

УДК 377:334.723:005.336.2]:640.43

НОВІТНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Михайло Ткаченко,

викладач ДНЗ «Одеське вище

професійне училище торгівлі та харчових технологій»

КЛЮЧОВІ СЛОВА:

професійна освіта, професійно-технічні навчальні заклади, підприємницька компетентність, майбутні фахівці ресторанного господарства

Реферат

У статті розкрито актуальні підходи до формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах, що зумовлюється геополітичними й соціально-економічними трансформаціями, визнанням пріоритету підприємництва на сучасному етапі становлення ринкової економіки, а також відповідними змінами в системі професійної освіти. У зв'язку з цим на ринку праці зростає інтерес до фахівців ресторанного господарства зі сформованою підприємницькою компетентністю, що є складним соціально-економічним й психолого-педагогічним динамічним явищем, яке забезпечує їхню конкурентоспроможність в умовах нестабільної ринкової економіки.

Обґрунтовано, що в професійно-технічних навчальних закладах означений феномен формується на основі цілісної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства до професійно-виробничої та інноваційно-творчої підприємницької діяльності і передбачає набуття учнями ПТНЗ професійно значущих якостей до самоздійснення в умовах ринкової невизначеності, зокрема здатності до самозайнятості (відкриття власної справи), вміння аналізувати ринкові можливості підприємства й опанувати провідні економічні ролі, адекватно оцінюючи власні підприємницькі здібності й задатки. Відтак заактуалізовано необхідність постійного оновлення й удосконалення навчального процесу майбутніх фахівців ресторанного господарства шляхом використання інтерактивних методів та інноваційних підходів до процесу професійної освіти у ПТНЗ кулінарного профілю.

Представлено організацію педагогічного процесу викладання дисципліни «Підприємницька діяльність» у ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування». Охарактеризовано новітні підходи, які використовують педагогічні працівники з метою залучення всіх учнів до процесу навчання, організації продуктивної взаємодії у розв'язанні ситуаційних питань підприємницької та професійної діяльності, що забезпечує формування життєвих і професійних навичок, сприяє ефективному опануванню навчального матеріалу. Доведено, що оновлення процесу навчання у ПТНЗ кулінарного профілю дозволяє не тільки сформувати в учнів теоретичні знання про традиції та новачі харчової промисловості, кухарської справи, сфери обслуговування відвідувачів закладів громадського харчування й практичні вміння з дисципліни, що розглядається, але й вдосконалити здібності до підприємництва: спостережливість; ініціативність, здатність ризикувати заради отримання вигоди, аналізувати діяльність партнера, прогнозувати його мотиви, цілі тощо.

Постановка проблеми. Геополітичні виклики сьогодення зумовлюють необхідність інноваційного розвитку національної економіки, що передбачає реалізацію людського капіталу шляхом задіювання інтелектуально-творчого потенціалу громадян Української держави. Глобалізаційні трансформації, пов'язані зі стихійністю ринку, суспільним визнанням соціально-економічних явищ підприємництва актуалізують увагу на підготовці фахівців зі сформованою підприємницькою компетентністю. Заклади професійної (професійно-технічної) освіти не можуть

залишатися осторонь модернізаційних змін, використання новачій. Особливої значущості набувають питання підготовки учнів до реалізації підприємницького потенціалу, що передбачає ефективне використання в економічному механізмі самостійної господарської ініціативи людини, визнання підприємництва незамінною рушійною силою господарської динаміки, конкурентоспроможності й суспільного поступу. Важливість застосування новітніх педагогічних технологій в організації навчально-виховного процесу подиктована, перш за все, об'єктивними потребами

підвищення ефективності розвитку навчання, зокрема необхідністю формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Аналіз останніх публікацій.

Різномасштабні питання щодо теорії і практики професійної освіти розглянуто у публікаціях Ю. Зінковського, О. Коваленко, П. Лузана, Н. Нічкало, В. Орлова, В. Радкевич, В. Тименка, О. Щербак та ін. Концептуальні підходи професійної освіти фахівців ресторанної справи обґрунтовують Л. Висоцька, С. Кравець, А. Мазаракі, М. Пальчук, Г. П'ятницька, Л. Радченко, Я. Сало та ін. Суть, структуру, зміст професійної компетентності майбутніх економістів та особливості її формування досліджують Л. Бондарева, І. Демура, С. Іванченко, М. Левочко, Г. Матукова, М. Теловата й ін. Науково-теоретичні та методичні аспекти підготовки учнівської молоді до підприємницької діяльності вивчають В. Дрижак, Д. Закатнов, Н. Пасічник, Н. Побірченко, В. Федорченко, Н. Фоменко, Г. Цехмістрова та ін. Проте у науково-освітньому дискурсі не окреслено актуальних наукових підходів до формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах.

Мета статті полягає у виявленні, науковому обґрунтуванні й експериментальній перевірці актуальних наукових підходів до формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у закладах професійної (професійно-технічної) освіти на базі ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування», випускники якого є носіями відомостей про традиції та новації харчової промисловості, кухарської справи, сфери обслуговування відвідувачів закладів громадського харчування, сприяючи функціонуванню таких установ, мають можливість започаткувати власну справу й самореалізуватися в царині підприємництва.

Виклад основного матеріалу. За результатами соціологічних досліджень, сектор малого та середнього підприємництва в Україні складає 99 % загальної кількості

підприємств і підприємців, але ВВП – менше 15 % для порівняння зазначимо: в більшості країн Європи і США цей показник сягає 70 %. Парадоксальні ситуації виявляємо також в українському освітньо-професійному середовищі: із одного боку, спостерігаємо гострий дефіцит кваліфікованих робітників, а з іншого, – зростає безробіття випускників професійно-технічних навчальних закладів, що увиразнює суперечність між потребами вітчизняної економіки у підприємцях, котрі оптимально інтегрують професійну та підприємницьку діяльність у галузі надання послуг, здатні розв'язувати проблему працевлаштування на основі ефективної організації форм малого і середнього бізнесу з урахуванням новітніх тенденцій становлення ресторанного господарства, та традиційними підходами до здійснення професійної підготовки таких фахівців у ПТНЗ.

Нова освітня система в Україні, оновлені державні стандарти професійної (професійно-технічної) освіти зумовлюють необхідність кардинальних трансформацій в організації навчання майбутніх фахівців ресторанного господарства у ПТНЗ, зокрема, осучаснення змісту та методів викладання навчальних дисциплін. Зважаючи на це, необхідно змінити цільові настанови фахової діяльності педагогічних працівників закладів професійної освіти, змістивши акценти із формування в учнів знань, умінь, навичок – на виховання компетентної особистості, здатної до всебічної самореалізації в нестабільних умовах ринкової економіки. Тому основними підходами, що слугують підґрунтям педагогічного процесу формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, визначаємо такі: особистісно-орієнтований, суб'єктно-діяльнісний, розвивальний, компетентнісний, технологічний, інтегративний, системний.

Повноцінна реалізація концептуальних положень означених підходів передбачає активну суб'єкт-суб'єкту взаємодію між учнями й викладачами, що сприяє створенню атмосфери турботи й підтримки учнівської молоді для задоволення її інтелектуальних, емоційних і соціальних потреб у самореалізації, а також –

самовдосконаленні у професійній та підприємницькій діяльності. Опанування навчальної дисципліни «Підприємницька діяльність» учнями ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» з позицій особистісно-орієнтованого підходу передбачає створення інтерактивних навчальних ситуацій, що уможливають активну участь вихованців у розв'язанні практичних задач із підприємництва, сприяють виявленню та розвитку потенційної здатності майбутніх фахівців ресторанного господарства до відкриття власної справи, стимулюють процес набуття професійно значущих якостей як структурно-змістових елементів підприємницької компетентності.

Успішність у процесах формування підприємницької компетентності учнів ПТНЗ забезпечуємо на основі проектування кожного навчального заняття як цілісного творчого процесу, в якому домінують ситуації розмірковування, пошуку, допитливості, сумніву. Методологічним підґрунтям таких уроків слугують ключові положення суб'єктно-діяльнісного підходу, що передбачають не тільки розвиток у майбутніх фахівців умінь виконувати завдання у межах здійснення професійної діяльності, а й набуття готовності приймати відповідальні рішення, активізацію здатності творчо розв'язувати професійно-функціональні задачі. Приміром, упровадження провідних ідей суб'єктно-діяльнісного підходу в педагогічну практику ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» дозволило зосередити увагу на учнях як «суб'єктах підприємництва», створити максимально сприятливі умови для розвитку і розкриття їхніх індивідуально-особистісних (здатків, здібностей, світоглядних орієнтацій тощо), професійно значущих якостей, набутого досвіду, а також – для самовизначення, врахувати психофізіологічні особливості учнів, особливості соціально-економічного й культурного контексту їхньої життєдіяльності. Методологічне забезпечення процесу формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства на основі розвитку творчого потенціалу посилюється

концептуальними положеннями розвивального підходу, що детермінують механізми активізації індивідуально-особистісних ресурсів учнів ПТНЗ засобами пошуково-творчої діяльності. Процес набуття системи знань про традиції й нововведення харчової промисловості, кухарської справи, сфери обслуговування відвідувачів закладів громадського харчування, практичних умінь і навичок щодо різних способів професійної та підприємницької діяльності, опанування ціннісних орієнтацій та набуття елементарного досвіду в царині підприємництва ґрунтується на ідеях компетентнісного підходу. Схематично відобразити реалізацію педагогічних умов формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у ПТНЗ та механізми впровадження методики поетапного становлення досліджуваного утворення, що охоплює репродуктивний, конструктивно-творчий та результативний етапи, можливо з позицій технологічного підходу. Реалізація провідних ідей інтегративного підходу зумовлює взаємопроникнення змісту й форм різних навчальних дисциплін на основі їх взаємозв'язку і взаємодоповнюваності, забезпечуючи утворення освітньо-підприємницького середовища як цілісної педагогічної системи організації процесу формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у ПТНЗ. Важливим чинником становлення досліджуваного утворення розглядаємо системність і послідовність в опануванні та узагальненні інформаційних відомостей, виявленні закономірностей, що забезпечуємо реалізацією провідних ідей системного підходу, котрі детермінують темпи навчально-пізнавальної, професійно-виробничої чи підприємницької діяльності. Застосування в якості підґрунтя основних положень системного підходу забезпечує чітку взаємодію складових навчально-виховного процесу (планування, організація, контроль, корекція, аналіз). Означені актуальні підходи корелюють із відповідними принципами формування підприємницької компетентності майбутніх рестораторів, а саме: гуманізації, наступності й перспективності, інтеграції, професійно-

економічної спрямованості, розвивального навчання, рефлексивності тощо.

Для формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства на підґрунті актуальних наукових підходів педагогічні працівники ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» застосовують переважно інтерактивні й імітаційно-ігрові методи, надаючи процесу навчання ознак дослідницько-пошукової, професійно-виробничої, творчо-підприємницької діяльності. У контексті дослідження означений процес позиціонуємо як систему педагогічних дій, зорієнтованих на формування економічного мислення, усвідомлене опанування базових економічних, фінансових категорій, набуття здатності самостійно критично осмислювати економічну інформацію, аналізувати соціально-економічні явища, приймати обґрунтовані рішення, застосовувати засвоєні знання у підприємницькій діяльності.

Добір методів вивчення дисципліни «Підприємницька діяльність», відповідно до мети та змісту професійного навчання у ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування», викладачі здійснюють з урахуванням вікових особливостей учнів, що сприяє ефективному розвитку пізнавальних здібностей вихованців, динамічному набуттю вмінь раціонально застосовувати усвідомлені відомості під час виробничої практики, самостійно вдосконалювати набуті якості, формує їхній світогляд, забезпечуючи здатність до самореалізації, саморозвитку. У контексті розкриття методики формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства прокоментуємо найбільш ефективні прийоми навчання (структурні компоненти методів, окремі операції, розумові чи практичні дії викладача або учнів, які розкривають спосіб засвоєння матеріалу). Наприклад, такий метод формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, як бесіда конкретизується низкою прийомів, як-от: виклад інформації, активізація уваги й мислення, прийоми

запам'ятовування, ілюстрації, демонстрації тощо.

Використовуючи методи навчання, які забезпечують формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в процесі теоретичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю, спонукаємо учнів до розмірковувань, ситуаційного аналізу, осмислення дискусійних фактів, що сприяє цілісності становлення досліджуваного феномену. Власний досвід переконує, що аналіз фактів, зв'язків і прикладів зі сфери ринкової економіки в контексті реалізації методу розповіді забезпечує усвідомлення учнями основного змісту курсу «Підприємницька компетентність», і, водночас, трансформує метод розповіді в метод пояснення. Максимального ефекту, як показують результати спостережень навчально-виховного процесу в ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування», метод пояснення має за умови інтегрування з методами соціально-економічного опису, бесіди, що супроводжується використанням наочності. Успішна реалізація означених методів залежить переважно від майстерності викладачів добирати влучну й актуальну інформацію, дохідливо розповідати, вдало поєднувати різні методи навчання.

З метою актуалізації відомих і засвоєння нових знань шляхом самостійних роздумів, висновків і узагальнень в процесі формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в ПТНЗ кулінарного профілю використовується такий словесний питально-відповідний метод навчання як ситуаційний діалог між викладачем та учнем, що дає можливість за допомогою цілеспрямованих і вміло сформульованих питань зорієнтувати учнів на активізацію отримання знань. Означений метод уможливорює створення сприятливого освітньо-розвивального середовища для оперативного управління процесом формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства. У межах ситуаційного діалогу обговорюються проблемні, дискусійні твердження, у пошуку

шляхів вирішення яких враховуються міркування кожного з присутніх.

Ситуаційні діалоги створюємо у межах реалізації технології проблемного навчання, що реалізується такими шляхами: проблемний виклад, частково-пошукова діяльність, самостійна дослідницька діяльність. У рамках частково-пошукової діяльності роботу учнів переважно координує викладач на основі формулювання запитань, які спонукають учнів до розмірковувань. Так, на заняттях із «Основ економіки» учні обговорюють тему: «Блага, які дає людині економіка». Під час обговорення учнів розв'язують задачі ситуаційного змісту щодо підприємництва. Технологія проблемного навчання сприяє не тільки набуттю учнями необхідної системи знань, умінь та навичок, але й досягненню високого рівня розумового розвитку, формуванню здатності до самостійного оволодіння знань, шляхом власної творчої діяльності, сприяє свідомо підвищувати свій кваліфікаційний рівень, забезпечує здатність до використання набутих знань у професійній діяльності.

Важливою для формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства є навчальна робота учнів під керівництвом педагогічного працівника і самостійна робота. Відповідно до технологічного підходу виконання самостійної роботи передбачає проведення інструктажу щодо підприємницької діяльності, а вже потім безпосередні самостійні дії. Пізнавальна робота на уроці передбачає розподіл навчального матеріалу на частини, виконання необхідних дій щодо запам'ятовування, розуміння, порівняння, класифікації. Домашні завдання мають позитивний вплив на розумовий розвиток, виховання підлітків, сприяють виробленню у них навичок самостійної пізнавальної діяльності.

Формуванню підприємницької компетентності сприяє проектне навчання, що має методологічним підґрунтям ідеї суб'єктно-діяльнісного, компетентнісного, системного, технологічного підходів. Означена технологія передбачає не тільки засвоєння сукупності знань і «проходження освітніх програм», а й реальне використання світоглядних уявлень, життєвого й

професійного досвіду. Навчальне проектування у контексті опанування дисципліни «Підприємницька діяльність» доцільно орієнтувати, перш за все, на самостійну діяльність учнів ПТНЗ упродовж регламентованих часових проміжків. Таким чином виконання проектів передбачає самостійне дослідження майбутніми фахівцями ресторанного господарства окремих тем у межах встановленого часового терміну. Така діяльність допомагає учням простежити взаємозв'язок між навчальним матеріалом і навколишнім світом; формує в учнів практичні навички організації власної професійної діяльності, планування робочого часу; дозволяє під наглядом педагога контролювати своє навчання; створює можливості співпраці учнів з однолітками та зі старшими; дозволяє набутти практичних навичок публічної презентації та захисту власних творчих знахідок і думок.

На практичних заняттях учні реалізують набуті під час навчання та самостійної роботи теоретичні відомості. Наприклад, у ході заняття з теми «Бізнес планування» в ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» майбутні фахівці ресторанного господарства розробляють бізнес-план як модель діяльності підприємства, де чітко повинна бути викладена суть підприємницької ідеї, шляхи і засоби її реалізації та охарактеризовані ринкові, виробничі, організаційні і фінансові аспекти майбутнього бізнесу, а також особливості його управління. Вивчення тем «Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності», «Сутність, структура економічної власності», «Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності», «Бізнес-планування» організовуємо у форматі розгорнутої бесіди, обговорення доповідей і творчих робіт. Викладачі завчасно визначають тему, мету і завдання навчальних занять, формулюють основні і додаткові питання з тем, розподіляють завдання між учнями із урахуванням їхніх індивідуальних можливостей, підбирають літературу, організовують групові й індивідуальні консультації, перевіряє їхні конспекти.

Діяльність учнів буде ефективною, якщо в процесі формування підприємницької

компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства викладачі практикуватимуть технології навчальної діяльності у парах. У ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» учні працюють у парах, які мають не постійний, а змінний склад, де співбесідника не можна уникнути – навчання здійснюється у формі діалогу. Швидке та якісне опанування навчального матеріалу забезпечується тим, що отримана інформація майже одразу використовується в процесі спільної діяльності, передається іншим учасникам колективної навчальної роботи з поясненнями. Активність учнів поступово піднімається на якісно новий рівень, джерелом її слугують власні пізнавальні мотиви. Активне спілкування учнів у процесі навчання сприяє перетворенню вчення з індивідуальної діяльності у сумісну працю. Мета такої праці – обмін інформацією, порівняння, взаємооцінювання, пізнання своїх можливостей, вплив людини на людину.

Формуванню підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» сприяє використання пізнавальних ігор, аналіз життєвих ситуацій, створення в навчальному процесі ігрових ситуацій та ситуації успіху. Відомо, що без переживань і радощів успіху неможливо розраховувати на високі результати розв'язання навчальних труднощів. Тому викладачі так підбирають дидактичний матеріал, щоб учні отримали на відповідному етапі доступне для них завдання, що додало б їм впевненості в собі. Важливу роль в створенні ситуації успіху відіграє забезпечення сприятливої морально-психологічної атмосфери в ході виконання тих або інших навчальних завдань. Сприятливий мікроклімат під час навчання знижує почуття невпевненості учнів в собі. Так, формуючи у майбутніх фахівців ресторанного господарства знання з теми «Бізнес-планування» щодо питання «Техніко-економічне обґрунтування бізнес-ідеї» учні спираються на принципи, категорії, які вивчали по предмету «Основи економіки», знання з предмета «Основи правових знань»

покладено в основу вивчення теми «Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності»; знання з предметів «Бухгалтерський облік», «Фінанси підприємств» учні використовують для проведення розрахунків фінансових витрат, які необхідні для реалізації бізнес-ідеї при виконанні практичної роботи по розробці «бізнес-плану».

Висновок. Досвід роботи в ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» свідчить про те, що доцільними критеріями відбору методів формування підприємницької компетентності є відповідність методів навчання, принципам, меті і задачам навчання; змісту обраної теми; навчальним можливостям учнів (віковим, психологічним); наявним умовам навчання і відведеному на засвоєння навчального матеріалу часу; професійному рівню педагогічних працівників; можливостям допоміжних засобів навчання. Користуючись ними, кожен педагог визначає ті оптимальні методи, які дають можливість майбутнім фахівцям ресторанного господарства свідомо сприймати навчальну інформацію, бути активним у процесі навчання, допоможуть учням виявити яке знання так і їх здібності, дозволять керуватися знаннями й вміннями, забезпечуючи здатність особистості до самореалізації та самоствердження, що максимально сприяє формуванню підприємницької компетентності в процесі навчання у ПТНЗ кулінарного профілю. Розв'язанню наукової проблеми формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у ПТНЗ сприяє цілісна реалізація особистісно-орієнтованого, суб'єктно-діяльнісного, компетентнісного, розвивального, технологічного, інтегративного й системного підходів і забезпечує об'єктивність, достовірність, критичне осмислення одержаних результатів. У зв'язку з цим для поліпшення організації навчально-виховного процесу педагогам необхідно використовувати новітні технології, що забезпечить високий рівень викладання, стандарти освіти, врахування різних умов навчального процесу і різні рівні підготовки учнів.

Література

1. Закатнов Д.О. Соціально-педагогічні проблеми формування готовності учнівської молоді до підприємницької діяльності / Д. О. Закатнов // Педагогічні основи трудового становлення і професійного самовизначення молоді: Колективна монографія. – К. : Інститут педагогіки АПН України, 1996. – С. 160-174.
2. Про стан та перспективи розвитку підприємництва в Україні: Національна доповідь / [К. О. Ващенко, З. С. Варналій, В. Є. Воротін та ін.]. – К. : Держкомпідприємство, 2008. – 226 с.
3. Радкевич В.О. Особистісно-орієнтований підхід до підготовки майбутніх фахівців у професійній школі / В. О. Радкевич // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми: зб. наук. праць: [у 2-х ч.] / [редкол.: І.А.Зязюн (голова) та ін.]. – К.; Вінниця: ДОВ Вінниця, 2002. – Ч. 1. – С. 63-69.
4. Ткаченко М.В. Формування підприємницької компетентності фахівців ресторанного господарства // Методичні рекомендації. – Київ-Одеса: ППО НАПН України, 2014. – 57 с.
5. Шимановський М.М. Підготовка учнівської молоді до підприємницької діяльності в процесі допрофесійної та професійної підготовки : методичні рекомендації / М. М. Шимановський, М. І. Вовковінський. – Київ : НАПН України, 2015. – 90 с.
6. Щербак О. Сучасні підходи до модернізації професійної освіти і навчання / О. Щербак // Професійно-технічна освіта: Спецвипуск. – 2007. – С. 12-14.

Реферат

Новейшие подходы к формированию предпринимательской компетентности будущих специалистов ресторанного хозяйства

*Михаил Ткаченко,
преподаватель ГУЗ «Одесское высшее
профессиональное училище торговли и пищевых технологий»*

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

профессиональное образование, профессионально-технические учебные заведения, предпринимательская компетентность, будущие специалисты ресторанного хозяйства

В статье раскрыты актуальные подходы к формированию предпринимательской компетентности будущих специалистов ресторанного хозяйства в профессионально-технических учебных заведениях, что обусловлено геополитическими и социально-экономическими трансформациями, признанием приоритета предпринимательства на современном этапе становления рыночной экономики, а также соответствующими изменениями в системе профессионального образования. На рынке труда растет интерес к специалистам ресторанного хозяйства со сформированной предпринимательской компетентностью, которая является сложным социально-экономическим и психолого-педагогическим динамичным феноменом, обеспечивающим конкурентоспособность выпускников ПТУ в условиях нестабильной рыночной экономики.

Обосновано, что предпринимательская компетентность формируется на основе целостной подготовки будущих специалистов ресторанного хозяйства в профессионально-производственной и инновационно-творческой предпринимательской деятельности и предусматривает приобретение учащимися ПТУ профессионально значимых качеств для самореализации в условиях рыночной неопределенности, в частности, способности к самозанятости (открытие собственного дела), умение анализировать рыночные возможности предприятия и осваивать ведущие экономические роли, адекватно оценивая собственные предпринимательские способности и затраты. Поэтому в статье

актуализируется необходимость постоянного обновления и совершенствования учебного процесса профессиональной подготовки будущих специалистов ресторанного хозяйства путем использования интерактивных методов и инновационных подходов к процессу профессионального образования в ПТУ кулинарного профиля.

Представлены особенности организации педагогического процесса на примере преподавания дисциплины «Предпринимательская деятельность» в ГУЗ «Одесское высшее профессиональное училище торговли и технологий питания». Охарактеризованы новые подходы, которые используются с целью организации продуктивного взаимодействия участников образовательного процесса в решении ситуационных вопросов предпринимательской и профессиональной деятельности, обеспечивающей формирование жизненных и профессиональных навыков, способствует эффективному освоению учебного материала. Доказано, что обновление процесса обучения в ПТУ кулинарного профиля позволяет не только сформировать у учащихся теоретические знания о традициях и новациях пищевой промышленности, поварского дела, сферы обслуживания посетителей заведений общественного питания и практические умения по рассматриваемой дисциплине, но и усовершенствовать способности к предпринимательству: наблюдательность; инициативность, способность рисковать ради получения выгоды, анализировать деятельность партнера, прогнозировать его мотивы, цели и др.

Abstract

New Approaches to Forming Business Competency of Future Specialists of Restaurant Industry

Mykhailo Tkachenko,

teacher at the state vocational school «Odessa Higher Vocational School of Trade and Food Technologies»

KEY WORDS:

vocational education, vocational schools, entrepreneurial competence, future specialists in the restaurant industry

The article reveals the actual approaches to the formation of entrepreneurial competence of future specialists in restaurant industry in vocational schools, which is conditioned by geopolitical and socio-economic transformations, recognition of the priority of entrepreneurship at the present stage of the formation of a market economy, as well as relevant changes in the system of vocational education. Regarding this, in the labor market, the interest in specialists of the restaurant industry with the established entrepreneurial competence is growing, which is a complex socio-economic and psycho-pedagogical dynamic phenomenon, which ensures their competitiveness in the conditions of an unstable market economy. It is substantiated that at vocational schools this phenomenon is formed on the basis of the coherent training of future specialists of the restaurant industry for professional innovative and creative entrepreneurial activity and includes the acquisition by students of professionally meaningful qualities, namely, the ability to self-realization in the conditions of market uncertainty, self-employment (the opening of their own business), the ability to analyze the market opportunities of the enterprise and master the leading economic roles, adequately assessing their own entrepreneurial abilities and opportunities. Thus, the necessity of continuous updating and improvement of the educational process of future specialists of the restaurant industry has been formalized through the use of interactive methods and innovative approaches to the process of vocational education in the vocational schools of the culinary profile. The organization of the pedagogical process of teaching the discipline "Entrepreneurship" at the state vocational school "Odessa higher vocational school of trade and nutrition technologies" is presented. The newest approaches are used by pedagogical staff to attract all students to the learning process, to organize productive interaction in solving situational issues of entrepreneurial and professional activity, which provides the formation of life and professional skills, contributes to the effective mastery of educational material. It is proved that the updating of the study process at the

vocational schools of the culinary profile allows not only to form students theoretical knowledge about the traditions and innovations of the food industry, cooking, the sphere of service of visitors of public catering establishments and practical skills, but also to improve the abilities for entrepreneurship: observation; initiative, ability to take risks for sake of the benefit, analyze the activities of a partner, predict their motives, goals, etc.

References

1. Zakatnov D.O. sotsialno-pedagogichni problemi formuvannya gotovnosti uchnivskoyi molodi do pidpriemnitskoyi diyalnosti / D. O. Zakatnov // Pedagogichni osnovi trudovogo stanovlennya i profesijnogo samoviznachennya molodi: Kolektivna monografiya. – K. : Institut pedagogiki APN Ukrayne, 1996. – S. 160-174.
2. Pro stan ta perspektivi rozvitku pidpriemnitstva v Ukrayini: Natsionalna dopovid / [K. O. Vaschenko, Z. S. Varnaliy, V. E. VorotIn ta in.]. – K. : Derzhkompriemnitstvo, 2008. – 226 s.
3. Radkevich V. O. Osobistisno-orientovaniy pidhid do pidgotovki maybutnih fahivtsiv u profesijnij shkoli / V. O. Radkevich // Suchasni informatsiyi tehnologiyi ta innovatsiyi metodiki navchannya u pidgotovtsi fahivtsiv: metodologiya, teoriya, dosvid, problemi: zb. nauk. prats: [u 2-h ch.] / [redkol.: I. A. Zyazyun (golova) ta in.]. – K.; Vinnitsya: DOV Vinnitsya, 2002. – Ch. 1. – S. 63-69.
4. Tkachenko M.V. Formuvannya pidpriemnitskoyi kompetentnosti fahivtsiv restorannogo gospodarstva // Metodichni rekomendatsiyi. – KiYiv-Odesa: IPTO NAPN Ukrayini, 2014. – 57
5. Shimanovskiy M. M. Pidgotovka uchnivskoyi molodi do pidpriemnitskoyi diyalnosti v protsesi doprofesijnoyi ta profesijnoyi pidgotovki : metodichni rekomendatsiyi / M. M. Shimanovskiy, M. I. VovkovInskiy. – Kiyiv : NAPN Ukrayne, 2015. – 90 s.
6. Scherbak O. Suchasni pidhodi do modernizatsiyi profesijnoyi osviti i navchannya / O. Scherbak // Profesijno-tehnicna osvita: Spetsvipusk. – 2007. – S. 12-14.