

УДК [378.011.3 – 051: (338.488.2:640.43)] : 378.091.2

Ю. Безрученков,
асистент кафедри туризму, готельної
і ресторанної справи ДЗ «Луганський
національний університет імені
Тараса Шевченка»

**РЕАЛІЗАЦІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ ФОРМУВАННЯ
ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ
ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ**

Анотація. У статті розкрита реалізація педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. У статті обґрунтовано необхідність використання в процесі професійної підготовки традиційних та активних форм й методів навчання, таких як: бесіди, екскурсії, дискусії, тренінги, рольові ігри, ситуаційні та практико-орієнтовані вправи, метод проектів, майстер-класи, презентації.

Ключові слова: професійна культура фахівців ресторанної справи, педагогічні умови формування, реалізація педагогічних умов, професійна підготовка

Ю. Безрученков

**РЕАЛИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ
ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ БУДУЩИХ
СПЕЦИАЛИСТОВ СФЕРЫ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА В
УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ ВЫСШЕГО УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ**

Аннотация. В статье раскрыта реализация педагогических условий формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства. В статье обоснована необходимость использования в процессе профессиональной подготовки традиционных, активных форм и методов обучения, таких как: беседы, экскурсии,

дискуссии, тренинги, ролевые игры, ситуационные и практико-ориентированные задания, метод проектов, мастер - классы , презентации .

Ключевые слова: *профессиональная культура специалистов ресторанного хозяйства, педагогические условия формирования, реализация педагогических условий, профессиональная подготовка специалистов.*

Iuriy Bezruchenkov

**THE IMPLEMENTATION OF PEDAGOGICAL CONDITIONS OF
FORMATION OF THE PROFESSIONAL CULTURE OF THE FUTURE
PROFESSIONALS OF RESTAURANT MANAGEMENT IN THE
EDUCATIONAL PROCESS OF HIGHER EDUCATION**

Resume. *The article revealed the implementation of pedagogical conditions of formation of the professional culture of the future professionals of restaurant facilities. The article substantiates the need for training in the traditional, active forms and methods of training , such as: interviews, tours, discussions, workshops, role play , case and practice-oriented assignments, project method, workshops and presentations.*

Keywords: *professional culture specialists restaurant business, pedagogical conditions of formation, implementation of pedagogical conditions, training of specialists.*

Постановка проблеми. З метою виявлення ефективності педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства постала необхідність їх реалізації у навчальному процесі вищого навчального закладу. Базою дослідження було обрано ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Робота проводилась зі студентами I – IV курсів Інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму спеціальності «Готельно-ресторанна справа», чисельність яких склала 326 осіб. Студентів було розподілено у контрольну та експериментальну групу по 162 та 164 особи відповідно. В експериментальній роботі також прийняли участь 19 викладачів кафедр

«Туризму, готельного і ресторанного господарства» та 2Харчових технологій» ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка». Викладачі кафедр прийняли активну участь у нашій дослідній роботі, сприяли реалізації всіх її завдань, що виявлялось у ґрунтовній роботі з удосконалення планів та програм фахової підготовки, розробці навчально-методичних матеріалів, сприянню в упровадженні активних методів навчання тощо. Значну підтримку ми отримали з боку керівництва ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» та Інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, які створювали організаційне підґрунтя всіх нововведень. Також до формувального етапу педагогічного експерименту ми залучили 14 фахівців, які працюють на різних посадах у закладах ресторанного господарства м. Луганську.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемам визначення феномену культури присвячені праці О. Арнольдова, В. Біблера, Д. Бекхерста та інші. Значний науковий доробок стосовно визначення сутності та структури професійної культури фахівця мають праці С. Арутюнова, Ю. Бромлея, І. Зарецької та інші науковці. Сучасне бачення підходів до формування професійної культури фахівця відображено у працях О. Артамонова, О. Грибкової, В. Гриньової, та багатьох інших вчених.

Мета статті полягає у висвітленні ключових етапів реалізації педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вищого навчального закладу

Виклад основного матеріалу дослідження. Дослідно-експериментальна робота, головним завданням якої було формування у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства професійної культури, здійснювалась поетапно.

На *першому етапі* вивчалась та аналізувалась наукова література із визначеної проблеми; встановлювалась мета експериментальної роботи, формувалась гіпотеза дослідження, обирались об'єкт, предмет та визначались

завдання експериментальної роботи, відбувалось теоретичне її обґрунтування ^[1;2].

На *другом етапі* було реалізовано констатувальний та формувальний етапи педагогічного експерименту.

Під час констатувального експерименту на підставі обраних методик, визначених критеріїв, показників та рівнів виявлявся вихідний рівень сформованості у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства професійної культури ^[3].

Результати констатувального етапу педагогічного експерименту дозволили визначити недостатній рівень сформованості у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства професійної культури, необхідність коригування планів та змісту фахової підготовки, забезпечення її практико-орієнтованої спрямованості, застосування активних методів навчання та його сучасних форм і засобів.

Формувальний етап педагогічного експерименту, мав варіативний характер та був спрямований на реалізацію та перевірку ефективності комплексу педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, до яких нами віднесено:

- формування у студентів мотивації до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її сутність;
- спрямовання змісту фахової підготовки на оволодіння майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також розвитку професійно важливих якостей;

¹ – Бэкхерст Д. Культура, нормативность и жизнь разума / Д. Бэкхерст // Вопросы философии. – 1987. – № 9. – С. 159–177.

² – Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково – педагогічна проблема // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково – методичний журнал. – 2013. – №2. 278. – С28-36

³ – Зарецкая И. И. Педагогические основы воспитания трудовой культуры учащихся: дис. докт. пед. наук: 13.00.01 / Зарецкая Инесса Исааковна. – М., 1991. – 331 с.

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

Під час формувального етапу педагогічного експерименту студенти контрольної групи навчалися за традиційною методикою, а студенти експериментальної групи знаходились під впливом реалізованих у навчальному процесі педагогічних умов. Це сприяло усвідомленню студентами експериментальної групи сутності професійної культури, формуванню мотивів оволодіння нею, вибудовуванню системи цінностей, норм та правил професійної поведінки, розвитку професійно важливих якостей, оволодінню навичками творчого здійснення професійної діяльності у сфері ресторанного господарства ^[4].

На *третьому етапі* дослідно-експериментальної роботи проведено аналіз отриманих даних та порівняння аналітичного матеріалу з метою, завданнями та гіпотезою дослідження; здійснено статистичну обробку результатів експериментальної роботи; побудовано схеми, моделі, таблиці, графіки; осмислено та аналітично викладено матеріали та висновки.

Перш за все, звернемо увагу на створення на початковому етапі навчання підґрунтя формування професійної культури у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства задля чого використано можливості дисциплін за вибором, завданням яких було ознайомлення студентів з цілями та основними напрямками діяльності майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, сутністю та змістом їх професійної культури. До таких дисциплін було віднесено «Вступ до фаху» та «Культура готельно-ресторанної справи».

Дисципліна «Вступ до фаху» є розробкою колективу фахівців кафедри туризму, готельного та ресторанного господарства. При викладанні

⁴ – Артамонов А. Л. Формирование профессиональной культуры поведения будущего специалиста: дис ... канд. пед. наук : 13.00.08 / Артамонов Александр Леонидович. – Кемерово, 2009. – 202 с.

дисципліни увагу студентів приверталось до культурологічного аспекту їх майбутньої роботи, необхідності оволодіння професійною культурою.

Надане первинне уявлення про зміст майбутньої діяльності фахівців сфери ресторанного господарства підкріплювалось проведенням лекцій-бесід, на які ми запрошували менеджерів ресторанних закладів та рестораторів.

В результаті чого у майбутніх фахівців ресторанного господарства формувалось уявлення про зміст професійної діяльності в ресторанній індустрії та необхідність оволодіння професійною культурою.

З метою розвитку мотивації до оволодіння професійною культурою було проведено екскурсії різними ресторанними закладами: їдальнями, кафе, барами, ресторанами. За результатами екскурсій студенти склали міні-твори, в яких відображали свої враження та емоційний стан від побаченого. На наступних заняттях обговорювали зі студентами самі екскурсії та міні-твори студентів, намагаючись з'ясувати: наскільки уявлення студентів про майбутню професію та зміст своєї професійної діяльності відповідав дійсності. Практично відразу ставало зрозумілим, що більшість студентів (до 72 %) не уявляли всього спектру робіт, який повинен виконувати фахівець з ресторанної справи. При опитуванні біля 46 % студентів висловлювали розуміння щодо необхідності оволодіння широким спектром знань та умінь, які забезпечать можливість ефективно здійснювати професійну діяльність в сфері ресторанного господарства. Також 67 % студентів вказували, що робота в закладах ресторанного господарства вимагає не тільки знань та умінь, але й певного відношення до оточення, вміння, незважаючи на обставини, ефективно спілкуватися, можливості постійно вдосконалювати себе не тільки як професіонала в обраній галузі, але як всебічно розвинутої особистості ^[5].

⁵ – Гриньова В. М. Формування педагогічної культури майбутнього вчителя (теоретичний та методологічний аспекти) / В. М. Гриньова. – Х. : Основа, 1998. – 300 с.

Проведена нами робота створювала підґрунтя для позитивного налаштування студентів при вивченні дисципліни за вибором «Культура готельно-ресторанної справи», робоча програма якої є авторською розробкою.

Метою цієї навчальної дисципліни є формування у студентів системи знань та первинних умінь про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанного бізнесу. Оскільки підготовка студентів ведеться за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», то при викладанні дисципліни «Культура готельно-ресторанної справи» нами робились необхідні акценти на загальному та відмінностях у професійній культурі фахівців у сфері ресторанної та готельної індустрій.

Щоб наблизити навчальний матеріал дисципліни «Культура готельно-ресторанної справи» до реальної практики (тобто забезпечити його практико-орієнтований характер), залучені до проведення семінарських занять фахівців-практиків (менеджерів ресторанних закладів). Це надавало студентам змогу з перших вуст отримувати явлення про специфіку роботи різних типів ресторанних закладів, сутність роботи за професіями ресторанної індустрії, особливості взаємовідносин з клієнтами (у тому числі з урахуванням їх національностей та релігійних уподобань), конкурентами, постачальниками, замовниками, етичні аспекти професійної діяльності, необхідності дотримуватись норм та правил поведінки тощо.

Обраний на початковому етапі професійної підготовки студентів підхід налаштував студентів на позитивне сприйняття самого навчання, зробив цілі по оволодінню професією більш чіткими, визначив напрями їх навчально-пізнавальної діяльності, сприяв усвідомленню студентами необхідності постійного професійного розвитку та творчого здійснення професійної діяльності. Все це створило підґрунтя щодо формування у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства професійної культури. Особливу увагу приділено формуванню у студентів норм та правил професійної поведінки, оскільки саме цей аспект унормовує взаємовідносини із

споживачами, іншими працівниками ресторанного закладу, постачальниками, замовниками та іншими особами. Планами підготовки, непередбачено викладання дисциплін з правових основ професійної діяльності у сфері ресторанного господарства, а у межах нормативних дисциплін студентів ознайомлюють з нормуванням роботи самих ресторанних закладів. Тому, при викладанні нормативної дисципліни „Організація ресторанної справи” після оволодіння студентами базових знань з організації діяльності в закладах ресторанної індустрії ми знайомили студентів з типовими посадовими інструкціями за професіями ресторанної індустрії (офіціант, адміністратор, метрдотель, бар-менеджер, бармен-касир, бармен, головний технолог, директор ресторану, завідувач їдальні, повар та ін.). Крім того, спираючись на наявні міжнародні підходи щодо управління та розвитку персоналу ресторанної індустрії, ми також знайомили студентів з професійними стандартами за професіями цієї галузі.

З метою актуалізації теоретичних знань про сучасні тенденції у ресторанному обслуговуванні, студентам було запропоновано підготувати та презентувати проекти. Для роботи над проектами студенти розподілялись за власним бажанням у невеличкі групи, що сприяло розвитку навичок командної роботи та спілкування, набуттю корпоративної культури.

Безперечну роль у формуванні професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства відіграє виробнича практика, яка галузевими стандартами та планами підготовки передбачена наприкінці III курсу. При розробці програми практики ми намагались розширити спектр завдань, що дозволяло студентам дослідити не тільки організаційну, планово-економічну та управлінську діяльність ресторанного закладу, але й особливості маркетингової діяльності, прогресивні технології виробництва та організації праці, ознайомитись із функціональними обов'язками службових осіб відповідно до профілю професійної діяльності, функціями, правилами та обов'язками у відповідних закладах ресторанного господарства.

Головною метою такого формування програми практики було надання студентам можливості під час її проходження навчитися самостійно вирішувати цільові завдання. Для упорядкування завдань технологічної (виробничої) практики та забезпечення її методичного супроводу нами були розроблені та опубліковані методичні рекомендації до проходження студентами практики. Наявні методичні матеріали урахували також можливість проходження студентами закордонного стажування у ресторанах при готельних комплексах.

Таким чином, протягом чотирьох років навчання майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства ми намагались розширити спектр їх професійних знань, привести ці знання у відповідність з останніми тенденціями розвитку світової та української ресторанної індустрії, що практично не знаходило висвітлення у навчальній літературі. Поступово зростала мотивація та розширювалось ціннісне підґрунтя студентів щодо оволодіння професійною культурою, формувались професійні уміння та навички, професійно важливі якості, норми та правила професійної поведінки. Тобто наповнювались всі компоненти професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства.

Однак створені мотиви, теоретичні знання та практичні уміння потребували можливості своєї творчої реалізації при розв'язанні майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства професійних завдань і спрямування власного саморозвитку в обраній сфері^[6].

Реалізацію цього завдання формування професійної культури ми пов'язували із використанням методів, форм і засобів навчання, які активізували навчально-пізнавальну діяльність студентів. Для реалізації завдання нами застосовувались практико-орієнтовані завдання різної складності, ситуаційні задачі, дискусії, лекції-бесіди, майстер-класи,

⁶ — Безрученков Ю. В. Програма технологічної практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” денної форми навчання / Ю. В. Безрученков, ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2012. — 39 с.

тренінги, рольові ігри, творчі конкурси, презентації, проекти, мультимедійні технології, відеофільми тощо.

Найпростішим варіантом активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів було використання завдань із введенням помилок.

При постановці завдань з виправлення помилок ми не уточнювали де та який вид помилок зроблено, чи існують вони взагалі. Розв'язання цих завдань вимагало від студентів актуалізації знання з дисциплін «Організація ресторанних закладів», «Технологія продукції ресторанних послуг», «Етнічні кухні», «Барна справа», що активізувало їх навчально-пізнавальну діяльність. Виконання завдань відбувалось у невеличких групах (2 – 3 студента), що впливало на розвиток у студентів навичок міжособистого спілкування, можливості знаходити та приймати спільне рішення. Після виявлення помилок студенти складали меню та карти він за встановленими правилами й в усній формі обґрунтовували своє рішення, яке могло бути спростовано іншими студентами в процесі обговорення. Завдяки цьому у студентів розвивались навички ведення дискусії, усвідомлювалась необхідність безконфліктного розв'язання будь - яких протиріч.

Окремо хочемо виділити комплексні творчі завдання, які надавались студентам II – IV курсів. Мета завдань полягала у формуванні умінь комплексного вивчення різних сторін та в цілому роботи ресторанного закладу, проведення аналізу та розробки рекомендацій покращення роботи ресторанного закладу.

Так, для студентів II та III курсів такі комплексні завдання полягали у визначенні типу закладу ресторанного господарства та його послуг. Студенти розбивались у команди по 3 – 4 особи. Із запропонованого переліку закладів ресторанного господарства м. Луганську ними обирались два. Студенти відвідували заклади ресторанного господарства, здійснювали спостереження та наочно визначали тип підприємства ресторанного закладу, комплекс послуг, які цей заклад пропонував споживачам. Студенти також повинні були поспілкуватися з керівниками та працівниками ресторанного закладу,

вивчити необхідну документацію, що свідчила про роботу ресторанного закладу. Це складало основу для проведення порівняльного аналізу двох закладів та встановлення відповідності їх роботи нормативним документам та ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства». За результатами проведеного аналізу студенти повинні були запропонувати комплекс заходів, які дозволять наблизити ресторанний заклад до вимог державних стандартів. Результати роботи студенти представляли як проект, що презентувався під час підсумкових практичних занять.

Відповідно до специфіки майбутньої професійної діяльності нами широко застосовувались рольові ігри, які надавали студентам можливість відпрацювати у сприятливих умовах певні навички професійної діяльності, ознайомитись із особливостями спілкування, отримати досвід конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій та вирішення нетипових професійних ситуацій, сформувати професійно важливі якості.

З метою формування комунікативної культури, як складової професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства, ми проводили соціально-психологічний тренінг, який сприяв набуттю навичок конструктивного спілкування. Метою тренінгу був розвиток явлення студентів про себе, своє місце у світі, свої права та обов'язки, усвідомленні своєї особистої позиції та спрямованості; засвоєння різних форм і методів спілкування, усвідомлення власних можливостей в цій сфері та розвиток комунікативної компетентності.

Щорічно для студентів II – IV курсів ми проводили у межах самостійної роботи творчі конкурси із розробки сценаріїв тематичного обслуговування споживачів. Студенти за власним бажанням розподілялись у невеличкі групи 3 – 5 осіб, самостійно обирали тематику обслуговування, розробляли сценарій та втілювали його на практиці.

Оскільки конкурси проводились у межах самостійної роботи, то це стимулювало студентів до відповідального виконання поставлених завдань та набуття навичок командної роботи. Оскільки до оцінювання конкурсу ми

запрошували рестораторів та менеджерів ресторанних закладів, то це надавало конкурсу практико-орієнтоване спрямування, дозволяло студентам продемонструвати свої досягнення з метою подальшого працевлаштування, отримати конкретні зауваження від фахівців-практиків відповідно до реалій роботи ресторанних закладів.

Також при вивченні фахових дисциплін застосовувались майстер-класи, які проводили шеф-кухарі, бармени, сом'є та інші фахівці різних ресторанних закладів м. Луганську. Проведення майстер-класів справляло на студентів значне емоційне враження, викликало бажання ділитися своїми знаннями та вміння з оточенням, навчити луганчан культурі відпочинку навіть у стінах власної оселі. Студенти виступали з ініціативою проводити презентації із сервірування тематичних столів, приготування коктейлів, чаювання тощо. У розробці презентацій, під загальним керівництвом автора дослідження, приймали участь студенти III – IV курсів, які вже мали досвід роботи у закладах ресторанного господарства. За підтримкою керівництва університету ці презентації, починаючи з 2012 року, неодноразово демонструвались на телевізійних каналах Луганської області (ЛОТ, ІРТА, Інтер, ЛКТ) та мали позитивні відгуки від глядачів. Все це значною мірою впливало на розвиток у студентів професійно важливих якостей, їх ціннісного відношення до обраної професії, стимулювало подальший саморозвиток в ній.

Викладений матеріал, засвідчує, що серед активних методів навчання нами широко застосовувався метод проектів. При цьому ми використовували при формуванні професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства як міні-проекти, так і значні проекти завдання, які склали основу навчання студентів у межах дисциплін «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Аналіз діяльності готельних та ресторанних закладів» та виконання курсових проектів. Крім того, ми використовували метод проектів при організації науково-дослідної діяльності студентів. Такі проекти частіш за все виконувались у межах домашніх

самостійних завдань та не потребували значного часу на підготовку (не більше 1 тижня). Міні-проекти передбачали як індивідуальну роботу студентів, так і роботу у невеличких групах (до 5 осіб).

Курсові проекти, які відомо, відносяться до форм самостійної роботи студентів науково-дослідного характеру. Метою підготовки цього курсового проекту є закріплення теоретичних знань, формування практичних умінь та навичок студентів з організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства, здобутих під час вивчення дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Виконання курсового проекту також дозволяє студентам навчитися узагальнювати набуті знання та навички при формулюванні конкретних пропозицій щодо удосконалення організації та управління в сфері ресторанного господарства, поглибити навички проведення сучасних наукових досліджень з урахуванням специфіки ресторанної індустрії.

Курсовий проект на відміну від курсової роботи має більш поглиблену структуру та містить у собі ряд завдань, пов'язаних з розрахунками та кресленнями. Курсовий проект з „Організація ресторанного господарства” передбачає дослідження сучасних тенденцій у діяльності закладів ресторанного господарства та проведення розрахунків, які дозволять організувати роботу виробничих цехів та торгівельних приміщень підприємств ресторанного господарства. Тип закладу ресторанного господарства та концепцію його діяльності студент обирає самостійно.

Більш складну роботу проекту виконували студенти при вивченні дисциплін «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» та «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства». Знання, уміння та навички, необхідні для розробки будь-якої складової проекту спочатку відпрацьовувались на практичних заняттях з цих

дисциплін, а вже потім знаходили своє відображення у завданнях до проектів.

Проекти, які розробляли студенти у межах дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», були спрямовані на створення об'єкту ресторанного закладу певного типу із ґрунтовною розробкою одної групи приміщень: виробничих, торгівельних, адміністративно-господарських тощо. Студенти повинні були сформулювати загальні вимоги до обраного типу ресторанного закладу; провести маркетингові дослідження з метою вибору найкращого сегменту його діяльності на ринку ресторанних послуг; обрати та обґрунтувати можливі варіанти об'ємно-планувального рішення проєктованого об'єкта із розміщенням технологічного устаткування у приміщеннях. Проектування передбачало розробку графічного зображення об'єктів проектування з використанням спеціалізованих програм, навички володіння якими ми розвивали у студентів на практичних заняттях з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»^[7].

Таким чином, виконання проектів різної складності поступово формувало у студентів навички творчого виконання професійної діяльності, перспективного бачення власного професійного розвитку та його проєкції відносно ефективного функціонування ресторанного закладу, яке має відповідати сучасним тенденціям світової ресторанної індустрії.

Висновки. Реалізації педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вищого навчального закладу відбувалась комплексно та передбачала розширення й удосконалення змісту фахових дисциплін, виробничої практики, а також упровадження дисциплін за вибором, що сприяло набуттю студентами знань із різних аспектів професійної культури. Широко використовувались в процесі професійної підготовки традиційні

⁷ – Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : нав. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / [Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова] ; за ред. проф. В. С. Курило – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013. – 316 с.

збагачені та активні форми й методи навчання, серед яких провідне місце займали бесіди, екскурсії, дискусії, тренінги, рольові ігри, ситуаційні та практико-орієнтовані вправи, метод проектів, майстер-класи, презентації тощо. Вагомим інструментом формування у студентів професійної культури ставали наочні практико-орієнтовані матеріали, навчально-виробниче обладнання та прилади, мультимедійні лекції, спеціальні комп'ютерні програми, фото-та відіоматеріали та інші засоби.

Все це забезпечило відповідне наповнення кожного з компонентів професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства та ефективне формування цього феномену, особливо таких його показників як мотивація до набуття професійної культури, усвідомлення необхідності безперервного професійного та особистісного розвитку, набуття норм та правил професійної поведінки, розвиток організаційних та комунікативних здібностей, здатності творчо виконувати різноманітні професійні завдання, здійснювати власну рефлексію. Порівняння результатів формування професійної культури у контрольній та експериментальній групах засвідчило ефективність реалізації у навчальному процесі обраних нами педагогічних умов, що було підтверджено методами математичної статистики.

Перспективами подальших досліджень у цьому напрямку вибачається розробка методичних рекомендацій та навчальних посібників, що сприятимуть формуванню професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вищого навчального закладу.

Список використаних джерел:

1. Бэкхерст Д. Культура, нормативность и жизнь разума / Д. Бэкхерст // Вопросы философии. – 1987. – № 9. – С. 159–177.
2. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково – педагогічна проблема // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково – методичний журнал. – 2013. – №2. 278. – С28-36

3. Зарецкая И. И. Педагогические основы воспитания трудовой культуры учащихся: дис.... докт. пед. наук: 13.00.01 / Зарецкая Инесса Исааковна. – М., 1991. – 331 с.

4. Артамонов А. Л. Формирование профессиональной культуры поведения будущего специалиста: дис ... канд. пед. наук : 13.00.08 / Артамонов Александр Леонидович. – Кемерово, 2009. – 202 с.

5. Гриньова В. М. Формування педагогічної культури майбутнього вчителя (теоретичний та методологічний аспекти) / В. М. Гриньова. – Х. : Основа, 1998. – 300 с.

6. Безрученков Ю. В. Програма технологічної (виробничої) практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / Ю. В. Безрученков, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка». – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. — 39 с.

7. Проективання підприємств готельного та ресторанного господарства: нав. посіб. : [для вищ. навч. зак.] / [Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова] ; за ред. проф. В. С. Курило – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – 316 с.