

УДК 378.640.41

Ю.В. Земліна
м. Київ, Україна**ПРОБЛЕМИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ**

Актуальність дослідження. Індустрія туризму і готельного господарства в сучасному світі перетворилася на велику галузь з обслуговування населення, адже туризм є одним з найбільш популярних сучасних видів відпочинку, а також важливою частиною життя людини, з його природним бажанням пізнання нового.

Світовий досвід розвитку туристської індустрії свідчить про те, що професійна освіта співробітників — це обов'язкова умова для високого рівня обслуговування споживачів та, як наслідок, успішної роботи підприємства загалом.

Проблема підготовки конкурентоспроможного молодого фахівця готельно-ресторанної справи актуальна для існуючої на сучасному ринку праці ситуації. Сучасні роботодавці роблять запит на працівника, який має високу виробничу кваліфікацію, ґрунтовну теоретичну підготовку, широкий професійний кругозір, самостійність, здатність креативно вирішувати проблеми, передбачати тенденції розвитку галузі, володіє суміжними спеціальностями, знає основи менеджменту тощо.

Мета статті — аналіз проблем підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та представлення можливих шляхів їх вирішення.

Викладення основного матеріалу. Одним із найважливіших завдань сучасної освіти є підготовка всебічно розвинутих фахівців, здатних розв'язувати складні завдання сучасного виробництва. Структурні зміни у суспільстві, перетворення в економічній діяльності людини змінюють підходи до її формування як фахівця певної галузі. Це передусім передбачає врахування інтеграції освіти, науки і виробництва як чинника стійкого економічного зростання [1, с. 12].

Підготовка майбутніх фахівців буде ефективною, якщо вона орієнтуватиметься не тільки на формування абстрактного спеціаліста з певними знаннями, вміннями в конкретній галузі діяльності, а на становлення професійного іміджу особистості, професійно компетентної

особистості [2, с. 337].

Місія вищого навчального закладу полягає в підготовці конкурентоспроможного фахівця, проведення послідовної політики щодо вдосконалення якості освітньої діяльності на основі аналізу споживчих потреб і пріоритетів інноваційного розвитку сфери туризму і готельного господарства.

Навчання студента у профільному вищому навчальному закладі — це окремий значущий етап його життєвого і професійного саморозвитку, так як у процесі засвоєння теоретичних знань відбувається осмислення цінності своєї майбутньої професійної діяльності, що дає підґрунтя в подальшому для формування професійно необхідних якостей: бачення себе в обраній професійній сфері, осмислення важливого ставлення до професійної діяльності.

Так, етап підготовки у вищому навчальному закладі туристичного спрямування можна розглядати як процес професійного становлення, коли в особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи відбувається пізнання професії, осмислення соціокультурної ситуації, самопізнання. Ефективність професійного становлення на цьому етапі можна визначити як різницю між вимогами та змістом професійної діяльності та ступенем відповідності особистісних якостей і очікувань студента. У сучасних умовах професійне становлення вимагає більш повного врахування не лише динаміки розвитку особистості, а й зміни змісту професій, позитивних і негативних аспектів обраної професійної діяльності.

Вже в процесі навчання студент має розуміти: а) цілі, завдання, норми, способи, засоби здійснення, умови, труднощі майбутньої професійної діяльності та шляхи їх подолання; б) в яких соціальних та професійних умовах, з якими людьми доведеться працювати, як будувати стосунки, як взаємодіяти, яких норм дотримуватися; в) особисті професійні обов'язки, права, відповідальності.

Етап професійного становлення у вищому навчальному закладі повинен розглядатися студентом як початок процесу визначення відповідності себе обраній професії в конкретних умовах в конкретній системі суспільних відносин і тим життєвим планам і цілям, які у нього є.

Високий рівень професіоналізму передбачає успішну взаємодію в процесі діяльності, яка ґрунтується на пізнанні людиною змістовної сторони свого існування, пізнанні своєї здатності до нового «свого» бачення предмета, майбутньої професії, формує свою змістовну модель професійної діяльності. Тільки самостійне «побачене» ціле в професії робить можливим народження індивідуального світу та його збагачення [2, с. 337].

Сформувати висококваліфікованого фахівця з готельно-ресторанної справи треба ще в стінах навчального закладу, щоб він не просто набував знання, засвоював вправи, удосконалював уміння, а й глибоко усвідомлював сутність обраної професії [3, с. 113].

Проте, в сучасних умовах однією з проблем, що безпосередньо впливають на професійне становлення, вибір професійного шляху є проблема працевлаштування після закінчення ВНЗ. Сучасний ринок праці висуває серйозні вимоги, як до рівня теоретичних знань, так і до професійної компетентності. На жаль, не кожен випускник професійного навчального закладу відповідає цим вимогам. Це пов'язано з певними причинами. Насамперед з тим, що освітня установа зобов'язана готувати фахівців у суворій відповідності до державного освітнього стандарту. Навчальний заклад готує випускників, які не завжди адаптуються до виробничих умов. Спостерігається суттєва розбіжність професійних умінь, отриманих у процесі навчання, і вимог роботодавців. Шанси отримання роботи у випускника нижчі в порівнянні з фахівцем, що має досвід і кваліфікацію.

Існує ще кілька проблемних питань, пов'язаних з професійною адаптацією випускників. По-перше, це завищені очікування випускників профільних навчальних закладів, які приходять влаштовуватися на роботу з упевненістю, що вони відразу можуть претендувати на зайняття управлінських позицій у готелі чи в ресторані, забуваючи про те, що найчастіше кар'єра в сфері обслуговування будується знизу вгору і багато топ-менеджерів починали свою роботу в готелі з рядових позицій порт'є, офіціанта, кухаря або покоївки. По-друге, слабка мовна підготовка випускників вищих навчальних закладів. Знання іноземної мови є обов'язковою вимогою при

вступі на роботу в готельне підприємство. У міжнародних готельних корпораціях стандартом якісного обслуговування є знання, як мінімум, однієї іноземної мови. Але слабка мовна підготовка молодих фахівців змушує готельні підприємства віддавати перевагу випускникам провідних лінгвістичних навчальних закладів.

Означимо два напрямки у вирішенні виявлених проблем.

Перший полягає у реалізації політики у сфері якості, провідними принципами якої є забезпечення найкращої якості роботи кожного співробітника, всебічне навчання викладацького складу з надання освітніх послуг як у галузі сучасних методів забезпечення якості, так і в галузі професійної підготовки.

Другий напрямок — удосконалення механізму соціального партнерства. Соціальне партнерство передбачає спільну розробку соціально-економічної та педагогічної програми взаємодії в інтересах суспільства, працівників і роботодавців та включає в себе:

- проходження виробничої практики, з можливістю подальшого працевлаштування;
- залучення до проведення навчальних занять фахівців, які мають досвід професійної діяльності у сфері туризму, готельного та ресторанного бізнесу;
- спільну розробку основних професійних освітніх програм за спеціальностями, експертизу і коригування робочих програм навчальних дисциплін і практик роботодавцями з урахуванням сучасних і перспективних вимог;
- взаємодія з місцевими органами державної служби зайнятості, відділами кадрів баз практик, що дозволить інформувати студентів про стан ринку праці, формувати банк даних вакансій, брати участь у спеціалізованих виставках, ярмарках вакансій підприємств тощо;
- участь роботодавців у конкурсах професійної майстерності, науково-практичних конференціях, семінарах, організації стажувань викладачів та студентів.

Про один із заходів щодо формування та вдосконалення професійних компетенцій студентів, що відбувся у Київському університеті туризму, економіки і права, варто розповісти докладніше. У грудні 2014 року був проведений тиждень кафедри готельно-ресторанної справи. Організовані наступні заходи:

- презентація «Сучасні спеціалізації робочих професій готельного та ресторанного господарства» — студенти проаналізували ринок сучасних професій, що існують у готельно-ресторанній сфері та цікаво їх презентували;
- майстер-клас «Олії, їх різновиди, сфера застосування» — студенти підготували презентації по 15 різновидам олій (розмаринова, кедрова, мигдальна, фісташкова, кукурудзяна, реп'яхова олії та ін.), також була проведена дегустація;
- виставка творчого доробку викладачів кафедри та арт-класи зі створення ікебан на тему «На зустріч Новому року», виробів у техніці оригамі, кусудами, канзаши, шабола;
- виступи випускника КУТЕП начальника служби консьєржів Insignia Lifestyle Boutique Кулешова Кирила Андрійовича та старшого консьєржа ТОВ «Інтерн», готель «Опера» Корнієнка Богдана Федоровича на тему: «Робота консьєржа. Найнезвичайніші прохання гостей у моїй практиці»;
- майстер-клас шеф-кухаря ресторану «Park kitchen» ТОВ «Міжнародно-діловий центр», готель «Хілтон» Михайлова Богдана Володимировича;
- арт-клас «Тематичне оформлення готельних номерів на базі НВЛ «Готель «Гостинність» — студенти підготували інформаційні повідомлення з історії виникнення свят, на тему яких вони оформлювали номери, зробили вибір елементів декору, представили варіанти складання рушників на задану тематику;
- арт-клас «Тематичне сервірування столів, демонстрація складання серветок»;
- круглий стіл студентів магістратури напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» на тему: «Закон про вищу освіту — погляд студентства»;
- день «ТОВ «Готельний комплекс «Русь» у гостях у КУТЕПа» розпочався з вітального слова випускника КУТЕП, директора готельного комплексу «Русь» Корнієнка Сергія Олександровича та вітального слова директора ресторану готельного комплексу «Русь» Рубаніка

Ігоря Віталійовича. Далі відбулись майстер-класи кухарів ресторану готельного комплексу «Русь»: приготування холодних закусок, приготування суші, приготування основної страви, оформлення торта;

– арт-клас «Свято коктейлів» — студенти приготували безалкогольні коктейлі та пригощали ними гостей заходу;

– відкрита лекція старшого викладача кафедри готельно-ресторанної справи Василенко Олени Вікторівни на тему «Управлінець XXI століття»;

– досвід закордонного стажування студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» — студенти, які проходили практику-стажування закордоном (Німеччина, Туреччина, Греція) поділилися власним досвідом та враженнями, а також підготували цікаві презентації з фотографіями місць стажування;

– фестиваль страв із картоплі «Її Величність Картопля» — студенти приготували величезне різноманіття страв з картоплі.

Усі учасники тижня кафедри готельно-ресторанної справи були відзначені подяками та подарунками.

Головною метою заходу було занурити студентів у їхню майбутню професію, познайомити з особливостями сфери готельно-ресторанного бізнесу, можливостями кар'єрного зростання. На майстер-класах під керівництвом представників базових підприємств та викладачів кафедри студенти мали змогу своїми руками приготувати тартар з блакитного тунця з авокадо, змішати справжній коктейль «Мохіто», навчитися бездоганно заправляти ліжка, формувати різноманітні фігури з рушників, красиво згортати халати, складати серветки для сервірування столу та багато іншого.

Висновки. Таким чином, можливість занурення у професію у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери — це істотно важливий напрямок удосконалення професійної освіти. Широкі можливості отримання професійної освіти у сфері туризму, готельного та ресторанного бізнесу, що надає Київський університет туризму, економіки і права, відкривають перспективу перед випускниками стати відомими фахівцями не тільки на національному, а й на світовому готельному просторі.

Література:

1. Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму: навчально-методичний посібник [В.Т. Лозовецька, Л.Б. Лук'янова, Л.В. Козак, Л.Б. Паламарчук, Л.В. Грибова, Л.В. Гусечко, Н.С. Мартинова, О.Г.Оліферчук]. За заг. ред. Лозовецької В.Т. — К. : Педагогічна думка. 2010. — 134 с.
2. Життєва компетентність особистості: Науково-методичний посібник / За ред. Л.В.Сохань, І.Г.Єрмакова, Г.М.Несен — К. : Богдана, 2003. — 520 с.
3. Земліна Ю.В. Педагогічний досвід використання несистемних форм навчання як засобу формування професійної готовності майбутніх фахівців готельного господарства Гуманітарні науки : Науково-практичний журнал. — 06/2008 . — N2. — С.110-116.

У статті розглядаються питання професійного становлення студентів у процесі навчання у вищому навчальному закладі, проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та представлено шляхи їх вирішення. Також наведено досвід проведення тижня кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права.

Ключові слова: професійне становлення, професія, професійна освіта, ринок праці, фахівець з готельно-ресторанної справи, тиждень кафедри, майстер-клас, арт-клас.

В статье рассматриваются вопросы профессионального становления студентов в процессе обучения в высшем учебном заведении, проблемы подготовки будущих специалистов гостинично-ресторанного дела и представлены пути их решения. Также приведены опыт проведения недели кафедры гостинично-ресторанного дела Киевского университета туризма, экономики и права.

Ключевые слова: профессиональное становление, профессия, профессиональное образование, рынок труда, специалист по гостинично-ресторанного дела, неделю кафедры, мастер-класс, арт-класс.

The article deals with the professional development of students in the learning process in higher education, the

problem of training future specialists of hotel and restaurant business and presented their solutions. Also given the experience of the week the department of hotel and restaurant business Kyiv University of Tourism, Economics and Law.

Keywords: *professional development, profession, professional education, labor market specialist hotel and restaurant business, the Chair week master class, art class.*