

Катерина Сергіївна Піцул,
асистент та аспірант кафедри туризму, готельної і ресторанної справи,
Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»,
пл. Гоголя, 1, м. Старобільськ, Україна

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті проаналізовано та розкрито методологічну сутність поняття «педагогічні умови». Визначено та охарактеризовано комплекс педагогічних умов, які сприяють ефективності процесу формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. До педагогічних умов віднесено формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи; використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи.

Ключові слова: педагогічні умови; готовність до професійної діяльності; фахівці з готельної і ресторанної справи; професійна діяльність.

Готовність до здійснення професійної діяльності є складним інтегрованим утворенням, яке має складну структуру і передбачає сформованість професійних знань, умінь, навичок та певних професійно-важливих якостей особистості – майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи. Як відомо, вони формуються і розвиваються у процесі відповідної діяльності, зокрема навчально-пізнавальної, яка має професійну спрямованість. Тому ефективність формування і розвитку зазначених якостей у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи, а отже, їх професійної готовності в цілому, визначається особливостями організації цієї діяльності. Одним із чинників, які впливають на сформованість готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки є, насамперед, педагогічні умови.

Необхідно зазначити, що проблема формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи досліджувалась науковцями аспектно, переважно у контексті професійної підготовки фахівців для індустрії туризму. Певне значення стосовно означеної нами проблеми мають результати досліджень Ю. Безрученкова, О. Дишко, С. Багищева, І. Зязюна, Н. Ничкало, Л. Романишиної та інших науковців. Однак, недостатньо дослідженим є питання виокремлення педагогічних умов формування готовності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності.

Метою статті є теоретичне обґрунтування педагогічних умов формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи.

В даний час поняття «педагогічні умови» використовується у науковій літературі, присвяченій проблемам професійної підготовки майбутніх фахівців, у різних аспектах.

О. Ф. Федорова під педагогічними умовами розуміє сукупність об'єктивних можливостей змісту

навчання, методів, організаційних форм та матеріальних можливостей її здійснення, що забезпечують успішне вирішення поставленого завдання [7].

В. М. Манько педагогічні умови визначає як взаємопов'язану сукупність внутрішніх параметрів та зовнішніх характеристик функціонування, яка забезпечує високу результативність навчального процесу і відповідає психолого-педагогічним критеріям оптимальності [6, с. 153–161].

Аналізуючи дефініцію «педагогічні умови», дослідниця Р. Гурова намагається виявити їх особливості та специфіку і розуміє під «умовою» в педагогічному сенсі все те, від чого залежить інше; середовище, обстановку, у якій перебувають і без якої не можуть існувати предмети, явища [7].

Розглядаючи та синтезуючи уявлення різних дослідників щодо питання педагогічних умов, у нашому дослідженні під **педагогічними умовами формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи ми розуміємо обставини, що сприяють побудові навчально-виховного процесу з урахуванням потреб, інтересів, можливостей майбутніх фахівців, їхньої готовності до реалізації професійної діяльності.**

Розглянувши праці різних вчених, присвячених педагогічним умовам формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з туризму, ми зробили висновок, що вони виявляють єдність стосовно формування у студентів позитивної мотивації та особистісного сенсу щодо професійної діяльності; надання навчання практико-зорієнтованої спрямованості; застосування активних методів навчання в процесі професійної підготовки, а також використання інноваційних технологій в процесі професійної підготовки.

Узагальнюючи результати дослідження підходів науковців до формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців, практику формування цього феномену у сучасній вищій школі, власний досвід роботи у сфері викладацької діяльності, вважаємо, що формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з

готельної і ресторанної справи буде ефективним за рахунок реалізації таких педагогічних умов, а саме:

- 1) формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку;
- 2) реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи
- 3) використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи;

Першою умовою в нашому дослідженні обрано формування особистісного сенсу в майбутніх фахівцях з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку.

Різноманітні дослідження структури діяльності людини вказують на необхідність наявності в ній компонента мотивації. Будь-яка діяльність протікає більш успішно і приносить позитивні результати, якщо при цьому людина чимось мотивована, оскільки це викликають бажання працювати з повною віддачею сил та наполегливо просуватися до наміченої мети. Все це також має пряме відношення і до навчальної діяльності, яка протікає більш успішно, якщо у студентів є інтерес та бажання в отриманні знань, якщо вони впевнені, що у майбутньому вони зможуть знайти для себе гідну роботу.

У формуванні мотивації найважливіша роль відводиться мотиву досягнення – потреби та бажанні людини досягнути успіху у різних видах діяльності: до них належить бажання вчитися, пізнавати, розуміти, потреба бути не гірше за інших, самовдосконалюватися, бажання визнання тощо.

Отже, найбільш складним та важливим завданням вищої школи є *формування мотивації до опанування професійною діяльністю у студентів*. При наявності такої мотивації, діяльність студента має пристрасний та наполегливий характер. Тоді він отримує насолоду від навчання, яке викликає в нього позитивні емоції та бажання якомога скоріше оволодіти професійними знаннями та практичними навичками. Мотивовані студенти виявляють ініціативу та демонструють готовність до успішної, результативної навчально-професійної діяльності.

Процес формування мотивації ми поділяємо на три етапи, які сприяють поступовому формуванню мотивації майбутніх фахівців та її зміцненню за весь період навчання.

1. Етап ознайомлення студенти проходять протягом першого курсу навчання, особливо у першому семестрі. На цьому етапі відбувається поступове звикання студентів до навчального процесу, тому починаючи з перших занять з першокурсниками важливо, щоб зміст навчального матеріалу був зрозумілим для студентів та викликав якомога більше позитивних емоцій. Саме в цей час, як зазначає І. Андріанова, емоційно-ситуаційний інтерес до професії повинен перейти в стадію

мотиваційно-пізнавального, що сприятиме набуттю студентами основ професії, збагаченню уявлення про неї, пошуку власного місця в майбутній діяльності, накладанню на мотиви вибору професії мотивів оволодіння нею [1, с. 48].

Оскільки значна частина першокурсників, які приходять на навчання у ВНЗ, мають недостатньо знань про майбутню професійну діяльність, необхідно велике значення приділити дисципліні «Вступ до фаху». Дуже доречним, на наш погляд, було би запрошення до викладання цієї дисципліни успішного представника готельного чи ресторанного бізнесу, який би яскраво та емоційно розповів про свій кар'єрний шлях, специфіку професійної діяльності та послугував би прикладом для студентів.

Науковцями встановлено, що емоційний вплив – це один із найсильніших і правильних шляхів збудження інтересу, тому щира захопленість представника галузі своєю професійною діяльністю в умілій розповіді, спричинить живий інтерес у студентів та бажання оволодіти майбутньої професією якомога швидше. Така форма робочої комунікації сприятиме формуванню у студентів професійної мотивації з точки зору розуміння ними вимог і специфіки майбутньої професійної діяльності. В рамках дисципліни «Вступ до фаху», ми також вважаємо необхідним додавати екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства та організувати зібрання з керівниками цих закладів після екскурсій. В ході екскурсій студенти зможуть отримати первинні знання щодо організації та специфіки роботи закладів готельного та ресторанного профілю. А на зібраннях після екскурсій задати нагальні питання та отримати настановлення від керівників підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

2. Перехідний етап. Цей етап формування мотивації починається з другого семестру II курсу та триває до третього курсу навчання включно. На II та III курсі, коли поступово пізнавальна мотивація стає початком розвитку мотивації до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи, необхідно більш широко застосовувати в навчальному процесі активні методи навчання, які пов'язують зміст навчання з контекстом професійних і життєвих ситуацій. Студенти, що перебувають на поданому етапі вже вміють працювати самостійно, не бояться висловлювати свою думку, але вони зовсім не підготовлені для виробничої діяльності. Тому, на цьому етапі ми вважаємо за необхідне застосовувати активні методи навчання в рамках викладання дисциплін професійного циклу, таких як: «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства», які стимулюватимуть студентів, дозволять їм взаємодіяти з іншими студентами та працювати в команді, ділитися досвідом і думками, і тим самим підготують їх до виробничої практики.

Ми рекомендуємо використовувати кейс-метод або аналіз конкретних ситуацій, метод випадків та

майстер-класи від фахівців з готельної і ресторанної справи.

В даний час майстер-класи від представників галузі займають найбільшу популярність серед активних методів навчання. Такі майстер-класи можуть проводитися як і в самому ВУЗі, так і на території роботодавця (в готелі, в ресторані). Представниками ресторанного бізнесу актуально було б проводити майстер-класи по використанню програми R-keeper, «IC: ресторан», а також майстер-класи з використання програм бронювання від представників готельного бізнесу. Оскільки саме відсутність практичних навичок у використанні цих програм особливо гостро відчувається при влаштуванні на роботу випускників вузу. Окрему популярність зараз займають майстер-класи від барменів. В даний час більша частина студентів починають поєднувати роботу з навчанням, і практичні навички їм особливо необхідні. Майстер-класи від барменів можуть бути на такі теми: «Придбання навичок Work Flair, Exhibition Flair - вміння готувати коктейль і одночасно кидати пляшки», «Основи міксології в приготуванні коктейлів», «Придбання навичок латте-арту (малюнок на каву)», «Основи барною психології».

Отже, застосування викладачем активних методів навчання в процесі професійної підготовки впливає на формування мотивації до навчальної діяльності, оскільки примушує всіх студентів бути активними, не відставати від інших, вчить умінню спілкуватись, висловлювати свої думки та розвивають творчий потенціал.

3. *Етап відтворення професійної ситуації.* Назначений етап студенти проходять на останніх курсах навчання. На цьому етапі важливо організувати таке навчання, яке буде відтворювати майбутню професійну діяльність.

Цікавим є досвід Вищої школи суспільно-природничих наук імені Вінцента Поля в Любліні, яка для підготовки польських студентів до професійної діяльності на заняттях використовують активні методи навчання, суть яких полягає в єднанні теорії і практики в процесі професійної підготовки студентів. Серед найбільш вживаних відзначимо ділові та імітаційні ігри, а також метод проектів.

Метод проектів - метод навчання, який полягає у вирішенні конкретних завдань студентами на основі їх знань, навичок і соціальної компетентності. Він є способом досягнення дидактичної мети через детальну розробку проблеми, яка повинна завершитися цілком реальним, відчутним практичним результатом, оформленим тим або іншим способом [5].

При підготовці майбутніх фахівців готельної та ресторанної справи в якості проекту може виступати дипломна робота. Кінцевим результатом написання такої роботи буде або спроектоване підприємство готельного або ресторанного бізнесу, або вдосконалення будь-яких окремих процесів на підприємстві.

Єдність теорії і практики в процесі професійної підготовки знайшло своє відображення і в

широкому застосуванні імітаційних та ділових ігор, сутність яких полягає в моделюванні реальних бізнес-процесів і бізнес - проектів.

Враховуючи те, що ділові ігри моделюють життєві та виробничі ситуації, професійні стосунки людей, допомагають студентам подолати невпевненість та сприяють самоствердженню, вважаємо за необхідне використовувати їх для формування особистісного сенсу майбутнього фахівця та мотивації до професійної діяльності в рамках викладання дисциплін «Технологія ресторанного господарства» та «Технологія готельного господарства».

Велике значення у формуванні мотивації до професійної діяльності займає виробнича практика, яка є могутнім стимулом для професійно-особистісного саморозвитку у студентів.

Виробнича практика – це, можна сказати, перехід від студента до фахівця – період професійного становлення, коли до студентів приходить усвідомлення і розуміння того, що придбані знання дійсно можна використовувати на практиці. Виконана студентом робота в процесі проходження виробничої практики дає відчуття задоволення значущості та причетності, що є дуже могутнім мотиваційним чинником. Коли успішно виконуються невеликі поручення та завдання керівника в процесі проходження виробничої практики, то це надихає на виконання більш складних завдань майбутньої професійної діяльності.

Отже, ми вважаємо поетапність формування мотивації допоможе викладачу підтримувати інтерес до майбутньої професійної діяльності протягом всього періоду навчання та сформує особистісний сенс у майбутній професійній діяльності.

Другою педагогічною умовою обрано **реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи.**

Практико-орієнтований підхід до навчання передбачає таке навчання, метою якого є формування у студентів професійних навичок практичної роботи, затребуваних роботодавцями, а також формування розуміння того, де, як і для чого отримані навички та компетенції застосовувати на практиці [5].

Навчання на основі практико-орієнтованого підходу повинно орієнтуватися на конкретну практику, а не на підручники, має здійснюватися у тісній співпраці навчальних закладів і виробничих організацій. Студенти повинні освоювати якусь певну діяльність не за підручниками, а безпосередньо включаючись у її найпростіші форми. Змістом такого навчання стає зміст діяльності - її форми організації, способи роботи, робочі операції і т.д.

Вважаємо за необхідне визначити основні напрямки взаємодії роботодавців з освітніми установами. Така взаємодія дозволить досягти відповідності результатів навчання вимогам індустрії гостинності та ринку праці і, тим самим,

дозволить збільшити конкурентоспроможність вузу і випускників.

Можна виділити наступні основні напрямки фахівців практиків готельного спільноти в освітньому процесі, що представлені у таблиці 1.1:

Таблиця 1. 1

Теоретичні та практичні напрямки взаємодії бізнес-спільноти та системи підготовки кадрів в індустрії гостинності на сучасному етапі

Теоретичні напрямки взаємодії	
Цільова підготовка фахівців для готельного та ресторанного бізнесу	Роботодавці та вузи спільно розробляють програми, націлені неодмінно на задоволення потреб конкретного підприємства.
Науково-практичні конференції	Спільна робота практиків бізнес-спільноти індустрії гостинності та теоретиків системи освіти з метою обговорення насущних проблем та актуальних питань в готельному та ресторанному бізнесі.
Майстер-класи практиків для студентів та викладацького складу	Сучасна форма проведення навчального тренінгу-семінару для відпрацювання практичних навичок за різними методиками та технологіями з метою підвищення професійного рівня та обміну передовим досвідом учасників, розширення кругозору та залучення до новітніх галузей знань.
Участь представників підприємств готельного та ресторанного бізнесу в екзаменаційних комісіях	Участь фахівців-практиків дозволить дати комплексну оцінку знанням студента в частині освоєння практичних знань, умінь та навичок майбутнього фахівця в галузі готельного та ресторанного бізнесу.
Спільна робота фахівців-практиків в галузі готельного та ресторанного бізнесу з викладачами при написанні дипломних та магістерських робіт студентів	Дозволить заповнити дефіцит практичного матеріалу при написанні випускної дипломної та магістерської роботи.
Спільна робота вузів та готельної бізнес-спільноти щодо складання програм практики	Дозволить знизити пробіли освіти в частині освоєння студентами професійних навичок. Взаємовигідна співпраця «студент-університет-підприємство готельного і ресторанного бізнесу» якісно підвищить рівень підготовленості студентів.
Практичний напрямок взаємодії	
Бізнес-тренінги	В результаті тренінгу відбувається формування та відпрацювання умінь та навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери. Своєрідна форма активного навчання, метою якого є передача знань, розвиток деяких умінь та навичок. Бізнес-тренінги можуть розроблятися та проводитися як корпоративним (внутрішнім) тренером, так та зовнішніми фахівцями.
Бізнес-майстерня	Метою бізнес-майстерень є закріплення або переосмислення наявних знань, а також відпрацювання умінь та навичок, необхідних у питаннях отримання та примноження професійних навичок майбутнього фахівця готельно-ресторанної сфери. Дає можливість кожному учаснику проявити свої кращі якості та самостійно впливати на процес навчання. Цьому сприяє відсутність обмежень у вигляді стандартної тренінгової програми, а також можливість постійно ділитися власним досвідом.
Виробнича практика	Виробнича практика є одним з ланок для досягнення спільної мети будь-якої практики - закріплення та поглиблення теоретичних знань отриманих в ході навчального процесу (лекційних та семінарських занять), а також придбання практичного досвіду для їх застосування.
Стажування	Стажування дає ряд позитивних моментів: допомагає переконатися, що обрана робота, сфера діяльності і підприємство підходять майбутньому фахівцю готельно-ресторанної сфери; дає можливість проявити і зарекомендувати себе як молодого спеціаліста; допомагає набути досвіду за фахом; дає шанс розпочати кар'єру або бути зарахованим до кадрового резерву підприємства. Роботодавець, завдяки цій програмі, менше ризикують прийняти в компанію некомпетентного фахівця, так як в процесі стажування виявляються особистісні та ділові якості людини, його здатність до навчання, комунікабельність, взаєморозуміння в колективі, ставлення до дорученої роботи, відповідальність.

Професійна орієнтація	Професійна орієнтація включає в себе: професійне просвітництво - забезпечення молоді інформацією про специфіку майбутньої професійної діяльності; можливості професійної кар'єри; професійне консультування з питань працевлаштування;
Практичні майстер-класи фахівців	Головна мета практичного майстер-класу - дати майбутнім фахівцям в області готельного та ресторанного бізнесу знання, професійні вміння та навички, а також впевненість у власних силах.

Таким чином, можна говорити про те, що на поточний момент основним напрямком розвитку освіти є концентрація зусиль освітніх організацій на розвиток практико-орієнтованого навчання, а також максимальному залученні організацій-роботодавців в освітню діяльність, що в кінцевому підсумку забезпечить поєднання академічної підготовки випускників з отриманням останніми практичного досвіду і навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, а також скоротить час адаптації випускників на підприємствах.

Третьою педагогічною умовою ми виділяємо **використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи.**

Інноваційні технології в закладах ресторанного господарства дуже специфічні та дуже стрімко розвиваються. Враховуючи такий стрімкий розвиток науково-технічного прогресу, появу нових програм, студенти не в змозі ознайомитись із ними усіма, навіть під час проходження виробничої практики. Однак випускник має бути обізнаний із найновітнішими та найефективнішими формами обслуговування клієнтів та має бути готовим до роботи з різної технікою та обладнанням (як із традиційним, так і з сучасним). Вважаємо, що вирішити окреслену проблему, зв'язати теорію з практикою, зацікавити, умотивувати студентів та урізноманітнити навчальний матеріал допоможе використання у навчальному процесі комп'ютерних програм, що максимально адаптовані до специфіки роботи ресторанного та готельного закладу.

Різні навчальні заклади обирають різні програмні продукти, на основі яких демонструють можливості керування та контролю за ресторанним господарством, а також вчать організувати цей процес. В основному, це такі програми, як R-Keerer, «ІС: Бухоблік і Торгівля» (БІТ), «Парус-Ресторан», «АСТОР: Ресторан 4.0 Проф». Використання цих

програм в навчальному процесі допомагають, перш за все, здобути реальні практичні навички роботи та сформувати готовність до професійної діяльності.

Зараз також для моделювання професійної діяльності у процесі навчання активно використовуються відеоматеріали. Використання відео-архіву допоможе моделювати на заняттях професійну діяльність майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи, «наситити» навчальний процес, зробити його більш наочним та доступним. Науковцями доведено, що навчальний матеріал, представлений у вигляді відео засвоюється набагато краще, оскільки активізує одразу зорове і слухове сприйняття інформації. Це особливо актуально в сучасних умовах, оскільки виробнича практика в готелях та ресторанах є нетривалою, а практичні заняття не завжди можна провести в умовах закладу, тому що не всі керівники дають згоду на проведення занять безпосередньо на базі їх підприємства [5].

Отже, можна зробити висновок, що використання відеофільмів у навчальному процесі дозволить підвищити інтерес та мотивацію студентів до навчального процесу, покращити рівень та сприйняття навчального матеріалу, а також залучити їх до активної навчальної діяльності.

Оптимізація процесу формування готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи має реалізовуватися шляхом активізації певних педагогічних умов, котрі орієнтуватимуть фахову підготовку на діяльність в готельному та ресторанному бізнесі, сприятимуть виробленню умінь студентів до навчальних предметів і процесу пізнавальної діяльності, самостійно оцінювати свою підготовленість до професійної діяльності, мотивувати всіх суб'єктів навчального процесу на створення в студентській аудиторії позитивного психологічного мікроклімату і, отже, підвищують ефективність навчально-виховного процесу у ВНЗ.

ЛІТЕРАТУРА

1. Андрианова И. А. Развитие профессиональных интересов студентов туристического вуза в сфере гостеприимства : дисс. кандидата пед. наук : 13.00.08 / Андрианова Ирина Анатольевна. – М., 2009. – 208 с.
2. Баглай О. І. Формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / О. І. Баглай. – Київ, 2013. – 22 с.
3. Бражнич О. Г. Педагогічні умови диференційованого навчання учнів загальноосвітньої школи : дис. канд. пед. наук / О. Г. Бражнич. – Кривий Ріг, 2001. – 238 с.
4. Гуцан Т. Г. Педагогічні умови формування готовності майбутніх вчителів економіки до профільного навчання старшокласників [Електронний ресурс] / Гуцан Тетяна Григорівна. – Режим доступу : <http://intkonf.org>.
5. Инновационное обучение и наука: Научно-аналитический обзор / Под ред. В. Я. Ляудис. – М., 1992. – 52с.

6. Манько В. М. Дидактичні умови формування у студентів професійно-пізнавального інтересу до спеціальних дисциплін / В. М. Манько // Соціалізація особистості : зб. наук. пр. Національного педагогічного університету ім. М. Драгоманова. – К. : Логос, 2000. – Вип. 2. – С. 153–161.
7. Федорова О. Ф. Некоторые вопросы активизации учащихся в процессе теоретического и производственного обучения / О. Ф. Федорова. – М. : Высшая школа, 1970. – 301 с.
8. Шафранський В. В. Формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців зі спортивно-оздоровчого туризму у вищих навчальних закладах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / В. В. Шафранський. – Тернопіль, 2011. – 21 с.

Екатерина Сергеевна Пицул,
асистент и аспирант кафедры туризма, гостиничного и ресторанного дела,
Государственное учреждение «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко»,
пл. Гоголя, 1, г. Старобельск, Украина

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ К ПРОФЕСІОНАЛЬНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ У БУДУЩИХ СПЕЦІАЛІСТІВ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

В настоящее время качество современного профессионального образования рассматривается не только с точки зрения качества образовательных результатов, но также и с точки зрения качества условий, созданных в вузе для достижения результатов образования. Таким образом, активизируется проблема создания благоприятных педагогических условий, способствующих формированию готовности будущих специалистов гостиничного и ресторанного дела к профессиональной деятельности.

Цель статьи – выявить и обосновать педагогические условия, которые будут способствовать формированию готовности будущих специалистов гостиничного и ресторанного дела к профессиональной деятельности.

В статье проанализированы определения понятия «педагогические условия», данные разными учеными. Автором были определены и описаны педагогические условия, способствующие формированию готовности будущих специалистов гостиничного и ресторанного бизнеса к профессиональной деятельности в результате профессиональной подготовки. К педагогическим условиям мы отнесли: формирование личностного смысла в будущих специалистах гостиничного и ресторанного бизнеса, а также положительной мотивации к профессионально-личностному саморазвитию; реализация практико-ориентированного подхода в процессе профессиональной подготовки будущих специалистов гостиничного и ресторанного бизнеса; использование инновационных технологий для моделирования профессиональной деятельности будущего специалиста гостиничного и ресторанного бизнеса.

Дальнейшим направлением исследования считаем экспериментальную проверку выбранных педагогических условий формирования готовности будущих специалистов гостиничного и ресторанного дела.

Ключевые слова: педагогические условия; готовность к профессиональной деятельности; специалисты по гостиничному и ресторанному делу; профессиональная деятельность.

Kateryna Pitsul,
Assistant of the Department of Tourism, Hotel and
Restaurant Business, Postgraduate,
State institution «Taras Shevchenko Lugansk National University»,
1, Gogol Square, Starobelsk, Ukraine

PEDAGOGICAL CONDITIONS FOR THE FORMATION OF THE READINESS FOR PROFESSIONAL ACTIVITY OF THE FUTURE SPECIALISTS IN THE SPHERE OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Nowadays the quality of modern vocational education is considered not only in terms of the quality of educational outcomes, but also in terms of the quality of the conditions created by the university to achieve learning outcomes. Thus, the problem of creating a favourable pedagogical conditions facilitating the formation of readiness of the future specialists in the sphere of hotel and restaurant business to the professional activity.

The purpose of the article is to designate the pedagogical conditions that will facilitate the formation of readiness of the future specialists of hotel and restaurant business to the professional activity.

The definition of «pedagogical conditions» given by different scientists is analyzed in the article. The author has defined and described the pedagogical conditions which facilitate the formation of the future hotel and restaurant business specialists' readiness to their profession through training. We have defined these pedagogical conditions: the formation of the future hotel and restaurant business specialists' personal sense alongside with a positive motivation to professional and personal self-development; realization of the practice-oriented approach in the training process targeted to the future specialists of hotel and restaurant business; the use of innovative technologies for modelling the professional activity of the future specialists in the sphere of hotel and restaurant business.

The perspectives of the further research are seen in the experimental verification of the designated pedagogical conditions for the formation of the future hotel and restaurant business specialists' readiness.

Keywords: pedagogical conditions, readiness for professional activities, specialists in the sphere of hotel and restaurant business, professional activities.

Подано до редакції: 1.12.2016 р.

Рекомендовано до друку: 16.12.2016 р.

Рецензент: д.пед.н., професор І. М. Богданова
