

УДК 337/378.3:640.43-057.160:005.336.2-027.561

СУЧАСНА СТРУКТУРА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Андрій Козак,

аспірант Інституту професійно-технічної освіти

НАПН України

КЛЮЧОВІ СЛОВА:

компетентнісний
підхід, професійна
компетентність,
ключові
компетентності,
підприємницька
компетентність,
майбутні майстри
ресторанного
обслуговування,
заклади професійної
освіти, ресторанне
господарство

Реферат

У статті обґрунтовано актуальність підготовки кваліфікованих робітників у закладах професійної освіти з метою досягнення балансу між вимогами галузі ресторанного господарства та якістю освітніх послуг. З'ясовано, що раціональне використання наукового і практико-орієнтованого потенціалу компетентнісного підходу до підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування робить можливим здійснення змін у змісті професійної освіти, в організації та методичному забезпеченні навчально-виробничого процесу та оцінюванні навчальних досягнень учнівської молоді. Проаналізовано наукові праці дослідників проблем компетентнісної парадигми професійної освіти.

Обґрунтовано категорії компетентнісного підходу: «професійна компетентність», «ключові компетентності», «підприємницька компетентність» та ін. Розкрито зміст поняття «професійна компетентність майбутніх майстрів ресторанного обслуговування», що ґрунтується на конкретизації знань, умінь, навичок, професійно важливих якостей, необхідних для здійснення професійної діяльності в ресторанній індустрії. Проаналізовано процес формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, згідно з яким відбувається становлення особистості в соціальному та професійному середовищах. З метою досягнення позитивної динаміки в рівнях сформованості професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування визначено компоненти досліджуваного явища, якими є: ціннісно-мотиваційний, когнітивно-пізнавальний, особистісно-професійний та діяльнісно-рефлексивний. Цілеспрямований розвиток цих компонентів в освітньому процесі забезпечить кваліфікованим робітникам успішну соціалізацію та ефективне виконання ними професійних функцій у сфері ресторанного господарства.

Постановка проблеми. Розвиток торговельно-економічних відносин України з країнами Європейського Союзу та іншими державами світу (відповідно до положень угоди України з Європейською асоціацією вільної торгівлі) передбачає режим вільної торгівлі товарами та послугами на світових ринках, що й зумовлює активне створення інноваційних підприємств, виникнення нових форм організації праці, оновлення інфраструктури сфери послуг тощо. У цьому контексті актуалізуються системні зміни в галузі ресторанного господарства, спричинені різновекторними інвестиціями у розвиток сфери послуг і потребою «експортування» якісних послуг у міжнародний простір з метою забезпечення соціально-економічної конкурентоспроможності держави.

За таких обставин економічні чинники прогресивного поступу ресторанної індустрії сигналізують про необхідність модернізації процесу професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування з

орієнтацією на формування у них компетентностей, реалізація яких у перспективі забезпечить і самозростання особистості, і підвищення економічних показників ресторанного господарства. Йдеться про раціональне використання наукового й практико-орієнтованого потенціалу компетентнісного підходу до підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування з метою досягнення ефективних змін у змісті освіти, організації та методичному забезпеченні процесів навчання, оцінюванні результатів навчання, інституційному устрою, управлінні системами кваліфікацій та професійного розвитку» [7].

Викладено підходи до забезпечення якості освітніх послуг у закладах професійної освіти, що дають змогу майбутнім кваліфікованим робітникам у майбутньому результативно працювати на виробництві, взаємодіяти в команді, діяти в нестандартних ситуаціях, приймати відповідальні рішення, володіти навичками самоменеджменту,

підприємливістю, діловою та міжкультурною комунікативністю; уміннями свідомо й творчо визначати траєкторію власної діяльності та забезпечувати особисту мобільність, конкурентоздатність на вітчизняному й міжнародному ринках праці тощо.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. У площині реалізації компетентнісної парадигми в освітніх системах і досі існують актуальні проблеми, вирішення яких окреслено в працях С. Гончаренка, Е. Зеєра, І. Зимньої, І. Зязюна, В. Лугового, П. Лузана, Н. Ничкало, Л. Пуховської, В. Радкевич, Дж. Равена, В. Ягупова та ін. Розв'язання теоретико-методологічних завдань щодо формування професійної компетентності фахівців різних галузей знаходимо в наукових дослідженнях В. Адольфа, Т. Браже, А. Маркової, А. Хуторського та ін. Серед дисертаційних досліджень, присвячених пошуку оптимальних шляхів удосконалення професійної підготовки з метою формування окремих видів компетентностей фахівців сфери послуг, цінними є праці: С. Кравець, М. Лобура, В. Лозовецької, І. Щоголевої, І. Матійків, М. Пальчук та ін.

Теоретичне і практичне значення внеску вчених у розвиток системи професійної освіти є беззаперечним. Водночас, зумовлюється необхідність наукового вирішення проблем формування професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників, які опановують інтегровану професію «Майстер ресторанного обслуговування» в закладах професійної освіти.

Мета статті – обґрунтувати суть та визначити компоненти професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Виклад основного матеріалу. Відповідно до статті 15 Закону України «Про освіту» (2017), метою професійної (професійно-технічної) освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя [2].

Спрямовуючи пошук дослідження на уточнення суті поняття «професійна компетентність майбутніх майстрів

ресторанного обслуговування», варто орієнтуватися на аналіз ключового терміна – «компетентність», розширюючи його значення специфікою професійної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників. У Законі України «Про освіту» саме поняття «компетентність» тлумачиться як «динамічна комбінація знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей, що визначає здатність особи успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність» [2].

У цьому контексті найбільш тісні взаємозв'язки між компетентністю і майбутньою професійною діяльністю представлені в матеріалах Міжнародного департаменту стандартів для навчання, досягнення та освіти (International Board of Standards for Training, Performance and Instruction (IBSTPI)), де компетентність характеризується як спроможність кваліфіковано здійснювати діяльність, виконувати завдання або роботу, саме поняття «компетентність» містить набір знань, умінь і навичок, які дають змогу особистості ефективно здійснювати діяльність або виконувати певні функції, що сприяють її наближенню до певних стандартів у галузі професії чи виді діяльності [6, с. 1].

Формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування здійснюється в закладах професійної освіти відповідно до Державного стандарту професійно-технічної освіти (далі – ДСПТО) з професії «Майстер ресторанного обслуговування» (2013), що базується на змісті кваліфікаційної характеристики професії «Майстер ресторанного обслуговування» (2008), досягненнях науки і техніки, впровадженні сучасних технологічних процесів, передових методах праці, з урахуванням особливостей галузі, потреб роботодавців і містить вимоги до рівня знань, умінь та навичок (професійних і ключових компетентностей), що відповідають сучасним технологіям виробництва та сфери послуг.

Виконуючи функції офіціанта, бармена/буфетника, адміністратора залу (метродотеля), що інтегровані у змісті ДСПТО з професії «Майстер ресторанного обслуговування», є значно ширшими, аніж

просто комплекс знань, тому власне у процесі професійної підготовки у закладах професійної освіти кваліфікаційні вимоги («повинен знати», «повинен уміти») мають відображатись категоріями професійних і ключових компетентностей, які мають опанувати суб'єкти навчання.

Сучасні вимоги роботодавців до підготовки випускників закладів професійної освіти формуються, на думку С. Кравець, не стільки у форматі «знань», скільки в термінах способів діяльності – «уміння», «здатність», «готовність». Йдеться про особливі результати навчання, згідно з якими знання виступають необхідними, однак недостатніми умовами досягнення якості професійної освіти: «професійні компетентності» та її складові – ключові компетентності [1, с. 17].

Враховуючи визначальну функцію майстра ресторанного обслуговування у професійній діяльності, що полягає в забезпеченні чіткого та ввічливого обслуговування відвідувачів закладів ресторанної індустрії, ми погоджуємося з В. Ягуповим, що професійні компетентності формуються на основі та за допомогою ключових компетентностей, які, з одного боку, забезпечують їх успішне формування, а з другого – лежать в основі професійної компетентності та забезпечують їхню реалізацію [4, с. 17].

На основі аналізу базових понять, що стосуються теми дослідження, безперечно, розуміємо, що професійна компетентність майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за своєю суттю відображає знання, уміння й навички, що відповідають вимогам стандарту з професії, а також здатність майбутніх кваліфікованих робітників проявляти їх у виробничій діяльності на основі повного використання потенціалу ключових компетентностей. Значення останніх у структурі професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування вбачаємо в розширенні «моделі освітніх ключових компетенцій» професійно важливими якостями, які забезпечать майбутнім кваліфікованим робітникам у межах обраної професії: професійну мобільність, гнучкість, автономність; професійну комунікативність і здатність працювати в команді;

відповідальність, адекватність, витривалість, готовність знаходити правильні рішення в нестандартних ситуаціях; цілеспрямованість, уміння вчитися й самоудосконалюватися упродовж усієї професійної діяльності тощо.

У цьому контексті науковий інтерес становлять, на думку, В. Радкевич результати опитування роботодавців щодо найбільш затребуваних трудових навичок, якими мають володіти працівники, це зокрема: володіння суміжними професіями (60%); знання основ економіки (48%), основ менеджменту (42%), володіння комп'ютером (26%). Серед найбільш дефіцитних якостей, притаманних сучасним кваліфікованим робітникам, є управлінські й комунікативні навички, уміння розв'язання виробничих проблем, роботи в команді, професійні навички, пов'язані з безпекою праці, забезпечення ефективного використання енергоресурсів тощо [3]. На основі зазначених даних очевидно постає потреба в розширенні професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування підприємницькою компетентністю, що визначена експертами Європейської комісії (в рамках реалізації програми «Новий план дій для Європи щодо вмінь: працюємо разом для посилення людського капіталу, працездатності та конкурентоспроможності») як наскрізна компетентність, яку громадяни можуть застосовувати у всіх сферах життя, починаючи з піклування про власний розвиток, до активної участі в житті суспільства, входження (повторного входження) на ринок праці в ролі працівника або самозайнятої особи, а також до заснування власної справи, створення культурної, соціальної чи економічної цінності. Рамка підприємницької компетентності (EntreComp), представлена європейською комісією, структурована трьома сферами: «Ідеї та можливості», «Ресурси» і «Трансформація в дії», які містять, на нашу думку, важливі й конче необхідні компетентності, набуття яких у процесі професійної підготовки кваліфікованими робітниками приведе до досягнення консенсусу між якістю освітніх послуг і вимогами ринку праці. До переліку таких компетентностей належать: виявлення можливостей, креативність, бачення,

оцінювання ідей, етичне та обґрунтоване мислення, самосвідомість і самоефективність, мотивація й наполегливість, мобілізація ресурсів, фінансова та економічна грамотність, мобілізація інших осіб, ініціативність, планування та управління, долання бар'єрів, пов'язаних з неоднозначністю, невизначеністю та ризиками, співпраця з іншими особами, навчання через досвід [5].

Різномасштабність наукових розвідок щодо суті й компонентної структури професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників в основному зводиться до окреслення конкретних знань, умінь і навичок, особистісних якостей, які формуються в освітньому процесі професійного навчального закладу через здійснення педагогічної взаємодії між педагогами та учнями, спрямованої на розвиток, навчання та виховання особистості. Під впливом соціальних, психологічних, педагогічних та інших чинників процес формування будь-якої якості чи властивості передбачає становлення людини через зміни в самосвідомості, у когнітивній, емоційній, потребнісно-мотиваційній, соціально-психологічній сферах особистості, які відображаються результатами діяльності та моделями поведінки в соціальному середовищі.

Таким чином, першочергово в структурі професійної компетентності визначаємо ціннісно-мотиваційний компонент, що розкриває внутрішні потреби особистості, її мотиви, ціннісні орієнтації, ставлення й оцінки до власного досвіду, оточення й перспектив професійного вибору. Ціннісно-мотиваційний компонент в опануванні професією «Майстер ресторанного обслуговування» змістово передбачає: розвиток професійних інтересів через зацікавленість професією, ресторанною індустрією, способами організації та техніками обслуговування, інноваційними технологіями та нововведеннями в наданні якісних послуг тощо; задоволення професійних потреб в отриманні роботи за фахом, професійному зростанні як суб'єкта професійної діяльності, в результативності творчої діяльності тощо; формування стійких професійних мотивів (усвідомлення потреби діяльності в якості майстра ресторанного

обслуговування, задоволення інтелектуальних, професійних і особистісних потреб); орієнтацію життєвих цінностей на досягнення акмеологічних цілей щодо реалізації й досягнення успіху в професійній діяльності; забезпечує професійне, позитивне ставлення до майбутньої професії.

Опорними категоріями суті самого поняття «професійна компетентність» є знання, уміння та навички, визначені кваліфікаційними вимогами до професії, що забезпечують здатність особи ефективно функціонувати в професійному середовищі. Однак професійне середовище є динамічним відносно інноваційних змін у ресторанному господарстві. Відтак, актуалізується потреба в усвідомленні індивідом безперервності в пізнавальній самоосвітній діяльності щодо вивчення нового в галузі. Саме тому в структурі професійної компетентності чільне місце належить когнітивно-пізнавальному компоненту, що передбачає володіння майбутніми майстрами ресторанного обслуговування комплексом загальнопрофесійних, професійно-теоретичних знань та професійно-практичних умінь, продуктивна реалізація яких у дієвості сприятиме всебічному розкриттю професійного потенціалу особистості і поступовому просуванню до власних вершин досконалості у професійній діяльності впродовж життя.

Поряд із знаннями, уміннями та навичками, в суті поняття «компетентність» не менш важливою є така змістоутворююча категорія, як «особисті якості», до яких ми відносимо попередньо обґрунтовані ключові компетентності. Зважаючи на те, що ступінь вираження ключових компетентностей у професійній діяльності залежить від індивідуально-психологічних задатків та станів особистості, є тісно пов'язаною з природою психіки людини та модифікується відносно впливів соціокультурного та професійного середовища, ми окреслюємо в структурі професійної компетентності особистісно-професійний компонент, звужуючи його змістові характеристики до обов'язкових ключових компетентностей майбутніх майстрів ресторанного обслуговування: комунікативна, підприємницька, економічна, соціальна, психологічна.

Характер майбутньої професійної діяльності вбачається в її результатах, у моделях поведінки, стилях спілкування, визначається місцем і роллю особистості в професійній діяльності й повсякденному житті. Професійна діяльність майбутніх майстрів ресторанного обслуговування прослідковується на етапах освітнього процесу, зокрема в ході організації та контролю професійно-практичної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників через форми виробничого навчання та види виробничої практики. Важливим на цьому етапі є набуття учнями первинного професійного досвіду, що відображає рівень оволодіння професією на певному етапі формування професійної компетентності; вміння прислухатися до думки інших осіб, комунікабельність, відповідальність тощо. Результати діяльності (позитивні чи негативні) спонукають до переосмислення особистісного й професійного досвіду, формуючи певне ставлення до себе як до майбутнього професіонала, що веде за собою самоаналіз, готовність до роботи над собою. Вважаємо, що в структурі професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування доцільно виокремити діяльнісно-рефлексивний компонент, що передбачає здатність до

рефлексії, самопізнання суб'єктом внутрішніх психічних станів та сприяє усвідомленню учнями необхідності вивчення власних індивідуальних особливостей з метою подальшого саморозвитку.

Висновок. Узагальнення результатів аналізу системоутворювальних понять компетентнісного підходу дає змогу констатувати, що професійна компетентність майбутніх майстрів ресторанного обслуговування є динамічною категорією, що проявляється як здатність особистості здійснювати навчально-виробничу діяльність у процесі навчання в закладах професійної освіти та за умов позитивного подальшого розвитку ціннісно-мотиваційного, когнітивно-пізнавального, особистісно-професійного й діяльнісно-рефлексивного компонентів забезпечує кваліфікованим робітникам успішну соціалізацію та ефективне виконання ними професійних функцій у сфері ресторанного господарства.

Перспективи подальшого наукового пошуку пов'язуємо з визначенням найбільш оптимальних педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у навчальних закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

Література

1. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Кравець Світлана Григорівна. – К., 2014. – 230 с.

2. Про освіту: Закон України від 05 вер. 2017 р. № 2145-VIII // Законодавство України / ВР України : [офіц. веб-портал]. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2145-19/page>

3. Радкевич В. О. Якість професійної освіти і навчання в умовах розвитку національної економіки: інтердисциплінарний підхід / В. О. Радкевич. – [Електронний

ресурс] – Режим доступу: <http://lib.iitta.gov.ua/2593/>

4. Ягупов В. В. Ключові компетентності: поняття, сутність, зміст, класифікація та вимоги до випускників професійно-технічної освіти / В. В. Ягупов // Наук. вісник Ін-ту проф.-тех. освіти НАПН України. – 2012. – № 4. – С. 12-19.

5. Bacigalupo M. EntreComp: The Entrepreneurship Co mpetence Framework / M. Bacigalupo, P. Kampylis, Y. Punie, G. VandenBrande. – Люксембург : Publication Office of the European Union., 2016. – EUR 27939 EN; doi:10.2791/593884.

6. Spector J. ERIC Clearinghouse on Information and Technology Syracuse NY. Competencies for Online Teaching. ERIC Digest.

Competence, Competencies and Certification / J. Spector, Michael-de la Teja, Ileana. – N. Y., 1996. – 123 p.

7. Wesselink R. Models and Principles for Designing Competence-based Curricula, Teaching, Learning and Assessment. In

M. Mulder (Ed.), Competence-based Vocational and Professional Education. Bridging the Worlds of Work and Education / R. Wesselink, H. Biemans, J. Gulikers, M. Mulder. – Bern : Springer International Publishing, 2017. – P. 533-554.

Реферат

Современная структура профессиональной компетентности будущих мастеров ресторанного обслуживания

Андрей Козак,

*аспирант Института профессионально-технического образования
НАПН Украины*

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

компетентностный
подход,
профессиональная
компетентность,
ключевые
компетентности,
предпринимательская
компетентность,
будущие мастера
ресторанного
обслуживания,
учреждения
профессионального
образования,
ресторанное хозяйство

В статье обоснована актуальность подготовки квалифицированных рабочих в учреждениях профессионального образования с целью достижения баланса между требованиями отрасли ресторанного хозяйства и качеством образовательных услуг. Установлено, что рациональное использование научного и практико-ориентированного потенциала компетентностного подхода к подготовке будущих мастеров ресторанного обслуживания делает возможным осуществление изменений в содержании профессионального образования, в организации и методическом обеспечении учебно-производственном процессе, в оценке учебных достижений учащейся молодежи. Проанализированы научные труды исследователей проблем компетентностной парадигмы профессионального образования.

Обосновано категории компетентностного подхода: «профессиональная компетентность», «ключевые компетентности», «предпринимательская компетентность» и др. Раскрыто содержание понятия «профессиональная компетентность будущих мастеров ресторанного обслуживания», основанная на конкретизации знаний, умений, навыков, профессионально важных качеств, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в ресторанной индустрии. Проанализирован процесс формирования профессиональной компетентности будущих мастеров ресторанного обслуживания, согласно которому становление личности происходит в социальной и профессиональной средах. Для достижения положительной динамики в уровнях сформированности профессиональной компетентности будущих мастеров ресторанного обслуживания определены компоненты исследуемого явления, которыми являются: ценностно-мотивационный, когнитивно-познавательный, личностно-профессиональный и деятельно-рефлексивный. Целенаправленное развитие этих компонентов в образовательном процессе обеспечит квалифицированным рабочим успешную социализацию и эффективное выполнение ими профессиональных функций в сфере ресторанного хозяйства.

Abstract

Current structure of professional competence of future specialists of restaurant services

Andryi Kozak,

*postgraduate student at the Institute of Vocational Education of
NAES of Ukraine*

KEY WORDS:

competence-based approach, professional competence, key competencies, entrepreneurial competence, future specialists of restaurant services, institutions of vocational education, restaurant industry

The article substantiates the relevance of the training of skilled workers in vocational education institutions in order to achieve a balance between the requirements of the restaurant industry and the quality of educational services. It is found out that the rational use of scientific and practical potential of a competence-based approach to the training of future specialists of restaurant services makes it possible to introduce changes in the content of vocational education, in organizing and providing methodological support to the educational process, and in the assessment of the academic achievements of students. The scientific findings in problems of competence-based paradigm of vocational education are analyzed.

The categories of competence-based approach are substantiated: "professional competence", "key competencies", "entrepreneurial competence" etc. The content of the concept "professional competence of future specialists of restaurant services" is grounded, which is based on the specification of the knowledge, skills, professionally important qualities, which are necessary for professional activity in the restaurant industry. The process of formation of professional competence of future specialists of restaurant service, which is characterized by the formation of the personality in social and professional environments, is analyzed. In order to achieve positive dynamics in the levels of the formation of professional competence of future specialists of restaurant services, the components of the investigated phenomenon are identified, which are: value-motivational, cognitive, personal-professional and activity-reflexive. The purposeful development of these components in the educational process will provide skilled workers with the successful socialization and effective performance of their professional functions in the restaurant industry.

References

1. Kravetz S. G. Formuvannya klyuchovykh kompetentnostej majbutnix faxivciv restorannogo servisu u vy`shhy`x profesijny`x uchy`ly`shhax : dys. ... kand. ped. nauk : 13.00.04 / Kravetz Svitlana Gry`gorivna. – K., 2014. – 230 s.
2. Pro osvitu: Zakon Ukrayiny vid 05 ver. 2017 r. № 2145-VIII // Zakonodavstvo Ukrayiny / VR Ukrayiny : [oficz. veb-portal]. – [Elektronnyj resurs] – Rezhym dostupu : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2145-19/page>.
3. Radkevych V. O. Yakist profesijnoyi osvity i navchannya v umovax rozvytku nacionalnoyi ekonomiky: interdyscyplinaryj pidxid / V. O. Radkevych. – [Elektronnyj resurs]. – Rezhym dostupu: <http://lib.iitta.gov.ua/2593/>.
4. Yagupov V. V. Klyuchovi kompetentnosti: ponyattya, sutnist, zmist, klasyfikaciya ta vymogy do vypusknnykh profesijno-texnichnoyi osvity / V.V.Yagupov // Nauk. visnyk Intu prof.-tex. osvity NAPN Ukrayiny. – 2012. – № 4. – S. 12-19.
5. Bacigalupo M. EntreComp: The Entrepreneurship Competence Framework / M. Bacigalupo, P. Kampylis, Y. Punie, G. VandenBrande. – Lyuksemburg: Publication Office of the European Union., 2016. – EUR 27939 EN; doi:10.2791/593884.
6. Spector J. ERIC Clearinghouse on Information and Technology Syracuse NY. Competencies for Online Teaching. ERIC Digest. Competence, Competencies and Certification / J. Spector, Michael-de la Teja, Ileana. – N. Y., 1996. – 123 p.
7. Wesselink R. Models and Principles for Designing Competence-based Curricula, Teaching, Learning and Assessment. In M. Mulder (Ed.), Competence-based Vocational and Professional Education. Bridging the Worlds of Work and Education / R. Wesselink, H. Biemans, J. Gulikers, M. Mulder. – Bern : Springer International Publishing, 2017. – P. 533-554.