

УДК 377.1

*Лариса Руденко,
Олена Замфереско*

ПІДГОТОВКА МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ: МЕТОДОЛОГІЧНИЙ АСПЕКТ

Одним із пріоритетних напрямів Національної стратегії розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки визнано формування людини інноваційного типу мислення й культури за допомогою створення освітнього простору з урахуванням педагогічних інновацій, запитів особистості, суспільних і державних потреб. Освіта у цьому документі проголошується стратегічним ресурсом «соціально-економічного, культурного і духовного розвитку суспільства, поліпшення добробуту людей, забезпечення національних інтересів, зміцнення міжнародного авторитету й формування позитивного іміджу держави, створення умов для самореалізації кожної особистості» [11].

Актуалізація ролі освіти в житті особистості й суспільства властива сучасній освітній парадигмі, відповідно до якої система професійної освіти має забезпечити кожній особистості змогу одержати якісну фахову підготовку згідно з її потребами і здібностями, поступово та послідовно підвищувати здобуту кваліфікацію, вдосконалювати ключові та професійні компетентності впродовж усього життя, враховуючи соціально-економічні вимоги і запити суспільства [9, с. 238]. Гармонійний розвиток особистості, її здатність до самоактуалізації й самореалізації у професійній діяльності вимагає конструювання процесу професійної підготовки на засадах цілісності, органічного поєднання суспільно-гуманітарних, природничо-математичних і професійно орієнтованих предметів спільними гуманістичними смислами і духовно-моральними цілями.

Ці положення вважаємо основними методологічними векторами підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у вищих професійних училищах (ВПУ) на основі інтеграції суспільно-гуманітарних, природничо-математичних, загальнопрофесійних і професійно орієнтованих знань.

У процесі навчання у ВПУ важливо також виявляти та розвивати їхні соціально і професійно значущі особистісні якості, необхідні для успішного проходження всіх етапів фахового становлення (професій-

ного самовизначення, опанування професії, адаптації до трудового середовища, вдосконалення фахової майстерності, підвищення кваліфікації тощо). Зміст професійної діяльності майстрів ресторанного обслуговування охоплює три галузі: обслуговування, виробничу діяльність і торгівлю, що передбачає підготовку майбутніх фахівців за інтегрованою професією і потребує визначення методологічного підґрунтя її здійснення.

Спираючись на ці положення і враховуючи досягнення сучасної теорії та методики професійної освіти, ми визначили методологічні підходи до підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, які забезпечать оптимізацію освітнього процесу у ВПУ.

Теоретичне підґрунтя застосування сучасних методологічних підходів до освіти становлять філософські, педагогічні та психологічні праці: О. Бондаревської, М. Боритка, В. Краєвського, В. Сластьоніна та ін. (цілісний підхід); М. Бахтіна, І. Беха, І. Зязюна, М. Кагана та ін. (аксіологічний підхід); Б. Ананьєва, Л. Виготського, О. Леонтєва, С. Рубінштейна та ін. (особистісно-діяльнісний підхід); В. Байденка, Е. Зеєра, І. Єрмакова О. Овчарук, І. Зимньої, А. Хуторського, О. По-метун та ін. (компетентнісний підхід); Н. Бакшаєвої, А. Вербицького, В. Гладишева, О. Ігнатюк, М. Ільязової, С. Скворцової та ін. (контекстний підхід), М. Берулави, С. Гончаренка, Р. Гуревича, С. Клепка, І. Козловської, А. Литвина, О. Семеног та ін. (інтегрований підхід). Дослідники розглядають названі методологічні підходи у контексті організації та спрямованості освітнього процесу в навчальних закладах різних рівнів і профілів.

Мета нашої статті полягає в обґрунтуванні доцільності застосування комплексу методологічних підходів із метою підвищення якості підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ.

Конкурентоздатність національної системи освіти у відкритому європейському і світовому просторі має забезпечуватися високим професійно-кваліфікаційним рівнем майбутніх фахівців, реалізацією умов гнучкості, динамічності навчального процесу, мобільності й активності позиції учнів у процесі опанування обраного фаху [13, с. 64]. У зв'язку з потребою покращення якості підготовки кваліфікованих робітників у системі професійно-технічної освіти шляхом переорієнтації її змісту на особистість майбутнього фахівця з метою його соціального захисту в ринкових умовах, особистісного розвитку і творчої

самореалізації в навчанні та професійній діяльності зазнали змін і методологічні підходи, які збагачуються в результаті накопичення педагогічного досвіду, глибшого пізнання управлінських процесів і відносин в освітній царині, що також знаходяться в постійному розвитку. Аналіз стану та особливостей професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ дав можливість визначити комплекс методологічних підходів до вирішення обраної наукової проблеми: цілісний, аксіологічний, особисто-діяльнісний, компетентнісний, контекстний, інтегративний. Зупинимося на них детальніше.

Цілісний підхід у педагогічних дослідженнях розглядається як ознака педагогічної системи, що передбачає підпорядкування її частин єдиному цілому на основі внутрішніх міжсистемних зв'язків. Опираючись на принцип комплементарності, який розкриває ціле в його різноманітності [1, с. 65], цілісний підхід утверджує неможливість зведення цілого до простої суми частин об'єкта і в такий спосіб забезпечує його цілісність.

Згідно з новими суспільними вимогами до кваліфікованих робітників і рівня їхньої теоретичної та практичної підготовки, освітній процес у ВПУ необхідно орієнтувати на формування у майбутніх фахівців цілісного досвіду самостійної діяльності. У зв'язку з цим варто наголосити, що цілісність педагогічного процесу забезпечує становлення цілісної особистості фахівця на основі цілеспрямованої навчально-виховної діяльності та передбачає вирішення освітніх завдань під час усебічної взаємодії суб'єктів навчання (професійної освіти) [8, с. 22]. Як зазначав І. Зязюн, цілісний підхід скерований на заснування «метакомпетентності» – цілісної характеристики фахівця, здатного вирішувати будь-які проблеми, пов'язані з особливостями професійної діяльності [5, с. 22]. У контексті проблеми нашого дослідження вважаємо, що такою «метакомпетентністю» для майстрів ресторанного обслуговування є їхні цілісні уявлення про підприємницьку діяльність, які послідовно формуються у процесі професійного становлення.

Отже, застосування цілісного підходу до підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності дасть можливість розглядати педагогічний процес як цілісну структуру, кожен елемент якої (цілі, зміст, форми, методи тощо) виконує певну функцію з метою вирішення поставлених педагогічних завдань. В освітньому просторі ВПУ цілісність педагогічного процесу забез-

печують також тісна взаємодія його учасників і гармонійне поєднання всіх видів навчально-виховної діяльності та цілеспрямованого педагогічного впливу на учнів.

Аксіологічний підхід, базуючись на категорії цінностей, дає змогу з'ясувати якості та властивості предметів, явищ, процесів, здатних задовольнити потреби окремої особистості та певного суспільства, а також ідеї та спонукання у вигляді норми й ідеалу [16]. У професійно-технічній освіті аксіологічний підхід (ціннісно-орієнтаційний) спрямований на підготовку не лише висококваліфікованого робітника, але й особистості з належним рівнем культури, моралі та відповідальним ставленням до своєї діяльності. Він дає змогу сформувати ціннісне ставлення учнів ВПУ до майбутньої професійної діяльності, розглядати їх як творчих особистостей, здатних продуктивно працювати і розвивати відповідні професійно важливі якості [4, с. 42].

Застосування аксіологічного підходу в професійній підготовці передбачає зорієнтованість освітнього процесу у ВПУ і на формування в учнів загальнолюдських і професійних якостей, які характеризують їхнє ставлення до себе як до суб'єкта фахової діяльності, адже цінності та ціннісні орієнтації особистості є одним із головних чинників її професійного становлення. У процесі навчання у ВПУ вони великою мірою впливають на мотиваційну сферу учнів та відповідним чином проектується на їхній особистісний розвиток і самореалізацію у професійної діяльності.

Отже, з позицій аксіологічного підходу підприємницьку діяльність майстрів ресторанного обслуговування можна розглядати як систему цінностей, які регулюють їхній професійний і особистісний розвиток. Професійні цінності нерозривно пов'язані з ідеями гуманізму. Застосування аксіологічного підходу до підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає, передусім, виховання гуманістичного типу особистості. Найважливішим критерієм гуманізації професійно-технічної освіти стають не стільки набуті знання, вміння і навички, скільки усвідомлення і прийняття майбутнім майстром ресторанного обслуговування гуманістичних ідеалів, прагнення до постійного самовдосконалення у професії.

У контексті нашого дослідження аксіологічний підхід дає змогу аналізувати процес підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності через їхнє ціннісне ставлення до змісту і результатів своєї праці.

Сутність *особистісно-діяльнісного підходу* полягає в забезпеченні розвитку і саморозвитку особистості майбутнього фахівця на основі розкриття його конкретних особливостей як об'єкта пізнання і предметної діяльності (В. Серіков [15, с. 98]). Його педагогічна цінність для нашого дослідження полягає у вираженні особистості майбутнього фахівця в його діяльності.

Реалізація *особистісно-діяльнісного підходу* в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності розглядається в єдності особистісного і діяльнісного аспектів, спрямованих на максимальну реалізацію потенціалу особистості у професійній сфері. Особистісний аспект полягає в тому, що в центрі освітнього процесу знаходиться особистість учня з її мотивами, цілями, психологічними особливостями тощо, яка вимагає визнання своєї унікальності, інтелектуальної та моральної свободи, права на повагу. Діяльнісний аспект передбачає вивчення способів і засобів професійної діяльності та відображає педагогічну взаємодію на суб'єкт-суб'єктних засадах, що забезпечить свідоме, міцне засвоєння учнями потрібного досвіду.

Зважаючи на викладене, застосування *особистісно-діяльнісного підходу* в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності тісно пов'язане з аксіологічним і спрямоване на створення умов для формування в учнів ВПУ потреби професійного саморозвитку, усвідомлення ними важливості обраної професії для власного життя; сприяння розвитку системи особистісних цінностей і преференцій; активізацію навчально-пізнавальної та навчально-виробничої діяльності тощо. У контексті *особистісно-діяльнісного підходу* особистість майбутнього майстра ресторанного обслуговування розглядається в його навчальній і майбутній професійній діяльності. Цей підхід спрямований на забезпечення професійно-особистісної готовності випускників ВПУ до підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства, що виявляється у високому професіоналізмі як у сфері ресторанного обслуговування, так і в теоретичній і практичній підготовленості особистості до підприємницької діяльності. Його реалізація особливо актуальна у процесі проходження виробничої практики, під час якої майбутні фахівці зможуть безпосередньо ознайомитися з усіма особливостями майбутньої підприємницької діяльності й отримати первинний досвід.

В умовах переходу до Національної рамки кваліфікацій [12, с. 3–4] важливе значення для підготовки майбутніх майстрів ресторанного

обслуговування має *компетентнісний підхід*, який ґрунтується на міждисциплінарних вимогах до результату освіти й акцентує на взаємозв'язку очікувань професійної діяльності з функціональними характеристиками її суб'єктів (В. Ільїн [6, с. 124]). Метою його застосування є формування професійної компетентності, яка не лише сприятиме самоорганізації діяльності й особистості майбутніх фахівців, а й дасть змогу виявити та розвивати їхні творчі здібності, допоможе учням навчитися правильно вирішувати будь-які проблеми в різноманітних навчальних, життєвих, професійних ситуаціях. Як слушно зазначає В. Радкевич, компетентнісний підхід є важливим концептуальним підґрунтям принципів визначення цілей професійної підготовки, відбору і структурування змісту навчального матеріалу, організації освітнього процесу й оцінювання його результатів [14, с. 8].

У контексті нашого дослідження застосування компетентнісного підходу спрямоване на формування в учнів ВПУ підприємницької компетентності як професійно значущої якості, сутність якої виявляється у зв'язках між професійними вміннями і навичками майстра ресторанного обслуговування й успішним виконанням функціональних обов'язків, пов'язаних із підприємництвом (різноманітні види обслуговування відвідувачів, виробнича діяльність, торгівля тощо). Підсилюючи практичну зорієнтованість професійної освіти, компетентнісний підхід наголошує не на поінформованості учнів ВПУ, а на їхніх вміннях якісно вирішувати професійні завдання і здатності ефективно діяти в різних проблемних ситуаціях, що виникають під час роботи.

Поняття «контекст» у педагогіці тлумачиться як таке, що пов'язує та пояснює явища, події, факти і відображає вплив умов майбутньої професійної діяльності фахівця на сутність, процес і результат навчання. Ідея контекстного навчання полягає в тому, що засвоєння соціального і професійного досвіду майбутніх фахівців відбувається завдяки їхній активній діяльності [3, с. 8–12]. Контекст передбачає створення освітнього середовища й моделювання навчальних ситуацій, які дають змогу дослідити й відчувти взаємозв'язок функціональних аспектів майбутньої професійної діяльності, а не лише засвоїти алгоритм виконання певних трудових операцій. Особливістю контекстного підходу в освіті є поєднання процесу засвоєння теоретичних знань із практикою їх застосування у змодельованих ситуаціях, наближених до предметного і соціального контекстів фахової діяльності, що суттєво впливає на сприйняття, розуміння й перетворення конкретної навчальної інформації, надаючи їй індивідуального змісту

й професійного значення [10, с. 162]. Його впровадження у підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає створення в освітньому процесі різноманітних контекстів професійної діяльності, що забезпечує особистісне включення учнів ВПУ в її аналог, сприяє формуванню їхніх професійно важливих якостей, надає педагогічному процесу евристичного характеру.

Як зазначав А. Вербицький, процес і зміст професійної освіти мають орієнтуватися на досягнення її головної мети, яка полягає в якісній підготовці кваліфікованого фахівця [2, с. 7]. Кінцева мета підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ полягає у формуванні в учнів підприємницької компетентності для подальшої успішної реалізації їхнього особистісного потенціалу в трудовій діяльності.

Контекстний підхід моделює предметний і соціальний зміст майбутньої професійної діяльності [2]. З цього випливає, що підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності має відобразитися в діяльнісних аспектах освітнього процесу і передбачати: логічний взаємозв'язок навчальної, квазіпрофесійної та навчально-професійної діяльності учнів; опанування підприємницьких знань, умінь і навичок у змодельованих професійних ситуаціях; раціональне поєднання різних форм навчання; врахування модернізаційних процесів, які відбуваються у сфері обслуговування та ресторанній галузі зокрема. Відповідно до нашої проблематики професійний контекст передбачає моделювання ситуацій з обслуговування, підприємницької та торгової діяльності учнів і типів міжособистісної взаємодії, притаманних роботі майстрів ресторанного обслуговування.

Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності зорієнтована на набуття учнями інтегрованої професії, що зумовлює необхідність інтегрування структурних і змістовних компонентів освітнього процесу та, закономірно, актуалізує застосування *інтегративного підходу*. Наукові праці з проблем інтеграції в освіті переконують, що інтегративне навчання активізує пізнавальну діяльність майбутніх фахівців, підвищує ефективність сприйняття ними навчальної інформації та сприяє оптимізації освітнього процесу в цілому. Його впровадження у професійну підготовку передбачає аналіз професійного розвитку особистості у процесі навчання, перетворення традиційного змісту освіти та його спрямування на засвоєння інтегрованих знань [7, с. 26].

Інтегративний підхід не порушує логіки вивчення окремих предметів і водночас забезпечує оптимальну взаємодію між ними. Його застосування у ВПУ для підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності дасть змогу: підвищити рівень пізнавальної активності учнів і покращити ефективність їхнього сприймання; передавати більший обсяг навчальної інформації внаслідок перерозподілу матеріалу і підтримки високого ступеня уваги й інтересу до оволодіння інтегрованою професією. Зважаючи на проблему нашого дослідження, впровадження інтегративного підходу потребує врахування специфіки підприємницької діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування і здійснення відповідної інтеграції навчального матеріалу на основі об'єднання різних способів одержання професійно-підприємницьких знань і вироблення вмінь, накопичення досвіду підприємницької діяльності в ресторанній галузі та їх спрямованості на максимальне взаємодоповнення.

Отже, реалізація інтегративного підходу в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає підсилення всіх функціональних аспектів професійної діяльності та їх раціональне поєднання у структурі підприємницької компетентності.

Розглянуті підходи становлять методологічне підґрунтя дослідження підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ, уможлиблюють її системне вивчення як актуальної проблеми професійної освіти. Комплексне врахування положень цілісного, аксіологічного, особистісно-діяльнісного, компетентнісного, контекстного, інтегративного підходів сприятиме розумінню сутності, змісту, функцій і структури підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, дасть змогу обґрунтувати педагогічні умови і розробити методику її формування у ВПУ за допомогою впровадження сучасних педагогічних технологій.

Література:

1. *Борытко, Н. М. Методология и методы психолого-педагогических исследований / Н. М. Борытко, А. В. Моложавенко, И. А. Соловцова ; под ред. Н. М. Борытко. — М. : Академия, 2008. — 319 с.*
2. *Вербицкий, А. А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход : метод. пособие / А. А. Вербицкий. — М. : Высшая школа, 1991. — 207 с.*
3. *Вербицкий, А. А. Компетентностный подход и теория контекстного обучения: мат. к четвертому засед. методол. семинара / А. А. Вербицкий. — М. : ИЦ ПКПС, 2004. — 84 с.*

4. *Віндюк, А. В.* Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія / *А. В. Віндюк*. — Запоріжжя : КПУ, 2011. — 340 с.
5. *Зязюн, І. А.* Педагогічне наукове дослідження у контексті цілісного підходу / *Іван Зязюн* // Порівняльна професійна педагогіка. — 2011. — № 1. — С. 19-30.
6. *Ильин, В. В.* Философская антропология : учеб. пособие для вузов / *В. В. Ильин*. — 2-е изд. — М. : Книжный дом «Университет», 2006. — 232 с.
7. *Козловська, І.* Концептуальні основи інтеграції та наступності навчання у професійно-технічній освіті / *Ірина Козловська, Андрій Литвин* // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2003. — № 3. — С. 20-29.
8. *Литвин, А. В.* Актуальність застосування цілісного підходу в сучасній професійній освіті / *А. В. Литвин, Л. А. Руденко* // Професійна освіта : проблеми і перспективи. — 2016. — Вип. 10. — С. 20-26.
9. *Литвин, А. В.* Принцип наступності в контексті сучасної парадигми освіти / *А. В. Литвин, Л. А. Руденко* // Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності : зб. наук. пр. — Львів : ЛДУ БЖД, 2016. — Вип. 14. — С. 237-243.
10. *Лопушанська, Ю. М.* Контекстний підхід у навчанні студентів соціологів професійній англійській мові / *Ю. М. Лопушанська* // Наукові праці. Педагогіка. — 2012. — № 98. — С. 161-172.
11. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/05/4455.pdf>
12. *Ничкало, Н. Г.* Національна рамка кваліфікацій – проблема загальнодержавна / *Н. Ничкало* // Професійно-технічна освіта. — 2010. — № 2. — С. 3–4.
13. *Оверко, Н. Я.* Розвиток педагогічної майстерності викладачів професійно-технічних навчальних закладів / *Наталія Оверко* // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2012. — № 6. — С. 64-71.
14. *Радкевич, В. О.* Компетентнісний підхід до розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти / *В. О. Радкевич* // Професійно-технічна освіта. — 2012. — № 3. — С. 8-10.
15. *Сериков, В. В.* Личностный подход в образовании : концепции и технологии / *В. В. Сериков*. — Волгоград : Перемена, 1994. — 152 с.
16. *Шейко, В. М.* Організація та методика науково-дослідницької діяльності [Електронний ресурс] / *В. М. Шейко, Н. М. Кушнарченко*. — Режим доступу : <http://www.kandidatnauk.com/infot.php?idd=4&id2=20>.

References (transliterated and translated):

1. *Borytko, N. M.* (ed.), *Molozhavenko A. V., Solovtsova I. A.* Metodologiya i metody psichologo-pedagogicheskikh issledovaniy (Methodology and methods of psychological and pedagogical research). Moscow, 2008, 319 p.
2. *Verbitskiy, A. A.* Aktivnoe obuchenie v vysshei shkole: kontekstnyi podhod : metod. posobie (Active teaching in higher education: Contextual approach : Method. manual). Moscow, 1991, 207 p.
3. *Verbitskiy, A. A.* Kompetentnostnyi podhod i teoriya kontekstnogo obucheniya : mat. k chetvertomu zased. metodol. seminaru (Competence approach and the the-

- ory of contextual learning: material to the fourth meeting of method. workshop). Moscow, 2004, 84 p.
4. *Vindiuk, A. V.* Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv z hotelno-kurortnoi spravy v umovakh stupenevoi osvity: teoriia ta metodyka : monohrafiia (Professional training of future specialists in hotel and resort business in conditions of graduate education: theory and methods : Monograph). Zaporizhzhia, 2011, 340 p.
 5. *Ziaziun, I. A.* Pedagogichne naukovе doslidzhennia u konteksti tsilisnoho pidkhodu (Pedagogical scientific research in the context of a holistic approach). In: Porivnialna profesiina pedahohika (Comparative Professional Pedagogy), 2011, No 1. P. 19-30.
 6. *Il'in, V. V.* Filosofskaia antropologiya : ucheb. posobie dlia vuzov (Philosophical Anthropology : Tutorial for higher schools). Moscow, 2006, 232 p.
 7. *Kozlovska, I., Lytvyn, A.* Kontseptualni osnovy intehratsii ta nastupnosti navchannia u profesiino-tekhnichnii osviti (Conceptual bases of integration and continuity of training in vocational education). In: Pedahohika i psykholohiia profesiinoi osvity (Pedagogy and Psychology of Professional Education), 2003, No 3. P. 20-29.
 8. *Lytvyn, A. V., Rudenko L. A.* Aktualnist zastosuvannia tsilisnoho pidkhodu v suchasni profesiinii osviti (The importance of applying the holistic approach in modern vocational education). In: Profesiina osvita : problemy i perspektyvy (Professional Education : Problems and Perspectives), 2016. Issue 10. P. 20-26.
 9. *Lytvyn, A. V., Rudenko L. A.* Pryntsyp nastupnosti v konteksti suchasnoi paradyhmy osvity (Principle of continuity in the context of modern paradigm of education). In: Visnyk Lvivskoho derzhavnoho universytetu bezpeky zhyttiediialnosti : zb. nauk. pr. (Bulletin of Lviv State University of Life Safety: Collected works). Lviv, 2016. Issue 14. P. 237-243.
 10. *Lopushanska, Yu. M.* Kontekstnyi pidkhid u navchanni studentiv sotsiologiv profesiinii anhliiskii movi (Contextual approach in studying professional English by sociology students). In: Naukovi pratsi. Pedahohika (Scientific Papers. Pedagogy), 2012. No 98. P. 161-172.
 11. Natsionalna stratehiia rozvytku osvity v Ukraini na 2012–2021 roky (National Strategy for the Development of Education in Ukraine for 2012-2021). [Electronic resource]. ULR : <http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/05/4455.pdf>
 12. *Nychkalo, N. H.* Natsionalna ramka kvalifikatsii – problema zahalnoderzhavna (National qualifications framework is a national problem). In: Profesiino-tekhnichna osvita (Vocational and Technical Education), 2010. No 2. P. 3–4.
 13. *Overko, N. Ya.* Rozvytok pedahohichnoi maisternosti vykladachiv profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladiv (Development of pedagogical skills of teachers of vocational education institutions). In: Pedahohika i psykholohiia profesiinoi osvity (Pedagogy and Psychology of Professional Education), 2012. No 6. P. 64-71.
 14. *Radkevych, V. O.* Kompetentnisnyi pidkhid do rozroblennia derzhavnykh standartiv profesiino-tekhnichnoi osvity (Competency approach to the development of state standards of vocational education). In: Profesiino-tekhnichna osvita (Vocational and Technical Education), 2012. No 3. P. 8-10.
 15. *Serikov, V. V.* Lichnostnyi podhod v obrazovanii : kontseptsii i tehnologii (Personality approach in education: Concepts and technologies). Volgograd, 1994, 152 p.

16. *Sheiko, V. M., Kushnarenko N. M.* Orhanizatsiia ta metodyka naukovodoslidnytskoi diialnosti (Organization and methods of scientific research) [Electronic resource]. ULR : <http://www.kandidatnauk.com/infot.php?id=4&id2=20>.

Стаття надійшла до редакції 10.10.17

Л. Руденко, О. Замфереско

**Підготовка майстрів ресторанного обслуговування
до підприємницької діяльності: методологічний аспект**

У статті висвітлені методологічні аспекти підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у вищих професійних училищах. Обґрунтовано доцільність застосування комплексу сучасних підходів із метою її оптимізації: цілісний підхід дає змогу розглядати педагогічний процес як цілісне явище у взаємозв'язку його структурних елементів; аксіологічний – передбачає утвердження системи особистісних і професійних цінностей майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; особистісно-діяльнісний – спрямований на забезпечення особистісної та діяльнісної готовності випускників вищих професійних училищ до підприємництва в ресторанній галузі; компетентнісний – підсилює практикозорієнтованість підготовки учнів вищих професійних училищ; контекстний – моделює предметний і соціальний зміст майбутньої підприємницької діяльності у ресторанному господарстві; інтегративний – передбачає підсилення всіх функціональних аспектів професійної діяльності майстрів ресторанного обслуговування та їх раціональне поєднання у структурі підприємницької компетентності.

Ключові слова: професійна підготовка майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, цілісний підхід, аксіологічний підхід, особистісно-діяльнісний підхід, компетентнісний підхід, контекстний підхід, інтегративний підхід.

L. Rudenko, O. Zamferesko

**Training of Restaurant Services Masters
for Entrepreneurial Activity: Methodological Aspect**

The article highlights the methodological aspects of the training of restaurant services masters for entrepreneurship at high vocational schools. The expediency of using a complex of modern approaches in order to optimize entrepreneurship training is substantiated: a holistic approach makes it possible to consider the pedagogical process as a coherent phenomenon in the interconnection of its structural elements; an axiological approach implies approval of the system of personal and professional values of fu-

ture restaurant services masters; a personality-activity approach is aimed at ensuring the personal and active readiness of high vocational school graduates for entrepreneurship in the restaurant industry; a competence approach strengthens the practical orientation of the training of students at high vocational schools; a contextual approach simulates the substantive and social content of future entrepreneurial activity in the restaurant industry; an integrative approach envisages strengthening of all the functional aspects of the professional activity of restaurant services masters and their rational combination in the structure of entrepreneurial competence.

Key words: training of restaurant service masters for entrepreneurial activity, holistic approach, axiological approach, personality-activity approach, competence approach, contextual approach, integrative approach.

Рецензент – доктор педагогічних наук,
професор А. В. Литвин