

5. Для покращення методичної майстерності керівників гуртків широко застосовувати інтерактивні форми організації, зокрема майстер-класи, тренінги тощо.

Валентина Лозовецька

**ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ
ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ ФАХІВЦІВ
ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ
(Інформація про семінар на базі Львівського вищого
професійного училища ресторанного сервісу і туризму)**

21 травня 2013 року на базі Львівського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму відбувся семінар “Психолого-педагогічні умови професійного розвитку фахівців туристичної галузі та ресторанного сервісу”.

Організатори семінару: Лозовецька Валентина Терентіївна – доктор педагогічних наук, професор (голова), Балущак Ганна Федорівна – директор Львівського ВПУ ресторанного сервісу та туризму (заступник голови).

Науковий партнер – Львівський науково-практичний центр професійно-технічної освіти НАПН України.

Мета семінару – вдосконалення професійної компетентності педагогічних працівників і виробничих кадрів, які займаються професійною підготовкою фахівців ресторанного сервісу і туризму

У роботі семінару взяли участь заступники директорів, методисти, старші майстри базових експериментальних училищ України, які здійснюють підготовку фахівців ресторанного сервісу і туризму, зокрема представники Кримського республіканського професійно-технічного навчального закладу “Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму”; Ялтинського вищого професійного училища будівельних і харчових технологій, Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва, Чернігівського центру професійно-технічної освіти та ін.

У роботі семінару, відповідно до заявленої тематики, було заслухано наукову доповідь В. Лозовецької (доктора педагогічних наук, професора, головного наукового співробітника лабораторії професійної орієнтації і виховання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України) на тему “Компетентнісна парадигма професійного розвитку фахівців туристичної галузі та ресторанного сервісу в сучасних умовах праці”, в якій охарактеризовано єв-

ропейські та світові гастрономічні, ресторанні та туристичні тренди, запропоновано компетентнісно орієнтовані технології професійного навчання та відповідні психолого-педагогічні умови їх використання у підготовці сучасних фахівців ресторанного сервісу і туризму. Поділилася своїм досвідом організації професійного стажування за кордоном учнів Львівського ВПУ ресторанного сервісу та туризму директор училища Г. Балущак. Франція, Німеччина, Польща, Словачія – далеко не повний перелік зарубіжних країн, із якими на засадах ділового партнерства співпрацює училище. Така форма підготовки, на думку директора, забезпечує формування у майбутніх фахівців сучасних професійних компетенцій, їх готовність до ефективної праці на вітчизняному і європейському ринках. Виступила також О. Каркіна – заступник директора Кримського республіканського професійно-технічного навчального закладу “Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму”, яка презентувала європейський досвід професійного навчання майбутніх фахівців туристичної індустрії. З актуальною тематикою щодо сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, формування комунікативної культури, професійно важливих якостей, використання сучасних інноваційних технологій навчання у професійній підготовці майбутніх фахівців ресторанного сервісу і туризму виступили співробітники Львівського науково-практичного центру професійно-технічної освіти НАПН України А. Литвин (доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник, в. о. завідувача відділу професійно-практичної підготовки), С. Вдович (кандидат педагогічних наук, старший науковий співробітник, в. о. вченого секретаря), Л. Руденко (кандидат педагогічних наук, старший науковий співробітник, завідувач відділу практичної психології), А. Шиделко (кандидат соціологічних наук, науковий співробітник відділу практичної психології).

Щедро ділилися своєю практичною майстерністю старші майстри виробничого навчання Львівського ВПУ ресторанного сервісу та туризму О. Сухарина та В. Калініченко. Було проведено майстер-клас щодо сучасних форм презентації салатів і десертів.

В обговоренні форм і методів практичної підготовки фахівців ресторанного сервісу та туризму брали активну участь Г. Шеренговська (заступник директора з навчально-методичної роботи Ялтинського вищого професійного училища будівельних і харчових технологій), О. Підлісна (викладач спеціальних дисциплін Ялтинського вищого професійного училища будівельних і харчових технологій), О. Пищик (старший майстер ДПНЗ “Чернігівський центр професійно-технічної освіти”), І. Максименко (методист ДПНЗ “Чернігівський центр професійно-технічної освіти”), І. Єрмакова (майстер із напрямку “Туризм” Кримського республіканського професійно-

технічного навчального закладу “Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму”), Л. Корсак (старший майстер Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва), Н. Інтелегатор (майстер виробничого навчання Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва) та ін.

РЕКОМЕНДАЦІЇ СЕМІНАРУ “ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ ФАХІВЦІВ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ”

1. У формуванні професійних якостей фахівців сфери “людина – людина” важливим є виховання морально-духовних якостей з урахуванням дидактичного принципу культуровідповідності.

2. Здійснюючи підготовку у ПТНЗ майбутніх фахівців туристичної галузі та ресторанного сервісу, необхідно впроваджувати навчальні дисципліни, які б висвітлювали етнічні особливості (спосіб життя, кухня), історію релігії, історію культур різних народів світу. Виховувати учнівську молодь у дусі толерантного співіснування, співжиття різних народів і культур. Розробляти методики організації етнокультуристики, враховуючи особливості того чи іншого регіону.

3. У підготовці майбутніх фахівців туристичної галузі та ресторанного сервісу доцільним є впровадження курсу “Естетичне виховання”.

4. Оскільки спілкування у професійній діяльності фахівців туристичної галузі та ресторанного сервісу є чи не найголовнішим професійним умінням (спілкування з клієнтами, з колегами по роботі, з керівництвом тощо), варто більше уваги приділяти вивченню таких курсів, як “Основи педагогіки і психології”, “Конфліктологія”, “Управління емоціями”, “Основи професійного спілкування”, “Ділова українська мова”, “Ділова англійська (німецька, французька, польська ...) мова”.

5. Практикувати стажування як викладацького складу, так і учнів ПТНЗ за кордоном із метою вивчення зарубіжного досвіду організації та надання послуг у сфері ресторанного і туристичного бізнесу.

6. Ринок туристичних послуг потребує висококваліфікованих і лабільних фахівців, здатних швидко адаптуватися до змін на туристичному ринку. Для підвищення рівня підготовки фахівців, покращення якості туристичних послуг та розширення їх видів навчальні заклади відповідного профілю мають враховувати всі чинники, які впливають на підготовку фахівців, передусім оновлення змісту праці в туристичній галузі на засадах застосування компетентнісного підходу.