

ВИЩА ШКОЛА

УДК 37.013.32

М. С. БАБЕШКО

старший викладач
Класичний приватний університет

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ЯК ОСНОВА ПЕДАГОГІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті уточнено поняття вищого навчального закладу, визначено його роль у структурі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Розкрито проблематику підготовки вищевказаних спеціалістів до практичної діяльності.

Ключові слова: вищий навчальний заклад, готельно-ресторанна справа, практична діяльність, педагогіка, педагогічна підготовка.

Вищий навчальний заклад – освітній, освітньо-науковий заклад, який заснований і діє згідно із законодавством про освіту, має один з чотирьох рівнів акредитації, реалізує відповідно до наданої ліцензії освітньо-професійні програми вищої освіти за певними освітніми та освітньо-кваліфікаційними рівнями, забезпечує навчання, виховання й професійну підготовку осіб відповідно до їх покликання, інтересів, здібностей і нормативних вимог у галузі вищої освіти, а також здійснює наукову та науково-технічну діяльність.

У межах вищого навчального закладу здійснюється підготовка різного рівня фахівців. Види спеціальностей можуть розподілятися на гуманітарні та технічні.

Університет – багатопрофільний вищий навчальний заклад четвертого рівня акредитації, який провадить освітню діяльність, пов'язану із здобуттям певної вищої освіти та кваліфікації широкого спектра природничих, гуманітарних, технічних, економічних та інших напрямів науки, техніки, культури й мистецтв, проводить фундаментальні та прикладні наукові дослідження, є провідним науково-методичним центром, має розвинуту інфраструктуру навчальних, наукових і науково-виробничих підрозділів, відповідний рівень кадрового й матеріально-технічного забезпечення, сприяє поширенню наукових знань та здійснює культурно-просвітницьку діяльність.

Можуть створюватися класичні та профільні (технічні, технологічні, економічні, педагогічні, медичні, аграрні, мистецькі, культурологічні тощо) університети.

Університетська освіта є основною ланкою в процесі підготовки спеціалістів будь-якого профілю. У нашому випадку йдеться про спеціалістів у галузі сфери обслуговування. Університет задає теоретичну та практичну підготовку спеціалістів цієї галузі. Саме зі здобуття вищої освіти починається діяльність робітника.

Кожна людина формується в суспільстві як неповторна особистість з її індивідуальними ознаками, властивостями, особливостями. Психологія розрізняє людей за темпераментом, що виявляється як сукупність індивідуально-психологічних особливостей людини, характерних для її поведінки й діяльності, зокрема темпу, ритму, інтенсивності психічних процесів і станів, особливостей психічного складу людини, що виражаються в емоційній збудливості, рухливості, життєвій активності. Розрізняють чотири типи темпераменту: холеричний, сангвінічний, флегматичний, меланхолійний. Темперамент є загальною характеристикою людини, що накладає відбиток на її діяльність.

Персонал обслуговування підприємств харчування повинен враховувати особливості темпераменту клієнтів, тому що при обслуговуванні кожного з них потрібна зовсім різна тактика. Наприклад, клієнт-холерик дуже швидко реагує на навколишню дійсність, він запальний і різкий, часто сильно обурюється. Тому при його обслуговуванні офіціант повинен виявляти максимум уваги, витримки, швидко реагувати на його прохання. Офіціант повинен постійно бути готовим до зниження підвищеної збудливості в холериків. Для флегматика характерна повільність, і в процесі обслуговування таких людей потрібно взяти ініціативу в свої руки й виявити наполегливість у пропозиції вибору блюд і напоїв.

У різних клієнтів прийняття рішення про придбання послуги відбувається по-своєму: одні приймають рішення самостійно, інші – звертаються до поради персоналу обслуговування. Не варто відверто нав'язувати послугу. У будь-якому разі останнє слово при здійсненні замовлення має належати клієнту. Треба тільки тактовно, з розумінням справи підвести його до ухвалення позитивного рішення. Закінчуючи обслуговування, потрібно подякувати клієнту за те, що він скористався послугами саме цього підприємства, і висловити надію, що надалі його відвідування будуть постійними.

Якісна професійно-практична підготовка студентів вищих навчальних закладів є складовою навчального плану, необхідною передумовою працевлаштування випускників і спрямована на їх захист від безробіття. Висока конкуренція на ринку праці змушує вищі навчальні заклади розробляти нові механізми співпраці з галузевими підприємствами для підвищення ефективності навчання. Знання є необхідним, але недостатнім результатом навчання на сучасному етапі розвитку суспільства, оскільки не забезпечує готовності студента до самостійної діяльності. Уміння – це здатність оперувати знаннями при вирішенні професійних завдань. У зв'язку із цим метою освітніх закладів є не стільки підготовка кадрів з ґрунтовними знаннями, скільки глибоко мотивованих спеціалістів з розвиненими професійними навичками, готових до виконання розумових чи фізичних дій відповідно до фаху, творчих особистостей, здатних аналізувати соціально-економічні зміни в суспільстві та розробляти перспективні програми розвитку як окремо взятого підприємства так і галузі чи держави.

Практична підготовка завжди була невід'ємною частиною навчального процесу в закладах туристичного профілю, її значення підсилюється

специфікою дисциплін, які мають чітко окреслений прикладний характер, і опанування яких формується на основі предметно-практичної діяльності. Практика майбутніх працівників сфери обслуговування забезпечує розширення сфери пізнання студентів завдяки спостереженню за здійсненням операцій працівником підприємства, його активність, діяльність, у процесі якої на основі знань розвиваються фахові вміння та навички, відбувається професійне становлення майбутнього спеціаліста.

Пошук шляхів організації якісної практичної підготовки спеціалістів туристичної галузі здійснюють вітчизняні та зарубіжні вчені, зокрема В. К. Федорченко наголошує, що практичне навчання студентів у реальному середовищі індустрії гостинності шляхом оволодіння професійно значущими знаннями, формування вмінь і навичок – це основний напрям удосконалення професійної майстерності. Навчальна й виробнича практика дає змогу ознайомити студентів з роботою підприємств та установ, з її організацією, управлінням, плануванням. Завдяки цьому практиканти одержують інформацію про зміст та особливості майбутньої професійної діяльності, вивчають регіональні особливості туризму й готельно-ресторанної справи.

Аналізуючи роль практики в процесі підготовки фахівця, Л. І. Поважна вказує на її значення в розвитку навичок організаторської, управлінської діяльності, у прийнятті професійних рішень з урахуванням їх соціально-економічних і психологічних наслідків та застосуванні прогресивного досвіду в майбутній діяльності. На сьогодні в педагогіці України частково розроблені теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери обслуговування, проаналізовано систему підготовки кадрів окремих зарубіжних країн, досліджено педагогічні умови організації навчальної практики майбутніх менеджерів туристичної сфери та процес формування їх професійної готовності засобами навчально-виробничої практики. Однак при порівнянні багатогранності досліджень цього питання в педагогічній, медичній та економічній освіті України відзначено обмеженість спектра її вивчення в педагогіці туризму. Натомість окремі навчальні заклади індустріальних країн світу демонструють різноманітність підходів до організації виробничої практики, що забезпечує можливість вивчення й запозичення їхнього досвіду вітчизняними науковцями та практиками.

Багато засобів забезпечують умови для проведення навчальної практики, подальшого закріплення теоретичних знань та ознайомлення студентів зі специфікою майбутньої спеціальності, формування первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних і спеціальних дисциплін, проте для розширення компетентності студентів за рахунок опанування ними технологічних операцій основного, обслуговуючого і допоміжного технологічних процесів та організації туристичної діяльності, їхньої адаптації до умов виробництва необхідна продуктивна практика на підприємствах. У зв'язку зі зміною галузі підготовки, формуванням нових галузевих стандартів і якісною навчальною базою, переглянуто та зменшено кількість годин виробничої практики. Істотне скорочення обсягу практичної

підготовки підсилює її значення в навчальному процесі та вимагає налагодження ефективного співробітництва освітян і практиків для повноцінного включення студентів у виробничі відносини певного сегмента туристичної галузі та всебічного використання його потенціалу.

Освітній заклад і надалі є єдиним ініціатором організації виробничої практики, визначає сферу зайнятості студентів, координує їх діяльність на виробництві та оцінює набуті практикантами вміння після її закінчення. Проте, як засвідчує досвід, навіть при налагодженій системі співпраці між підприємством та університетом усе здебільшого зводиться тільки до закріплення студентів на виробництві чи вивчення ними моделей досвіду окремо взятого відділу. Частково це відтворює традиційний підхід до організації й проведення практики – дотримання кількості відведених годин, а не якісне осмислення вивченого матеріалу і його апробацію в реальних умовах, на базі туристичних бюро. Такий спосіб організації практичної підготовки не закладає основи професійної майстерності майбутнього спеціаліста та вимагає докорінної зміни сталих прийомів її проведення.

З метою запобігання відтворенню негативних проявів усталених методів вважаємо за доцільне вказати на типові недоліки в її організації на сучасному етапі:

- декларативний характер договорів вищих навчальних закладів з організаціями;
- закріплення студентів за певними службами підприємства та опанування ними технології діяльності окремо взятого відділу, а не вивчення досвіду роботи в цілому;
- низький рівень набутого студентами досвіду, який ґрунтується на виконанні простих завдань та практичній відсутності намірів працівників галузі структурувати обсяг виконання студентами операцій;
- низький кваліфікаційний рівень задіяного персоналу підприємства для організації якісної практики та відсутність мотивації, перспективи кар'єрного зростання для керівника практики з боку навчального закладу.

Проблемним є питання організації практики за індивідуальним планом через відсутність можливості координації дій студентів та керівника, виявлення міри задоволення студента своїм вибором і оцінки професійної майстерності практиканта в процесі його діяльності. Своєрідне вирішення проблеми організації якісної практичної підготовки демонструють вищі навчальні заклади з туризму США, зокрема Аризонський державний університет (Arizona State University). Навчальною програмою підготовки спеціалістів рекреаційного, паркового менеджменту та туризму передбачено такі різновиди практики, як “Досвід професійного лідерства” (Professional Leadership Experience) в обсязі 200 годин, успішне завершення якої при виконанні різних видів робіт забезпечує допуск до переддипломної практики (Senior Internship) в останньому семестрі тривалістю 12–14 тижнів. Переддипломна практика відіграє особливу роль у навчальному процесі, вона виступає кульмінаційним елементом академічної підготовки студен-

тів і проводиться з метою вдосконалення й узагальнення їхніх умінь та навичок на базі туристичних підприємств. При ВНЗ створено агенцію (Senior Internship Agency), яка на платній основі здійснює підбір об'єктів практики для кожного студента індивідуально відповідно до його запитів, диференційовано планує її, виступає посередником при підписанні договору між студентом і туристичними організаціями, чітко обумовлює термін, вид та обсяг робіт, призначає керівника. Працівники агенції координують дії практикантів на початковому етапі стажування та забезпечують поточний контроль за їхньою діяльністю на виробництві, а підсумковий контроль проводять спільно з наставниками.

Однією з передумов відповідності кваліфікації фахівців сфери обслуговування суспільним потребам є організація якісної практичної підготовки вищими навчальними закладами за підтримки місцевих органів влади, спеціалістів туристичної сфери та громадських, спортивних і екологічних організацій.

Висновки. Нами доведено, що вищий навчальний заклад є стартовою ланкою у структурі підготовки спеціалістів готельно-ресторанної справи та працівників сфери обслуговування в цілому. Наявність різноманітних видів практики, що передбачені навчальним планом, дає змогу студенту комплексно оволодіти функціональними навичками, які йому знадобляться в процесі його практичної діяльності. Проте, плани є недостатньо досконалими, і в студентів є проблема психологічної неготовності до практичної діяльності на підприємстві.

Список використаної літератури

1. Федорченко В. К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 / Інститут педагогіки і психології професійної освіти АПН України. – Київ, 2005. – 512 с.
2. Педагогіка туризму / В. К. Федорченко, Н. А. Фоменко, М. І. Скрипник, Г. С. Цехмістрова / під ред. В. К. Федорченко. – Київ : Слово, 2004. – 296 с.
3. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.scrd.asu.edu>.
4. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.wdwcollegeprogram.com>.
5. Solnet D., Robinson R., Cooper C. An industry partnerships approach to tourism education / D. Solnet, R. Robinson, C. Cooper // Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education. – 2006. – Vol. 6. – № 1. – P. 66–70.

Стаття надійшла до редакції 21.09.2015.

Бабешко М. С. Высшее учебное заведение как основа педагогической подготовки будущих специалистов гостинично-ресторанного дела.

В статье уточнено понятие высшего учебного заведения, определена его роль в структуре подготовки будущих специалистов гостинично-ресторанного дела. Раскрыта проблематика подготовки вышеуказанных специалистов к практической деятельности.

Ключевые слова: *высшее учебное заведение, гостинично-ресторанное дело, практическая деятельность, педагогика, педагогическая подготовка.*

Babeshko M. Higher Education Institution as a Basis for Pedagogical Training of Future Specialists in Hotel and Restaurant Business

The article clarified the concept of the university, its role in the structure of training of future specialists in hotel and restaurant business. Also disclosed above problems of training specialists to practice.

Higher education – education, educational and scientific institution, founded and operates under the law of education is one of four certification levels, sells under the license educational and professional programs of higher education for certain educational and educational levels, provides training, education and training of persons according to their vocation, interests, abilities and regulatory requirements in higher education and conducts scientific and scientific-technical activities. Within the higher education institution trains specialists of different levels. Types specialties can be allocated to humanitarian to technical.

One of the prerequisites for compliance training of specialists in the social service needs of an organization of practical training quality universities with the support of local authorities, tourist sector professionals and public, sports and environmental organizations.

We proved that the higher education institution is the Homepage link in the structure of specialist training hotel and restaurant business and service workers in general. The presence of various practices prescribed curriculum allows students to master the complex functional skills that he will need in the course of his practice. However, the plans have not been adequate, and students have no problem psychological readiness for practical work in the company.

Key words: *higher school, hotel and restaurant business, practical work, pedagogy, pedagogical training.*