

УДК 378.1:640.43

## ДОМІНУЮЧІ ІМПЕРАТИВИ МОДЕЛІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

© Мостова Л.М., Клусович Т.В.

*Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету*

### Інформація про автора:

**Мостова Людмила Миколаївна:** ORCID: 0000-0001-5602-7040; nastia5532@mail.ru; кандидат технічних наук; завідувач кафедри технології та організації ресторанного бізнесу; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету; пров. Отакара Яроша, 8, м. Харків, 61045, Україна.

**Клусович Тетяна Валеріївна:** ORCID: 0000-0001-7508-8623; tx1.klusovych.22@gmail.com; магістр факультету торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету; пров. Отакара Яроша, 8, м. Харків, 61045, Україна

Стаття присвячена актуальному питанню забезпечення якісної професійної підготовки фахівців для ресторанної господарства на основі нових концептуальних та методичних засад професійної освіти з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управління праці. Здійснений науково обґрунтований аналіз основних питань змісту, форм, методів підготовки та вимог до майбутніх фахівців ресторанного бізнесу; окреслені особливості сучасних систем рівневої професійної підготовки фахівців із гостинності; розкриті особливості освітнього процесу та сформульовані критерії, які необхідно враховувати при організації професійної освіти фахівців для індустрії гостинності. На основі емпіричних даних запропоновані моделі підготовки бакалавра, спеціаліста та магістра згідно нових підходів навчання у ВНЗ у межах досягнення основної мети - підготовки керівників та професіоналів у сфері гостинності.

**Ключові слова:** домінуючі імперативи, професійна майстерність, етична культура, освітянський процес, професійні вміння та навички, комплексна підготовка, якість освіти, критерії відбору.

*Мостовая Л.Н., Клусович Т.В.* «Доминирующие императивы модели подготовки специалистов ресторанной индустрии»

Статья посвящена актуальному вопросу обеспечения качественной профессиональной подготовки специалистов для ресторанного хозяйства на основе новых концептуальных и методических основ их профессионального образования с учетом отраслевой специфики и особенностей управления труда. Проведенный научно обоснованный анализ основных вопросов содержания, форм, методов подготовки и требований к будущим специалистам ресторанного бизнеса; очерченные особенности современных систем уровневой профессиональной подготовки специалистов по гостеприимству; раскрыты особенности образовательного процесса и сформулированы критерии, которые необходимо учитывать при организации профессионального образования специалистов для индустрии гостеприимства. На основе эмпирических данных предложены модели подготовки бакалавра, специалиста и магистра по новым подходам обучения в вузе в рамках достижения основной цели – подготовки руководителей и профессионалов в сфере гостеприимства.

**Ключевые слова:** доминирующие императивы, профессиональное мастерство, этическая культура, образовательный процесс, профессиональные умения и навыки, комплексная подготовка, качество образования, критерии отбора.

**Mostova L.M., Klusovych T.V.** Dominant imperatives model training restaurant industry

The article is devoted to the topical issue of providing quality professional training for the restaurant industry on the basis of a new conceptual and methodological foundations of their professional education with industry-specific features and management of labor. A scientifically based analysis of the major issues of content, forms, methods, training and requirements for future professionals of the restaurant business; outlined features of modern systems-level professional training in hospitality; The features of the educational process and defines the criteria to be considered in the organization of vocational training specialists for the hospitality industry. On the basis of empirical data are proposed model of training bachelors and master's degree in teaching new approaches in high school in the framework of achieving the main goal - training of managers and professionals in the hospitality industry.

**Keywords:** dominant imperatives, professional skills, ethical culture, the educational process, professional skills, comprehensive training, education quality, selection criteria.

**Постановка проблеми.** На сьогодні індустрія гостинності є однією з найбільших галузей світової економіки, яка бурхливо розвивається і досягає нових колосальних масштабів. Успішне становлення галузі на прогресивний рівень діяльності в значній мірі визначається якістю, ступенем підготовки кадрів, готових до професійної діяльності на різних ланках управління в ресторанному господарстві; наявністю в них практичних професійних навичок і вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання та відповідати за якість їхнього виконання з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управління праці. Слід зазначити, що інноваційне спрямування процесів розвитку сфер готельного та ресторанного господарства, посилення конкуренції, тенденція щодо більш жорсткого контролю за роботою підприємств ресторанного господарства з боку державних органів (санітарного нагляду, пожежної та податкової служб тощо), необхідність прискорення процесу прийняття управлінських рішень в умовах турбулентності зовнішнього середовища актуалізують проблему професіоналізму на більш вищому рівні звучання [1].

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Аналіз досліджень і публікацій з проблеми дозволяє стверджувати, що питання якісної підготовки та вимог до майбутніх фахівців ресторанного бізнесу постійно знаходяться в центрі уваги вчених. Зокрема, розроблено основи професійної освіти в сфері ресторанної індустрії (В. Квартальний, І. Зорін); розкрито особливості освітнього процесу та сформульовано критерії, які необхідно враховувати при організації професійної освіти фахівців для індустрії гостинності (М. Маринин, М. Морозов, І. Рябов, В. Чепік і інші); розглянуто різні аспекти професійної підготовки кадрів для ресторанного бізнесу (І. Зорін, В. Квартальнов, О. Пирогова, А. Сесьолкін) [2]. Особливості підготовки фахівців з ресторанної індустрії за кордоном досліджували наступні вчені: С. Байлік, В. Квартальнов, М. Курдакова, К. Стародуб, В. Федорченко, які запропонували власні бачення щодо розробки стандартів професійної освіти для успішних майбутніх лідерів ресторанного бізнесу.

**Постановка завдання.** Метою роботи є теоретичне обґрунтування та розробка моделі підготовки майбутніх фахівців ресторанної індустрії згідно компетентнісного підходу.

**Виклад основного матеріалу.** В умовах розбудови української держави ресторанна індустрія стає дієвим засобом формування ринкового механізму господарювання, надходження значних коштів до державного бюджету, однією з форм забезпечення змістовного дозвілля молоді, тому питання підготовки кадрів для сфери гостинності являється одним з актуальних на сучасному етапі. Зважаючи на швидкий розвиток інфраструктури, нові вимоги до обслуговування клієнтів, динамічне та бурхливе сучасне життя, постає потреба у нових перспективних, активних кваліфікованих фахівців індустрії гостинності, які отримали гідну професійну підготовку, що відповідає сучасним вимогам. Високі темпи розвитку цієї сфери в поєднанні зі складною ситуацією на ринку праці загострюють проблему якісної підготовки кадрів. Слід зазначити, що для розвитку

ресторанного бізнесу необхідні такі фахівці, які в змозі не лише створити конкурентопридатний ресторанний продукт, але і його реалізувати, володіти інформацією про конкурентні переваги у сфері гостинності, враховувати особливості управління розвитком ресторанного комплексу, бути обізнаними з процесами управління ресторанными підприємствами.

Проблема ефективності професійної підготовки майбутніх фахівців гостинності зумовлена необхідністю подолання суперечностей, які виникають між вимогами суспільства до професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності і їх кваліфікацією відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня; змістом професійно-орієнтованих дисциплін і педагогічними технологіями реалізації цього змісту; орієнтацією на нові моделі навчально-виховного процесу [3].

В освітянському процесі підготовки висококваліфікованих професіоналів ресторанної індустрії виділяють наступні складові ( рис. 1), які й складають основу формування професійних здібностей та якостей.

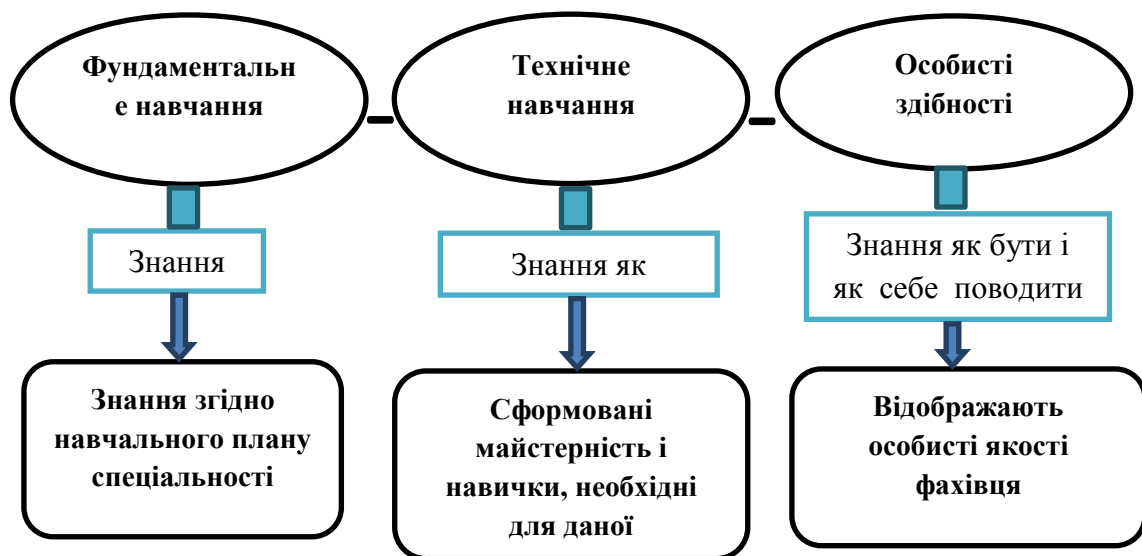


Рис. 1 – Основні аспекти підготовки фахівців ресторанної індустрії

У свою чергу, слід зазначити, що кльквісна величина аспектів підготовки фахівців значно різниться згідно яких слід констатувати великий вплив отриманих фундаментальних знань отриманих у ВНЗ на формування професійності майбутніх фахівців ресторанного бізнесу (рис. 2).

В основу підготовки фахівців для сфери ресторанного бізнесу покладено освітні галузеві стандарти, зміст яких дидактично обґрунтовано та експериментально перевірено. Зокрема, вітчизняний досвід розробки стандартів засвідчує, що стандарт професійної освіти і навчання містить перелік трудових операцій, які повинні визначатися в межах даної професійної діяльності, а також пов'язані з ними знання, уміння та навички.

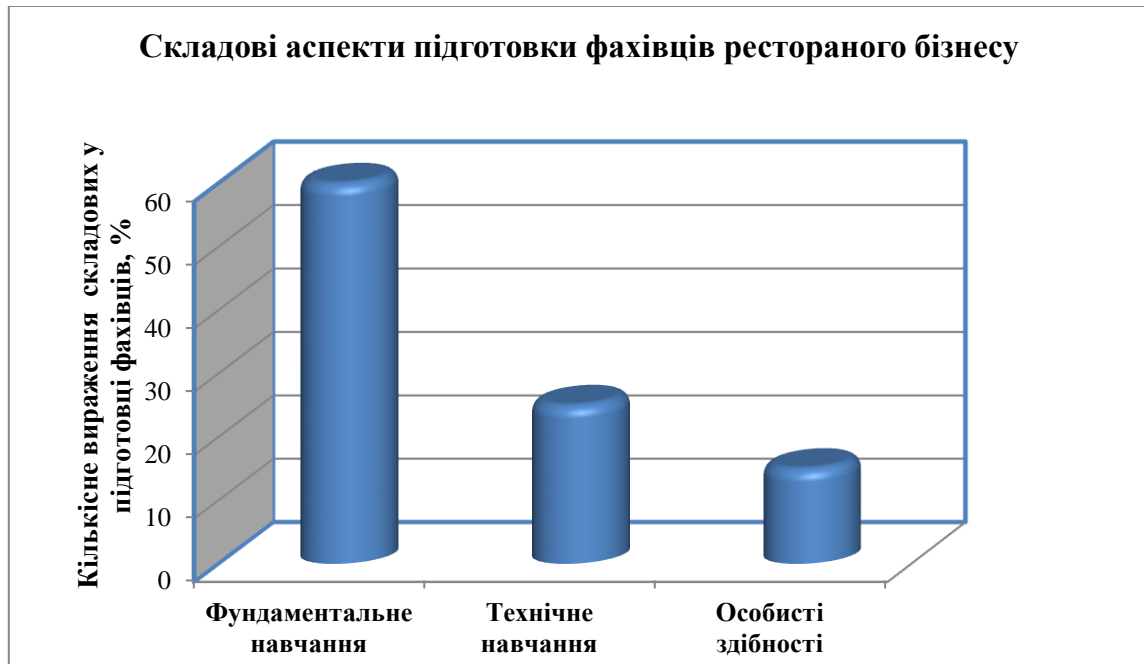


Рис. 2 – Складові аспекти підготовки фахівців ресторанного бізнесу

Стандарт професійної підготовки має визначати: рівень кваліфікації; зміст професійного навчання; тривалість навчання; систему контролю; навчальні засоби для викладачів і учнів; матеріали і технічне оснащення; кваліфікаційні вимоги до викладацького складу. Проте проблему професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності у вищих навчальних закладах недостатньо досліджено в теоретико-методологічному аспекті, оскільки поза увагою залишилися концептуальні ідеї щодо особистісної орієнтованої професійної підготовки та культури спеціалістів ресторанного бізнесу та їх етичності у сфері гостинності [4]. Розглянувши питання професійної культури фахівців ресторанного бізнесу можна побачити, що на сьогоднішній день підприємства сфери гостинності функціонують і розвиваються як складний організм, їх життєвий потенціал, ефективність функціонування й виживання в конкурентній боротьбі залежать не тільки від стратегій, чіткої організаційної побудови, відповідних систем управління, а й від висококваліфікованих співробітників, які покликані формувати належне обслуговування та атмосферу гостинності у ЗРГ. Саме поведінка персоналу, рівень його професіоналізму має великий вплив на отримання подальшого прибутку підприємства сфери гостинності. Працівники підприємств гостинності повинні володіти основами професійної етики, правилами міжнародних етичних норм, забезпечувати високу організованість праці, що можливе за рахунок введення економічних, соціально-правових та етичних дисциплін в освітянському процесі ВНЗ. Професійна культура в сфері обслуговування має певні відмінності від професійної культури фахівців інших галузей, оскільки, насамперед спрямована на тісний зв'язок із споживачами та задоволення їх потреб, тому такі предмети як філософія, психологія та ділове спілкування, на наш погляд, повинні викладатися вже на перших роках навчання у ВНЗ та свідомо формувати особистостей здатних протистояти конфліктам та соціальним негараздам у професійній діяльності. Спеціалісти ресторанної індустрії повинні вірити, що їх власна якість обслуговування, яку очікує від них клієнт, є найважливішою задачею в роботі, а успіх або невдача всієї системи обслуговування сконцентровані в моменті взаємодії персоналу з гостями закладу. Культура обслуговування на підприємствах індустрії гостинності дуже важлива у створенні атмосфери гостинності, тому освітянський процес підготовки професіоналів індустрії гостинності повинен активно

та постійно кризь парадигми різних дисциплін формувати цей внутрішній культурно-професійний рівень у студентів задля їх успішної майбутнього як на початковому рівні кар'єрного зростання, так і в управлінських його проявах.

Аналізуючи сучасний освітянський процес підготовки кадрів для ресторанної індустрії, можна стверджувати, що вони базуються на застарілих нормах та правилах, що зовсім не відповідають сучасним вимогам. Тому найбільш актуальним та своєчасним на сьогоднішній день є спосіб побудови нової освітньої парадигми на основі компетентнісного підходу, що орієнтований на національні кваліфікаційні рамки, узгоджені з Європейськими [5]. Він орієнтує на побудову навчального процесу відповідно до результату освіти: у навчальний курс чи програму закладаються чіткі й співставні параметри опису (дескриптори) того, що студент буде знати «на виході». Компетентнісний підхід, пов'язаний з ідеєю всебічної підготовки і виховання індивіда у якості спеціаліста, професіонала своєї справи, як особистості й члена колективу та соціуму, є гуманітарним у своїй основі. Ціллю гуманізації освіти являється, як відомо, не тільки передача студенту сукупності знань, умінь і навичок у визначеній сфері, але і розвиток кругозору, міждисциплінарного чуття, здатності до індивідуальних креативних рішень, самоосвіти, а також формування гуманістичних цінностей. Все це визначає специфіку компетентнісного підходу для професійної підготовки спеціалістів ресторанної індустрії.

Принциповою новизною стандартів вищої освіти нового покоління є визначення ключовим принципом підготовки фахівця - компетентнісний, коли традиційна тріада (спрямована на репродуктивний автоматизм), перетворюється на пентаду (спрямована на продуктивність, творчість і практицизм) рис. 3.

Компетентнісний підхід формування базових і ключових професійних якостей фахівця забезпечується ментально структурованими лекціями, скерованою самостійною роботою студентів, адресними практикумами та їх інформаційним супроводженням, тематичними семінарами, контрольно-виховними тренінгами. Наведений підхід відповідає положенням Болонської декларації, що напрацьовані освітянською громадськістю Заходу більш як 30-ти річним пошуком оптимальної моделі підготовки фахівця, яка відповідатиме рухливій моделі розвитку економік країн континенту. Різке зниження дескриптивних методів навчання, високий динамізм у світі професій, потреби у створенні нових форм вищої освіти, необхідність раціонального обмеження і концентрації навчальної інформації, все це потребує глибокої реформи освіти на всіх рівнях для якісної підготовки фахівців ресторанного бізнесу в сучасних умовах.

Компетентнісний підхід від оцінки результатів освіти має привести до формування нової системи оціночних кшталтів з переходом від оцінки знань до оцінки компетенцій, що сприятиме реформуванню системи освіти для даної галузі, адже компетенції завжди зв'язані зі знаннями [6]. У випадку професійних (предметно-спеціалізованих) компетенцій цей зв'язок дуже тісний, де особливо важливо «звирити» академічні й професійні параметри з міжнародними програмами й стандартами якості. Студенти, які навчаються за напрямом «Готельна та ресторанна справа» повинні володіти компетенціями, які дозволять їм орієнтуватися в складному лабіринті міжнародних ринків праці.

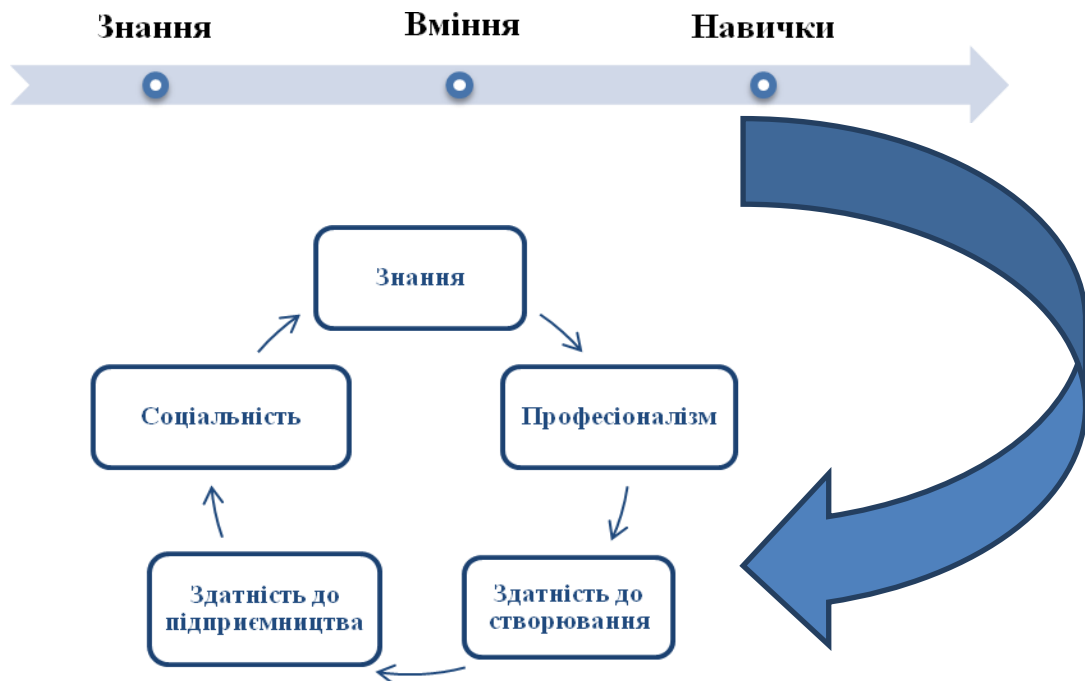


Рис. 3 – Новий підхід у визначенні принципів підготовки фахівців ресторанної індустрії

Метою підготовки керівних кадрів та професіоналів для ресторанного бізнесу є формування новітньої системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників, спроможної забезпечити галузь фахівцями належного освітньо-кваліфікаційного рівня, що має сприяти більш ефективному використанню людських ресурсів у ресторанному бізнесі, підвищенню їх професійної та соціальної мобільності, формуванню творчої, соціально активної, духовно багаті особистості з урахуванням її інтересів, потреб та запитів суспільства і держави [7]. Європейський досвід формування системи освіти показав, що чітке розмежування і визначення об'єму інформації на кожному освітньому рівні буде сприяти якісному удосконаленню рівня виробничого професіоналізму спеціалістів, що в сукупності має синтезуватися у високі показники якості надання ресторанних послуг, природного відбору індивідів, що здатні працювати на керівних посадах. Саме тому, на українському ринку освітня комплексна підготовка фахівців вищої кваліфікації для ресторанної індустрії здійснюється за освітньо-кваліфікаційними рівнями «Бакалавр», «Спеціаліст», «Магістр». Доцільно зазначити, що навчання фахівців за спеціальністю є базою підготовки висококваліфікованих професіоналів – фундаторів якісно нового для українського ринку послуг малого і середнього ресторанного бізнесу.

Бакалаврська освіта передбачає опанування студентом базових знань з обраної спеціальності, традиційних методів управлінських рішень, основоположних умінь з обраної галузі (рис. 4) [8].



Рис. 4 - Модель підготовки бакалавра для ресторанної індустрії

Підготовка спеціалістів має враховувати, що вони повинні бути підготовлені до роботи за одним чи кількома з видів і найменувань виробничо-економічної діяльності за Національним класифікатором України та мати адаптивну здатність до можливих майбутніх змін переліку кваліфікацій. Аналіз процесів підготовки фахівців для ресторанної індустрії, як системи формування творчої особистості, дозволив сформувати модель підготовки бакалавра (рис. 4) та спеціаліста з ресторанної справи (рис. 5).



Рис. 5 – Модель підготовки спеціаліста для ресторанної індустрії

У свою чергу, магістри повинні знати не лише виробничі та обслуговуючі аспекти в ресторанному бізнесі, але й вміти здійснювати управлінські функції, досконало знати процес заснування власної справи, вміти виконувати проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій ресторанних послуг та виробництва продукції, таким чином, для них теорія повинна тісно переплітатися з практичними навиками і творчим мисленням (табл. 1).

Магістри з ресторанної справи – це фундатори (організатори) ресторанного бізнесу, які володітимуть комплексом знань і умінь з проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу, організації ресторанного сервісу та технологічного процесу надання послуг гостинності.



Таблиця 1 – Модель підготовки магістрів для ресторанного бізнесу

Модель підготовки магістрів для ресторанного бізнесу	Здатність самостійно виконувати кон'юнктурні дослідження при рішенні конкретних завдань за фахом з використанням програмного забезпечення
	Здатність до організації й планування робіт зі спеціальності з використанням нормативних документів
	Навички практичної роботи у колективі, здатність до професійної адаптації, до навчання новим технологіям, відповідальність за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів
	Здатність використовувати сучасні методи обробки й інтерпретації наукової інформації при проведенні наукових і виробничих досліджень, розробці нових методичних підходів
	Здатність професійно оформляти, представляти й доповідати результати науково-дослідних і виробничо-технологічних робіт
	Здатність самостійно розробляти модель управління для ЗРГ, формувати власні стратегії для ефективної діяльності на підприємстві, проводити оцінку діяльності

Враховуючи вищесказане слід зазначити, що основними напрямками професійної діяльності фахівців з ресторанної справи є організаційно-виробнича, інженерно-технічна, управлінська та педагогічна (для магістрів). У свою чергу, фахівець з ресторанної справи за умов набуття відповідного досвіду може адаптуватися до таких напрямів суміжної професійної діяльності як управлінська, економічна та маркетингова, що забезпечує практично 100% працевлаштування випускників даної спеціальності на професійному ринку сьогодення.

**Висновки.** Отже, підготовка фахівців для ресторанного бізнесу забезпечує формування не тільки високої професійної майстерності, але 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. Таким чином, навчання фахівців даного напрямку має здійснюватись у межах досягнення основної мети підготовки керівників та професіоналів, в чому й визначається побудова нового підходу в освітянському процесі для студентів з ресторанної справи.

#### Список використаних джерел

1. Гостиничный и ресторанный бизнес / под ред. А. Д. Чудновского. – М. : ТАНДЕМ : ЭКМОС, 2001. – 352 с.
2. Саун Л. В. Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в развитых странах мира [Электронный ресурс] : монография / Л. В. Саун. – Киев: МАУП, 2014. – Режим доступа: [http://tourlib.net/books\\_tourism/sakun.htm](http://tourlib.net/books_tourism/sakun.htm)
3. Болонський процес у фактах і документах (Сорбонна - Болонья - Саламанка - Прага - Берлін) / упоряд.: М. Ф. Степко, Я. Я. Болюбаш, В. Д. Шинкарук, В. В. Грубінко, І. І. Бабін. – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В. Гнатюка, 2013. – 52 с.
4. Основні засади розвитку вищої освіти у контексті Болонської декларації / за ред. В. Г. Кременя ; авт. колектив : М. Ф. Степко, Я. Я. Болюбаш, В. Д. Шинкарук, В. В. Грубінко, І. І. Бабін. – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В. Гнатюка, 2009. – 147 с.
5. Рибалко Ю. Сутність поняття професійної компетентності у психолого-педагогічній літературі / Ю. Рибалко // Освіта і управління. – 2012. – Т. 15, № 1. – С. 82–87.
6. Андрущенко В. П. Теоретико-методологічні засади модернізації вищої освіти в Україні на рубежі століть: за матеріалами доповіді, виголошеної на засіданні загальних зборів АПН України 23 листопада 2000 р. / В. П. Андрущенко // Вища освіта України. – 2001. – № 2. – С. 5–13.

7. Бойко М. Система гарантування якості навчання як фактор удосконалення менеджмент-освіти у сфері ресторанного бізнесу / М. Бойко, Л. Гопкало // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – Київ: КНТЕУ, 2013. – № 1. – С. 112–120.

8. Поважна Л. І. Психолого-педагогічні аспекти практичної підготовки фахівців для сфери гостинності / Л. І. Поважна // Психолого-педагогічні проблеми удосконалення професійної підготовки фахівців сфери туризму в умовах неперервної освіти: наук. записки Київського інституту туризму, економіки і права. – Київ: Перспектива, 2011. – Т. 2. – С. 3–6.

#### References

1. Chudnovskiy, AD (ed.) 2001, *Gostinichnyy i restorannyy biznes*, TANDEM, EKSMOS, Moskva.
2. Sakun, LV 2014, *Teoriya i praktika podgotovki specialistov sfery turizma v razvitykh stranakh mira*, MAUP, Kiev, <[http://tourlib.net/books\\_tourism/sakun.htm](http://tourlib.net/books_tourism/sakun.htm)>
3. Stepko, MF, Bolyubash, YaYa, Shynkaruk, VD, Hrubinko, VV & Babin, II 2013, *Bolonskyy protses u faktakh i dokumentakh* (Sorbonna ; Bolonya ; Salamanka ; Praha ; Berlin), Vydavnytstvo TDPU im. V. Hnatyuka, Ternopil.
4. Stepko, MF, Bolyubash, YaYa, Shynkaruk, VD, Hrubinko, VV & Babin, II 2009, *Osnovni zasady rozvytku vyshchoi osvity u konteksti Bolonskoi deklaratsii*, Kremen, VH (ed.), Vydavnytstvo TDPU im. V. Hnatyuka, Ternopil.
5. Rybalko, Yu 2012, 'Sutnist ponyattya profesiynoi kompetentnosti u psykhologo-pedahohichniy literaturi', *Osvita i upravlinnya*, vol. 15, no. 1, pp. 82-87.
6. Andrushchenko, VP 2001, 'Teoretyko-metodolohichni zasady vyshchoyi osvity v Ukraini na rubezhi stolit', *Vyshcha osvita Ukrainy*, no. 2, pp. 5–13.
7. Boyko, M & Hoptkalo, L 2013, 'Systema harantuvannya yakosti navchannya yak faktor udoskonalennya menedzhment-osvity u sferi restorannoho biznesu', *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu*, KNTEU, Kyiv, no. 1, pp. 112-120.
8. Povazhna, LI 2011, 'Psykhologo-pedahohichni aspekty praktychnoyi pidhotovky fakhivtsiv dlya sfery hostynnosti', *Psykhologo-pedahohichni problemy udoskonalennya profesiynoyi pidhotovky fakhivtsiv sfery turizmu v umovakh nepererвної osvity*, Perspektiva, Kyiv, vol. 2, pp. 3-6.

*Стаття надійшла до редакції 30.03.2015р.*