УДК 377.1

DOI <https://doi.org/10.32840/1992-5786.2020.71-1.21>**Л. Н. Зельман**кандидат педагогічних наук,
завідувач кафедри іноземних мов
Львівського університету бізнесу та права

ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У ВПУ

Розглянуто особливості професійної підготовки фахівців з інтегрованої професії «майстер ресторанного обслуговування» у ВПУ, яка поєднує професії офіціанта, бармена, буфетника, адміністратора залу. Проаналізовано основні нормативно-правові документи, згідно з якими відбувається професійна підготовка кваліфікованих робітників. Підготовка фахівців організована згідно з типовими навчальними планами, які розроблені відповідно до Державного стандарту професійно-технічної освіти. Під час вивчення навчальних планів з'ясовано, що підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування здійснюється на основі вивчення предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки (професійна підготовка складається з навчальної, виробничої, виховної і методичної роботи). Виробниче навчання та виробнича практика майстра ресторанного обслуговування поєднує декілька аспектів роботи ресторану: майбутній фахівець має знати роботу кухні, технології приготування страв, займатися організацією бенкетів, обслуговування клієнтів тощо. Майбутні майстри ресторанного обслуговування повинні на високому рівні володіти власне професійною діяльністю, цьому сприяє тиме використання ІКТ у професійній підготовці, це підвищить конкурентоспроможність фахівця на ринку праці. Впровадження елементів дуальної системи навчання вищих професійних училищ також є позитивною тенденцією в підготовці майстра ресторанного обслуговування, таке навчання відбувається в навчальному закладі й одночасно на виробництві. Студенти мають можливість апробувати теоретичну підготовку вже під час навчання. Така форма навчання дає змогу корегувати й удосконалювати професійні знання, адже під час дуального навчання збільшується час на виробниче навчання і практику. Виробнича практика і виробниче навчання за дуальною формою навчання проходять у кафе, ресторанах, готелях. Зазначено, що ринок праці потребує конкурентоспроможного фахівця сфери обслуговування, який має декілька професій; що використання ІКТ у професійній підготовці майстра ресторанного обслуговування у ВПУ є обов'язковою умовою для успішної діяльності, а впровадження дуальної форми навчання допоможе майбутнім майстрам ресторанного обслуговування вдосконалити свої професійні знання.

Ключові слова: професійна підготовка, сфера обслуговування, майстри ресторанного обслуговування, інтегрована професія, дуальна система навчання.

Постановка проблеми. Нині відбуваються важливі пертурбації не лише в суспільно-політичному та соціально-економічному житті держави, а й у системі освіти. Постає потреба якісних змін у підготовці кваліфікованих фахівців. Важливою умовою успішного розвитку освіти є розвиток економіки, однак і освіта також може позитивно впливати на стан економіки, готуючи висококваліфікованих фахівців, спроможних вирішувати професійні проблеми на високому рівні. В Україні відбуваються зміни в системі освіти відповідно до проблем сучасності, це пов'язано з підвищеними вимогами ринку праці до підготовки висококваліфікованих фахівців широкого профілю. Сучасний ринок праці диктує також збільшення кількості професій. Сьогодення вимагає від навчальних закладів мобільного випускника, який здатний швидко адаптуватися до нових умов виробництва, вміє ефективно застосовувати свої

професійні знання. Поряд із теоретичною підготовкою фахівця вагомого значення набуває формування його професійних якостей. У сучасних соціально-економічних умовах з'являються нові інтегровані професії («майстер ресторанного обслуговування», «майстер готельного обслуговування» та ін.), відбувається перепрофілювання училищ на користь сфери обслуговування.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Актуальність теми зумовлена тим, що в сучасних умовах збільшилася кількість професій типу «людина–людина», які необхідні у багатьох сферах. Натепер уже сформована нормативно-правова база, відповідно до якої здійснюється професійна підготовка кваліфікованих робітників у ВПУ. Питання професійної підготовки фахівців сфери обслуговування у ВПУ досліджені в публікаціях багатьох науковців: І. Бабій, О. Долгопол, С. Вдович, О. Замфереско, С. Кравець, В. Полуда, Л. Руденко та ін.

Мета статті – з'ясувати особливості професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у вищих професійних училищах.

Виклад основного матеріалу. В Україні відбувається модернізація та реформування системи освіти відповідно до проблем сьогодення, ринок праці потребує фахівців широкого профілю. Тому навчальні заклади мають на належному рівні підготувати їх до майбутньої професійної діяльності. Студенти повинні на високому рівні володіти професійною діяльністю у вибраній галузі, вміти проектувати свій подальший професійний розвиток, бути готовими нести відповідальність за якість і результати своєї праці. Тому основне завданням ВПУ – формувати необхідні вміння і навички майбутніх фахівців для їхньої успішної професійної реалізації в майбутньому.

В Україні ще у 2006 році почато розробку державних стандартів професійної (професійно-технічної) освіти для інтегрованих професій. Споріднені професії дають можливість випускникові училища виконувати різні види робіт упродовж професійного життя, а також за необхідності переходити з одного виду роботи на інший. «Навчання за інтегрованими професіями дає позитивні результати та сприяє: оптимізації змісту навчання; збільшенню часу на виробниче навчання й практику; розширенню і поглибленню рівня знань, умінь, навичок; раціональному використанню навчального часу у разі освоєння інтегрованої професії; посиленню зацікавленості учнів у навчанні й отриманні широкої кваліфікації; значній економії коштів на підготовку майбутніх фахівців» [5, с. 44]. Одна з перших інтегрованих професій сфери обслуговування – «Майстер ресторанного обслуговування», яка поєднує професії офіціанта, бармена, буфетника, адміністратора залу. Ця професія апробувалася вперше в Івано-Франківському вищому професійному училищі готельного сервісу і туризму й Одеському вищому професійному училищі морського туристичного сервісу. Фахівців за такою спеціальністю нині готують у таких навчальних закладах, як: державний професійно-технічний навчальний заклад «Львівський професійний ліцей торгівлі та сфери послуг», Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу та ін.

Проаналізуємо детальніше інтегровану професію фахівця сфери обслуговування «Майстер ресторанного обслуговування». Зазначимо, що згадана професія охоплює і сферу обслуговування, і виробничу діяльність, і торгівлю. Таким чином, проаналізувавши навчальні плани, можемо стверджувати, що підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування здійснюється на основі трьох циклів навчальних предметів: професій-

но-технічний цикл (загальнотехнічні, спеціальні предмети і виробниче навчання, спрямовані на формування робітника широкого профілю в межах інтегрованої групи професій і на спеціалізацію з конкретних видів робіт); природничо-науковий та гуманітарний цикли.

Процес професійної підготовки майстра ресторанного обслуговування у ВПУ складається з таких обов'язкових елементів, як: навчальна робота, виробнича робота, виховна робота, методична робота. Вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки передбачає опанування учнями: загальних відомостей про певну галузь виробництва і перспективи її розвитку; основних відомостей про пристрої, принципи дії та найефективніші способи використання сучасної техніки; науково-технічного обґрунтування сучасних технологічних процесів і сучасних методів і прийомів технології, досягнень виробництва; необхідних відомостей із наукової організації праці, робочого місця, техніки безпеки, промислової санітарії та гігієни [4, с. 21]. Навчальні предмети, які вивчають учні під час навчання у вищому професійному училищі, мають максимально сприяти формуванню їхніх професійних компетенцій.

В освітній процес професійно-технічних навчальних закладів активно впроваджуються інноваційні освітні технології, у тому числі інформаційно-комунікаційні. Проаналізувавши Типову навчальну програму з предмета «Інформаційні технології» для майстра ресторанного обслуговування, зазначимо, що майбутні фахівці вивчають систему управління комп'ютерно-касовою (інформаційною) системою («Ресторан», «Фронт-офіс» тощо); створюють інформаційну базу та її налаштовують. Опановуючи тему «Прийом замовлення через автоматизовану комп'ютерну систему», учні вивчають правила техніки безпеки під час роботи на кишеньковому персональному комп'ютері (КПК), правила роботи з операційною системою (Windows Mobile 2003 for Pocket PC Premium Edition, PalmOS тощо), порядок приймання замовлень, оброблення і передачі даних. У темі «Комп'ютерні технології» студенти вивчають мультимедійні технології, PowerPoint і його можливості, етапи створення презентації, створення нової презентації, режим перегляду слайдів, створення анімаційних ефектів, налаштування демонстрації презентації, художнє оформлення презентацій, стилі оформлення та подання інформації, розробку фірмового стилю, програму створення публікацій Publisher, а також створення за шаблоном візитівок, меню, листівок, мінісайтів [1].

Зазначимо, що поряд із теоретичною підготовкою вагомим значення набуває формування професійних якостей майбутнього фахівця. Тому наступним важливим етапом у підготовці майстра ресторанного обслуговування є виробниче

навчання і виробнича практика, де він зможе спробувати свої сили та реалізувати на практиці теоретичний матеріал. Результати вивчення теоретичної підготовки майбутні кваліфіковані працівники сфери обслуговування реалізують безпосередньо на заняттях виробничого навчання та під час виробничої практики.

Виробниче навчання і виробнича практика майстра ресторанного обслуговування поєднують різні аспекти роботи ресторану. Такий фахівець має знати не лише роботу кухні й технології приготування, а й організацію бенкетів і обслуговування клієнтів. Таким чином, відповідно до Типового навчального плану майстер ресторанного обслуговування мусить мати такі знання та вміння: знати основи трудового права у професійній діяльності; знати основи галузевої економіки й основи енергоефективності; знати основи психології, етики й етикету; оперативно діяти і приймати правильні рішення у непередбачуваних ситуаціях під час роботи; взаємодіяти з членами колективу в процесі роботи; дотримуватися вимог охорони праці; знати основи організації і техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства; знати технології приготування закусок, страв, напоїв з основами товарознавства; знати устаткування торгово-технічного обладнання; знати іноземну мову професійного спрямування; знати вимоги санітарії та гігієни; вміти готувати зал до прийому відвідувачів і проводити обслуговування; вміти організовувати і проводити спеціальні форми обслуговування [1].

Головними чинниками конкурентоспроможності працівника є працьовитість, творче ставлення до професії, здатність бути лідером, неперервний саморозвиток, а також здатність реалізуватися в реальних умовах праці, проявити професійні компетентності й особистісні якості, тому зазначимо, що основною в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування є практична діяльність. Л. Руденко зазначає, що сучасні робітники сфери обслуговування повинні: розуміти поведінку клієнтів із метою вибору найкращого способу їх обслуговування; свідомо регулювати власну поведінку; адекватно ставитися до поведінки своїх колег для надання їм (у разі необхідності) допомоги і підтримки; вибирати доцільну стратегію комунікативної поведінки у процесі обслуговування; враховувати психологічні особливості клієнтів різних типів і підбирати відповідні комунікативні методи роботи з ними [7, с. 206]. Вважаємо, що таку підготовку може забезпечити дуальна форма навчання.

Дуальна форма навчання – це поєднання навчання в закладах освіти з навчанням на робочих місцях (підприємствах, в установах та організаціях) для здобуття певної кваліфікації. Кабінетом Міністрів України було прийняте Розпорядження № 660-р від 19 вересня 2018 р. «Про схвалення

Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти». У документі зазначено, що Концепція формується на німецькому досвіді дуальної форми здобуття освіти, який було презентовано завдяки Представництву Фонду імені Фрідріха Еберта, Німецько-Українському агрополітичному діалогу. У Концепції вказано, що підготовка фахівців за дуальною формою навчання передбачає встановлення рівноправного партнерства студентів, закладів освіти, роботодавців; майбутні фахівці зможуть практично застосувати свої фахові знання й адаптуватися в умовах професійної діяльності; дуальна форма здобуття освіти передбачає навчання на робочому місці з виконанням посадових обов'язків відповідно до трудового договору [6]. За дуальною формою навчання проходить у кафе, ресторанах, готелях, де майбутні фахівці мають можливість максимально зануритися в атмосферу своєї майбутньої професії, така форма навчання допоможе більш якісно засвоїти знання і виробити вміння і навички роботи.

Висновки і пропозиції. На сучасному етапі збільшилася кількість професій, які належать до сфери «людина–людина». Сучасний ринок праці потребує робітника сфери обслуговування, який має декілька професій. Тому інтегрована професія «Майстер ресторанного обслуговування» в сучасних соціально-економічних умовах є надзвичайно актуальною, користується популярністю як серед майбутніх фахівців, так і серед роботодавців.

Завданням вищих професійних училищ є розвиток професійних якостей у майбутніх фахівців. Формування професійних умінь і навичок відбувається на основі вивчення предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. Сучасні техніко-технологічні зміни вимагають мобільного фахівця, здатного до швидкої адаптації, тому використання ІКТ у професійній підготовці конкурентоспроможного фахівця сфери обслуговування є обов'язковою умовою, а дуальна форма навчання допоможе майбутнім майстрам ресторанного обслуговування удосконалити свої знання вже під час навчання.

Список використаної літератури:

1. Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії 5129 «Майстер ресторанного обслуговування»: Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.10.2013 № 1494. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-teh-nichna-osvita/derzhavni-standarti-navchalni-plani-ta-programi/zatverdzeni-standarti-profesijnoyi-osviti-2019>.
2. Долгопол О. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресто-

- ранного обслуговування. *Витоки педагогічної майстерності* : зб. наук. праць. 2013. Вип. 11. С. 119–123.
3. Зельман Л.Н. Підготовка кваліфікованих робітників сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах України (1969 р. – початок XXI століття) : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Львівський державний університет безпеки життєдіяльності. Львів, 2017. 276 с.
 4. Навчально-виховний процес у професійно-технічних закладах / Р.С. Гуревич, М.Ю. Кадемія, Л.С. Шевченко, Ю.Б. Бадюк ; за ред. проф. Р.С. Гуревича. Вінниця : ТОВ «Планер», 2011. 355 с.
 5. Педагогічні основи формування змісту підготовки кваліфікованих робітників за інтегрованими професіями : посібник / С.Г. Кравець, Ю.І. Кравець, Н.П. Дерев'янка, О.Г. Оліферчук. Київ : ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. 152 с.
 6. Про схвалення Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти : Розпорядження Кабінету Міністрів України від 19.09.2018 № 660-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/660-2018-p#Text>.
 7. Руденко Л. А. Формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах : монографія. Львів : Піраміда, 2015. 342 с.

Zelman L. Features of skilled masters of restaurant service professional training in the HVS

The peculiarities of professional training of specialists in the integrated profession "master of restaurant service" in higher vocational schools which combine the professions of a waiter, bartender, barman and a restaurant administrator are considered. The basic normative and legal documents are analyzed according to which professional training of skilled workers takes place. Training of specialists is organized in accordance with the typical curricula. When studying curricula, it was found out that the preparation of future masters of restaurant service is carried out on the basis of study of subjects of general professional, professional-theoretical and vocational-practical training (training consists of educational work, production work, tutorial work and methodical work). Production training and production practice of the master of restaurant service combines several aspects of the restaurant work: the future specialist knows the work of the kitchen, the cooking technology, the organization of banquets, customer service, etc. It is noted that the future masters of restaurant service must possess professional skills at a high level, this will be facilitated by using of ICT in training, this will increase the competitiveness of the specialist in the labor market. The typical curriculum on the subject "Information technologies" is analyzed. The introduction of elements of the dual system of training of higher vocational schools is also a positive trend in the preparation of restaurant service master, such training takes place at the educational establishment and at the same time in production. Students have an opportunity to practice theoretical training instantly during their studies. This form of education allows you to adjust and improve the professional knowledge, because at a dual training there is an increase of time for production training and practice. Production practice and production training by the dual form of education takes place in cafes, restaurants, hotels. It is indicated that the labor market requires a competitive service specialist who has several professions; that the use of ICT in the training of a restaurant service master in the HPU is an indispensable condition for successful operation, and introduction of the dual form of education will help future masters of restaurant service to improve their professional knowledge.

Key words: professional training, service sphere, masters of restaurant service, integrated profession, dual system of training.