

Кашинська О. Компетентнісний підхід у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи / Олена Кашинська // Актуальні проблеми вищої професійної освіти України: Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції 20 березня 2018 р. / За заг. ред. Е. В.Лузік, О. М. Акмалдінової. – К. : НАУ, 2018. – С. 73–74.

**Анотація.** У тезах автор зосереджує увагу на компетентнісному підході в підготовці фахівців готельно-ресторанної справи та зазначає, що підтримка зі сторони діючих підприємств готельного й ресторанного господарства та їх провідних працівників є невід’ємною складовою формування компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи.

**Ключові слова:** компетентнісний підхід, фахівець готельно-ресторанної справи, загальні компетентності, спеціальні (фахові, предметні) компетентності.

**Олена Кашинська**  
*кандидат педагогічних наук, м. Старобільськ*

### **Компетентнісний підхід у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи**

Розвиток підприємств готельно-ресторанного господарства, помітний інтерес значної кількості людей до подорожей та їх вибагливість до високого рівня обслуговування призвів до збільшення попиту на висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи, що вміють працювати в сучасних умовах розвитку даної галузі. Це, в свою чергу, ставить перед профільною освітою завдання підготовки фахівців на основі компетентнісного підходу.

Розглядаючи компетентнісний підхід стосовно підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, слід позначити ряд питань, які потребують особливої уваги:

- перелік компетентностей, необхідний для майбутніх фахівців готельного й ресторанного сервісу з урахуванням особливостей діяльності як готелів та інших засобів розміщення, так і ресторанних підприємств різних категорій і різного призначення;

- співвідношення й взаємозв’язок загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей (частина компетентностей, віднесених до категорії загальних для інших спеціальностей, може носити фаховий характер у готельному та ресторанному сервісі, наприклад, ефективно спілкуватися з колегами, клієнтами);

- структура й зміст модульних програм для різних рівнів фахової підготовки: курси, професійно-технічна освіта (адміністратор, порт’є, офіціант, кухар), вища освіта (фахівець з готельної і ресторанної справи, менеджери (управителі) в готельному та ресторанному господарстві, керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління, тощо);

- необхідні й достатні умови формування професійних компетентностей;

- способи діагностики сформованих компетентностей.

Вирішувати поставлені питання потрібно за допомогою всебічної підтримки зі сторони діючих підприємств готельно-ресторанної справи та її провідних фахівців, які повинні установити вимоги щодо стандартів діяльності в рамках конкретної професійної галузі (професії), що в подальшому дасть змогу сформувати вимоги до результатів навчання, до того, що реально буде вміти студент після закінчення навчання, тобто до компетентностей.

При визначенні результатів навчання також потрібно брати до уваги потреби роботодавців та регіональний аспект розвитку готельно-ресторанної справи, що в значній мірі впливатиме на перелік сформованих компетентностей (переважання готелів курортного чи ділового призначення, значна частка 4 – 5\* готелів чи, навпаки, 1 – 3\*; в структурі ресторанного господарства – більшість повносервісних чи спеціалізованих підприємств, тощо).

Відповідно, після визначення ключових загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей розробляється зміст освіти на основі модульних програм, що забезпечують реальну інтеграцію навчальних дисциплін з практичною діяльністю в готельно-ресторанній сфері.

Варто відмітити, що необхідною умовою формування професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи є наявність спеціалізованих лабораторій з організації ресторанного та готельного обслуговування, баз для проведення всіх видів практики.

Діагностика сформованих компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи на рівні вишу здебільшого орієнтована на оцінку когнітивних компетентностей та практично не має інструментів для оцінки багатьох спеціальних (фахових, предметних) компетентностей. Вирішення даної проблеми можливе за рахунок запозичення відповідного інструментарію із практики професійного середовища.

Отже, підтримка зі сторони діючих підприємств готельного та ресторанного господарства та їх провідних працівників є невід'ємною складовою формування компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи.