

відкритий до трансформаційних змін, комунікабельний, розвинув в собі спроможності до постійного навчання та перенавчання, вмів адаптуватися в швидко мінливих умовах.

Ефективне вирішення проблем працевлаштування випускників залежить також і від придбання студентами практичного досвіду роботи за спеціальністю під час навчання в ЗВО. З цією метою необхідно не тільки підвищувати ефективність тренінгів, навчальних та виробничих практик, а й розширювати практику тимчасового найму студентів, що дозволить їм не тільки отримати практичний досвід, а й заробити позитивну репутацію. Крім того, для значної частини студентів робота під час навчання є реальним способом заробити кошти на навчання, допомагає набуття практичних навичок і вмінь за спеціальністю, що здобувається у ЗВО. За сучасних умов це можливість відповідати вимогам роботодавця, оскільки інші способи входження в професію (тренінги, практика під час навчання) не вирішують даної проблеми. Тобто, певні досягнення у цьому напрямі, які вже має Харківський державний університет харчування та торгівлі, необхідно розвивати та розширювати.

Проблема працевлаштування випускників ЗВО в найближчій час буде залишатися актуальною та складною, вимагати до себе особливої уваги як з боку органів державної влади та закладів вищої освіти, так і з боку суспільства в цілому. При цьому закладам вищої освіти доведеться освоювати та розвивати нові підходи до професійної підготовки фахівців, до організації працевлаштування випускників. Тому необхідно й надалі досліджувати позитивний досвід роботи з працевлаштування випускників ЗВО, труднощів, з якими стикаються молоді фахівці під час пошуку роботи, що дозволить більш ефективно розв'язувати цю проблему.

УДК 387.14

О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ

Стратегічна мета України – конкурентоспроможність економіки, диверсифікація та висока якість послуг та продукції, розвиток середнього класу, кваліфікованих і заповзятливих працівників, як основи державності, стабільності. Єдиний спосіб ефективної

конкуренції у сфері готельного бізнесу – це забезпечення сервісу високого рівня, який можуть надати лише кваліфіковані кадри. Для формування професійних компетенцій в програму підготовки прикладного магістра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» необхідно включити дисципліну «Готельний і ресторанный девелопмент». У дисципліну повинні бути включені наступні питання: основні характеристики інвестиційно-будівельної діяльності (розробка технічного завдання; техніко-економічне обґрунтування); дозвільна документація готельного проекту; формування концепції готельного проекту; проектування різних технологічних і сервісних процесів; «Startup» проекту; ландшафтне проектування та ін., які допоможуть підготувати фахівців, здатних взаємодіяти з учасниками інвестиційного проектування готельних об'єктів. За результатами освоєння дисципліни повинні бути сформовані такі професійні компетенції: здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей; приймати обґрунтовані рішення та працювати в міжнародному контексті; застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанный бізнесу; планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу; створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу; забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу. Також до переліку формованих компетенцій необхідно включити додаткові компетенції: вміння взаємодіяти з учасниками інвестиційного проекту, оцінювати інвестиційні проекти і концепції готельних комплексів відповідно вимогам ергономіки та аркології. При цьому «Готельний і ресторанный девелопмент» повинен враховувати вимоги професійного стандарту до результатів навчання: розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу; розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанный бізнесі; оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї; відшукувати необхідні дані в науковій

літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності; ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення; застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Майбутні керівники повинні мати уявлення про основні принципи проектування, а також взаємодії замовника з проектувальниками і забудовниками на різних рівнях життєвого циклу готелів; знати базові принципи функціонування інженерного обладнання готельних і ресторанних комплексів. Безумовно, обсяг необхідних знань не передбачає підготовки майбутніх фахівців в області готельного бізнесу до рівня архітекторів і будівельників-проектувальників, однак у них повинен бути сформований базис, який дозволяє орієнтуватися в нормативній літературі і грамотно вести спілкування з проектними та будівельними компаніями. Аналіз досліджень рівня практичної підготовки фахівців готельного та ресторанного бізнесу дозволив виділити суперечності між сучасними вимогами ринку праці фахівців сфери гостинності та сервісу і обмеженими можливостями їх задоволення сучасною системою освіти. Готельно-ресторанні комплекси вимагають кваліфікованих працівників здатних до ефективної роботи за фахом на рівні міжнародних стандартів. Такий рівень кваліфікації, може бути досягнутий на основі формування багатограних компетенцій, що дозволяє магістру успішно застосовувати отримані знання, вміння, навички для вирішення практичних завдань, ефективно здійснювати ділові комунікації, бути готовим до навчання протягом усього життя. Цілісна система елементів змісту освіти, яка орієнтована на запити роботодавця, покликана забезпечити ефективну підготовку магістрів, розвиток їх творчого потенціалу, ініціативи і новаторства, формування конкурентоспроможності на ринку послуг та їх працевлаштування з можливістю управління готельними закладами, відповідає запитам сучасного ринку, інтернаціоналізації професійної освіти та інтеграції в єдину світову систему.