

РОЗДІЛ XV. ПРОБЛЕМИ ФОРМАЛЬНОЇ ТА НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ

УДК 378

Богдана Бурлімова

Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського

ORCID ID 0000-0002-3639-6540

DOI 10.24139/2312-5993/2024.03/403-408

ПРОФЕСІЙНА МОБІЛЬНІСТЬ ТА КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНІСТЬ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В КОНТЕКСТІ СФЕРИ ДЕРЖАВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

У статті визначено, що під педагогічними умовами формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи ми розуміємо обставини, які сприяють побудові навчально-виховного процесу з урахуванням потреб і можливостей студентів. Аналіз праць різних вчених показав єдність у таких питаннях: формування позитивної мотивації та особистісного сенсу професійної діяльності, практико-орієнтованість навчання, застосування активних методів та інноваційних технологій у професійній підготовці.

Зазначено, що формування мотивації студентів до обраної професії є важливим завданням вищої школи. Мотивовані студенти виявляють ініціативу та готовність до навчання, отримуючи позитивні емоції. Виділяємо три етапи формування мотивації: етап ознайомлення (на першому курсі навчальний матеріал має бути зрозумілим і емоційно насиченим, що допомагає сформувати інтерес до професії); перехідний етап (триває з другого семестру другого курсу до третього). До педагогічних критеріїв підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відносимо моделі формування професійної компетентності майстрів відповідно до таких чинників: актуальність на ринку праці, системний підхід, індивідуалізація навчання, інноваційні методи навчання, практична орієнтація, співпраця із галуззю, моніторинг і оцінка та ін. Це визначається рівнями їх креативності, аналітичності, конструктивності та широти мислення; діловитості (зібраність, вміння співпрацювати, відсутність конфліктності); об'єктивності (здатність враховувати лише необхідну інформацію для вирішення завдання). До вимог до експертів також відносять педагогічний стаж, наявність власних методичних розробок і участь у методичних семінарах, конференціях та комісіях.

Серед моделей формування професійної компетентності майбутніх майстрів виділимо такі педагогічні критерії, які повинні бути гнучкими, адаптивними і зорієнтованими на досягнення високих стандартів у підготовці фахівців, здатних ефективно діяти в умовах сучасного ринку.

Ключові слова: педагогічні умови, готельно-ресторанна справа, професійна підготовка, міжнародні стандарти, професійна культура.

Постановка проблеми та аналіз актуальних досліджень. Законодавча база сучасної професійно-технічної освіти в Україні ґрунтується нормативно-правовими актами з питань професійно-

технічної освіти, що відповідає Державній доктрині розвитку освіти в країні. Серед нормативно-правових документів Міністерства освіти і науки України базовими є такі: Закон «Про освіту», Закон «Про вищу освіту», Закон «Про професійно-технічну освіту», «Концепція реалізації державної політики у сфері фахової передвищої освіти», Закон «Про фахову передвищу освіту», Закон «Про професійно-технічну освіту», Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року тощо та інші законодавчі акти. Наприклад, у Законі України «Про освіту» визначено, що головним завданням професійної (професійно-технічної) освіти є формування і розвиток професійних компетентностей, необхідних для професійної діяльності за певною професією у певній галузі, що забезпечує конкурентоспроможність фахівців на ринку праці. Оскільки саме конкурентоспроможність спирає мобільності кар'єрних перспектив на ринку праці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, про що йтиметься далі у статті.

Метою статті є забезпечення мобільності та конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на ринку праці.

Виклад основного матеріалу. Сучасний ринок праці вимагає від фахівців високого рівня професійної компетентності, що включає знання, вміння та особистісні якості. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців має бути комплексним процесом, що охоплює теоретичні, практичні та психологічні аспекти. Соціальне замовлення для ЗВО з підготовки фахівців для сфери обслуговування (в тому числі й готельно-ресторанної справи) визначається через спільність вимог до випускників щодо їхньої подальшої інноваційної професійної діяльності.

Педагогічні критерії моделей формування професійної компетентності майбутніх майстрів готельного та ресторанного господарства обумовлені такими чинниками: *актуальність на ринку праці* (моделі формування професійної компетентності повинні відповідати вимогам за рівнем професійної компетентності й враховувати зміни у сфері обслуговування); *системний підхід* (забезпечення інтеграції всіх елементів підготовки); *індивідуалізація навчання* (моделі навчання повинні враховувати індивідуальні особливості студентів, їх потреби та інтереси, що дозволяє підвищити

мотивацію до навчання та сприяє більш глибокому засвоєнню знань і навичок); *інноваційні методи навчання* (ігрові технології, проблемне навчання, проектна діяльність); *практична орієнтація* (стажування на підприємствах, що дозволяє студентам здобувати реальний досвід і формувати професійні навички); співпраця із галуззю (співпраця із різними професійними асоціаціями щодо підвищення якості підготовки); *моніторинг і оцінка* (оцінки ефективності моделей формування професійної компетентності) та ін.

Використання сучасних технологій і методик сприяє розвитку критичного мислення, креативності та інших ключових компетенцій. Важливим аспектом того є партнерство з бізнесом і професійними асоціаціями, що забезпечує актуальність навчального процесу та сприяє підвищенню якості підготовки. Необхідно впровадити системи моніторингу та оцінки ефективності моделей формування професійної компетентності, щоб мати можливість коригувати навчальний процес відповідно до змін на ринку праці.

В контексті формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи під педагогічними умовами ми розуміємо обставини, які сприяють побудові навчального процесу з урахуванням потреб і можливостей студентів. Аналіз праць різних вчених засвідчив єдність у таких питаннях (Бабешко, 2017; Маринюк, 2017): формування позитивної мотивації та особистісного змісту професійної діяльності, практико-орієнтоване навчання, застосування активних методів та інноваційних технологій у професійній підготовці тощо.

Специфіка професійної спрямованості за вищезгаданими чинниками визначається зростаючим рівнем конкуренції у готельно-ресторанному господарстві, підвищеними вимогами споживачів до якості обслуговування, зростаючими потребами роботодавців у компетентних професіоналах, здатних надавати послуги на рівні світових стандартів, адаптуватися до умов змінного соціально-економічного середовища, оперативно-професійно.

Л. Гончар, обґрунтовуючи концептуальну модель підготовки успішного бізнес-фахівця готельно-ресторанної справи, акцентує на її комплексному характері, інтеграції ключових принципів і методів навчання, особливо наголошує на результативній взаємодії всіх стейкхолдерів освітнього процесу (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу тощо) та забезпеченні можливостей для саморозвитку, самонавчання та самоідентифікації випускників освітньої/освітньо-

професійної програми для формування унікального й «потрібного» на сучасному ринку фахівця сфери гостинності.

Таблиця 1

Педагогічні критерії професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти

Педагогічні критерії	Характеристика
1	2
Співпраця з стейкхолдерами	концентрування зусиль стейкхолдерів (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу), пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійної освіти, в тому числі нових професій сфери обслуговування
Модернізація баз практик	модернізація баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах обслуговування
Безперервність освіти	забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє коригування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів
Індивідуальна освітня траєкторія	надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність та ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності; вироблення навичок навчання впродовж життя тощо)
Структурування освітнього процесу	використання інноваційних підходів та сучасних технологій для якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців, залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків (працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи)
Підвищення рівня цифрової компетентності викладачів	систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможних формувати й розвивати інформаційну культуру учасників навчально-пізнавальної діяльності

Відповідність технічного обладнання	забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні цифрові технології для навчання та зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом
Працевлаштування	удосконалення механізму працевлаштування випускників, надання кращим іменних стипендій, грантів, можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням у кращих (успішних) структурах туризму і готельно-ресторанних господарствах тощо

Отже, розвиток та модернізація готельно-ресторанних підприємств залежать саме від факторів впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування в закладах освіти.

Висновки. Таким чином, до педагогічних критеріїв підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відносимо моделі формування професійної компетентності майстрів відповідно до таких чинників: актуальність на ринку праці, системний підхід, індивідуалізація навчання, інноваційні методи навчання, практична орієнтація, співпраця із галуззю, моніторинг і оцінка та ін.

Концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює чотири взаємопов'язані концепти (методологічний, теоретичний, технологічний і практичний). У комплексному поєднанні ці концепти забезпечують формування у здобувачів освіти – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – готовності до фахової діяльності.

ЛІТЕРАТУРА

- Аніщенко, А. П., Зайцева, М. М. (2015). Підготовка кадрів туристичної індустрії. *Збірник наукових праць Хмельницького інституту соціальних технологій Університету «Україна»*, 11, 39–43 (Anishchenko, A. P., Zaitseva, M. M. (2015). Training of tourism industry personnel. *Collection of scientific works of Khmelnytsky Institute of Social Technologies of Ukraine University "Ukraine"* 11, 39–43).
- Бабешко, М. С. (2017). Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*, 53 (106), 63–70 (Babeshko, M. S. (2017). Universal model of professional training of future specialists of the hotel and restaurant industry. *Pedagogy of creative personality formation in higher and general academic schools*, 53 (106), 63–70).
- Маринюк, А. Ю. (2017). Основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі. *Економічні горизонти*, 2 (3), 80–84 (Maryniuk, A. Yu. (2017). The main aspects of professional training of future specialists in the hospitality industry at the present stage. *Economic horizons*, 2 (3), 80–84).

Малишева, М. (2018). Організаційні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні. *Професійна педагогіка*, 15, 102–109 (Malysheva, M. (2018). Organizational principles of professional training of future specialists of the hotel and tourism industry in Ukraine. *Professional pedagogy*, 15, 102–109.

SUMMARY

Burmilova Bohdana. Professional mobility and competitiveness of future specialists in the hotel and restaurant business in the context of the sphere of state security.

In the article, it is determined that under the pedagogical conditions of formation of the readiness of future specialists in the hotel and restaurant business, we understand the circumstances that contribute to the construction of the educational process taking into account the needs and capabilities of students. Analysis of the works of various scientists showed unity in the following issues: formation of positive motivation and personal meaning of professional activity, practice-oriented learning, application of active methods and innovative technologies in professional training

It is noted that the formation of students' motivation for the chosen profession is an important task of the higher school. Motivated students show initiative and willingness to learn, receiving positive emotions. We distinguish three stages of formation of motivation: the familiarization stage (in the first year, the educational material should be understandable and emotionally saturated, which helps to form interest in the profession); transitional stage (lasts from the second semester of the second year to the third). Pedagogical criteria for the training of future specialists in the hotel and restaurant business include models of professional competence formation of masters in accordance with the following factors: relevance in the labor market, systematic approach, individualization of training, innovative training methods, practical orientation, cooperation with the industry, monitoring and evaluation, etc. This is determined by the levels of their creativity, analyticalness, constructiveness and breadth of thinking; business skills (collectiveness, ability to cooperate, lack of conflict); objectivity (ability to take into account only the necessary information to solve the task). The requirements for experts also include teaching experience, the presence of own methodical developments, and participation in methodical seminars, conferences, and commissions.

Among the models of formation of professional competence of future masters, we will single out the following pedagogical criteria, which should be flexible, adaptive and oriented towards achieving high standards in the training of specialists capable of operating effectively in the conditions of the modern market..

Key words: *pedagogical conditions, hotel and restaurant business, professional training, international standards, professional culture.*