

Р.Р. Зоря, спец. вищ. кат., викл.-метод. (*ХТЕК КНТЕУ, Харків*)

О.В. Балашова, спец. II кат., викл. (*ХТЕК КНТЕУ, Харків*)

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Перед вищою школою постає завдання підготовки компетентних фахівців, які повинні відповідати вимогам сьогодення, тому що процес входження України в єдиний європейський освітній простір передбачає модернізацію змісту вищої освіти.

Індустрія гостинності та сервісу посідає важливе місце у сучасній світовій економіці, тому і ставлення держави до підготовки професіоналів галузі сфери обслуговування стає більш серйозним та вимогливим.

Компетентнісний підхід став предметом широких дискусій експертів Ради Європи, Організації економічного співробітництва та розвитку, Міжнародного департаменту стандартів для навчання, досягнення й освіти, програми «Визначення та вибір компетентностей: теоретичні та концептуальні засади». Сьогодні компетентнісний підхід ефективно впроваджується в систему освіти України, на що вказує низка державних документів (Національна доктрина розвитку освіти України у XXI столітті (2020), Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 року (2013), Закон України «Про вищу освіту» (2014), «Про освіту» (2017).

Бакалавр сфери обслуговування, на відміну від молодшого спеціаліста, має володіти необхідними професійними знаннями та вміннями. Основні професійні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи: розуміння особливостей галузі сфери обслуговування і специфіки професійної діяльності; здатність організовувати, контролювати та аналізувати технологічні процеси виробництва послуг у готельно-ресторанному господарстві; здатність накопичувати, обробляти, аналізувати, оцінювати інформацію, щодо загальної діяльності готельно-ресторанних закладів; здатність забезпечувати якість надання готельно-ресторанних послуг; здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності; здатність застосовувати інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві та розробляти пропозиції щодо їх впровадження; здатність працювати з автоматизованими системами управління закладами готельно-ресторанного господарства; здатність оцінювати

готельно-ресторанні заклади відповідно до стандартів і вимог обслуговування; здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією, а також здійснювати розрахункові операції в готельно-ресторанному бізнесі; здатність розуміння та здійснення процесу планування, організації, управління та контролю в закладах сфери обслуговування; здатність аналізувати та виконувати підбір устаткування та обладнання готельно-ресторанних закладів. Ці професійні компетентності вимагають від фахівця як особистих якостей, рис, так і професійних знань та вмінь. Тому завданням закладів вищої освіти є формування професійних вмінь студентів як запорука успішного оволодіння фахом.

Експертне оцінювання підготовленості випускників до професійної діяльності представниками ринку праці та оцінювання стану організації освітнього процесу здобувачами вищої освіти передбачено процедурами моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм. Необхідно впроваджувати студентоцентроване навчання і викладання, які орієнтовані на формування такої моделі навчання, за якою ключові знання, уміння та навички, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти, спрямовані на задоволення його власних потреб і забезпечують його затребуваність на ринку праці, високу здатність до працевлаштування.

Студентоцентроване навчання передбачає забезпечення публічної інформації про освітні програми, широке залучення стейкхолдерів до розробки освітніх програм, їх моніторингу та періодичного перегляду, враховує потреби здобувачів вищої освіти шляхом створення можливостей для гнучких траєкторій навчання, стимулює самостійну роботу здобувачів вищої освіти, підтримку впровадження інноваційних технологій та створення атмосфери взаємоповаги і порозуміння між здобувачами і викладачами.

У Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ створені усі умови для отримання якісних професійних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та студентоцентрованого навчання. На сайті коледжу створений портал інформаційної підтримки освітнього процесу, де оприлюднені освітні програми. Студенти та викладачі приймають участь у Міжнародних фестивалях та конкурсах ресторанных технологій, Міжнародних науково-практичних та науково-методичних конференціях. Для здійснення освітньої діяльності коледж має відповідну матеріально-технічну базу та обладнання, забезпечений навчальними кабінетами та лабораторіями з сучасними високотехнологічними засобами, які дозволяють здійснювати навчання студентів за освітніми програмами.