

Долгопол О.О.¹

Педагогічні умови формування організаторських умінь майбутніх молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування в процесі професійної підготовки у коледжі

¹ Долгопол Олена Олександрівна, здобувач ХНПУ імені Г.С. Сковороди, викладач Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету, м. Харків, Україна

Анотація: Враховуючи важливість сформованих на високому рівні організаторських умінь для практичної діяльності фахівців сфери ресторанного обслуговування, проаналізовано досвід фахової підготовки спеціалістів даної галузі. На підставі аналізу наукових джерел, досвіду роботи сформульовано та практично перевірено педагогічні умови щодо формування організаторських умінь майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування. Ефективність формування організаторських умінь майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування підвищиться, якщо забезпечити: 1) стимулювання професійної спрямованості студентів на успішне опанування обраною спеціальністю; 2) залучення студентів до виконання організаторських завдань і доручень у різних видах професійної підготовки з метою трансформації отриманих професійних знань в уміння й навички; 3) самовдосконалення організаторських якостей студентів.

Ключові слова: організаторські уміння, фахівець сфери ресторанного обслуговування, формування організаторських умінь, педагогічні умови формування організаторських умінь.

Постановка проблеми. За даними освітнього порталу «Освіта.іа» на сьогодні в Україні функціонує близько 40 коледжів, технікумів, інститутів, що готують фахівців сфери обслуговування за I-II рівнем акредитації. Щороку з цих ВНЗ випускається близько 2,5 тисяч дипломованих фахівців, 60-70% яких продовжують навчання за обраною спеціальністю за ОКР «спеціаліст» або «магістр», і лише в середньому 30-40% починають працювати за спеціальністю. Ці та інші факти вказують на протиріччя між затребуваністю у кваліфікованих фахівцях сфери ресторанного обслуговування закладами ресторанного господарства (далі – ЗРГ), здавалось би, більш ніж достатньою їх кількістю під час навчання у ВНЗ та недостатньою кількістю «на виході», що і спричиняє попит серед роботодавців. За III-IV рівнями акредитації фахівців сфери ресторанного обслуговування на сьогодні готують 20 ВНЗ (за ОКР «спеціаліст»), у тому числі, 13 із них – за ОКР «магістр». Випускники цих освітньо-кваліфікаційних рівнів у подальшому ведуть пошук роботи на високих керівних посадах. Тож ринок праці потребує фахівців-практиків, якими є випускники-молодші спеціалісти. Не менш гостро стоїть питання науково-методичного (наприклад, відсутність нової фахової літератури), матеріально-технічного (наприклад, створення сучасних умов для проведення лабораторно-практичних занять, наявність обладнання тощо) забезпечення підготовки за вказаною спеціальністю. Разом з тим вивчення галузевих нормативних документів щодо підготовки спеціалістів сфери ресторанного обслуговування засвідчило факт важливості для фахової майстерності студентів даної спеціальності сформованих на високому рівні організаторських умінь. Тож створення найбільш комфортних педагогічних

умов для формування організаторських умінь у майбутніх молодших спеціалістів під час їхньої професійної підготовки у коледжі в цілому дозволить вирішити питання випуску конкурентоспроможного, затребуваного на ринку праці випускника коледжу, який здатний у відповідності до швидкозмінних вимог до фахівця виконувати професійно функціональні обов'язки.

Метою статті є перевірити гіпотезу щодо педагогічних умов формування організаторських умінь майбутніх молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування в процесі професійної підготовки у коледжі, описати основні форми і методи проведеного формувального експерименту, на основі отриманих даних під час його проведення зробити висновки щодо ефективності педагогічних умов.

Основна частина. Як вірно зазначив дослідник Ю. Сокольников, логіка педагогічної діяльності являє собою логіку вибору задач діяльності, їх висунання та вирішення [8, с.71]. З позицій системного підходу в педагогіці формування організаторських умінь у студентів можна розглядати як відокремлену предметну виховну дидактичну систему, що функціонує як частина цілої педагогічної системи та сприяє формуванню однієї сторони цілісного професійного розвитку студента-професіонала. Управління даною системою педагог здійснює шляхом рішення навчальних задач.

У процесі дослідження питання формування організаторських умінь на основі вивчення праць з питань функціональних обов'язків менеджерів (М. Вудкок, Д. Френсис, Є. Сахно, М. Дорош, П. Перерва та інші), особливостей професійної підготовки спеціалістів даної сфери (Л. Радченко, В. Лук'янов та інші), освітньо-кваліфікаційної характеристики майбутніх спеціалі-

стів сфери ресторанного обслуговування, нами було висунута гіпотеза, що ґрунтується на припущенні про те, що ефективність формування організаторських умінь майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування підвищиться, якщо забезпечити: 1) стимулювання професійної спрямованості студентів на успішне опанування обраною спеціальністю; 2) залучення студентів до виконання організаторських завдань і доручень у різних видах професійної підготовки з метою трансформації отриманих професійних знань в уміння й навички; 3) самовдосконалення організаторських якостей студентів.

Для підтвердження висунутої гіпотези на базі Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (далі – ХТЕК КНТЕУ) протягом 2008-2012рр. було проведено педагогічний експеримент. Важливою складовою дослідження є розробка критеріїв та показників рівнів сформованості організаторських умінь для студентів даної спеціальності. Такими критеріями і показниками були визначені: мотиваційно-ціннісний (професійна спрямованість (ціннісне ставлення до обраної професії, професійно-пізнавальний інтерес), усвідомлення значущості організаторських умінь як важливої складової професіоналізму сучасного фахівця у сфері ресторанного обслуговування, прагнення до професійного самовдосконалення професійно-організаторських умінь), теоретичний (знання про суть, норми і правила організаторської професійної діяльності, зміст організаторських умінь спеціалістів у сфері ресторанного обслуговування), операційно-діяльнісний (сформованість загальних і специфічних професійно-організаційних умінь), рефлексивно-особистісний (самооцінка студентів щодо сформованості в них організаторських умінь, виявлення організаторських якостей).

На думку М. Кубишкіної, важливими шляхами і засобами мотивації студентів до професійної діяльності, оволодіння фахом, накопичення особистого досвіду є різні новітні технології: діалогічні форми і методи освіти й виховання (групові дискусії, аналіз соціально-професійних ситуацій, діалогічні лекції); активні та евристичні методи (мозковий штурм, синектика та ін.); тренінгові технології (тренінг рефлексивності, професійно поведінковий тренінг та ін.) [3, с. 44]. Вони спрямовані на постійне збагачення досвіду творчості, формування механізмів самопізнання, самоорганізації та самореалізації особистості, сприяють розкриттю особистісного потенціалу студентів. На рівні професійної підготовки майбутніх молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування реалізація педагогічних умов відбувалася шляхом спрямованості студентів на успішну професійну діяльність, на-

дання педагогічної підтримки різних видів (співпраця, ініціювання, створення ситуації успіху, визнання досягнень тощо) на всіх етапах професійної підготовки в різних формах (індивідуальній, фронтальній і груповій) різноманітного характеру (превентивний, оперативний, безпосередній, опосередкований); застосування на заняттях проблемних бесід, бесід-роздумів, міні-дискусій, лекції з розглядом ситуацій успіху, семінарських занять із запровадженням діалогово-дискусійних методів («мозкового штурму», «круглого столу», «аналізу ситуацій»), практичних занять у спеціалізованих кабінетах, лабораторіях, навчальних ресторанах, що спонукають студентів до імітації майбутньої діяльності; тренінгів (тренінг міжособистісного спілкування, тренінг мотивації досягнення успіху); залучення студентів до участі у конкурсах професійної майстерності, до наукової роботи; екскурсії до закладів ресторанного господарства; зустрічі з видатними організаторами ресторанного бізнесу, участь у майстер-класах відомих рестораторів тощо.

Доцільно зазначити, що активно застосовувалися в експериментальній групі ігрові елементи також і в позааудиторній роботі. Детально вивчивши великий досвід методів організаторської роботи у колективі молоді (праці А. Лутошкіна, І. Мангутова, Л. Уманського та ін.), викладачі ХТЕК КНТЕУ широко застосовували надбання дослідників питання в роботі з експериментальною групою. Ігри, спрямовані на встановлення взаємодії, на створення команди часто проводилися в першому семестрі першого курсу. Вони сприяли формуванню вміння працювати в команді, синхронно з іншими людьми, підвищенню згуртованості в групі, формували зону спільних інтересів, підтримку, продуктивну форму соціальної поведінки, уміння слухати лідера, виявленню організатора в колективі тощо. Ігри на виховній годині під час знайомства («Слон», «Стіна» та ін.), квест-ігри (виконання завдань на кожній станції, пошук скарбів, командні естафети тощо) теж позитивно вплинули на розвиток почуття команди у студентів, на вибір між ними лідера-організатора. Комплексні ігри, наприклад, вибори президентів, парламенту, органів студентського самоврядування вимагають від організаторів дотримання головної вимоги: відтворення процедур відповідно до реальної нормативної бази. Результатами таких ігор є: навчання основам самопрезентації та самореалізації; виявлення лідерства і формування соціального інституту організаторів академічних груп; розвиток уміння самостійно приймати рішення та відповідальності; вміння організувати самостійну діяльність. Також ефективними виявилися ділові ігри з ви-

користанням програмних продуктів; створення, аналізу, розв'язання, моделювання та програмування різноманітних імітаційних ситуацій професійного характеру («Прийняття управлінського рішення», «Стратегія усунення конфліктів»), майстер-класи, створення атмосфери «занурення» в процес майбутньої професії, участь в обслуговуванні різноманітних прийомів, бенкетів, свят гостей різного рангу; проходження навчальної та виробничої практики у сучасних закладах ресторанного господарства з постановкою цільових завдань для їх проходження; організація науково-дослідницької діяльності (активне залучення майбутніх фахівців до написання рефератів, до виконання курсових, конкурсних науково-дослідних робіт; підготовка виступів на науково-практичних конференціях).

Для забезпечення професійної мотивації студентів спеціальності «Ресторанне обслуговування» в навчальний та позанавчальний час викладачами ХТЕК КНТЕУ проводилися різноманітні заходи, спрямовані на такі цілі:

- ознайомлення студентів із майбутньою професійною діяльністю та її суспільною значущістю, з вимогами, які вона висуває до знань, умінь і якостей особистості фахівця;

- створення уявлень про професіонала з обраної спеціальності, усвідомлення найближчих (безпосередніх) і кінцевих (перспективних) цілей професійного навчання;

- формування ціннісних орієнтацій, що пов'язані з професійною діяльністю;

- підтримання зацікавленості й «пізнавального» психологічного клімату в студентській академічній групі.

Особливого значення під час проведення формувального експерименту педагогічними працівниками приділялося методу доручення. Даючи тимчасові чи постійні, прості чи складні доручення, педагоги враховували індивідуальні особливості студентів. Доручення підбиралися з таким розрахунком, щоб його виконання сприяло розвитку необхідних вихованцеві якостей. Так, використовуючи метод доручення, студенти самостійно організували та провели на достатньо високому рівні ряд позааудиторних заходів, що в цілому вплинуло на сформованість організаторських умінь студентів експериментальної групи.

Для організації професійного самовиховання студентів здійснювалася їх спеціальна теоретична і практична підготовка до цієї діяльності шляхом уведення спецкурсів, тренінгів, тощо. Особливу увагу приділяли звітуванню студентів про результати самовиховання в процесі складання портфоліо, заповнення «Щоденників професійного вдосконалення» [7, с. 249], публічного презентування досягнутих результатів. Також

ефективними в плані самовиховання студентів виявилось самостійне вивчення студентами журналів «Ресторатор», «Гостиничный & ресторанный бизнес», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Империя вкуса», «Моё дело. Ресторан», «Общепит: бизнес и искусство», «Ресторанные ведомости», «РесторановедЪ», «Современный ресторан» з подальшим обговоренням окремих статей, складанням анотацій та рецензій.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Проведений формувальний експеримент дозволяє зробити деякі висновки. Проведеним експериментом науково обґрунтовано педагогічні умови формування організаторських умінь майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування, а саме: стимулювання професійної спрямованості студентів на успішне опанування обраною спеціальністю; залучення студентів до виконання організаторських завдань доручень у різних видах професійної підготовки з метою трансформації отриманих професійних знань в уміння й навички; забезпечення процесу самовдосконалення організаторських якостей студентів.

Експериментально доведена ефективність обраних методів для забезпечення педагогічних умов. Так, у експериментальній групі кількість студентів із високим рівнем сформованості організаторських умінь зросла на 17 %, у контрольній групі – на 4 %; із середнім рівнем сформованості організаторських умінь в експериментальній групі кількість студентів підвищилася на 8,4 %, у контрольній групі – на 2%. Отже, порівняння отриманих результатів свідчить про ефективність науково обґрунтованих педагогічних умов формування організаторських умінь майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування. Уточнено критерії (мотиваційно-ціннісний, теоретичний, операційно-діяльнісний, рефлексивно-особистісний) та показники рівнів сформованості організаторських умінь молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування. Проведене дослідження не вичерпує всіх аспектів визначеної проблеми. Перспективними для подальшого наукового пошуку є питання удосконалення навчально-методичного забезпечення (інноваційних технологій, форм, методів, засобів) формування організаторських умінь в майбутніх фахівців ресторанного обслуговування. Під час експерименту активізувалися практично всі складові потенціалу студентів. Цей процес бере початок ще в школі, продовжується у коледжі та характеризує в кінцевому результаті розвиток особистості фахівця. Він не може зупинити особистість, яка планує досягти вершин професійної майстерності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Вудкок М., Фрэнсис Д. Раскрепощённый менеджер / М. Вудкок, Д. Фрэнсис. – М.: Дело. – 2001. – 320 с.
2. Галузевий стандарт вищої освіти. Освітньо-кваліфікаційна характеристика молодшого спеціаліста галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 140101 «Організація обслуговування в ресторанах» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» – Київ: МОНУ, 2010. – 48 с.
3. Кубышкина М.Л. Психологические особенности мотивации социального успеха М.Л. Кубышкина// Автореф. Дис. ...канд. – Спб., 1997.
4. Менеджмент сервісу теорія та практика: навчальний посібник / Є. Сахно, М. Дорош, А. Ребенок. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 327 с.
5. Організація готельно-ресторанного обслуговування: Навчальний посібник/ Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.
6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник/ Л.О. Радченко та ін. – Х.: Світ книг, 2012. – 288 с.
7. Перерва П.Г. Искусство самомаркетинга. Трудоустройство без проблем / П.Г. Перерва. – Х.: Фактор, 2009. – 437 с.
8. Сокольников Ю.П. Теория и логика педагогической деятельности. / Ю. Сокольников. – Москва-Белгород: Изд-во БГУ, 2000. – 150 с.

Dolgopol E.A.

Pedagogical conditions of formation of organizational skills of future junior restaurant service specialists in the process of their professional training in college

Annotation: Considering the importance of organizational skills in practical activity of specialists of restaurant service, formed on high level, we analyze experience of professional preparation of specialists of this branch. Based on the analysis of scientific sources, experience of job pedagogical conditions for the formation of managerial skills of future specialists of the restaurant service were formulated and practically tested. Efficacy of formation of organizational skills of future specialists of the restaurant service will rise up if we provide: 1) stimulation of professional orientation of students on successful acquirement of selected specialty, 2) attraction of students to the execution of organizational problems and errands in different kinds of professional preparation with target of transformation of derived professional knowledge into skills and abilities, 3) self-perfection of organizational qualities of students.

Keywords: organizational skills, specialists of the restaurant service, junior specialists, professional training in college, forming of organizational skills, pedagogical conditions of forming of organizational skills.

Долгопол Е.А.

Педагогические условия формирования организаторских умений будущих младших специалистов сферы ресторанного обслуживания в процессе профессиональной подготовки в колледже

Аннотация: Учитывая важность сформированных на высоком уровне организаторских умений в практической деятельности специалистов сферы ресторанного обслуживания, проанализирован опыт профессиональной подготовки специалистов данной отрасли. На основании анализа научных источников, опыта работы сформулированы и практически проверены педагогические условия для формирования организаторских умений будущих специалистов сферы ресторанного обслуживания. Эффективность формирования организаторских умений будущих специалистов сферы ресторанного обслуживания повысится, если обеспечить: 1) стимулирование профессиональной направленности студентов на успешное овладение избранной специальности, 2) привлечение студентов к выполнению организаторских задач и поручений в различных видах профессиональной подготовки с целью трансформации полученных профессиональных знаний в умения и навыки, 3) самосовершенствования организаторских качеств студентов.

Ключевые слова: организаторские умения, специалист сферы ресторанного обслуживания, младший специалист, профессиональная подготовка в колледже, формирование организаторских умений, педагогические условия формирования организаторских умений.