

Юрій Володимирович Безрученков

асистент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи Луганського національного університету імені Тараса Шевченка

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В статті обґрунтовано педагогічні умови формування професійної культури у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. До педагогічних умов віднесено: формування у студентів мотивації до опанування професійної культури; спрямування змісту фахової підготовки на опанування студентами духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також на розвиток професійно важливих якостей; удосконалення змісту фахової підготовки та застосування активних методів навчання як основи набуття та розвитку навичок і досвіду творчої професійної діяльності та професійного вдосконалення.

Ключові слова: професійна культура, педагогічні умови формування професійної культури, підготовка фахівців ресторанного господарства.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Стрімкий розвиток ресторанної індустрії на сучасному етапі вимагає впровадження нових технологій і потребує творчих, здатних працювати в умовах ринкової економіки фахівців, які мають високий рівень освіченості, культури спілкування, культури професійної поведінки та інших аспектів професійної культури фахівця.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано вирішення даної проблеми та на які опирається автор. Потрібно зазначити, що проблема формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства досліджувалась науковцями аспектно, переважно у контексті професійної підготовки фахівців для індустрії туризму. Певне значення стосовно означеної нами проблеми мають результати досліджень І. Андріанової, І. Вологдіної, М. Воробйової, О. Дудіної, К. Кадетової, Г. Короткової, М. Лобура, Н. Хаснуллиної та інших науковців. Однак цілісне

бачення педагогічних умов формування професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства у пошуках науковців відсутнє.

Метою статті є теоретичне обґрунтування педагогічних умов формування професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства в процесі професійної підготовки у вищому навчальному закладі.

Виклад основного матеріалу дослідження.

У науковій педагогічній літературі не існує єдиного визначення поняття “педагогічні умови”. Однак більшість науковців поділяє думку, що саме створення, відповідно до визначених педагогічних завдань, певних обставин, підбір найбільш доцільних дидактичних форм, методів і засобів надають можливість ефективно реалізовувати педагогічний процес та формувати в особистості необхідні властивості, якості, знання тощо. У нашому дослідженні під педагогічними умовами ми розуміємо створення у навчальному процесі специфічного оточення, яке впливає на його ефективність і забезпечує підготовку та всебічний розвиток конкурентоспроможного фахівця.

Аналіз наукової літератури і сучасної практики формування професійної культури у майбутніх фахівців різних сфер діяльності (А. Артамонов, Г. Безродня, О. Грибкова, В. Гриньова, С. Гулієва, Й. Ісаєв, С. Ісаєнко, Н. Качуровська, О. Коржуєва, Г. Короткова, Н. Молоткова, І. Пальшкова та ін.) свідчить, що існують як загальні підходи, обумовлені закономірностями формування і розвитку особистості у процесі навчання у вищому навчальному закладі, так і специфічні, які визначаються особливостями майбутньої професійної діяльності та професійної підготовки фахівців для різних галузей економіки.

У контексті формування професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства науковці, на жаль, зосереджують увагу на формуванні окремих її аспектів. При цьому дослідники виявляють єдність стосовно необхідності ознайомлення студентів із сутністю професійної культури, розвитку мотивації до її опанування, формування професійно-ціннісних орієнтацій і професійно важливих якостей, надання навчанням

практико-орієнтованого спрямування, застосування активних методів навчання й організації дослідної діяльності студентів як основи формування навичок творчої діяльності, комунікативної взаємодії та професійного саморозвитку. Важливим засобом формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства стає набуття знань про культуру різних народів, що досягається як за рахунок упровадження спеціальних навчальних курсів, так і відповідного коригування змісту фахових дисциплін.

Узагальнюючи результати досліджень науковців стосовно формування професійної культури у студентів, практику формування цього феномену у сучасній вищій школі, а також урахувавши позицію викладачів, які працюють зі студентами спеціальності “Готельна і ресторанна справа”, власний досвід роботи у сфері ресторанного господарства та викладацької діяльності, вважаємо, що формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства буде ефективним за рахунок реалізації таких педагогічних умов:

1) формування у студентів мотивації до опанування професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її сутність;

2) спрямування змісту фахової підготовки на опанування майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також на розвиток професійно важливих якостей;

3) удосконалення змісту фахової підготовки і застосування активних методів навчання як основи набуття та розвитку навичок і досвіду творчої професійної діяльності та професійного вдосконалення.

Першою умовою у дослідженні обрано *формування у студентів мотивації до опанування професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її сутність*. На думку І. Вологдіної і Г. Короткової, формування мотивації повинно ґрунтуватися на поетапному ознайомленні студентів зі змістом та різними аспектами професійної культури [1; 2]. При цьому, перші знання про професійну культуру, її роль у професійному розвитку

особистості необхідно надавати на початковому етапі навчання. Саме в цей час, як зазначає І. Андріанова, емоційно-ситуаційний інтерес до професії повинен перейти у стадію мотиваційно-пізнавального, що сприятиме набуттю студентами основ професії, збагаченню уявлення про неї, пошуку власного місця у майбутній діяльності, накладенню на мотиви вибору професії мотивів її опанування [3].

Як свідчить проведений аналіз, найбільш вживаними засобами формування у студентів знань про професійну культуру стають дисципліни за вибором, серед яких для майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства важливе місце займають дисципліни “Вступ до фаху” і “Культура готельно-ресторанної справи”. Крім того, викладачами часто у межах змістовних модулів та тем нормативних та вибіркових дисциплін на старших курсах проводиться вивчення окремих аспектів професійної культури, що забезпечує поступове опанування професійної культури на всіх етапах професійної підготовки майбутніх фахівців для ресторанної індустрії. Серед таких дисциплін можна назвати “Організацію ресторанного господарства”, “Міжкультурну комунікацію”, “Туристичне країнознавство” та інші. При цьому бажано, щоб обрані викладачем форми набуття знань про професійну культуру майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства активізували діяльність студентів, налаштовували їх на опанування професії, творчу реалізацію в ній. Для цього в теорії та практиці професійної освіти існує цілий спектр як традиційних, так і активних (креативних) методів та форм навчання (екскурсії у заклади ресторанного господарства, лекції-бесіди, зустрічі з представниками ресторанної індустрії, майстер-класи від рестораторів, шеф-кухарів, сомліє, презентації кухонь різних народів, конкурси офіціантів, есе, міні-твори, проекти тощо). Вибір їх залежить від етапу професійної підготовки та можливості студентів не лише сприймати ті чи інші форми й методи навчання, але й активно діяти в них.

Сформована система професійних та пізнавальних мотивів та потреб стає основою професійної настанови фахівця сфери ресторанного господарства на

діяльність у ресторанній індустрії та можливість взаємодіяти з колегами та клієнтами. Ця настанова, ставлення до професії визначає характер зовнішнього виявлення особистості у професійній діяльності, поведінці, спілкуванні та взаємодії.

Характер ставлення фахівця до професійної діяльності змінюється впродовж усього життя під впливом набутого соціального досвіду, виникнення нових відносин, взаємодії з людьми тощо. Усе це призводить до розширення й вдосконалення рівня професійної майстерності, що надає можливість здійснювати діяльність на якісно новій основі та виводити на новий рівень свою професійну позицію, своє ставлення до професії. Але основою, підґрунтям стійкого ставлення до професії та можливості здійснювати саморозвиток стає сформована в процесі професійної підготовки система цінностей, норм і правил поведінки, система професійно важливих якостей.

Професіональна діяльність у ресторанній індустрії є досить специфічною, оскільки нерозривно пов'язана з інтересами, схильностями та здібностями особистості фахівця, певним поєднанням його індивідуальних, психофізіологічних та фізичних властивостей. Як зазначає Н. Пироженко, для фахівців сфери обслуговування найбільш важливо розуміти внутрішній світ людей та гуманно ставитись до них, виявляючи доброзичливість, тактовність, турботу, чуйність, здатність до активного впливу на інших, можливість передавати власний досвід, знання, майстерність, а також уміння опанувати себе, терпіння, витримку та наполегливість [4].

Потреба у розвитку цих професійно важливих якостей, як основи якісного обслуговування та покращення роботи ресторанних закладів, обумовлює пошук, оцінку та вибір духовно-моральних цінностей, норм та правил професійної поведінки, які мають значення у життєвій та професійній перспективі. Означене обумовило вибір нами другої педагогічної умови – *спрямування змісту фахової підготовки на опанування майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також на розвиток професійно важливих якостей.*

Формування професійно важливих якостей, на думку О. Артамонова, є можливим лише за умов засвоєння елементів культури, оскільки вона супроводжує особистість у світ професійної культури [5]. Процес формування професійної культури, як зазначає науковець, необхідно розглядати як процес усвідомлення культурних цінностей, традицій, норм, правил, необхідних для гармонійного існування та діяльності особистості у суспільстві та професійному середовищі. Означене вказує на необхідність цілеспрямованого збагачення змісту підготовки фахівців сфери ресторанного господарства гуманітарно-професійними знаннями, трансляцією зразків професійної поведінки та орієнтирів комунікативної взаємодії.

Як зазначає О. Дудіна, при цьому важливо забезпечити суб'єкт-суб'єктну взаємодію викладача та студентів. Завдання педагога при цьому полягає в такій організації навчального процесу, коли майбутній фахівець отримає можливість вільно висловлюватись, висувати гіпотези та пропозиції. У такій атмосфері правила поведінки, доцільні для ефективно професійної діяльності, та якості фахівця будуть сформульовані самими студентами на основі не лише отриманих знань, але й емоційної оцінки явищ, до якої педагог підводитиме студентів повільно [6].

Важливо також, щоб насичення навчального матеріалу культурним змістом відбувалось у контексті міжпредметних зв'язків навчальних дисциплін та опиралось на теорію міжкультурного навчання. Такий підхід сприятиме переводу соціокультурних цінностей на рівень особистісно значущих відносин та професійно важливих цілей, формуванню системи цінностей майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, що виражається в усвідомленні та впевненості у виборі професії, розумінні її значущості для суспільства, орієнтації на роботу з клієнтами, здатності приймати самостійні та вірні рішення, відчувати відповідальність перед клієнтами, створювати умови їх духовного розвитку, активно діяти у нестандартних ситуаціях.

Необхідність підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування у культурно-освітньому середовищі визначає А. Надеїн. Дослідник вважає, що

завдяки відображенню “буття культури в освітньому середовищі” студент може не лише опанувати сукупність знань, але й сформувати “навички розуміння іншої культури, розвинути терпимість щодо “чужого”, толерантність мислення” [7]. Саме культурний контекст навчання забезпечує сприятливу атмосферу формування навичок комунікативної діяльності, розвиток професійно важливих якостей, критичного мислення, рефлексії, реалізації творчого потенціалу особистості фахівця сфери ресторанного господарства. На наш погляд, найбільші можливості щодо одночасного формування у студентів духовно-моральних цінностей, норм та правил професійної поведінки, розвитку професійно важливих якостей має дисципліна “Міжкультурна комунікація”. Значний культурно-освітній контекст мають у собі дисципліни мовної підготовки. Крім того, ціла низка тем фахових дисциплін надає змогу розвинути у студентів професійно важливі якості, отримати необхідні навички професійної поведінки, позитивно вплинути на формування духовно-моральних цінностей.

З метою актуалізації теоретичних знань про професійно-ціннісні орієнтації, норм та правил професійної поведінки, професійно важливих якостей потрібно використовувати на заняттях такі методи як дискусії, обговорення, евристичні бесіди, рольові та ділові ігри, проводити тренінги, аналіз реальних виробничих ситуацій, колективно вирішувати виробничі творчі завдання тощо.

Означене вплинуло на визначення нами третьої педагогічної умови – *удосконалення змісту фахової підготовки і застосування активних методів навчання як основи набуття та розвитку навичок і досвіду творчої професійної діяльності та професійного вдосконалення.*

Удосконалення змісту фахової підготовки ми пов’язуємо з декількома аспектами. По-перше, це впровадження у навчальні плани вибіркового дисциплін “Етнічні кухні” та “Барна справа”, зміст яких органічно поєднує практико-орієнтований та культурологічний характер підготовки фахівців сфери ресторанного господарства.

Другим аспектом стає коригування змісту нормативних фахових дисциплін за рахунок введення додаткових тем, які спрямовують творчий розвиток майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства та навичок рефлексії.

Підтримуємо також позицію А. Надеїна та Н. Хуснулліної [8] про доцільність використання на лекціях та семінарських заняттях з фахових дисциплін технічних засобів навчання, таких як відеозаписи, фільми, наочні засоби, інформаційні та мультимедійні технології, ресурси глобальної мережі Інтернет. Використання технічних засобів навчання впливає на підвищення ефективності засвоєння навчального матеріалу, забезпечує його наочність та вдосконалює процес передачі інформації.

Четвертим напрямком удосконалення змісту фахової підготовки вважаємо організацію самостійної роботи, яка моделює професійну діяльність та надає студентам можливість самостійно розв'язувати проблемні ситуації, включати їх у відносини, дії та умови, характерні для діяльності фахівця у ресторанних закладах. Такий вид самостійної роботи стає засобом підвищення пізнавальної активності студентів, стимулювання пізнавальних інтересів та самостійності. Оскільки самостійну роботу ми розглядаємо як умову творчої самореалізації майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, то вважаємо необхідним частину самостійної роботи реалізовувати методом проектів.

Реалізація третьої педагогічної умови пов'язується нами з посиленням практичної спрямованості підготовки фахівців сфери ресторанного господарства за рахунок практики та стажувань з метою набуття досвіду практичної діяльності та навичок творчого вирішення виробничих завдань. Організацію практик та стажувань необхідно проводити таким чином, щоб на кожному етапі студентам ставились спеціальні завдання із вивчення типових та нестандартних виробничих ситуацій, характеру професійних відносин, взаємодії з клієнтами. За таких умов практика буде мати творчий, пошуковий

характер, її основу буде складати спілкування, що сприятиме самостійному набуттю знань та переводу теоретичного знання у практичний досвід.

Висновки. Аналіз наукової літератури, підходів науковців, вимог роботодавців та власний досвід надали можливість визначити педагогічні умови ефективного формування професійної культури у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, а саме: формування у студентів мотивації до опанування професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її сутність; спрямування змісту фахової підготовки на опанування майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також на розвиток професійно важливих якостей; удосконалення змісту фахової підготовки і застосування активних методів навчання як основи набуття та розвитку навичок і досвіду творчої професійної діяльності та професійного вдосконалення.

Перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Наступним етапом дослідження вважаємо експериментальну перевірку педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі.

Список використаної літератури

1. Вологодина, И. В. Формирование основ профессионально-правовой культуры менеджеров туристического бизнеса в вузе : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Вологодина Ирина Валерьевна. – М., 2010. – 173 с.
2. Короткова, А. Л. Формирование профессиональной культуры работников сферы сервиса в условиях профессионального лицея : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Короткова Анна Леонидовна. – Казань, 2000. – 196 с.
3. Андрианова, И. А. Развитие профессиональных интересов студентов туристического вуза в сфере гостеприимства : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Андрианова Ирина Анатольевна. – М., 2009. – 208 с.
4. Пироженко, Н. Т. Педагогические и гуманитарные основы профессиональной подготовки менеджеров туризма : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Пироженко Наталья Тимофеевна. – М., 1998. – 123 с.

5. Артамонов, А. Л. Формирование профессиональной культуры поведения будущего специалиста : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Артамонов Александр Леонидович. – Кемерово, 2009. – 202 с.

6. Дудина, О. Н. Формирование профессиональной позиции студентов туристического вуза : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Дудина Оксана Николаевна. – М., 2009. – 144 с.

7. Надеин, А. В. Развитие профессионально-творческой активности студентов туристического вуза : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Надеин Антон Владимирович. – М., 2010. – 173 с.

8. Хуснуллина, Н. Х. Формирование профессионально-ценностных ориентаций у будущих менеджеров ресторанного и гостиничного сервиса : дисс. ... кандидата пед. наук : 13.00.08 / Хуснуллина Нэлли Хисматуллаевна. – Челябинск, 2010. – 192 с.

Рецензент: доктор педагогічних наук Щука Г. П.

Стаття надійшла до редакції 15.10.2013.

Безрученков Ю. В. Педагогические условия формирования профессиональной культуры специалистов ресторанного хозяйства

В статье раскрыты педагогические условия формирования профессиональной культуры у будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства. К педагогическим условиям отнесено: формирование у студентов мотивации к овладению профессиональной культурой; направленность содержания профессиональной подготовки на овладение студентами духовно-моральными ценностями, нормами профессионального поведения, а также на развитие профессионально важных качеств; усовершенствование содержания профессиональной подготовки и использование активных методов обучения как основы приобретения и развития навыков и опыта творческой профессиональной деятельности и профессионального совершенствования.

Ключевые слова: профессиональная культура, педагогические условия формирования профессиональной культуры, подготовка специалистов ресторанного хозяйства.

Bezruchenkov Yu. V. The pedagogical conditions of formation of the professional culture of the restaurant industry specialists

In the article the pedagogical conditions of formation of the professional culture of the future specialists of restaurant facilities. Pedagogical conditions are considered to include the following: formation of students' motivation to mastering by professional culture; orientation of the content of vocational training of students on mastering of spiritual moral values, norms of professional behaviour, and also

development of professionally important qualities; improvement of the content of vocational training and use of active methods of training as bases of acquisition and development of skills and experience of creative professional activity and professional improvement.

Key words: *professional culture, pedagogical conditions of formation of professional culture, training of specialists of restaurant business.*