

**ВІННИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА КОЦЮБІНСЬКОГО**

ГАЙОВИЙ ІВАН ІВАНОВИЧ

УДК [371.275:641.5] : [647.252: 377.3]

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ
МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У
ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

АВТОРЕФЕРАТ

дисертації на здобуття наукового ступеня

кандидата педагогічних наук

Вінниця – 2010

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Інституті професійно-технічної освіти НАПН України, м. Київ.

Науковий керівник: доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник **Лозовецька Валентина Терентіївна**, Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, головний науковий співробітник лабораторії професійної орієнтації і виховання, м. Київ.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, професор **Петрук Віра Андріївна**, Вінницький національний технічний університет, кафедра вищої математики, професор, м. Вінниця;

кандидат педагогічних наук, доцент **Пальчук Марина Іванівна**, Кримський республіканський професійно-технічний навчальний заклад «Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу та туризму», директор, м. Сімферополь.

Захист відбудеться «26» травня 2010 р. о 14⁰⁰ годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 05.053.01 у Вінницькому державному педагогічному університеті імені Михайла Коцюбинського за адресою: 21100, м. Вінниця, вул. Острозького, 32, 2-й поверх, зала засідань.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського за адресою: 21100, м. Вінниця, вул. Острозького, 32.

Автореферат розіслано «23» квітня 2010 р.

**Учений секретар
спеціалізованої вченої ради**

А.М.Коломієць

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність дослідження. Стрімкий розвиток ресторанного бізнесу зумовив нові вимоги до професійної підготовки кадрів, підвищення рівня їхньої кваліфікації, професійної культури, етично-ціннісних орієнтацій на працю, оволодіння кількома професіями, сформованості професійних умінь і навичок використовувати складну техніку та технологію для забезпечення конкурентоспроможності фахівців на сучасному ринку праці. Ресторанне господарство є частиною пріоритетної галузі економіки України. Нині відчувається гостра потреба в кваліфікованих кадрах у сфері ресторанних послуг. Розвиток ресторанного бізнесу в сучасних соціально-економічних умовах вимагає, перш за все, впровадження нових технологій обслуговування, що визначає успіх галузі в задоволенні потреб та уподобань споживача послуг. Саме впровадження нових технологій зумовлює необхідність здійснення наукових досліджень, спрямованих на вдосконалення практичної професійної підготовки персоналу, підвищення рівня професійних умінь відповідно до сучасних соціально-економічних вимог. Привести ринок ресторанних послуг України у відповідність до європейських і світових стандартів є актуальним завданням, особливо напередодні підготовки України до проведення Євро-2012.

Для сучасної професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи актуальною є проблема навчання персоналу на конкретних робочих місцях, за умов поєднання теорії і практики для набуття фахівцем відповідних соціальних якостей та професійних умінь. Традиційний підхід до організації практичного навчання майбутніх фахівців ресторанного бізнесу був зорієнтований на формування практичних умінь без урахування цілісності підготовки, її інтеграції з реальним виробництвом. Після одержання диплому випускники в більшості випадків досить тривалий час адаптуються до реальних умов праці.

Методологічні основи неперервної професійної освіти були предметом уваги багатьох дослідників (С. Гончаренко, І. Зязюн, В. Кремень та ін.); здійснено аналіз якості професійної освіти (Е. Карпова та ін.); досліджуються теоретичні і практичні основи професійного навчання (О. Леонтьєва, Є. Мілерян, К. Платонов та ін.), проблеми алгоритмізації практичної підготовки (В. Безпалько, Л. Ланда, В. Скакун та ін.).

Над концептуальними положеннями та науково-методичним забезпеченням професійної підготовки фахівців працюють українські науковці: А. Алексюк, Р. Гуревич, О. Дубасенюк, М. Кадемія, А. Коломієць, В. Лозовецька, Н. Мойсеюк, Н. Ничкало, М. Сметанський, Г. Тарасенко, С. Сисоєва та ін. Водночас ми спиралися на результати досліджень проблем педагогіки професійної освіти (А. Беляєва, О. Вербицький, М. Крюков, Є. Клімов, Н. Кузьміна, Б. Ломов, О. Савченко, О. Федорова та ін.).

Над проблемою формування загальнонавчальних умінь працювали Ю. Бабанський, В. Паламарчук, Н. Тализіна, А. Усова. Проблему формування професійних умінь у різних ракурсах, фахівців різних галузей досліджували М. Барахтян, Н. Дівінська, О. Ілліна, Л. Кайдалова, Г. Ковальчук, В. Коломієць,

В. Кондратюк, В. Кострач, Т. Лазарева, О. Маркович, Г. Михайлишин, І. Носач, В. Пасинок, Ж. Сироткіна, С. Щербина, Ю. Юрченко та ін.

Проблема підготовки фахівців ресторанної справи частково розглядалася в наукових працях які здебільшого стосуються туризму. Це дослідження В. Лозовецької, М. Пальчук, Л. Поважної, Н. Фоменко, В. Федорченка, Н. Хмілярчук та ін.

У той самий час цілісних наукових досліджень, спрямованих на вдосконалення професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи відповідно до сучасних умов праці, нами не виявлено.

Аналіз стану професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи в сучасних умовах дав нам змогу виявити наявні, на наш погляд, суперечності, які простежуються в навчально-виховному процесі, зокрема:

- потреба суспільства в забезпеченні якісних послуг ресторанного бізнесу, які б відповідали світовим стандартам, і недостатній рівень професійних умінь фахівців цієї галузі;

- неадекватність організаційно-методичних засад навчально-практичного процесу підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи сучасним вимогам і потребам ресторанного бізнесу.

- необхідність організації ефективної цілеспрямованої роботи з формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи в освітньому середовищі навчального закладу і відсутність відповідної методики.

Отже, враховуючи недостатню теоретичну розробленість зазначеної проблеми, а також з огляду на соціальну значимість та практичну необхідність підвищення рівня професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, ми обрали темою дисертаційного дослідження „**Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки**”.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.

Дисертаційне дослідження виконано в контексті наукових завдань лабораторії сфери послуг і туризму Інституту професійно-технічної освіти НАПН України (№ 0106U005973): „Психолого-педагогічні умови формування компетентності майбутнього фахівця сфери послуг і туризму у процесі навчання в ПТНЗ”.

Тема дослідження затверджена вченою радою Інституту педагогіки і психології професійної освіти НАПН України (протокол № 10 від 22 вересня 2005 р.) та узгоджена міжвідомчою Радою з координації наукових досліджень у галузі педагогіки і психології в Україні (протокол № 7 від 27 вересня 2005 р.).

Мета дослідження: теоретично обґрунтувати та експериментально перевірити методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

Гіпотеза дослідження полягає в тому, що формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи в процесі фахової підготовки відбуватиметься ефективніше в процесі реалізації таких організаційно-педагогічних умов:

- розвиток мотивації майбутніх фахівців до набуття професійних умінь;

- застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності;
- використання інтегративних форм навчання;
- моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

Для досягнення мети дослідження, доведення його гіпотези необхідно було розв'язати наступні **завдання дослідження**:

1. На основі аналізу стану проблеми в педагогічній і навчально-методичній літературі з'ясувати сучасні тенденції й особливості практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи.

2. Виявити компоненти, показники та охарактеризувати рівні професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

3. Визначити організаційно-педагогічні умови формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

4. Розробити й експериментально перевірити методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи та розробити методичні рекомендації щодо ефективного формування професійних умінь.

Об'єкт дослідження: професійна підготовка фахівців у закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: зміст, форми і методи формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Теоретико-методологічною основою дослідження є фундаментальні положення теорії пізнання, професійного навчання та розвитку особистості; загальнонаукові принципи організації навчально-виховного процесу. Дослідження спирається на методологію неперервної професійної освіти (С. Гончаренко, Р. Гуревич, В. Луговий, Н. Мойсеюк, Н. Ничкало, І. Смірнов, С. Сисоєва та ін.); особистісно орієнтованої освіти (Є. Бондаревська, О. Матюшкін, В. Рибалка, В. Серіков, І. Якиманська та ін.); теорію і методику професійного навчання (С. Батишев, А. Коломієць, В. Ледньов, М. Сметанський, Г. Тарасенко та ін.); теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму (Т. Власова, В. Лозовецька, В. Федорченко, Н. Фоменко, Г. Цехмістрова та ін.); концепції формування професійних умінь (Н. Дівінська, О. Ілліна, Л. Кайдалова, Г. Ковальчук, В. Коломієць, В. Кондратюк, В. Кострач, Т. Лазарева, О. Маркович, Г. Михайлишин, І. Носач, В. Пасинок, Ж. Сироткіна та ін.).

Методи дослідження. *Теоретичні:* аналіз наукових джерел, порівняння, синтез, узагальнення інформації з проблеми дослідження з метою з'ясування сутності, структури, компонентів і показників розвитку професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, обґрунтування організаційно-педагогічних умов їх формування; метод теоретичного моделювання застосовувався з метою відображення властивостей і зв'язків об'єкта, що досліджується. *Емпіричні:* спостереження, бесіди, інтерв'ювання, анкетування, тестування, метод експертних оцінок, за допомогою яких визначався актуальний стан сформованості професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи; педагогічний експеримент здійснювався з метою перевірки організаційно-педагогічних умов та методики формування професійних умінь майбутніх

фахівців ресторанної справи; *метод математичної статистики* (критерій Пірсона хі-квадрат) застосовувалися з метою опрацювання одержаних даних, виявлення кількісних залежностей між досліджуваними явищами і перевірки достовірності результатів експериментального дослідження.

Експериментальна база дослідження. Дослідно-експериментальне дослідження проводилось на базі Київського технікуму готельного господарства (відділення: „Ресторанне господарство”) та Київського університету туризму, економіки і права, спеціальності „Готельно-ресторанна справа”. До експериментальної роботи було залучено 518 студентів та 11 викладачів.

Наукова новизна і теоретичне значення дослідження полягають у тому, що:

- *вперше* теоретично обґрунтована й реалізована в практичному навчанні поетапна методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи; обґрунтовано й експериментально перевірено організаційно-педагогічні умови формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі фахової підготовки (розвиток мотивації майбутніх фахівців до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегрованих форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі); розроблено компоненти (загальні, загальновиробничі, вузькопрофесійні уміння) та визначено рівні професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи;

- *уточнено* поняття „професійні уміння майбутніх фахівців ресторанної справи”, особистісні та професійні характеристики фахівця ресторанного бізнесу;

- *подальшого розвитку* набули теоретичні положення щодо формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанних послуг.

Практичне значення дослідження полягає у:

- розробці і впровадженні методики формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи;
- написанні навчального посібника „Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства”;
- створенні навчальних програм дисциплін „Технологія ресторанної справи” для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050401 „Туризм”, „Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання спеціальності 6.050400 „Готельне господарство”, „Основи роботи сомельє” для студентів заочної форми навчання зі спеціальності 5.091711 „Технологія харчування”;
- використанні матеріалів дослідження в практичній роботі навчальних закладів із підготовки фахівців ресторанної справи.

Результати дослідження можуть бути використані в навчальних закладах у процесі підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, а також у системі післядипломної освіти, під час проведення спецсеминарів, у самоосвіті.

Результати дослідження впроваджено: у навчально-виробничий процес Київського технікуму готельного господарства (довідка № 22-к від 11. 06. 2009

р.), Київського університету туризму, економіки і права за спеціальністю „Готельно-ресторанна справа” (довідка № 98-01-04/у від 16. 03. 2010 р.); у виробничий процес готельного комплексу „Турист” (довідка № 113 від 11. 06. 2009 р.) й Асоціації готельних об’єднань та готелів міст України (довідка № 147 від 11. 06. 2009 р.).

Апробація результатів дослідження здійснювалася відповідно до професійного спрямування на науково-практичних конференціях „Культура і освіта фахівців туристської сфери: сучасні тенденції та прогнози” (Київ, 2004), „Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми” (Вінниця, 2006); „Туристична освіта в Україні: проблеми і перспективи” (Київ, 2007); науково-практичних конференціях Інституту педагогіки та психології професійної освіти НАПН України (Київ, 2006), Інституту професійної технічної освіти НАПН України (Київ 2008, 2009); семінарах, шляхом публікацій основних результатів дослідження у провідних фахових виданнях та виданнях із проблем ресторанного бізнесу.

Основні положення дослідження доповідалися на засіданнях лабораторії сфери послуг і туризму та на засіданнях вченої ради Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. За темою дослідження опубліковано 13 наукових праць, із них 7 - одноосібно, у наукових фахових виданнях - 4.

Структура дисертації. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел, що включає 221 найменування. Повний обсяг дисертації складає 328 сторінок, з яких основного тексту 172 сторінки. Робота містить 10 таблиць, 10 рисунків, 6 додатків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **вступі** обґрунтовано актуальність теми та доцільність проведення дослідження; розкрито його об’єкт, предмет, мету та завдання; визначено концептуальні підходи та відповідні методи дослідження, етапи науково-педагогічного пошуку; розкрито наукову новизну, практичне значення здобутих результатів, особистий внесок здобувача, сформульовано висновки щодо апробації та впровадження результатів дисертаційного дослідження.

У першому розділі – **„Теоретичне обґрунтування проблеми формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи”** - проаналізовано стан дослідження проблеми у теорії та практиці, проведено аналіз професійної діяльності фахівця ресторанної справи, розглянуто проблеми та суперечності в практичній підготовці фахівця ресторанної справи, обґрунтовано структуру професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Доведено, що перехід країни на ринкові умови господарювання призвів до кардинальних змін у закладах ресторанного господарства: суттєвим чином збільшилася частка закладів із колективною і приватною формою власності, значно зросла мережа ресторанів, закладів ресторанного господарства в цілому. Усе це супроводжувалося певними змінами в організації процесу обслуговування споживачів, трансформацією вимог до приготування та оформлення страв,

посиленням уваги до потреб споживачів, їхньої платоспроможності. Нині створюються заклади ресторанного господарства, які можуть задовольнити потреби як споживачів із високим рівнем доходів, так і тих, які потребують соціального захисту. При цьому в усіх закладах ресторанного господарства важливими завданнями є забезпечення потрібного рівня обслуговування щодо якості та безпеки продуктів харчування, відповідності асортименту реалізованої продукції та послуг рівню цін. Тому поряд із закладами ресторанного господарства з високими технологіями обслуговування створюються заклади, в яких використовують традиційну технологію приготування та подання страв і традиційні форми обслуговування споживачів. Складність завдань, що постали зараз перед підприємствами галузі, зумовлена значною ємністю ринку ресторанного господарства, наявністю значної кількості своєрідних контингентів споживачів із притаманними тільки їм специфічними вимогами до організації процесу обслуговування. Це ускладнює вирішення проблем як на стадії організації обслуговування, так і теоретичного осмислення суті процесу обслуговування, факторів впливу на його моделювання й управління, якості професійної підготовки фахівців виробництва. Встановлено, що в сучасних економічних умовах значна частина фахівців ресторанної справи не здатна адаптуватися до швидкої зміни технічних та технологічних умов тих чи інших підприємств галузі, що може призвести інколи навіть до втрати роботи.

Аналіз психологічних і педагогічних джерел свідчить, що серед дослідників немає єдності в трактуванні змісту й структури поняття „уміння”; різноманітність підходів зумовлюється розбіжностями у вихідних методологічних позиціях. Зокрема, вміння розглядаються як здатність незалежно виконувати певні дії, заснована на доцільному використанні вже набутих людиною вмінь і навичок (С. Гончаренко); як можливість виконання дії на основі набутих знань для вирішення поставлених завдань (Ю. Бабанський); як здатність людини на основі знань і навичок успішно досягати свідомо поставленої мети в умовах, які постійно змінюються (Є. Мілерян) тощо. Більшістю науковців уміння розглядається як готовність, здатність, можливість виконувати певні дії в нових умовах.

Узагальнення різних підходів дає підстави трактувати „професійні уміння майбутніх фахівців ресторанної справи” як *сформовані на основі засвоєних знань, навичок і практичного досвіду способи виконання складних комплексних дій, які спрямовані на задоволення потреб та уподобань споживачів ресторанних послуг.*

Аналіз професійної діяльності сучасного фахівця ресторанної справи показав, що його реальна професійна праця в умовах комплексного надання послуг не відповідає загальносвітовим тенденціям у сфері ресторанного бізнесу, що свідчить про необхідність вибору відповідних форм і методів практичного навчання, внесення відповідних коректив до навчальних програм підготовки фахівців ресторанної справи. Вивчення особливостей професійної діяльності у закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни в організації технологічних процесів галузі зумовлюють необхідність удосконалення

професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, приведення рівня їхніх умінь у відповідність до сучасних вимог і потреб.

Урахування результатів аналізу різних підходів до структурування змісту професійних умінь, а також особливостей професійного становлення майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави виділити три компоненти в структурі їхніх професійних умінь (загальні вміння, загальновиробничі та вузькопрофесійні вміння), що відображають усвідомлення особливостей професії фахівця сфери обслуговування й власної відповідності її вимогам.

Відповідно до виділених компонентів професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи визначено показники їхньої сформованості (вміння дотримуватися зовнішнього вигляду; вміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; вміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції; вміння експлуатації виробничого обладнання; вміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; вміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв; володіння технологіями національних кухонь; вміння коригувати меню та умови подання страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; вміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; здатність самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подання). На основі визначених компонентів і показників професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи нами були визначені рівні досліджуваного феномену: низький, середній, достатній, високий.

Низький рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи характеризується, насамперед, невмінням дотримуватися відповідного зовнішнього вигляду, адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг. Рівень володіння основами бухгалтерського обліку й організації роботи складу, володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами, вміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил є недостатніми; хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції вони не володіють. У таких студентів майже відсутні загальновиробничі вміння, а саме: вміння експлуатації виробничого обладнання, вміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв, вміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції, володіння загальними технологічними процесами приготування страв. Технологіями національних кухонь вони майже не володіють. Для них характерний низький рівень сформованості й інших вузькопрофесійних умінь таких, як: вміння коригувати меню та умови подання страв, володіння загальною технологією подання страв, володіння правилами складання меню та карт напоїв, вміння обслуговувати та сервірувати святкові столи і банкети. Здатністю самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подання вони не володіють.

Середній рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи передбачає: наявність відповідного зовнішнього вигляду, щоправда за умов зовнішнього контролю; студенти частково володіють основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу, санітарно-гігієнічними нормами та правилами, вимогами техніки безпеки та протипожежними правилами; ситуативно можуть застосувати методи хіміко-фізичного контролю складу сировини та продукції тощо. Респонденти цього рівня інколи демонструють самостійні уміння експлуатації виробничого обладнання, коригування температурних режимів подачі страв і напоїв та уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції. Мають уявлення про загальні технологічні процеси приготування страв. Володіють елементарними вузькопрофесійними вміннями такими, як: коригування меню та умов подачі страв, володіння загальною технологією подачі страв. Під керівництвом викладача можуть скласти меню та карти напоїв. Їм притаманний елементарний рівень сформованості таких практичних умінь, як: обслуговування та сервірування святкових столів та банкетів. Розробляти технології нових страв та умови їх подання можуть тільки за допомогою викладача.

Достатній рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи передбачає наявність потреби у підвищенні рівня власних професійних умінь, прагнення до професіоналізму. Студенти демонструють гарний зовнішній вигляд, адекватно реагують на потреби та уподобання споживачів послуг, добре володіють основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу, володіють санітарно-гігієнічними нормами та правилами, вміють дотримуватися вимог техніки безпеки та протипожежних правил; володіють хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції тощо. Респонденти цього рівня здатні до самостійної експлуатації виробничого обладнання; уміють самостійно коригувати температурні режими подачі страв та напоїв, забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; на достатньому рівні володіють загальними технологічними процесами приготування страв. Вони мають достатні вміння коригувати меню та умови подачі страв; добре володіють технологіями національних кухонь; володіють загальною технологією подання страв і правилами складання меню та карт напоїв. Їм притаманний достатній рівень сформованості таких вузькопрофесійних практичних умінь, як: обслуговувати і сервірувати святкові столи та банкети; володіння навичками самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подання.

Високий рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи характеризується яскраво вираженими потребами в систематичному підвищенні рівня своїх професійних умінь. Студенти демонструють особливо бездоганний зовнішній вигляд, адекватно реагують на потреби та уподобання споживачів послуг; на високому рівні володіють основами бухгалтерського обліку та іншими загальними вміннями. Респонденти цього рівня завжди вправно експлуатують виробниче обладнання; майстерно коригують температурні режими подання страв та напоїв; завжди уміють забезпечити режими зберігання сировини та продукції. Загальними технологічними процесами приготування страв володіють відмінно, на найвищому рівні. Їм притаманний високий рівень сформованості

вузькопрофесійних практичних умінь таких, як: володіння технологіями національних кухонь, уміння коригувати меню та умови подання страв. Вони майстерно володіють загальною технологією подачі страв, правилами складання меню та карт напоїв. Стосовно вміння обслуговування та сервірування святкових столів та банкетів, володіння навичками самостійно розробляти технології нових страв, їх відрізняє творчий, креативний підхід.

У другому розділі – **„Організаційно-методичні засади формування професійних умінь сучасного фахівця ресторанної справи”** - розглядається зміст практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи, організація процесу практичної підготовки майбутнього фахівця; обґрунтовано організаційно-педагогічні умови ефективного формування професійних умінь та методика формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

З'ясовано, що практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися на засадах застосування модульного підходу з опануванням наступних змістових модулів: організаційний модуль, робота в команді, технологічний модуль, технічний модуль, психологічний модуль, робота зі споживачем послуг.

Вивчення особливостей професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни організаційних засад технічних та технологічних процесів виробництва продукції є засадовим у визначенні основних підходів щодо вибору форм і методів професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи.

Важливе значення у формуванні відповідних професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має його самостійна діяльність, спрямована на відпрацювання таких найважливіших складових майбутньої професії:

- складання меню;
- алгоритм приготування та відпуску страв;
- праця зі збірником рецептур страв;
- робота з нормативно-технічною документацією;
- складання технологічних карт.

Організація навчально-виховного і навчально-виробничого процесу має здійснюватися за допомогою відповідних форм навчально-пізнавальної діяльності, що найбільшою мірою відтворюють реальні умови праці. На цій основі реалізується професійно-практична діяльність студентів. Реалізація принципу міждисциплінарності зумовлює певні вимоги до процесу організації професійного навчання з урахуванням взаємозв'язку теоретичної і навчально-виробничої підготовки. Практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи має передбачати застосування форм навчально-пізнавальної діяльності, які забезпечують творчий, пошуковий характер професійних дій. Формування комунікативних умінь професійного спілкування, моделювання у процесі підготовки реальних проблем та ситуацій дасть змогу розширити простір його професійної та соціальної взаємодії з галузевим середовищем.

Узагальнення результатів аналізу наукової літератури з проблеми дослідження та сучасної практики професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави визначити комплекс організаційно-педагогічних умов ефективного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегрованих форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

Визначені організаційно-педагогічні умови було покладено в основу експериментальної методики формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи. Обґрунтовано, що педагогічний супровід формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи в процесі фахової підготовки доцільно здійснювати за такими напрямками: чітке визначення цільової установки, мотивації щодо оволодіння базовими професійними діями й операціями; становлення професійно-орієнтованої основи дій майбутніх фахівців на рівні оперативного застосування набутих умінь; відпрацювання нових способів професійних дій; закріплення набутих умінь у процесі самостійного виконання конкретних практичних завдань; аналізу результатів власних професійних дій і їх корекція.

Ці ланки складають основу дидактичної структури виробничого навчання майбутнього фахівця ресторанної справи у формуванні його професійних умінь відповідно до вимог і потреб сучасного ринку ресторанних послуг.

У третьому розділі – „Експериментальна перевірка ефективності методики формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи” - проаналізовано вихідний стан сформованості професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи; викладено результати експериментальної перевірки обґрунтованих організаційно-педагогічних умов та методики формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи; проаналізовано й узагальнено результати дослідно-експериментальної роботи.

З метою з'ясування рівня професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи на початку експериментального дослідження нами проведено констатувальний експеримент. Діагностика проводилась за виокремленими нами компонентами і відповідними показниками з використанням таких методів: спостереження, опитування, анкетування, тестування, аналіз продуктів діяльності, контрольні роботи, картки рівня розвитку вузькопрофесійних умінь, експертної оцінки тощо.

Аналіз результатів діагностичного обстеження виявив, що рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи не відповідає сучасним державним і суспільним вимогам, а відтак потребує змін в організації навчального процесу підготовки фахівців ресторанної справи. За результатами констатувального експерименту виявилось, що переважна більшість респондентів мають низький рівень професійних умінь (47 %) та середній

(37 %); достатній рівень професійних умінь мають лише 11 % опитаних, а високий – тільки 4 %.

У результаті дослідно-експериментальної роботи отримані дані, що підтверджують можливість педагогічного впливу на формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи в процесі фахової підготовки.

Доведено ефективність формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи за дотримання таких педагогічних умов: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегрованих форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

У третьому розділі презентована організаційно-педагогічна модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи. Вона має такі структурні елементи: концептуальний блок (мета, завдання, педагогічні підходи до формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, принципи); процесуальний блок (організаційно-педагогічні умови, етапи, методи, форми, дисципліни) та результативний блок (компоненти та рівні професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи) (рис.1).

Методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи поєднує етапи: когнітивний, операційний та самостійний.

Метою когнітивного етапу формувального експерименту було формування у студентів професійних умінь організації технологічних процесів на підприємствах ресторанного господарства, розвиток професійної зацікавленості обраною професією. В результаті цього етапу студенти мали оволодіти загально-навчальними вміннями й одержати уявлення про умови майбутньої професійної діяльності, отримати первинний досвід, практичні навички в реальних умовах праці. Серед методів, які ми використовували на цьому етапі слід виділити такі: ігрове проектування, аналіз виробничих ситуацій, екскурсії в заклади ресторанного господарства, розв'язання реальних практичних ситуацій тощо.

Операційний етап формувального експерименту було спрямовано на формування в реальних умовах праці спеціальних професійних умінь, відповідних фахових якостей і здібностей. У результаті цього етапу студенти повинні були навчитися здійснювати виробничі дії, пов'язані з організацією виробничого процесу підприємства за завданням керівників.

Серед завдань цього етапу слід виділити розвиток, переважно, таких умінь: експлуатація виробничого обладнання, вміння коригувати температурні режими подання страв і напоїв, вміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції, володіння загальними технологічними процесами приготування страв тощо. Ці завдання вирішувалися такими методами: професійний тренінг, ділові ігри („Професійна нарада” „Професійна гра”, „Професійний конкурс”, „Я – директор ресторану”, „Позаштатна ситуація в діяльності підприємств харчування”, „Міра”, „Парламент”, „Знайти зміни”, „Відновити логіку”, „Детектив”) тощо.



Рис.1. Модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи

Метою наступного, самостійного етапу формувального експерименту була самостійна професійна підготовка, набуття практичного досвіду під час роботи на різних видах підприємств. У результаті цього етапу студенти повинні були навчитися самостійно здійснювати виробничу діяльність, адекватно реагувати на виробничі ситуації, що виникають, уміти працювати в колективі з великою групою людей.

Серед завдань цього етапу слід виділити розвиток, переважно, таких умінь: володіння технологіями національних кухонь, уміння коригувати меню та умови подачі страв, володіння загальною технологією подачі страв, володіння правилами складання меню та карт напоїв, уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети, здатністю самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подання тощо. Для цього ми використовували методи складання індивідуальних програм професійного саморозвитку, творчі завдання, професійні конкурси, розробка програм удосконалення технологічних та технічних умов виробництва тощо.

Якісний та кількісний аналіз даних, одержаних після експерименту, та їхнє зіставлення з початковими дозволили зробити висновок стосовно педагогічної обґрунтованості та позитивного впливу виокремлених організаційно-педагогічних умов та розробленої методики щодо підвищення рівня професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Динаміку рівнів професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у порівнянні результатів контрольної та експериментальної груп до експериментального дослідження і після нього представлено на рис.2.

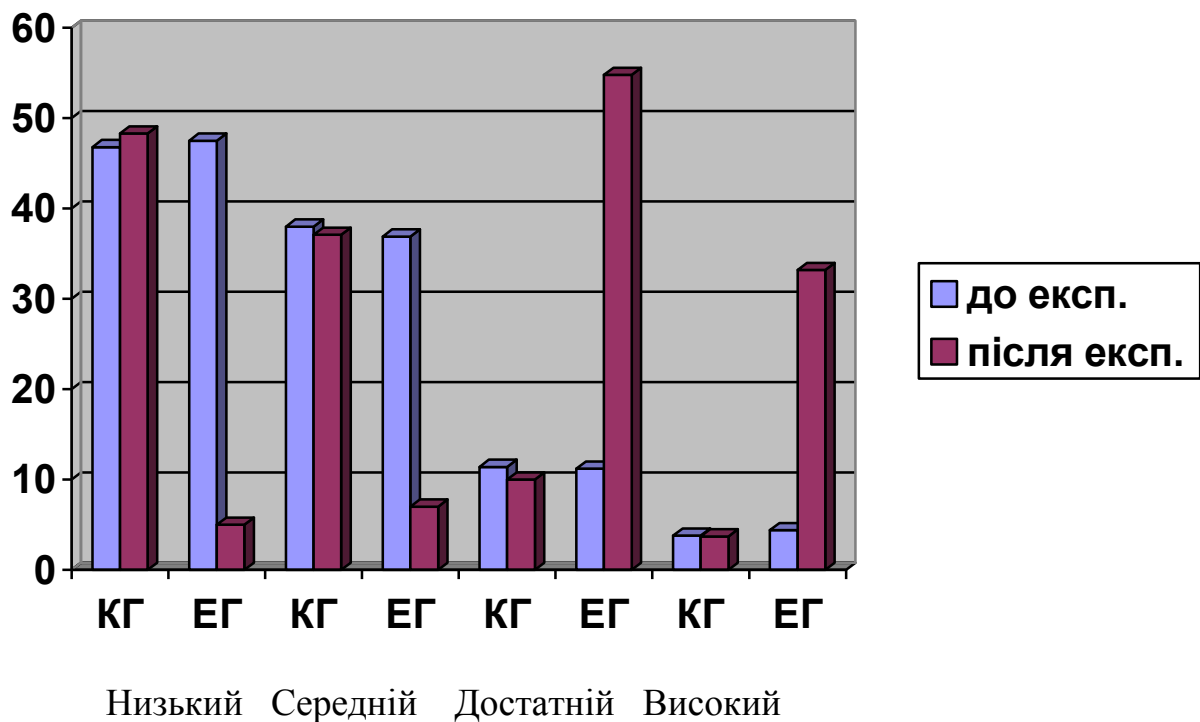


Рис.2. Динаміка професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи (до і після експерименту, КГ та ЕГ)

Як видно з діаграми, після експерименту ситуація істотним чином змінилася. Якщо до експерименту в ЕГ було 4,4 % студентів із високим рівнем професійних умінь, до після нього їх стало 33,2 %. Значна динаміка спостерігається стосовно достатнього рівня: якщо до експерименту таких студентів було 11,2 %, то стало – 54,8 %. Респондентів із середнім та низьким рівнем професійних умінь навпаки зменшилось: було 36,9 %, а стало 7 % (середній рівень), було 47,5 %, а стало 5 % (низький рівень). Використання критерію згоди Пірсона засвідчило статистичну достовірність цих змін. У контрольній групі статистично значущих змін не відбулося.

Результати проведеного дослідження дають підстави стверджувати те, що мету досягнуто, висунуту гіпотезу підтверджено, завдання виконано. Це дає змогу зробити такі **висновки**:

1. У сучасних умовах від фахівців ресторанної справи вимагається не тільки ґрунтовне засвоєння фахових знань, а й високий рівень професійних умінь, здатність до постійного професійного самовдосконалення. Результати аналізу практики підготовки фахівців ресторанної справи свідчать, що традиційна організація фахової підготовки не забезпечує необхідного рівня професійних умінь більшої частини студентів. Саме тому важливого значення набуває проблема обґрунтування організаційно-педагогічних умов ефективного формування їхніх професійних умінь та розробки відповідної методики. Аналіз професійної діяльності сучасного фахівця ресторанної справи показав, що його реальна професійна праця в умовах комплексного надання послуг не відповідає загальносвітовим тенденціям у сфері ресторанного бізнесу, що свідчить про необхідність вибору відповідних форм і методів практичного навчання, внесення відповідних коректив до навчальних програм підготовки фахівців ресторанної справи. Вивчення особливостей професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни в організації технологічних процесів галузі зумовлюють необхідність удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, приведення рівня їхніх умінь у відповідність до сучасних вимог і потреб.

Узагальнення різних підходів дає підстави трактувати професійні уміння майбутніх фахівців ресторанної справи як *сформовані на основі засвоєних знань, навичок і практичного досвіду способи виконання складних комплексних дій, які спрямовані на задоволення потреб та уподобань споживачів ресторанних послуг*.

2. Урахування результатів аналізу різних підходів до структурування змісту професійних умінь, а також особливостей професійного становлення майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави виділити три компоненти у структурі їхніх професійних умінь (загальні уміння, загальновиробничі та вузькопрофесійні уміння), що відображають усвідомлення особливостей професії фахівця сфери обслуговування й власної відповідності її вимогам.

Відповідно до виділених компонентів професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи визначено показники: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації

роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції; уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подання страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв; володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; здатність самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подання, на основі комплексного врахування яких визначено й охарактеризовано чотири рівні професійних умінь студентів (високий, достатній, середній і низький).

3. Узагальнення результатів аналізу наукової літератури з проблеми дослідження та сучасної практики професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави визначити комплекс організаційно-педагогічних умов ефективного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегрованих форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі. У дослідженні визначена організаційно-педагогічна модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка включає такі структурні елементи: концептуальний блок (мета, завдання, педагогічні підходи та принципи навчання); процесуальний блок (організаційно-педагогічні умови, етапи, форми, методи та дисципліни); результативний блок (компоненти та рівні професійних умінь).

4. Розроблено, теоретично вмотивовано й експериментально перевірено методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка включає такі етапи: когнітивний, операційний та самостійний. Методика реалізовувалась під час вивчення фахових дисциплін: „Технологія виробництва кулінарної продукції”, „Організація виробництва в закладах ресторанного господарства”, „Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції”, „Товарознавство харчових продуктів”, „Устаткування закладів ресторанного господарства” та ін.

5. Аналіз результатів формувального експерименту засвідчив, що реалізація обґрунтованих педагогічних умов та запропонованої методики суттєво стимулює розвиток усіх структурних компонентів професійних умінь майбутніх фахівців: загальних, загальновиробничих та вузькопрофесійних умінь. В експериментальній групі, на відміну від контрольної, збільшилась кількість студентів із високим (з 4,4 % до 33,2 %) і достатнім (з 11,2 % до 54,8 %) рівнями професійних умінь, і водночас зменшилось число студентів із середнім (з 36,9 % до 7 %) та низьким рівнем професійних умінь (з 47,5 % до 5 %), що свідчить про ефективність обґрунтованих організаційно-педагогічних умов та розробленої

поетапної методики формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Проведене дослідження, певна річ, не вичерпує всіх аспектів проблеми формування професійних умінь фахівців ресторанної справи. Перспективи подальших досліджень полягають у з'ясуванні можливостей ефективного застосування нових інформаційних технологій у розвитку професійних умінь майбутніх фахівців, у вивченні педагогічних умов формування їхньої професійної спрямованості.

Основні положення дисертації відображено в таких **публікаціях** автора:
Статті в провідних фахових виданнях:

1. **Гайовий І.І.** Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І.І.Гайовий // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2006. – Вип. 10. – С. 278-282.

2. **Гайовий І.І.** Методи практичної підготовки фахівця ресторанної справи у процесі вивчення спеціальних дисциплін / І.І. Гайовий // Науковий часопис// Соціологія, соціальна робота, соціальна педагогіка, управління.: К.- 2009. Серія 11. – Вип.8., - С. 28-33.

3. **Гайовий І.І.** Практичні засади формування початкового професійного досвіду майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі його підготовки/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. – Вип. 21. – С. 209–214.

4. **Гайовий І.І.** Ефективність практичної підготовки фахівця ресторанної справи / І.І. Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. – Вип. 22. – С. 143–149.

Навчально-методичні матеріали:

5. **Гайовий І.І.**, П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підручник для вузів - Київ: нац. торг-економ. університет, 2005. – С. 325-350. (особистий внесок дисертанта С.6-14)

6. **Гайовий І.І.**, Куш Т.О. Навчальна програма дисципліни „Технологія ресторанної справи” для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050401 „Туризм” - Київ: КУТЕП, 2009. – 15 с. (особистий внесок дисертанта С.6-14)

7. **Гайовий І.І.**, Куш Т.О. Робоча програма дисципліни „Технологія ресторанної справи” для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050401 „Туризм” - Київ: КУТЕП, 2009. – 27 с. (особистий внесок дисертанта С.6-14)

8. **Гайовий І.І.**, Гайова Р.О. Навчальна програма дисципліни „Кухні народів світу” для студентів всіх форм навчання спеціальності 6.050400 „Готельне господарство” - Київ: КУТЕП, 2009. – 15 с. (особистий внесок дисертанта С.6-14)

9. **Гайовий І.І.**, Більчук Т.В. Робоча програма дисципліни „Основи роботи сомельє” для студентів заочної форми навчання зі спеціальності 5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. – 15 с. (особистий внесок дисертанта С.6-14)

10. **Гайовий І.І.** Опорний конспект лекції дисципліни „Барна справа” на тему: ”Фахівець з пива” для студентів всіх форм навчання зі спеціальності 5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. – 28 с.

11. **Гайовий І.І.** Опорний конспект лекцій дисципліни „Основи роботи сомельє” для студентів всіх форм навчання зі спеціальності 5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. – 71 с.

12. **Гайовий І.І.** Методичні рекомендації з ефективного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи. Для студентів всіх форм навчання зі спеціальності 5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. - 22 с.

Інші матеріали:

13. **Гайовий І.І.** Організація навчально-виробничої практики у підготовці фахівців ресторанної справи як педагогічна проблема / І.І.Гайовий// Зб. наук. пр.// Міжнародна науково-практична конференція. Туристична освіта в Україні: Проблеми і перспективи/ Випуск 1, - К- 2007. – С. 154-157.

Анотації

Гайовий Іван Іванович. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти. - Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. – Вінниця, 2010.

Дисертація присвячена теоретико-експериментальному дослідженню проблеми формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

На основі аналізу сучасної психологічної, педагогічної та спеціальної літератури проаналізовано стан практичної підготовки фахівця ресторанної справи. Визначено основні суперечності щодо відповідності професійної підготовки фахівців ресторанної справи сучасним вимогам і потребам споживачів. Обґрунтовано й експериментально перевірено комплекс організаційно-педагогічних умов ефективного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з

використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі. В дослідженні визначена організаційно-педагогічна модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи. Експериментально перевірено ефективність запропонованих методів формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Ключові слова: професійна підготовка, фахівець ресторанної справи, професійні уміння, структурні компоненти, практична підготовка, ресторанна справа.

Гаевой Иван Иванович. Формирование профессиональных умений будущего специалиста ресторанного дела в процессе специальной подготовки. – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. - Винницкий государственный педагогический университет имени Михаила Коцюбинского. – Винница, 2010.

Диссертация посвящена теоретико-экспериментальному исследованию проблемы формирования профессиональных умений будущего специалиста ресторанного дела в процессе специальной подготовки.

На основе анализа литературы по проблеме исследования проанализировано состояние практической подготовки специалиста ресторанного дела.

Обобщение разных подходов дает основания трактовать профессиональные умения будущих специалистов ресторанного дела как сформированные на основе усвоенных знаний, привычек и практического опыта способы выполнения сложных комплексных действий, направленные на удовлетворение нужд и вкусов потребителей ресторанных услуг.

Учет результатов анализа разных подходов к структуре профессиональных умений, а также особенностей профессионального становления будущих специалистов ресторанного дела дает основания выделить три компонента в структуре их профессиональных умений (общие умения, общепроизводственные и узкопрофессиональные умения).

Согласно выделенным компонентам профессиональных умений будущих специалистов ресторанного дела определены такие показатели: умение придерживаться внешнего вида; умение адекватно реагировать на нужды и вкус потребителей услуг; владение основами бухгалтерского учета; владение санитарно-гигиеническими нормами и правилами; умение придерживаться требований техники безопасности и противопожарных правил; владение методами контроля состава сырья и продукции; умение эксплуатации производственного оборудования; умение корректировать температурные режимы подачи блюд; умение обеспечивать режимы хранения сырья и продукции; владение общими технологическими процессами приготовления блюд; владение технологиями национальных кухонь; умение корректировать

меню и условия подачи блюд; владение общей технологией подачи блюд; владение правилами составления меню и карт напитков; умение обслуживать и сервировать праздничные столы и банкеты; способность самостоятельно разрабатывать технологии новых блюд и условия их подачи, на основе комплексного учета которых определено четыре уровня профессиональных умений студентов (высокий, достаточный, средний и низкий).

Обобщение результатов анализа научной литературы по проблеме исследования и современной практики профессиональной подготовки будущих специалистов ресторанного дела дает основания определить комплекс организационно-педагогических условий эффективного формирования профессиональных умений будущих специалистов ресторанного дела: развитие мотивации студентов к обретению профессиональных умений; применение системного подхода в учении с использованием принципов последовательности, прогнозируемости, междисциплинарности; использование интегрированных форм обучения; моделирование в учебном процессе производственных условий реально действующих предприятий области. В исследовании определена организационно-педагогическая модель формирования профессиональных умений будущих специалистов ресторанного дела, которая включает такие структурные элементы: концептуальный блок (цель, задача, педагогические подходы и принципы обучения); процессуальный блок (организационно-педагогические условия, этапы, формы, методы и дисциплины); результативный блок (компоненты и уровни профессиональных умений).

Анализ результатов эксперимента подтвердил, что реализация обоснованных педагогических условий и предложенной методики существенно стимулирует развитие всех структурных компонентов профессиональных умений будущих специалистов: общих, общепроизводственных и узкопрофессиональных умений. В экспериментальной группе, в отличие от контрольной, увеличилось количество студентов с высоким (с 4,4 % до 33,2 %) и достаточным (с 11,2 % до 54,8 %) уровнями профессиональных умений, и вместе с тем уменьшилось число студентов со средним (с 36,9 % до 7 %) и низким уровнем профессиональных умений (с 47,5 % до 5 %), что свидетельствует о эффективности обоснованных организационно-педагогических условий и разработанной поэтапной методики формирования профессиональных умений будущих специалистов ресторанного дела.

Проведенное исследование, конечно, не исчерпывает всех аспектов проблемы формирования профессиональных умений специалистов ресторанного дела. Перспективы дальнейших исследований состоят в выяснении возможностей эффективного применения новых информационных технологий в развитии профессиональных умений будущих специалистов, в изучении педагогических условий формирования их профессиональной направленности.

Ключевые слова: профессиональная подготовка, специалист ресторанный дела, профессиональные умения, структурные компоненты, практическая подготовка, ресторанное дело.

Haiovyi Ivan Ivanovych. Forming professional skills of a tourism expert in the process of studying special disciplines. - Manuscript.

The thesis for a scientific degree of the Candidate of Sciences in Pedagogics, speciality 13.00.04 – theory and methods of vocational education. – Vinnitsia State Pedagogical University named after Mykhailo Kotsyubynskyi, Vinnitsia, 2010.

The dissertation deals with theoretical and experimental study of the issue of forming professional skills of a tourism expert in the process of studying special disciplines.

The status of practical training of tourism experts has been studied based upon the analysis of contemporary psychological and pedagogic, economical and professional literature. Basic inconsistencies in compliance of vocational training of tourism experts with the modern challenges and requirements of tourism product market as well as corresponding social and economic aspects of effective vocational training of a prospective tourism expert are being defined in the dissertation. Some modern tendencies of tourism experts' training techniques are being analysed. Some conceptual principles of forming professional skills of modern specialist in restaurant operations based upon simulation of some peculiar features of occupational activity of the specialist in contemporary types of restaurant businesses have been developed. A pattern of personal and professional qualities of a specialist of restaurant operations has been created. Some forms and methods of vocational training aimed to form professional skills of modern specialist in restaurant operations have been determined and corresponding evaluation criteria substantiated. The effectiveness of suggested methods of practical training has been experimentally tested.

Key words: vocational training, specialist in restaurant operations, forming the pattern of competency, evaluation criteria, professional skills, practical training, restaurant operations.