

*Козак Андрій Романович,
аспірант Інституту професійно-
технічної освіти НАПН України*

ВЕКТОРИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Анотація. У статті наголошується на актуальності модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування відповідно до інноваційно-орієнтованих вимог ринку праці. Здійснено аналіз досліджень з проблем удосконалення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг й окреслено необхідність визначення векторів модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у контексті сучасних викликів сфери ресторанної індустрії. Заявлено про пріоритетність упровадження компетентнісно-орієнтованого підходу у процес формування і розвитку професійних компетентностей майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; обґрунтовано доцільність модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування на засадах державно-приватного партнерства та міжнародної співпраці.

Ключові слова: професійно-практична підготовка, майбутні майстри ресторанного обслуговування, компетентнісний підхід, державно-приватне партнерство, міжнародна співпраця.

Постановка проблеми. Інноваційний поступ ресторанної індустрії сигналізує про необхідність модернізації процесу професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування з орієнтацією на формування у них тих компетентностей, реалізація яких у перспективі забезпечить як самозростання особистості, так і підвищення економічних показників сфери послуг.

Акцент уваги до якості освітніх послуг у закладах професійної (професійно-технічної) освіти (далі – ЗППО) фокусується на рівні сформованості професійної компетентності випускників, вираженої результативною діяльністю на виробництві, здатностями працювати в команді, діяти в нестандартних ситуаціях, приймати відповідальні рішення, володіти навичками самоменеджменту, підприємливістю, діловою та міжкультурною комунікативністю; уміннями свідомо і творчо визначати траєкторію власної

діяльності та забезпечувати особисту мобільність, конкурентоздатність на вітчизняному й міжнародному ринках праці тощо.

За таких обставин актуалізується потреба наукового вирішення проблеми формування професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників, які опановують інтегровану професію «Майстер ресторанного обслуговування» у ЗППО й посилюється акцент уваги до організації, планування і змісту професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, узгодженої з вимогами ринку праці та орієнтованої на ефективну реалізацію інноваційної стратегії й політики підприємств ресторанного сервісу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Пошук оптимальних науково обґрунтованих методик формування професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників супроводжується вивченням наукових праць, що стосуються вирішення питань удосконалення професійної (професійно-технічної) освіти, а саме: наукові здобутки С. Батишева, у яких висвітлено особливості професійної та виробничої педагогіки [15]; Е. Зеєра [5], В. Кременя [9], В. Лозовецької [10], Н. Ничкало [3], В. Радкевич [17], В. Ягупова [20] щодо модернізації професійної освіти і навчання на основі впровадження компетентнісного підходу; Дж. Равена [16]; І. Зимньої [6], А. Хуторського [19] – про взаємозв'язок між базовими категоріями компетентнісного підходу, їх структуру тощо.

Окремо варто представити наукові праці, присвячені вирішенню проблем професійної підготовки фахівців ресторанного господарства. Так, дослідження Ю. Павлова присвячено теорії і практиці формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних навчальних закладах; С. Кравець розкриває проблеми формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу; питання підготовки кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів для індустрії гостинності досліджують О. Долгопол (формування організаторських умінь майбутніх молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування у

процесі професійної підготовки у коледжі), М. Ткаченко (формування підприємницької компетентності майбутніх працівників ресторанного господарства), О. Богоніс (формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу), Л. Гусечко (використання модульних технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного сервісу); Ю. Безрученков (формування професійної культури фахівців для ресторанного сервісу у вищих навчальних закладах); К. Трофімчук (формування культури професійного спілкування у фахівців для ресторанного сервісу); Т. Шалагіна (психологічні особливості професійного відбору персоналу в сфері ресторанного сервісу); І. Матійків (психологічні умови формування професійної компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування) та ін. Дотичними до теми нашого дослідження вважаємо ті роботи, у яких: розкрито проблеми організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю (М. Пальчук), обґрунтовано психолого-педагогічні умови професійного саморозвитку фахівця туризму (В. Лозовецька); охарактеризовано теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі (Т. Лазарева) та ін.

Різномасштабність наукових розвідок засвідчує актуальність питання професійної підготовки фахівців ресторанного господарства у педагогічній теорії і практиці, однак сучасні тенденції реформування професійної освіти окреслюють необхідність пошуку шляхів оновлення змісту професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування на задоволення потреб сучасної ресторанної індустрії у компетентних фахівцях, готових до поліфункціональної, менеджерської, творчої, проектної професійної діяльності у сфері обслуговування.

Мета статті – визначити вектори модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у контексті сучасних викликів сфери ресторанної індустрії.

Виклад основного матеріалу. Специфіка професійної діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування нині окреслюється: зростаючим рівнем конкуренції в ресторанному господарстві, підвищеними вимогами споживачів до якості обслуговування, зростаючими потребами роботодавців у компетентних спеціалістах, здатних надавати послуги на рівні світових стандартів, адаптуватися до умов змінного соціально-економічного середовища, оперативно та творчо вирішувати професійні завдання.

Упровадження компетентнісного підходу до організації професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників, безсумнівно, характеризується прогресивними змінами щодо наближення якості освітніх послуг до потреб ресторанної індустрії. Зокрема, у забезпеченні сфери ресторанного господарства висококваліфікованими кадрами, започатковано новий напрям підготовки майбутніх кваліфікованих робітників за інтегрованою професією «Майстер ресторанного обслуговування», введено в дію освітні стандарти, що розроблені на основі компетентнісного підходу, активно розвивається соціальне партнерство між і підприємствами ресторанної галузі тощо.

Однак, у процесі професійної підготовки кваліфікованих робітників готельно-ресторанного обслуговування й досі мають місце певні недоліки, що стосуються фрагментарності та безсистемності знань; низького рівня сформованості умінь у розв'язанні професійних завдань у реальних умовах праці; відсутності чітких уявлень про коло питань, проблем і завдань, які фахівець повинен виконувати в реальних умовах праці; низького рівня сформованості здатності до розпізнавання власних і чужих відчуттів і настроїв, забезпечення особистісної емоційної рівноваги; неусвідомленого сприйняття проблем і потреб споживача; нездатності аналізувати й прогнозувати емоційні настрої споживача за умови цілісного сприйняття його потреб та проблем; неволодіння засобами маніпуляції у спілкуванні тощо [18, с. 229]. Як зазначає С. Кравець, сучасні випускники ЗППО сфери послуг мають труднощі в професійній адаптації та соціалізації, що пояснюється недостатньою

сформованістю у них умінь працювати в команді, діяти в нестандартних ситуаціях, приймати відповідальні рішення; володіти навичками самоменеджменту, ділової комунікативності, роботи з різними джерелами інформації тощо [8, с. 4]. На основі аналізу вітчизняного та зарубіжного досвіду формування професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства Ю. Безрученков обґрунтовує, що випускник володіє ґрунтовною базою загальнотеоретичних знань із професії, наявність яких у фахівця при працевлаштуванні вітають усі роботодавці. Однак, ділові й особистісні якості, такі як здатність до навчання, цілеспрямованість і психологічна сумісність із колективом, глибоке знання культури, традицій інших спільнот, толерантність до культури клієнтів, спрямованість на їх інтереси та потреби, щира прихильність до гостей – є ознаками та вищою формою професійної придатності. Якраз ці професійно важливі якості сформовані у молодих фахівців не повною мірою, тому говорити про наявність високого рівня професійної культури неможливо [1, с. 30].

Такі міркування дослідників сигналізують про «...зміну акцентів на отримання нових результатів професійно-технічної освіти, актуалізують значущість компетентнісного підходу до забезпечення якості підготовки кваліфікованих робітників, спрямованого на розвиток особистості професіонала з позитивним світоглядом, ціннісними орієнтаціями, здатністю швидко адаптуватися до традиційних, нових і непередбачуваних життєвих і професійних ситуацій» [17, с. 8].

У сучасному законі «Про освіту» (2017) також відслідковуємо пріоритетність упровадження компетентнісно-орієнтованого підходу, про що йдеться у меті системи професійної освіти: «...формування і розвиток професійних компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності і перспектив кар'єрного зростання впродовж життя» [13].

Таким чином, формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у процесі професійно-практичної підготовки передбачає створення такого середовища, що є найбільш наближеним до реальних умов професійної діяльності, відображає специфічні особливості, конкретні обставини й виробничі ситуації майбутньої професійної діяльності.

Практика підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ЗППО засвідчує, що на заняттях виробничого навчання учні закріплюють ті трудові функції та дії, які співвідносяться зі знаннями, опанованими у процесі професійно-теоретичної підготовки. Типовою навчальною програмою з виробничої практики передбачено самостійне виконання робіт майбутнім майстром ресторанного обслуговування на робочих місцях. У цьому контексті варто акцентувати, що програма виробничої практики розробляється з урахуванням вимог підприємств-замовників кадрів та за їх участі, що передбачає не стільки демонстрацію учнем-практикантом знань, умінь та навичок, набутих у процесі професійного навчання, скільки змістовно має забезпечувати реалізацію випереджувального принципу у професійно-практичній підготовці, з урахуванням того, що у ресторанній індустрії виникають нові спеціалізації, які супроводжуються використанням інноваційних технологій та сучасних методів праці. Окрім того, різноспрямованість ресторанного бізнесу розширює потреби клієнтів щодо рівня сервісу, відтак у процесі виробничої практики майбутні майстри ресторанного обслуговування мають не тільки якісно виконувати трудові функції, а й уміти майстерно їх демонструвати в залежності від типу й класу закладу ресторанного господарства та особливостей заходу [7, с. 120].

Детальна програма виробничої практики розробляється безпосередньо ЗППО, підприємством, установою і організацією, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників за участю підприємств-замовників кадрів, а також з урахуванням спеціалізації

учнів (слухачів) і необхідності засвоєння ними новітніх технологій та сучасних методів праці та затверджується в установленому порядку [2].

Сьогодні доволі часто доводиться спостерігати серйозні розбіжності між консервативними тенденціями в системі професійної (професійно-технічної) освіти та сучасними потребами ресторанної індустрії у кваліфікованих робітничих кадрах, що призводить до організації «додаткового» навчання випускників безпосередньо на робочому місці. В умовах інноваційного розвитку ресторанних підприємств актуалізується потреба систематичного оновлення змісту професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, зокрема щодо оновлення змісту кваліфікаційної характеристики з професії «Майстер ресторанного обслуговування» чи створення професійного стандарту; оновлення навчальних планів професійно-практичної підготовки, перегляду їх співвідношення із обсягами теоретичних знань та відповідності з потребами роботодавців.

За таких обставин та з метою досягнення відповідності між потребами ринку ресторанних послуг та рівнем готовності кваліфікованих кадрів до здійснення різнопланового якісного обслуговування у закладах ресторанної індустрії, процеси модернізації змісту професійно-практичної підготовки доцільно розвивати за векторами державно-приватного партнерства (далі – ДПП) та міжнародної співпраці, участі у міжнародних проектах, програмах стажування. Означені вектори постають як зовнішні важелі впливу на якість підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Слід зазначити, що у чинному Законі України «Про державно-приватне партнерство» (2010) основними принципами здійснення державно-приватного партнерства є: узгодження інтересів державних та приватних партнерів з метою отримання взаємної вигоди; забезпечення вищої ефективності діяльності, ніж у разі здійснення такої діяльності державним партнером без залучення приватного партнера [12].

Сьогодні, в умовах реалізації нової управлінської політики у сфері освіти, передбачається різнорівневе управління професійною освітою з передачею

реальних повноважень регіонам, замовникам кадрів та забезпечення автономії закладів професійної освіти для здійснення реформаторських змін. За таких обставин актуальність ДПП між ЗППО, громадою і бізнесом набуває нового значення, пріоритетного для розвитку регіональної економіки.

Потужний потенціал ДПП існує у сфері розвитку професійної освіти, що підтверджується довготривалою співпрацею ЗППО із роботодавцями. Результати такої співпраці є очевидними й плановими. Наприклад, у Бурштинському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету (далі – БТЕК КНТЕУ) проходження учнями виробничої практики здійснюється на умовах договору із підприємствами, тобто в реальних виробничих умовах; майбутні майстри ресторанного обслуговування відвідують заклади ресторанного господарства у процесі проведення уроків-екскурсій; представники закладів ресторанного господарства є членами комісії при проведенні кваліфікаційної атестації; у закладі забезпечується повне працевлаштування випускників за професією «Майстер ресторанного обслуговування» тощо.

Сучасна професійна освіта формує нову концепцію ДПП, що передбачає об'єднання зусиль з підприємствами та організаціями у напрямку системного, конструктивного та взаємовигідного співробітництва для забезпечення високої якості професійної підготовки кадрів, залучення додаткових ресурсів для розвитку професійної освіти та її орієнтації на сучасні технічні й технологічні умови. Сторони розвивають співробітництво з таких основних напрямів: підготовка пропозицій щодо реформування системи професійної освіти, створення професійних та освітніх стандартів; надання консультативної допомоги з питань, що мають спільний інтерес; участь у спільних заходах; розробка механізмів забезпечення випускників робочими місцями на підприємствах; розробка пропозицій щодо сумісного надання випускникам професійних кваліфікацій роботодавцями і навчальними закладами; закріплення великих організацій за професійно-технічними і вищими навчальними закладами для надання шефської допомоги; забезпечення

практичної підготовки учнів та стажування викладачів, майстрів виробничого навчання на базових підприємствах; запровадження виплати підприємствами та організаціями галузевих, іменних стипендій кращим учням, студентам; надання підприємствами та організаціями допомоги в утриманні та розвитку матеріально-технічної бази; запровадження підприємствами та організаціями матеріального і морального стимулювання викладачів та майстрів виробничого навчання; взаємне поширення інформації з питань, що стосуються розвитку професійної освіти, рекламування та популяризація в засобах масової інформації, web-ресурсах [4].

За умов ефективної реалізації означених Міністерством освіти і науки України напрямів ДПП відкриваються широкі перспективи для нового розвитку відносин між ЗППТО, громадою та підприємствами ресторанного господарства, поліпшення соціального партнерства між сторонами, зацікавленими у високих показниках якості підготовки кваліфікованих кадрів, а відтак, – і показниках зростання регіональної, національної економіки.

Сучасний стан формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в процесі професійно-практичної підготовки не обмежується умовами, створеними у ЗППТО. Окрім партнерства із підприємствами ресторанної галузі – майбутніми працедавцями, ЗППТО мають забезпечувати партнерську взаємодію із закладами вищої освіти (далі – ЗВО), з метою надання можливості суб'єктам навчання для розвитку індивідуальних освітніх траєкторій.

У цьому контексті у БТЕК КНТЕУ створено умови, необхідні для отримання громадянами вищої освіти, підготовки фахівців для потреб України відповідно до їх покликання, інтересів, здібностей та нормативних вимог у галузі професійно-технічної та вищої освіти. Сьогодні коледж здійснює підготовку фахівців за двома освітньо-кваліфікаційними рівнями: «кваліфікований робітник» та «молодший спеціаліст». Реалізація ступеневої освіти проводиться через інтегровану неперервну систему відбору і підготовки студентів за схемою «коледж – університет». Випускники за професією

«Майстер ресторанного обслуговування» мають можливість отримувати споріднену спеціальність «Ресторанне обслуговування», а також продовжувати навчання в КНТЕУ за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

Ефективність ДПП та партнерської взаємодії ЗППО із ЗВО залежить, перш за все, від цілеспрямованої і систематичної роботи всіх суб'єктів професійної (професійно-технічної) освіти щодо залучення роботодавців, підприємств, органів влади, ЗВО, громадських організацій до спільної діяльності з підготовки висококваліфікованих робітників і створення сучасної інфраструктури професійного навчання. У співпраці суб'єктів соціального партнерства залишається низка проблемних секторів, які потребують ретельного вивчення, долучення до розроблення стратегічних напрямів розвитку системи підготовки кваліфікованих робітників, державних стандартів, науково-методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу, соціального захисту учнівської молоді системи професійної (професійно-технічної) освіти.

Серед ключових завдань розвитку ДПП у контексті спрямування процесу професійно-практичної підготовки на формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування визначаємо такі: максимізувати навчання на виробництві, створити можливості для підвищення співпраці між ЗППО, ЗВО та підприємствами (комерційними чи некомерційними), наприклад, через стажування педагогів у ЗВО, практику на підприємствах, стажування педагогів та учнів за кордоном тощо.

Сьогодні процеси реформування освітніх систем, зокрема й системи професійної (професійно-технічної) освіти, є співзвучними з вимогами й стандартами до якості підготовки випускників, прийнятих у країнах Європейського союзу. Вивчення науковцями проблемного поля розвитку професійно-технічної освіти в Європейському Союзі дало змогу визначити її сучасні риси, такі, як: багатовекторність, динамічність, спрямованість на потреби європейських суспільств тощо [14, с. 27]. Активність європейської спільноти щодо розвитку професійно-технічної освіти на початку XXI ст.

розгорталась згідно з рекомендаціями стратегічних документів (Лісабонська стратегія, Копенгагенська Декларація, Стратегія «Європа 2020», Брюгське Комюніке про зміцнення європейського співробітництва у сфері професійної освіти та навчання на 2011–2020 рр. та ін.). Положення цих документів містять цінну інформацію для модернізації професійної (професійно-технічної) освіти в Україні в контексті євроінтеграції, зокрема щодо: необхідності широкого залучення до співпраці соціальних партнерів, провайдерів професійної освіти, громадськості, учнів; оновлення змісту професійної освіти і навчання відповідно до вимог ринку праці; забезпечення якості професійної освіти шляхом формування в учнів професійних та ключових компетентностей; досягнення привабливості професійної освіти, включаючи кваліфікований викладацький персонал, інноваційні методи навчання, високоякісну інфраструктуру, високу відповідність ринку праці та адекватні шляхи подальшої освіти і навчання; створення гнучкої структури професійної освіти, базованої на навчальних досягненнях, яка передбачає гнучкі шляхи навчання в результаті проникності між різними освітніми підсистемами (шкільна освіта, професійна освіта, вища освіта, освіта дорослих), а також визнає неформальну та інформальну освіту, включаючи компетентності, набуті на робочому місці; створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей міжнародної мобільності учнів та викладачів сфери професійної освіти.

З метою трансформації професійної освіти в Україні в умовах європейської інтеграції, процес формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування має включати: міжнародну співпрацю, участь учнів та педагогів у міжнародних проектах, конкурсах, програмах стажування за кордоном та вивчення інноваційного досвіду з метою його творчої імплементації у розвиток національної індустрії гостинності.

Наприклад, у 2016 р. відповідно до Меморандуму між КНТЕУ і Технологічним Освітнім Інститутом Центральної Македонії м. Серрес (Греція) та тристоронніх угод про практику, учні / студенти БТЕК КНТЕУ проходили

виробничу практику на провідних підприємствах готельно-ресторанного сервісу у Греції. Студенти коледжу брали участь й здобули перемоги у номінаціях «Найкращий кухар року» та «Найкращий кондитер року» на Першому міжнародному чемпіонаті з кулінарного та кондитерського мистецтва серед юніорів «BESTCookFEST Junior-2016», у 2017 р. на Міжнародному фестивалі з кулінарного і кондитерського мистецтва «Food Land Bukovina – 2017» команда БТЕК КНТЕУ виборола чотири срібних медалі у номінаціях «Святковий торт», «Страва автентичної національної кухні», «Страва зі свинини» і кращий кондитер «Best Pastry Chef – 2017» та бронзову медаль у номінації «Кращий шеф-кухар». Команда коледжу у 2017 р. брала участь у Всеукраїнських змаганнях з професійної майстерності World Skills Ukraine, що проходили у м. Києві у таких компетенціях, як кондитерське та кулінарне мистецтво. У 2018 педагогічні працівники БТЕК КНТЕУ брали участь у міжнародних науково-практичних конференціях «Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України» (Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ), «Східно-європейські дослідження: економіка, освіта і право» (Бургаський Вільний університет) та ін. Окрім того, викладачі коледжу у 2018 р. проходили стажування в Австрії у рамках програми Еразмус+ проект «Improving teacher education for applied learning in the field of vocational education (ITE-VET)».

Безумовно, активна участь у педагогів та учнів / студентів у міжнародних проектах суттєво впливає на удосконалення освітнього процесу шляхом упровадження перспективного досвіду ресторанної індустрії у процесі професійно-практичної підготовки, що значно підвищує професійний інтерес учнів, мотивацію до навчання, поглиблення знань, набуття нових умінь тощо.

Висновки. У контексті сказаного узагальнюємо, що соціально-економічні чинники, сучасні реформи професійної освіти, науково-технічний прогрес, розвиток високотехнологічного виробництва та ресторанної індустрії – виступають зовнішніми чинниками впливу на видозміну професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у

ЗППТО, що передбачає впровадження практико-орієнтованого компетентнісного підходу з реалізацією сучасних педагогічних технологій; інтегративне навчання, що поєднує теоретичну й практичну складові професійної підготовки в опануванні учнями інтегрованою професією «Майстер ресторанного обслуговування»; узгодження змісту професійно-практичної підготовки майстрів ресторанного обслуговування із сучасними вимогами сфери ресторанного господарства тощо.

З метою досягнення відповідності між потребами ринку ресторанних послуг та рівнем готовності кваліфікованих кадрів до здійснення різнопланового якісного обслуговування у закладах ресторанної індустрії, процеси модернізації професійно-практичної підготовки доцільно розвивати на засадах:

– державно-приватного партнерства, механізм якого забезпечує підґрунтя для спільної відповідальності ЗППТО, громади і бізнесу за розвиток ресторанної галузі, що має нині пріоритетне значення для національної економіки, та передбачає партнерську взаємодію роботодавців і ЗППТО у спільному вирішенні питань щодо оновлення кваліфікаційної характеристики (розроблення професійного стандарту) з професії; удосконалення на їх основі стандартів професійної (професійно-технічної) освіти;

– міжнародної співпраці, участі у міжнародних проектах, програмах стажування тощо, що забезпечує можливість організації практики майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за кордоном та вивчення інноваційного досвіду з метою його творчої імплементації у розвиток національної індустрії гостинності.

Список використаних джерел:

1. Безрученков Ю. Формування професійної культури майбутнього фахівця ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема [Текст] / Ю. Безрученков // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2013. – № 2. – С. 28-35.

2. Державний стандарт професійно-технічної освіти “Майстер ресторанного обслуговування” / [Електронний ресурс] Наказ МОН України від 28.10.2013 р № 1494 // МОН України / Освіта / Проф.-тех. освіта : [офіц. веб-портал]. – Режим доступу:

<https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/derzhavni-standarti-navchalni-plani-ta-programi/zatverdzeni-standarti-profesijno-tehnichnoyi-osviti-2006-2016> – Назва з екрану.

3. Державні стандарти професійної освіти: теорія і методика : монографія / за ред. Н. Г. Ничкало. – Хмельницький : ТУП, 2002. – 334 с.

4. Державно-приватне партнерство [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/derzhavno-privatne-partnerstvo-privatne-partnerstvo> – Назва з екрану.

5. Зеер Э. Ф. Модернизация профессионального образования: компетентностный подход : [учеб. пособие] / Зеер Э. Ф., Павлова А. М., Сыманюк Э. Э. — М. : Московский психолого-социальный институт, 2005. — 216 с.

6. Зимняя И. А. Ключевые компетентности как результативно-целевая основа компетентностного подхода в образовании / И. А. Зимняя. – М. : Исслед. центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. – 42 с.

7. Козак А. Р. Аналіз змісту професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування / А. Р. Козак // Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання: збірник матеріалів XII звітної Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 5-19 березня 2018 р.) / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України / за заг. ред. В. О. Радкевич. – К. : ПТО НАПН України, 2018. – с. 119-121.

8. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах: автореф. дис. канд. пед. наук 13.00.04 / Кравець Світлана Григорівна; Ін-т проф.-техн. освіти НАПН України. – К., 2014. – 23 с.

9. Кремень В. Г. Нові вимоги до якісної освіти / В. Г. Кремень // Освіта України. – 2006. – № 45-46. – С. 6-7.

10. Лозовецька В. Т. Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму : навчально-методичний посібник / [В. Т. Лозовецька, Л. Б. Лук'янова, Л. В. Козак та ін.] ; за заг. ред. В. Т. Лозовецької – К. :[б. в.], 2010. – 382 с.

11. Неперервна професійна освіта: проблеми пошуки, перспективи : монографія / за ред. І. А. Зязюна. – К. : Віпол, 2000. – 636 с.

12. Про державно-приватне партнерство [Електронний ресурс] : Закон України від 01.07. 2010 р. № 2404-VI // Законодавство України / ВР України : [офіц. веб-портал]. – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2404-17> – Назва з екрану.

13. Про освіту [Електронний ресурс] : Закон України від 05 вер. 2017 р. № 2145-VIII // Законодавство України / ВР України : [офіц. веб-портал]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2145-19/page/> – Назва з екрану.

14. Професійні стандарти і кваліфікації у країнах з високорозвинутою економікою / Л. П. Пуховська, А. О. Ворначев, С. В. Мельник, Ю. І. Кравець; за наук. ред. Л. П. Пуховської. – К.: «НВП Поліграфсервіс», 2014. – 176 с.

15. Профессиональная педагогика : учебник / под ред. С. Я. Батышева, А. М. Новикова. – 3-е изд., перераб. – М. : Профессиональное образование, 2010. – 456 с., Батышев С. Я. Производственная педагогика / Семен Яковлевич Батышев. — [3-е изд.]. — М. : Машиностроение, 1984. – 670 с.

16. Равен Д. Компетентность в современном обществе : выявление, развитие и реализация / Пер. с англ. – М., «Когито-Центр», 2002. – 396 с.

17. Радкевич В. О. Компетентнісний підхід до розроблення Державних стандартів професійно-технічної освіти / В. О. Радкевич // Проф.-тех. освіта. – 2012. – № 3. – С. 8-10.

18. Стадницький Ю. І. Особливості формування професійної компетентності управлінського персоналу готельно-ресторанного господарства / Ю. І. Стадницький, О. С. Дзяна, Т. О. Коропецька // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип. 2(1). – С. 222-230.

19. Хуторской А. В. Компетентность как дидактическое понятие: содержание, структура и модели конструирования / А. В. Хуторской, Л. Н. Хуторская // Проектирование и

организация самостоятельной работы студентов в контексте компетентностного подхода : межвуз. сб. науч. тр. / под ред. А. А. Орлова. – Тула : Изд-во Тульск. гос. пед. ун-та им. Л. Н. Толстого, 2008. – Вып. 1. – С. 117-137.

20. Ягупов В. В. Ключові компетентності: поняття, сутність, зміст, класифікація та вимоги до випускників професійно-технічної освіти / В. В. Ягупов // Наук. вісник Ін-ту проф.-тех. освіти НАПН України. – 2012. – № 4. – С. 12-19.

*Kozak Andrii Romanovich,
A Postgraduate student of the Institute of
Vocational Education and Training of NAPS of
Ukraine*

VECTORS OF PROFESSIONAL AND PRACTICAL TRAINING MODERNIZATION OF FUTURE MASTERS IN RESTAURANT INDUSTRY

Annotation. In the article it is marked on actuality of modernization of professional practical preparations of future masters of restaurant service in accordance with innovative oriented requirements of labour-market. The analysis of researches is carried out from the problems of improvement of content of professional preparation of future specialists in sphere of services and outlined necessity of determination of vectors of modernization professionally practical preparations of future masters of restaurant service in the context of modern challenges in sphere of restaurant industry. The article presents priority of introduction of competent-oriented approach into the process of formation and development of professional competences of future masters of restaurant service; the expediency of modernization of professional-practical training of future masters of restaurant service on the basis of state-private partnership and international cooperation is substantiated.

Key words: professional practical preparation, future masters of restaurant service, competent-oriented approach, state-private partnership, international cooperation.