означеної проблеми стало основою для уточнення базової дефініції «ключові компетентності в сфері ресторанного сервісу», що розуміється як інтегральне утворення професійно спрямованих комунікативних, психологічних та організаційних якостей майбутніх фахівців, які забезпечують належний рівень їхнього функціонування в галузі ресторанного обслуговування. Система професійно-технічної освіти має готувати багатопланового працівника, який повинен володіти широким спектром компетенцій і кваліфікацій. Випускник сьогодні – це працівник досить широкої кваліфікації та компетентності, здатний працювати за професією на будь-якому підприємстві, володіє ґрунтовною загальнотехнічною, загальнотехнологічною і соціальною базою знань, постійно формує й удосконалює нові професійні знання та вміння [8, с. 43].

Формування професійних та ключових компетентностей у майбутніх фахівців готельно-ресторанного обслуговування має відповідати соціальним та комерційно-економічним запитам сучасної ресторанної індустрії, потребує моделі, яка забезпечувала б реалізацію розглянутих аспектів [8, с. 56].

Працівники сфери послуг мають розуміти та знати основи економічних процесів, володіти базовими економічними знаннями,

щоб повною мірою професійно, ефективно та якісно виконати свою роботу. Крім того, рівень економічної освіченості суспільства загалом є вагомим фактором економічного прогресу країни, й особливе значення цьому слід надавати в умовах глобалізації та світової фінансово-економічної кризи. Низька економічна компетентність як «виробника», так і «споживача» послуг призводить до зниження рівня конкурентоспроможності, якості, рівня розвитку економіки.

Економічна компетентність означає володіння системою економічних знань, професійними якостями, притаманними майбутній професії; наявність економічного мислення, свідомості та світогляду [6].

Як складова частина професійної компетентності економічна компетентність означає здатність та вміння раціонально використовувати матеріальні, фінансові чи інші ресурси на основі сукупності певних базових практично спрямованих знань [10].

Досліджуючи дидактико-математичні основи формування економічної компетентності, науковці (О. Падалка, О. Шпак, В. Приступа та ін.) зазначають, що в широкому значенні економічна компетентність пов'язана зі здатністю виявляти доступні можливості для особистої, професійної діяльності або бізнесу та відображає інтегративну характеристику особистості, яка включає в себе знання і вміння, які реалізуються крізь економічно важливі якості особистості в процесі економічної діяльності. У вузькому значенні економічна компетентність пов'язана з профільною економічною освітою [7].

Слід наголосити на інтегрованому понятті «соціально-економічна компетентність», яка є певною системою знань глобальних процесів розвитку цивілізації та функціонування сучасного суспільства, а також основ соціології, економіки, менеджменту і права [1].

Згідно з класифікатором професій послуги працівників готельного та ресторанного обслуговування відносять до розділу «Сфера торгівлі та послуг», а їхні професійні завдання охоплюють забезпечення послугами, пов'язаними з харчуванням, обслуговуванням, торгівлею та ін., які дуже часто потребують економічної компетентності особи [4].

Навчання за спеціальностями «Готельно-обслуговування» та «Ресторанне обслуговування» є достатньо популярним серед абітурієнтів. Фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» у «сфері гостинності» в Україні готують професійні ліцеї, професійно-технічні училища, вищі професійні училища, вищі комерційні училища, технікуми, коледжі. Вимоги щодо змісту професійної діяльності та підготовки молод-



ших спеціалістів сфери готельного та ресторанного обслуговування відображено в Галузевих стандартах вищої освіти та в класифікаторі професій [4; 5].

Молодший спеціаліст – це освітньо-кваліфікаційний рівень фахівця, який на основі повної загальної середньої освіти здобув загальнокультурну підготовку, спеціальні уміння та знання, має певний досвід їх застосування для вирішення типових професійних завдань, які передбачені для відповідних посад, у певній галузі народного господарства. Освітньо-професійна програма підготовки молодшого спеціаліста забезпечує одночасне здобуття базової вищої освіти за спеціальністю та кваліфікації молодшого спеціаліста на базі повної загальної середньої освіти або на базі базової загальної середньої освіти з наданням можливості здобувати повну загальну середню освіту. Зазначена програма складається з навчальних дисциплін фахового спрямування та з різних видів практичної підготовки і може включати окремі дисципліни освітньо-професійної програми підготовки бакалавра [9].

Освітньо-професійна програма підготовки молодшого спеціаліста за спеціальностями «Готельне обслуговування» та «Ресторанне обслуговування» реалізується, як правило, вищими навчальними закладами I рівня акредитації. Вищий навчальний заклад більш високого рівня акредитації може здійснювати підготовку молодших спеціалістів, якщо в його складі є вищий навчальний заклад I рівня акредитації або відповідний структурний підрозділ.

Нормативний термін навчання не може перевищувати на базі повної загальної середньої освіти трьох років, а базової загальної середньої освіти – чотирьох років. Нормативний термін навчання для осіб, що мають повну загальну середню освіту та освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника за спорідненою професією, зменшується на один рік.

Особи, які успішно пройшли державну атестацію, отримують документи встановленого зразка про здобуття базової вищої освіти за спеціальністю та кваліфікації молодшого спеціаліста [9].

Структурна єдність змісту освіти являє собою «систему, яка забезпечує реалізацію мети освіти», що стосовно фахової підготовки молодших спеціалістів сфери готельного та ресторанного обслуговування означає конкретний набір професійних знань та вмінь конкурентоспроможного фахівця [3, с. 259].

Згідно з предметом нашого дослідження проаналізуємо зміст професійної діяльності фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст за спеціальністю

«Ресторанне обслуговування». Варто зазначити, що особливість закладів ресторанного господарства полягає в тому, що в них одночасно здійснюється виробництво, торгівля та надання послуг, тобто підготовка фахівця для цієї сфери повинна включати не лише формування професійних знань та вмінь, а й знань та вмінь у сфері, в якій здійснюється економічна діяльність.

Згідно з державними стандартами вищої освіти підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів молодшого спеціаліста найбільше часу на підготовку молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування займає цикл професійної та практичної підготовки. Цикл соціально-гуманітарної підготовки молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування включає дисципліни «Історія України», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Культурологія», «Основи філософських знань», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Правознавство», «Економічна теорія», «Соціологія», «Фізичне виховання» (20-22% загального обсягу навчального плану). Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування забезпечено вивченням таких дисциплін: «Вища математика», «Інформатика і комп'ютерна техніка», «Безпека життєдіяльності», «Економіка підприємства», «Екологія», «Основи охорони праці». Цикл професійної та практичної підготовки молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування передбачає вивчення таких дисциплін: «Бухгалтерський облік», «Організація обслуговування», «Технологія приготування їжі», «Організація виробництва», «Устаткування підприємств ЗРГ», «Основи менеджменту», «Основи маркетингу», «Гігієна і санітарія», «Діловодство», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг» [5].

Молодший спеціаліст за фахом «Ресторанне господарство» виконує спеціальні роботи, тому такому фахівцю, крім безпосередніх професійних знань та вмінь, необхідно мати певні економічні знання. До прикладу, знати основні операції торговельних процесів у закладі готельного чи ресторанного сервісу; сутність та зміст собівартості продукції/послуги; джерела товаропостачання; вплив логістики на підвищення конкурентоспроможності підприємства; фундаментальні принципи менеджменту замовлень; основи знань у галузі маркетингу щодо просування товарів на ринку з урахуванням задоволення потреб споживачів та забезпечення ефективної діяльності підприємства та ін. та певні економічні навички, наприклад: виконувати операції з підготовки товарів до



продажу; здійснювати логістичні операції в торговельному залі; брати участь у проведенні інвентаризації товарно-матеріальних цінностей; виявляти попит споживачів; виконувати розрахункові операції; дотримуватись порядку ведення необхідного обліку та звітності; контролювати правильність проведення розрахунків зі споживачами тощо.

Сьогодні, коли інтенсивно розвиваються готельно-ресторанні послуги, випускник коледжу має бути обізнаний із найновітнішими формами й методами ведення цього бізнесу, новими, більш ефективними формами обслуговування клієнтів. Студент, який навчається за спеціальністю «Готельно-обслуговування» та «Ресторанне обслуговування», має володіти не лише безпосередніми професійними вміннями а й, на перший погляд, не дуже обов'язковими певними економічними вміннями та навичками. Наприклад, контролювати рух товарно-матеріальних цінностей закладу, мінімізувати витрати, пов'язані з виробничим процесом, зменшення кількості зловживань із боку персоналу, формування привабливої для відвідувачів атмосфери закладу, впровадження дисконтної системи для постійних клієнтів ресторану та ін. Беззаперечною постає вимога сформованості економічної компетентності фахівця. Оволодіння економічними вміннями, безумовно, потребує більш глибокого вивчення економічних дисциплін, а також буде більш ефективно за умов широкого використання в навчальному процесі комп'ютерних програм, що максимально адаптовані до специфіки роботи готельно-ресторанного комплексу.

Перед кожною людиною постійно виникають певні соціально-економічні питання, не лише в професійній діяльності, а й в особистому житті, тому розвиток економічної компетентності має бути безперервним, щоб забезпечувати очікуваний ефект [2].

Зміст освіти повинен забезпечувати адекватний сучасності рівень загальної та професійної культури суспільства, інтеграцію людини у світову культуру, а також відтворення кадрового потенціалу суспільства [8].

Отже, майбутній молодший спеціаліст готельного та ресторанного сервісу буде конкурентоздатним на ринку праці за умови його високої не тільки професійної, а й економічної компетентності. Дійсно, в його професійній діяльності постійно необхідні знання основ економіки, економіки праці, менеджменту, бухгалтерського обліку та інші економічні знання. На думку автора, в процесі підготовки майбутніх спеціалістів сфери готельного та ресторанного обслуговування необхідно робити особливий ак-

цент на формування економічної компетентності студентів.

Висновки. Таким чином, економічну компетентність майбутнього молодшого спеціаліста слід розглядати не лише як вагомий чинник розвитку, а й як необхідну складову частину професійної компетентності фахівця сфери готельного та ресторанного обслуговування. Економічна компетентність майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного обслуговування формується в процесі навчання та професійної діяльності.

Перспективи подальших досліджень вбачаємо у визначенні та обґрунтуванні педагогічних умов формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельно-ресторанного сервісу.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Антонова О.Є. Європейський вимір компетентнісного підходу та його концептуальні засади / О.Є. Антонова, Л.П. Маслак // Професійна педагогічна освіта : компетентнісний підхід / за ред. О.А. Дубасенюк. – Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2011. – С. 81–109.
2. Горобець С.А. Теоретичні засади проблеми формування професійної компетентності майбутнього фахівця економіста / С.А. Горобець // Вісник Житомирського держ. унту ім. І. Франка. – 2007. – Вип. 31. – С. 106–109.
3. Лозова В.І. Теоретичні основи виховання і навчання / В.І. Лозова, Г.В. Троцько. – Х. : ОВС, 2002. – 400 с.
4. Національний класифікатор України ДК 003:2010 «Класифікатор професій» Чинний від 01.11.2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.kadrovik01.com.ua/dk_01_11_2010.htm.
5. Освітньо-професійна програма / Змістові частини галузевих стандартів вищої освіти підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів молодшого спеціаліста та бакалавра щодо гуманітарної, соціально-економічної та екологічної освіти та освіти з безпеки життєдіяльності людини й охорони праці: // Інструктивний лист МОН України від 19.06.2002 р. №1/9-307 // Вища освіта: Інформаційний вісник. – 2003. – № 11. – С. 1–5.
6. Отрощенко Л.С. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців зовнішньоекономічного профілю у вищій освіті Німеччини / Л.С. Отрощенко. – Суми : ДВНЗ УАБС НБУ, 2009. – 207 с.
7. Падалка О.С. Дидактико-методичні основи формування економічної компетентності / О.С. Падалка, О.Т. Шпак, В.В. Приступа ; Нац. пед.унт ім. М.П. Драгоманова. – К. : Вид-во НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2011. – 239 с.
8. Педагогічні основи формування змісту підготовки кваліфікованих робітників за інтегрованими професіями / С.Г. Кравець, Ю.І. Кравець, Н.П. Дерев'яно, О.Г. Оліферчук. – К. : ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. – 152 с.
9. Положення про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступеневу освіту) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/65-98-p>.
10. Цільмак О.М. Складові структури компетентностей / О.М. Цільмак // Наука і освіта: науково-практичний журнал Південного наукового Центру АПН України. – 2009. – № 12. – С. 128–134.