

РОЛЬ НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧИХ ЛАБОРАТОРІЙ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ

THE ROLE OF EDUCATIONAL AND PRODUCTION LABORATORIES IN THE TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN EDUCATIONAL INSTITUTIONS OF UKRAINE

Стаття присвячена досить актуальному на даний час питанню – підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Розкривається сутність такого найважливішого, на нашу думку, засобу підготовки фахівців, як практика. Основна увага зосереджується на навчально-виробничих та спеціалізованих лабораторіях як ефективних засобах підготовки освоєння професії. Обґрунтовується практична підготовка фахівців на базі навчально-виробничих лабораторій.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, фахівець із готельно-ресторанної справи, практика, виробнича практика, спеціалізована лабораторія, навчально-виробнича лабораторія.

Стаття посвящена достаточно актуальному в настоящее время вопросу – подготовке будущих специалистов гостинично-ресторанного дела к профессиональной деятельности. Раскрывается сущность такого важнейшего, по нашему мнению, средства подготовки специалистов, как практика. Основное внимание сосредотачи-

вается на учебно-производственных и специализированных лабораториях как эффективных средствах подготовки профессии. Обосновывается практическая подготовка специалистов на базе учебно-производственных лабораторий.

Ключевые слова: гостинично-ресторанное дело, специалист по гостинично-ресторанному делу, практика, производственная практика, специализированная лаборатория, учебно-производственная лаборатория.

The article is devoted to the current issue of preparing future specialists in hotel and restaurant business for professional activities. The essence of the most important, in our opinion, means of training specialists is revealed as a practice. The focus is on training and production and specialized laboratories, as effective means of preparing for the development of the profession. Practical training of specialists on the basis of educational and production laboratories is substantiated.

Key words: hotel and restaurant business, specialist in hotel and restaurant business, practice, industrial practice, specialized laboratory, educational and production laboratory.

УДК 29.411.56

Чуєва І.О.,

канд. наук з фіз. виховання і спорту,
доцент кафедри туризму
Запорізького національного
університету

Постановка проблеми у загальному вигляді.

У даний час індустрія гостинності є однією з галузей, яка найбільш динамічно розвивається в світовому господарстві та відіграє величезну роль в економіці держави, оскільки не тільки приносить чималий прибуток, але й сприяє створенню нових робочих місць.

Сучасні економічні відносини вплинули на процеси, що протікають у туристській галузі, загострили проблеми підготовки фахівців, зокрема для діяльності у сфері готельно-ресторанної справи.

Наразі основні готельні послуги (проживання, харчування), що надаються вітчизняним та іноземним громадянам, як правило, поступаються світовим стандартам. Це неминує знижує рівень привабливості подорожей до України і конкурентоспроможність вітчизняної туристичної галузі, що загострює проблему підвищення якості підготовки фахівців для всієї багатогалузевої структури туристичної індустрії, в тому числі й для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

В умовах становлення вітчизняного туристського ринку фахівцю готельно-ресторанного бізнесу вже недостатньо бути тільки фахівцем у питаннях виробництва і технології. Сьогодні успіх підприємств розміщення або харчування все більше визначається його здатністю адекватно реагувати на найрізноманітніші запити споживачів.

У рішенні проблем розвитку готельно-ресторанної справи ефективно застосування фахівцями нових прийомів маркетингу, роботи з клієнтом тощо є першорядним.

Отже, з огляду на вищесказане сучасні умови успішного функціонування закладів готельно-ресторанного типу зумовлюють необхідність удосконалення якості підготовки кадрів, забезпечення галузі готельно-ресторанного господарства фахівцями, які відповідали б міжнародним стандартам у сфері послуг.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

В останнє десятиліття представлено багато наукових праць, в яких безпосередньо чи опосередковано досліджуються питання щодо професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи. Різноманітні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи розглядали такі вчені, як М.С. Бабешко [1], С.І. Байлик [2], А.В. Віндюк [3], В.А. Квартальнов [4], Л.В. Кнодель [5], О.О. Любіцева [6], М.П. Мальська [7] В.К. Федорченко [8] та ін. Незважаючи на наявність значної кількості психолого-педагогічних досліджень, проблему професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної у вищих навчальних закладах недостатньо досліджено в теоретико-методологічному аспекті.

Загальновідомо, що добре організовані практики є найефективнішим інструментом поглиблення теоретичної освіти і стимулом до подальшої спеціалізації в обраному за результатами практики напрямі навчання.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. В останні роки зростає прагнення педагогів-теоретиків і практиків до осмислення проблем, тенденцій розвитку і напрямів удосконалення сучасної освіти. При цьому особливого значення набувають дослідження, результати яких перетворюються в практичне впровадження в процес формування необхідних умов, які сприяють вирішенню складних завдань, що постають перед сучасною професійною освітою у сфері готельно-ресторанної справи.

Метою статті є ознайомлення з досвідом навчальних закладів України щодо створення навчально-виробничих лабораторій та системи організації практичної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи на їх базі.

Виклад основного матеріалу. Практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування. Відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.04.1993 р. за № 35, практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки спеціалістів у вищих навчальних закладах і проводиться на оснащених відповідним чином базах практики, а також на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, освіти та державного управління [2, с. 23].

Виникає багато питань, пов'язаних із технологією організації практики, вибором місць її проведення. У сфері ресторанного бізнесу досить широкий діапазон місць проходження виробничої практики. Робота в будь-якому з його сегментів може бути сприйнята як виробнича практика. Частіше за все, на жаль, практика розглядається і студентом, і підприємствами-роботодавцями як інструмент простої виробничої діяльності за винагороду.

Одним з найважливіших завдань практики є тісний зв'язок теоретичного навчання з виробничим. Це означає, що практики студентів повинні бути щорічними, кожен теоретичний блок дисциплін повинен завершуватися практикою. Як відомо, відмінною рисою зарубіжної підготовки фахівців для сфери ресторанного бізнесу є значно вища частка практичного навчання, що починається, як правило, з придбання навичок і умінь фахівців

низової ланки (робітничих професій). Для вітчизняного, а втім, і для зарубіжного підходу до вищої професійної освіти характерна висока частка теоретичного навчання. Однак необхідно враховувати специфіку галузі, яка полягає в переважанні професійного руху кадрів з нижчого рівня [3, с. 22].

Натепер спостерігається відставання пропозицій освітніх послуг від потреб ринку праці. На ринку праці присутні особи, які отримали вищу освіту, але не здатні задовольнити потреби роботодавців у спеціальностях потрібної кваліфікації внаслідок відсутності практичних навичок у випускників.

За відгуками керівників підприємств-роботодавців, випускники вузів, які спеціалізуються у сфері ресторанного бізнесу, мають такі недоліки професійної підготовки:

- відсутність реальної оцінки обраної професії;
- завищена самооцінка;
- недолік практичних навичок.

Багатьох із цих недоліків можна уникнути в разі ретельної підготовки та успішної організації практики. В цьому відношенні особливо важливою є виробнича практика [1 с. 279].

У даний час вищим навчальним закладам (далі – ВНЗ) легше відправити студентів на стажування за кордон, ніж знайти місце для практики, а не сезонної роботи всередині своєї країни. Іноземні роботодавці вельми серйозно ставляться до організації стажувань – проводять жорсткий відбір претендентів, хоча б тиждень займаються тренінгами (мовними, професійними, культурно-історичними), під час роботи забезпечують пересування по окремих позиціях. У нашій країні таке ставлення до стажистів-практикантів властиво далеко не всім роботодавцям. Досвід підготовки кадрів для ресторанного бізнесу дозволяє узагальнити наявні напрацювання з проведення виробничої практики в такий спосіб: роботодавці, які беруть студентів на виробничу практику, розглядають їх у двох аспектах: як тимчасову робочу силу (на період «високого сезону») або як постійних співробітників після закінчення практики. Вкрай рідко утворюються щасливі тандеми навчального закладу і підприємства, об'єднані спільною метою – застосування теоретичних знань і умінь, отриманих у ВНЗ, для роботи на конкретній позиції з подальшим коректуванням програми навчання [4, с. 145].

Вдалим рішенням завдання організації всіх видів практики може бути створення в структурі ВНЗ навчальної бази практики, що відповідає Наказу № 93 від 08.04.93 р. «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» та Постанови КМУ від 30.12.2015 р. № 1187 щодо спеціалізованих лабораторій.

Лабораторії створюють відповідно до навчальних планів і програм, що реалізують основні напрями навчальної, науково-дослідної, методичної

роботи і відповідно до вимог до спеціалізованих лабораторій і аудиторій університетів, розроблених відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та інших законодавчих актів, та являються невід'ємною частиною навчально-професійних програм підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для поєднання теоретичних і практичних завдань як навчальні бази для практики надання реальних послуг готельного і ресторанного бізнесу, громадського харчування на основі професійного самоврядування та пошуку нових форм створення туристичної продукції [5 с. 22].

Лабораторії є структурними підрозділами навчально-виробничих комплексів вищих навчальних закладів. Лабораторія повинна мати штат співробітників, що складається з керівника лабораторії та одного лаборанта з числа студентів навчального закладу, які мають практичні навички роботи з комп'ютером. Лабораторія дозволяє студентам проводити наукові дослідження щодо сучасного стану та розвитку готельної індустрії, виконувати різноманітні завдання щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу, проектуванні технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства та вдосконаленні технологічних операцій, забезпеченні належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства тощо.

Наприклад, на базі Київського національного університету культури і мистецтв, кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу створено такі спеціалізовані лабораторії:

- «Лабораторія технології ресторанної продукції»;
- «Лабораторія організації ресторанного обслуговування»;
- «Лабораторія барної справи та роботи сомельє»;
- мультимедійна «Лабораторія обслуговування у готелях»;
- навчально-виробнича «Лабораторія технології продукції та устаткування ресторанів»;
- «Лабораторія інноваційних технологій у туризмі»;
- «Лабораторія з географії туризму».

На факультеті туризму Прикарпатського національного університету імені В. Стефаника створено навчально-виробничу лабораторію «Гастроательє», навчально-виробничу лабораторію з організації ресторанного обслуговування, навчально-виробничу лабораторію «Навчальний готель», навчально-виробничу лабораторію з технології приготування їжі. Основною функцією навчально виробничих лабораторій є сприяння підвищенню якості підготовки фахівців завдяки реалізації практичного і творчого складників змісту навчання [8, с. 320].

Навчально-виробнича лабораторія «Готель «Гостинність» є структурним підрозділом Київського технікуму готельного господарства. Лабораторія створена на базі відділення «Туристичне і готельне обслуговування» і слугує базою для проходження практики студентів спеціальності «Готельне обслуговування». Лабораторія розташована на 4-му та 5-му поверхах корпусу гуртожитку, в складі лабораторії знаходяться 20 номерів категорій Стандарт, Напівлюкс, Люкс та стійка рецепшн. Під час проходження практики в навчально-виробничій лабораторії «Готель «Гостинність» студенти мають змогу на практиці використати і вдосконалити знання та вміння, отримані ними під час теоретичного навчання.

Навчальний лабораторно-виробничий комплекс харчування та готельного сервісу є структурним підрозділом Львівського інституту економіки і туризму. У структуру навчального лабораторно-виробничого комплексу харчування та готельного сервісу входять: студентське кафе «Мандрівник», студентський хостел, фітобар.

Функції навчального лабораторно-виробничого комплексу харчування та готельного сервісу: можливість взяти безпосередню участь у виробничих процесах, необхідних для відпрацювання умінь і навичок організації та ведення власного бізнесу, для співпраці з діловими партнерами; набути кваліфікованого досвіду в галузі організації обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу; залучитися до експериментальної та дослідницької роботи по напрямках вдосконалення і впровадження прогресивних виробничих технологій, сучасних туристичних послуг, підвищення якості харчування, маркетингової діяльності тощо.

Результатом роботи навчального лабораторно-виробничого комплексу є: підготовка конкуренто-орієнтованих фахівців, які в результаті навчання отримують професійні знання про організацію та надання послуг у галузі готельно-ресторанного господарства; вміння організувати технологічний процес на виробництві та забезпечувати його ефективність, належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; здатність використовувати професійні знання та практичні навички для впровадження інноваційних технологій у галузі для вдосконалення роботи підприємств індустрії гостинності [6, с. 324; 7 с. 285].

Висновки. Таким чином, у результаті проведеного дослідження ми дійшли висновку, що практична підготовка майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи є надважливою складовою частиною туристичної освіти. Практична діяльність наближує студентів до реальних умов функціонування закладів готельно-ресторанного господарства, дозволяючи їм оволодіти професійними

уміннями й навичками, розвинути управлінські й організаторські здібності. Тож, створення та функціонування навчально-виробничих і спеціалізованих лабораторій у закладах освіти є необхідною умовою для підготовки конкурентоздатних фахівців з готельно-ресторанної справи нової генерації.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бабешко М.С. Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2016. Вип. 46. С. 277–282.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. 2-е изд., перераб. и доп. Киев : Дакор, 2009. 368 с.
3. Віндюк А.В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з гостинності на сучасному етапі. *Вісник Луганського національного Університету ім. Тараса Шевченка. Серія : Педагогічні науки*. Частина III. 2013. № 18 (277). С. 19–25.
4. Квартальнов В.А. Туризм : учебник. Москва : Финансы и статистика, 2002. 320 с.
5. Кнодель Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації : автореф. дис. ... на здобуття наукового ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Тернопіль, 2007. 40 с.
6. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2003. 2-ге вид. 436 с.
7. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
8. Федорченко В.К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : монографія. Київ : Слово, 2004. 472 с.