

## ПРОБЛЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕРЕРВНОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

*Стаття присвячена проблемі якісної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Специфікою функціонування галузі є тісна взаємодія між усіма ланками виробництва та обслуговування, що диктує доцільність наскрізної підготовки фахівців. Провідним чинником ефективної професійної підготовки фахівців, на думку автора, є забезпечення наступності у змісті та структурі освітніх стандартів різних освітньо-кваліфікаційних рівнів: від кваліфікованого робітника до управлінця. Інструментом реалізації окреслених завдань є впровадження національної та галузевих рамок та систем кваліфікацій як механізму зв'язку освіти і ринку праці.*

*Ключові слова: підготовка бакалаврів готельно-ресторанної справи, принцип наступності, стандарти професійно-технічної та вищої освіти.*

LUKIANENKO H.

Khmelnitsky National University

## CONTINUITY IN TRAINING SPECIALISTS OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

*The article deals with the problem of quality bachelors in hotel and restaurant business. The specificity for the industry is the close interaction between all the links of the production and service that dictates the feasibility of continuous training. The leading factor in effective professional training, according to the author, is to ensure continuity in the content and structure of the educational standards of different educational levels, from skilled worker to manager. The instrument implementing these objectives is the implementation of national and sectoral qualifications frameworks and systems as a mechanism of communication education and the labour market.*

*Keywords: training of bachelors of hospitality and restaurant business, the principle of consistency, standards of vocational and higher education.*

### Вступ

Однією з важливих проблем сучасної економіки країни є проблема забезпечення всіх рівнів виробництва або сфери послуг висококваліфікованим персоналом. Рівень підготовки кадрів сучасною системою освіти викликає справедливі нарікання з боку роботодавців. Існують певні причини такої ситуації. Так, у підготовці кваліфікованих робітників чинною є нормативно-правова база, котра ґрунтується на одноканальному бюджетному фінансуванні системи професійно-технічної та вищої освіти й, водночас, на застарілих відомостях щодо змісту професійної діяльності. Це створює перешкоди для навчальних закладів щодо можливості оперативного реагування на зміни у професійній діяльності робітників та фахівців виробництв.

Також залишається актуальною проблема наступності у професійній підготовці кваліфікованих робітників та фахівців з вищою освітою. Педагогічний принцип послідовності у вищій освіті має забезпечуватись «...методично і психологічно обґрунтованою побудовою програм, підручників, дотриманням послідовності руху від простого до складного...» [2]. Проблема наступності в освіті досліджується в педагогіці протягом багатьох років. Аналіз різних проявів наступності в освіті висвітлювався у наукових працях В. Мадзігон, Л. Прилук, В. Лихач – школа – професійно-технічний навчальний заклад; С. Городник, Ю. Кустов, В. Хорошко, П. Шавір – школа – ВНЗ.

У статті розглянемо деякі проблеми наступності у підготовці спеціалістів у галузі готельно-ресторанної справи на різних рівнях професійної освіти та запропонуємо деякі шляхи її розв'язання.

### Основний матеріал

Специфіка функціонування готельно-ресторанної галузі – яскравий вияв командної роботи. Тут часто потрібна повноцінна заміна, уміння працювати на кожному етапі, робочому місці. Так, офіціант має знати технологію приготування страв і кулінарних виробів у ресторані, щоб надати гостеві вичерпну інформацію щодо меню, кухар має вміти залагодити конфлікт або запобігти йому, адміністратор залу має бути здатним замінити на робочому місці офіціанта, бармена тощо. Важливою умовою ефективного функціонування готельно-ресторанних комплексів є чітка, злагоджена взаємодія усіх служб, що неможливо без глибокого розуміння виробничих процесів і технологій.

Як відомо, будь-який заклад ресторанного господарства – це складний механізм, завданням якого є виготовлення та організація споживання безпечної, поживної, естетично оформленої їжі. Приготування страв та кулінарних виробів здійснюється у виробничих приміщеннях, а споживання – у торговельних, між котрими існує тісний зв'язок завдяки взаємодії виробничого та обслуговуючого персоналу. Управління цим процесом здатен здійснювати фахівець, який має бути добре обізнаним як в організації цілісного виробничого процесу приготування та споживання їжі (від конкретних видів робіт, притаманних професіям

«Кухар» та «Офіціант»), так і в забезпеченні ефективного економічного функціонування та розвитку підприємства у цілому.

Проведене нами опитування засвідчило, що більшість роботодавців та фахівців сфери ресторанного бізнесу висловлює думку про доцільність наскрізної професійної підготовки персоналу підприємств: від робітників (кухарів, офіціантів тощо) до менеджерів усіх рівнів. За таких умов фахівець добре знатиметься в усіх тонкощах функціонування закладу, матиме змогу ефективно планувати його розвиток. Однак, сучасна система освіти не забезпечує таку підготовку. Переважна кількість випускників III ступеня загальноосвітньої школи зорієнтована на продовження навчання у ВНЗ. Разом з тим, невелике число випускників ПТНЗ продовжують освіту у вишах. Отже, існує розгалуження у виборі індивідуумами шляхів професійної підготовки: або здобуття робітничої кваліфікації, або одразу опанування управлінськими компетентностями без належного оволодіння базовими професійними знаннями й уміннями.

У межах статті ми не будемо розглядати соціально-економічні причини такого стану, звернемося до педагогічних проблем. По-перше, проблема формування змісту навчання, який базується на відповідних освітніх стандартах. Чинні стандарти підготовки кваліфікованих робітників у профтехосвіті та бакалаврів або спеціалістів у вищій освіті дуже відрізняються між собою як структурою і змістом, так і вимогами до результатів підготовки за цими стандартами. Порівняємо структуру компетентностей означених фахівців. У стандартах підготовки робітників, що розробляються на основі компетентнісного підходу, декларують лише професійні та ключові компетентності, які слід набуті в процесі навчання. Зміст цих компетентностей практично повторює кваліфікаційні характеристики робітників певних розрядів, для кухарів – з третього по шостий [1]. Так, для кухарів 3-4 розрядів потрібно вміти готувати страви згідно з запропонованим стандартом переліком. Кухарі 5-6 розрядів мають уміти розробляти рецептури та технології страв і кулінарних виробів, проводити інструктаж кухарів, які мають нижчу кваліфікацію. Стандарт вищої освіти розрізняє загальні компетентності, до складу яких входять інструментальні, міжособистісні та системні; фахові компетентності, яким притаманна організаційна, технологічна, інженерно-технічна, планово-контрольна функції.

Певним «місточком» між рівнем кваліфікованого робітника та бакалавра є рівень молодшого спеціаліста. Проектні стандарти вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Молодший спеціаліст» включають елементи міжособистісних (вивчати попит споживачів, пропагувати культуру харчування тощо) та фахових компетентностей (раціонально організувати роботу виробництва; користуватися нормативно-технологічною документацією; впроваджувати рецептури нових страв; здійснювати контроль за якістю сировини, яка надходить в підприємство, додержання технологічного процесу на виробництві і реалізації продукції; виготовляти напівфабрикати, страви, кондитерські вироби тощо). Як зазначалось вище, послідовне навчання фахівців за цими рівнями сприяло б їхній ґрунтовній фаховій підготовці, але практично таке навчання досить рідко зустрічається.

На нашу думку, узгодження, насамперед, змісту та структури компетентностей в усіх стандартах з дескрипторами НРК дасть змогу уніфікувати як їх зміст, так і описи результатів навчання на усіх рівнях освіти.

По-друге, освітньо-кваліфікаційні характеристики (ОКХ) випускників ПТНЗ ґрунтуються на кваліфікаційних характеристиках професій, а ОКХ спеціалістів з вищою освітою, до прикладу, бакалаврів, – на описі посадових обов'язків фахівців відповідного спрямування, що нерідко викликає нерозуміння абітурієнтів ВНЗ щодо змісту майбутньої професійної діяльності. Наприклад, ОКХ випускника ПТНЗ за професією «Кухар» містить опис цієї професії, що є зрозумілим для вступника. В основу стандартів вищої освіти покладена класифікація освітньо-кваліфікаційних рівнів вищої освіти з їх відповідним описом, наприклад, бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання тощо. Загальні вимоги до якостей випускників ВНЗ, означених в ОКХ бакалавра готельно-ресторанної справи, визначаються як набуття компетентностей для забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність на первинній посаді, а перелік первинних посад зумовлюється здатністю виконувати професійні види робіт за кодом КП ДК 003:2010 – 3414 – «Фахівець з готельного обслуговування», «Фахівець із спеціалізованого обслуговування» тощо. Бесіди зі студентами цієї спеціальності підтвердили думку про утруднення розуміння ними результатів навчання у ВНЗ. Крім того, сучасні приватні підприємства ресторанної галузі нерідко вводять інші, відмінні від нормативних, назви посад з іншим переліком посадових обов'язків.

По-третє, результати професійної підготовки, окреслені ОКХ та визначені стандартами. Стандарт ПТО професії «Кухар» за 4 розрядом визначає результатом навчання опанування професійною діяльністю відповідно до кваліфікаційної характеристики. У результаті навчання за стандартом вищої освіти випускник має набуті компетентностей, пов'язаних із управлінською діяльністю. Тут виникає ситуація, за якої студент, який навчається у вищій одразу після закінчення загальноосвітньої школи, не завжди добре усвідомлює результат навчання, адже не володіє початковими професійними знаннями та специфікою організації роботи у галузі. Педагогічний досвід автора дозволяє стверджувати, що необхідна достатньо кропітка педагогічна робота, аби надати випускникові ВНЗ – вчорашньому школяру – потрібних знань, умінь, компетентностей. Звичайно, випускник ПТНЗ, який продовжив навчання у вищій, набагато швидше адаптується у навчальному

та, згодом, виробничому середовищі. У вищій школі більша частка навчального часу відводиться теоретичній підготовці, а практична, переважно, орієнтована на матеріально-технічну базу навчального закладу, що нерідко не відповідає потребам реальних виробництв. Знову виникає проблема навчальних баз, взаємодії з виробництвом, особливо у ресторанній галузі, де практично усі підприємства приватні. Позитивний ефект у практичній підготовці студентів дає створення навчально-виробничих комплексів, де поєднуються навчальні заклади різних рівнів. Наприклад, КНТЕУ, до складу якого входять коледжі, професійно-технічні навчальні заклади, навчальні підприємства тощо. Наслідуючи такий приклад, кафедра менеджменту Хмельницького національного університету створила навчальний готельно-ресторанний комплекс, з метою найтіснішого поєднання теоретичного та практичного навчання майбутніх спеціалістів.

Далі, стандарт профтехосвіти складається з навчальних модулів, опанування кожним з яких дає можливість виходу тому, хто навчається, на ринок праці. Метою навчання за окремим навчальним модулем є набуття певної складової професійної компетентності, яка дозволяє працевлаштуватись. Існує думка, що у рамках навчального модуля може не відбуватись поділу навчального матеріалу на навчальні предмети та відокремлення практичного навчання (Короткова Л.І., Лук'яненко Г.І.). Строк навчання за окремим навчальним модулем залежить від його складності. Отже, за один навчальний рік студент може опанувати кількома навчальними модулями у межах кваліфікаційного рівня, що дасть йому можливість працевлаштування або продовження навчання.

У стандартах вищої освіти немає поділу на навчальні модулі. Професійна підготовка у вищій школі має цілісний характер у межах освітньо-кваліфікаційного рівня, де тривалість навчання 4-5 років. Наприклад, дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства», що викладається на II та III курсах, згідно з стандартом, забезпечується «Мікробіологією», «Товарознавством», котрі викладаються на I курсі. У свою чергу, «Технологія продукції ресторанного господарства» є базовою для «Організації ресторанного господарства» (II курс навчання), «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (III курс) та «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (IV курс). Очевидно, для того, щоб у студентів сформувалось цілісне поняття про роботу закладу ресторанного господарства необхідна тривала підготовка. Разом з тим, навчальні дисципліни (предмети) мають змістові модулі, які характеризуються певною завершеністю навчального матеріалу, але у межах дисципліни. Нерідко студенту важко опанувати міждисциплінарні зв'язки.

Ще однією проблемою нашого дослідження є різні підходи до педагогічної діяльності педагогів ПТНЗ та ВНЗ. Якщо в училищах переважають шкільні підходи до організації навчального процесу, то університетська освіта потребує значного адаптаційного періоду, так як тут переважає частка самостійної роботи, до якої не звикли випускники загальноосвітніх шкіл. Негативну роль відіграють різні шкали оцінювання результатів навчання.

Окремого дослідження потребує порівняльний аналіз діяльності педагогів вищих та професійно-технічних навчальних закладів.

### Висновки

Отже, доступні нам джерела недостатньо висвітлюють шляхи розв'язання проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з огляду на наступність, наскрізність освіти. Вирішенню окреслених проблем, на нашу думку, може сприяти низка заходів: розроблення і впровадження в практику освіти Національної рамки та системи кваліфікацій як інструменту поєднання системи освіти і ринку праці; створення на основі НРК та НСК галузевих рамок і систем кваліфікацій для повного розуміння шляху професійного, кар'єрного зростання особистості; уніфікація структури та змісту освітніх стандартів усіх освітньо-кваліфікаційних рівнів на основі рамок кваліфікацій та з урахуванням принципів наступності, системності; впровадження елементів дуального навчання у вищу освіту.

### Література

1. Державний стандарт професійно-технічної освіти ДСПТО 5122 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [elanets-pal-vimk.mk.sch.in.ua/Files/downloads/Кухар.doc](http://elanets-pal-vimk.mk.sch.in.ua/Files/downloads/Кухар.doc). – Дата звернення: 1.04.17.
2. Ягупов В. В. Педагогіка : навчальний посібник / В. В. Ягупов. – К. : Либідь, 2002. – 560 с.

Надійшла 10.03.2017; рецензент: д. е. н. Журба І. Є.