

УДК 640.4-051:378.147:005.591.6
DOI: 10.31866/2616-7468.1.2018.151394

**ПЕДАГОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ
У ВИКЛАДАННІ
ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ
ПРОФЕСІЙНОЇ
ТА ПРАКТИЧНОЇ
ПІДГОТОВКИ
ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ**

Юлія Земліна,
кандидат педагогічних наук, доцент,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
kutej_julia@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-0194-9472>
© Земліна Ю. В., 2018

Мета дослідження – проаналізувати ефективність інноваційної діяльності у сучасній системі вищої освіти та її актуальність у підготовці майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи. **Методи дослідження** полягають у теоретичному аналізі та синтезі психолого-педагогічної та науково-методичної літератури із проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. **Наукова новизна** статті полягає у висвітленні інноваційних методів навчання в системі підготовки майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи. **Висновки.** У статті наголошено на необхідності підготовки висококласних фахівців готельно-ресторанного сервісу, здатних зробити український ринок у цій галузі конкурентоспроможним. Охарактеризовано основні інноваційні методи, форми і технології навчання, які сприяють ефективному розвитку професійних компетенцій майбутніх фахівців, а саме: майстер-класи, метод проектів, тренінгове навчання. Вважаємо, що впровадження зазначених педагогічних інновацій у навчальний процес дозволить майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи не лише більш ефективно засвоювати професійні знання, а й сприятиме розвитку проблемно-пошукового мислення; формуванню професійного міркування; активізації науково-дослідницької роботи.

Ключові слова: педагогічна інновація, дисципліни професійної та практичної підготовки, готельно-ресторанна справа, метод проектів, майстер-клас, тренінгове навчання.

Актуальність проблеми

Постановка проблеми. Важливою частиною економіки більшості країн світу є ринок туризму і готельно-ресторанного бізнесу. Проте, за даними світового економічного форуму, потужний туристичний і рекреаційний потенціал в Україні використовується лише на третину, і, як результат, країна втрачає мільярдні прибутки (Олійник, 2015). Необхідною умовою вирішення цієї проблеми є підготовка спеціалістів, здатних використати наявний потенціал і забезпечити високу якість готельно-ресторанного сервісу.

Сучасні соціально-економічні перетворення і науково-технічний процес зумовили необхідність значного удосконалення системи вищої освіти в галузі туризму та готельної індустрії через оновлення методів, форм і технологій навчання. Використання педагогічних інновацій надасть змогу підготувати соціально мобільних, конкурентоздатних, висококваліфікованих професіоналів і висококультурних фахівців нової генерації з готельно-ресторанної справи.

Тому саме питання впровадження педагогічних інновацій у процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи і зумовило тему нашого дослідження.

Проблема нововведень у системі сучасної освіти розглядається як зарубіжними, так і українськими вченими. Наукові дослідження А. Алексюка, І. Коцура, С. Нікітчиної, В. Кременя, В. Ільїна, С. Пролеєва, М. Лисенка, П. Чикун та багатьох інших науковців присвячені загально-теоретичним, науково-практичним проблемам інноваційної діяльності у вищій школі, окремим прогресивним формам і технологіям навчання, досвіду та перспективам їх використання в освітній практиці.

Окремі проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи розглянуті в роботах вітчизняних науковців М. Бабешко (2016), О. Догопол (2013), Н. Мироненко (2016).

Проте, незважаючи на наявність значної кількості психолого-педагогічних досліджень, проблема впровадження інноваційної діяльності у процесі викладання дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи є недостатньо дослідженою в теоретико-методологічному аспекті.

Мета і методи дослідження

Мета статті – проаналізувати та висвітлити ефективність інноваційної діяльності в сучасній системі вищої освіти та її актуальність у підготовці майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи. *Методи дослідження* полягають у теоретичному аналізі та синтезі психолого-педагогічної та науково-методичної літератури із проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Результати дослідження

У процесі професійної підготовки майбутніх спеціалістів у вищих навчальних закладах перед викладачем особливо гостро постає питання вибору таких технологій навчання студентів, які б сприяли ефективному формуванню їх професійних знань та умінь. Величезна кількість викладачів-науковців у всьому світі переконана, що саме інноваційна діяльність педагога є запорукою успішного формування професійних компетенцій майбутніх фахівців.

Інноваційна діяльність педагога являє собою особливу форму педагогічної діяльності і мислення, спрямовану на організацію нововведень в освітньому просторі.

Приєднуючись до думки науковців (Долгопол, 2013; Каньковський, 2013; Мироненко, 2016; Трофімук, 2012; Чикун, & Пасальський, 2016), вважаємо, що до найбільш ефективних інноваційних технологій навчання у процесі викладання дисциплін циклу професійної та практичної підготовки спеціалістів із готельно-ресторанної справи відносять тренінгові навчання, майстер-класи і метод проектів.

Наявність відповідних професійних компетентностей у працівників готельно-ресторанної справи неабияк впливає на ефективну роботу і добру репутацію закладу, забезпечуючи стабільний прибуток.

Згідно з освітньо-кваліфікаційною характеристикою, сучасний фахівець із готельно-ресторанної справи повинен мати здатність:

- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності, діяльність закладів готельно-ресторанного господарства;

- організувати сервісно-виробничий процес на сучасному рівні та забезпечувати його ефективність;
- організувати процес надання послуг на сучасному рівні з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- розробляти пропозиції із впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.

Саме тому в освітньо-професійну програму підготовки фахівців у галузі готельно-ресторанної справи (цикл професійної та практичної підготовки) включені наступні предмети: «Фізіологія харчування», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Діловий етикет», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кулінарологія», «Енологія та еногастрономія», «Кулінарна етнологія», «Гігієна і санітарія», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг» тощо, які забезпечують якісну всебічну підготовку конкурентоспроможного спеціаліста, здатного виконувати свої професійні обов'язки на високому рівні.

Розглянемо інноваційну діяльність педагога на прикладі конкретних предметів. Низка дисциплін професійної і практичної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи передбачає розвиток у студентів практичних навичок. Саме тому *методи тренінгового навчання* особливо потрібні у вивченні фахових дисциплін, які дають необхідний обсяг інформації для майбутньої професії.

На початку 90-х рр. ХХ ст. українські освітні заклади почали активно впроваджувати західні методи навчання, серед яких неабиякою популярністю користувалися різноманітні тренінги. Під час вивчення дисциплін «Фізіологія харчування», «Діловий етикет» основна увага надається практичному відпрацюванню матеріалу, що вивчається. В процесі моделювання спеціально заданих ситуацій студенти мають можливість розвинути й закріпити необхідні знання та навички, змінити своє ставлення до власного досвіду і застосувати креативний підхід при розв'язанні певної проблеми. Погоджуючись із думкою дослідниці К. Трофімук (2012), вважаємо, що мета тренінгів полягає в тому, щоб навчити студентів ставити незвичні питання, шукати несподівані відповіді й експериментувати з образами та ідеями (Трофімук, 2012).

Для проведення практичних занять із дисциплін «Кулінарологія», «Кулінарна етнологія», «Енологія та еногастрономія», «Барна справа» застосовують *майстер-класи* із приготування креативних страв та напоїв, кулінарних виробів.

Майстер-клас – це одна з форм ефективного професійного активного навчання. Він відрізняється від семінару тим, що під час майстер-класу ведучий-спеціаліст розповідає і, що важливіше, демонструє, як застосовувати на практиці нову технологію або метод (Каньковський, 2013).

Таким чином, основними завданнями майстер-класу є:

- передача спеціалістом (майстром) свого досвіду шляхом прямого і коментованого показу послідовності дій, методів, прийомів і форм діяльності;
- спільне відпрацювання методичних підходів і прийомів вирішення поставленої в програмі майстер-класу проблеми.

Під час майстер-класу студенти вивчають розробки за його темою, беруть участь в обговоренні одержаних результатів, ставлять питання, отримують консультації, пропонують для обговорення власні проблеми, питання, розробки; висловлюють свої пропозиції щодо вирішення обговорюваних проблем.

Під час майстер-класів, які проводяться не лише провідними викладачами, а й запрошеними шеф-кухарями, рестораторами, керівниками готелів, студенти

отримують можливість ознайомитися із сучасним обладнанням кухні та системою керівництва готелями, способами приготування страв та напоїв за допомогою сучасних технологічних процесів та кулінарних професійних тонкощів, нюансами високої кухні, які можливо запровадити не лише у професійній діяльності, але й у повсякденному житті.

Досить дієвим методом підготовки фахівців готельно-ресторанної справи є *метод проектів*. Особливо актуальним застосування даного методу навчання є під час викладання дисциплін «Готельна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Цей метод допомагає розвивати у студентів пізнавальні навички, вміння конструювати свої знання самостійно й орієнтуватися в інформаційному просторі; передбачає можливість впровадження різноманітних за своєю типологією проектів залежно від їхньої тематики і призначення. Це можуть бути індивідуальні та групові проекти, виконані під час занять або як частина самостійної роботи. Крім того, студенти мають змогу взяти участь у регіональних та міжнародних он-лайн проектах, які створюють реальні умови для наукового та міжкультурного спілкування студентів.

У роботі над проектами майбутні фахівці готельно-ресторанної справи вчать-ся здобувати знання самостійно та використовувати наявні навички і здібності для вирішення практичних завдань (створення власного готельного підприємства, проект із розміщення устаткування у ресторанному господарстві тощо). У процесі роботи над проектом студенти мають змогу попрацювати з іншими студентами, викладачами, провідними фахівцями готельно-ресторанного бізнесу, що неабияк розвиває їхні професійні та комунікативні вміння. Крім того, студенти вчать-ся збирати необхідну інформацію, факти, аналізувати, робити висновки, тобто проводять дослідницьку роботу.

Реалізація методу проектів може допомогти викладачеві перетворитися з носія знань в організатора пізнавальної, дослідницької і креативної діяльності студентів. Окрім того, цей метод неабияк сприяє зміні психологічного клімату в групі, переорієнтовуючи роботу студентів на самостійну діяльність дослідницько-пошукового характеру.

Наукова новизна статті полягає у висвітленні ролі основних педагогічних інновацій у системі підготовки майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи.

Висновки та обговорення результатів

Пріоритетним завданням сучасної вищої школи є підготовка таких фахівців, які б мали високий професійний рівень, вміли самостійно приймати нестандартні рішення і творчо мислити, генерувати нові цікаві й альтернативні ідеї, ініціативи та втілювати їх у життя з метою як підвищення власного соціального статусу і добробуту, так і розвитку суспільства і держави в цілому. Впровадження педагогічних інновацій у навчальний процес вищих навчальних закладів дозволить майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи ефективніше використовувати навчально-методичну літературу та матеріали, засвоювати професійні знання; розвивати проблемно-пошукове мислення; формувати професійне міркування; активувати науково-дослідницьку роботу; розширювати можливості самоконтролю отриманих знань.

Перспективи подальших розвідок у цьому напрямку вбачаємо у більш детальному вивченні проблеми застосування інноваційних технологій у сфері підготовки фахівців готельно-ресторанної справи.

СПИСОК ПОСИЛАНЬ

- Бабешко, М.С. (2016). Особливості підготовки фахівців із готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*, 46, 277-282.
- Долгопол, О. (2013). Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування. *Витоки педагогічної майстерності. Серія: Педагогічні науки*, 11, 119-123.
- Каньковський, І.Є. (2013). Майстер-клас як сучасна форма самостійної роботи майбутніх інженерів-педагогів. *Педагогічний дискурс*, 14, 211-216.
- Мироненко, Н. (2016). Місце інноваційної діяльності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*, 9 (3), 6-9.
- Олійник, Д.І. (Ред.). (2015). *Економіка регіонів у 2015 році: нові реалії і можливості в умовах започаткованих реформ* [Аналітична доповідь]. Київ: НІСД.
- Трофімук, К.В. (2012). Тренінг як форма підготовки майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи до культури професійного спілкування. В *Педагогічні науки* (Вип. 62, с. 337–342). Херсон: Херсонський державний університет.
- Чикун, Н., & Пасальський, Б. (2016). Інноваційні технології навчання у реформуванні системи вищої освіти. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*, 3, 135–144.

REFERENCES

- Babeshko, M.S. (2016). Osoblyvosti pidhotovky fakhivtsiv iz hotelno-restoranoi spravy do profesiinoi diialnosti u vyshchomu navchalnomu zakladi [Features of preparation of specialists in hotel and restaurant business to professional activities in higher educational institutions]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*, 46, 277-282 [in Ukrainian].
- Chykun, N., & Pasalskyi, B. (2016). Innovatsiini tekhnolohii navchannia u reformuvanni systemy vyshchoi osvity [Innovative learning technologies in the reform of the higher education system]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu*, 3, 135–144 [in Ukrainian].
- Dolhopol, O. (2013). Osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv sfery restorannoho obsluhovuvannia [Features of professional training of future specialists in the sphere of restaurant service]. *Vytyky pedahohichnoi maisternosti. Serii: Pedahohichni nauky*, 11, 119-123 [in Ukrainian].
- Kankovskyi, I.Ie. (2013). Maister-klas yak suchasna forma samostiinoy roboty maibutnikh inzheneriv-pedahohiv [Master class as a modern form of independent work of future engineer educators]. *Pedahohichni dyskurs*, 14, 211-216 [in Ukrainian].
- Myronenko, N. (2016). Mistse innovatsiinoy diialnosti u profesiinii pidhotovtsi maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy [The place of innovation activity in the professional training of future specialists in hotel and restaurant business]. *Naukovi zapysky. Serii: Problemy metodyky fizyko-matematychnoi i tekhnolohichnoi osvity*, 9 (3), 6-9 [in Ukrainian].
- Oliinyk, D.I. (Ed.). (2015). *Ekonomika rehioniv u 2015 rotsi: novi realii i mozhlyvosti v umovakh zapochatkovanykh reform* [The region's economy in 2015: new realities and opportunities in the context of the initiated reforms]. Kyiv: National Institute for Strategic Studies [in Ukrainian].
- Trofimuk, K.V. (2012). Treninh yak forma pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv iz hotelno-restoranoi spravy do kultury profesiinoho spilkuvannia [Training as a form of preparation of future

specialists in the hotel and restaurant business to the culture of professional communication]. *Pedahohichni nauky* [Pedagogical sciences] (Issue 62, pp. 337–342). Kherson: Khersonskiy derzhavnyi universytet. [in Ukrainian].

УДК 640.4-051:378.147:005.591.6

Юлія Земліна,
кандидат педагогических наук, доцент,
Киевский национальный университет
культуры и искусств,
Киев, Украина,
kutep_julia@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-0194-9472>

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В ПРЕПОДАВАНИИ ДИСЦИПЛИН ЦИКЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ И ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Цель исследования – проанализировать эффективность инновационной деятельности в современной системе высшего образования и ее актуальность в подготовке будущих специалистов гостинично-ресторанного дела. **Методы исследования** заключаются в теоретическом анализе и синтезе психолого-педагогической и научно-методической литературы по проблеме подготовки будущих специалистов гостинично-ресторанного дела. **Научная новизна** статьи заключается в освещении эффективности инновационных методов обучения в системе подготовки будущих специалистов гостинично-ресторанного дела. **Выводы.** В статье отмечена необходимость подготовки высококлассных специалистов гостинично-ресторанного сервиса, способных сделать украинский рынок в этой области конкурентоспособным. Охарактеризованы основные инновационные методы, формы и технологии обучения, способствующие эффективному развитию профессиональных компетенций будущих специалистов, а именно: мастер-классы, метод проектов, тренинговое обучение. Считаем, что внедрение указанных педагогических инноваций в учебный процесс позволит будущим специалистам гостинично-ресторанного дела не только более эффективно усваивать профессиональные знания, но и будет способствовать развитию проблемно-поискового мышления; формированию профессионального суждения; активизации научно-исследовательской работы.

Ключевые слова: педагогическая инновация, дисциплины профессиональной и практической подготовки, гостинично-ресторанное дело, метод проектов, мастер-класс, тренинговое обучение.

UDC 640.4-051:378.147:005.591.6

Yuliya Zemlina,
PhD in Pedagogical Sciences,
Assistant Professor,
Kyiv National University
of Culture and Arts,
Kyiv, Ukraine,
kutep_julia@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-0194-9472>

**PEDAGOGICAL INNOVATIONS IN THE TEACHING OF PROFESSIONAL
AND PRACTICAL DISCIPLINES OF SPECIALISTS IN HOTEL
AND RESTAURANT BUSINESS**

The purpose of the study is to analyze the effectiveness of innovation in the modern system of higher education and its relevance for the training future specialists in hotel and restaurant business. **The research methodology** consists in the theoretical analysis and synthesis of psychological, pedagogical, scientific and methodical literature on the problem of future specialists training in hotel and restaurant business. **The scientific novelty** of the article is to highlight the effectiveness of innovative teaching methods in the system of future specialists training in hotel and restaurant business. **Conclusions.** The article highlights the need to prepare high-quality hotel and restaurant service specialists who can make the Ukrainian market in this area competitive. The main innovative methods, forms and technologies of teaching have been characterized that contribute to the effective development of professional competencies in future specialists, namely: master classes, project method, trainings. We believe that the application of these pedagogical innovations into the educational process will allow future specialists in hotel and restaurant business not only to get professional knowledge, but it will also develop students' problem thinking; form professional thinking; intensify research work.

Key words: pedagogical innovation, disciplines of professional and practical training, hotel and restaurant business, project method, master class, trainings.