

ПРОБЛЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ

Маргарита ДІДУХ

ТЕОРЕТИЧНА МОДЕЛЬ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ЇЇ РЕАЛІЗАЦІЯ У НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОМУ ПРОЦЕСІ

У статті розглянуто теоретичну модель підготовки до професійної діяльності майбутніх фахівців ресторанної справи. Розкрито місце та значення інтегрованих фахових спецкурсів.

Наше дослідження є педагогічним, оскільки ми розглядаємо один з аспектів професійної підготовки спеціалістів у ВНЗ, а саме готовність до здійснення діяльності, в нашому випадку – до організації ресторанної справи. Особливість цієї діяльності полягає в тому, що вона формується у взаємозв'язку знань, навичок та умінь з потребами й інтересами майбутнього фахівця вказаної сфери.

Метою статті є розкриття теоретичних основ підготовки до майбутньої професійної діяльності спеціалістів ресторанної справи.

У процесі дослідження встановлено, що готовність до професійної діяльності фахівця з організації ресторанної справи становить взаємодію різних компонентів практичної готовності, яка базується на внутрішній настанові і складається із сукупності готовностей займатися окремими видами вказаної справи.

Наведемо передусім власне розуміння готовності майбутнього фахівця до організації ресторанної справи. Її можна охарактеризувати як сукупну якість фахівця, що складається з трьох основних компонентів з відповідними показниками: 1) теоретичний (змістовний, когнітивний, факторний); 2) практичний (технологічний, виконавський, операційно-процесуальний, конструктивний); 3) мотиваційний (ціннісно-орієнтаційний, емоційний, психологічний).

Основою для пошуку ефективних засобів підготовки майбутніх фахівців у ВНЗ до організації ресторанної справи стало положення, що їх навчання має бути спрямоване на формування готовності до тих видів роботи, які безпосередньо цікаві і будуть необхідні в наступній професійної діяльності, розвивають у студентів нестандартне мислення, ініціативність і сприяють реалізації особистісних пізнавальних потреб.

Результати аналізу літературних джерел свідчать, що формування готовності особистості до певного виду діяльності здійснюється за таким алгоритмом: засвоєння теоретичних знань; сформованість позитивних мотивів; оволодіння професійними навичками; вдосконалення спеціальних навичок безпосередньо у практичній діяльності.

У процесі створення моделі навчання студентів постало питання вибору організаційної форми їх цілеспрямованої підготовки до організації ресторанної справи. Аналіз праць вчених і досвіду роботи ВНЗ дозволив з'ясувати, що за останні роки підготовку майбутніх спеціалістів до окремих видів професійної діяльності вважається за доцільне здійснювати під час проведення теоретичних і практичних занять із спеціальних міжпредметних курсів. Обґрунтована необхідність і позитивний ефект цього процесу зазначається в роботах багатьох науковців [1; 4; 7]. Отже, засобами поєднання елементів навчального матеріалу з різних дисциплін є насамперед інтегровані спецкурси, що дає змогу більш глибоко усвідомити сутність професійної діяльності.

Ми поділяємо думку вчених про доцільність й ефективність викладання спецкурсів у фаховій підготовці студентів. Стосовно ж теми нашого дослідження вважаємо, що підготовка

майбутніх фахівців ресторанної справи може бути покращена за умов вивчення студентами спецкурсу «Основи ресторанної справи». Провідною метою цього спецкурсу є підвищення теоретичного й практичного рівнів професійної підготовки спеціалістів вказаної галузі.

Навчально-виховними завданнями «Основ ресторанної справи» є забезпечити усвідомлення студентами теоретичних основ організації ресторанної справи; навчити майбутніх фахівців комплексно планувати професійні завдання діяльності, визначати зміст і методи роботи залежно від конкретних умов та індивідуальних особливостей персоналу, обирати оптимальну послідовність проведення ресторанных заходів, обґрунтовувати вибір засобів, форм і методів спілкування з персоналом закладу, визначати оптимальний обсяг і складність завдань; комплексно аналізувати проведений ресторанный захід; здійснювати ігрове моделювання ресторанных заходів або їх фрагментів за створеними студентами розробками та сценаріями.

Програма спецкурсу включає організацію як аудиторної, так і поза аудиторної роботи студентів, що забезпечує не лише наукову обґрунтованість професійної діяльності, а й практичне навчання її здійснювати. Такий підхід до організації навчального процесу студентів відповідає сучасним науковим твердженням, що знання не передаються в готовому вигляді шляхом простого споглядання або показу, а можуть бути засвоєними лише в результаті діяльності. З урахуванням цього ми розглядаємо підготовку майбутніх фахівців до організації ресторанної справи як складний аналітико-синтетичний процес. Для його реалізації пропонуємо програму створеного нами експериментального спецкурсу, який поєднує формування практичних умінь на основі теоретичних знань.

Базовими у розробці спецкурсу стали концептуальні положення про розуміння організації ресторанної справи як комплексу властивостей особистості майбутнього фахівця, які забезпечують високий рівень його професійної діяльності, і положення про те, що керування ресторанною справою має відбуватися на рефлексивному рівні [3].

Вивчення «Основ ресторанної справи» характеризується комплексним використанням методів навчання. Так, у змодельованому процесі підготовки студентів до роботи у вказаній сфері передбачалось застосування словесних (розповідь, пояснення, бесіда, опис, порівняння, аналіз, узагальнення, індукція, аналогія, проведення дидактичних ігор, групових дискусій) і словесно-наочно-практичних методів. Під час організації та проведення лекційних занять передбачалось самостійне засвоєння студентами матеріалу, а також спрямування їх до самопідготовки та майбутньої професійної діяльності. Так, лекції стали основою для сприймання та передання теоретичного матеріалу. Практичні заняття проводилися відповідно до наступної загальної структури: перевірка знань науково-теоретичних положень з теми, які є ключовими у подальшій практичній роботі; семінарська і практична частини. Перевірка знань здійснювалась викладачем, а семінарська та практична – студентами під його керівництвом.

Таким чином, аудиторне навчання майбутніх фахівців ресторанної справи здійснювати професійну діяльність будувалось у послідовності засвоєння теоретичних знань з методикі її організації, ознайомлення з досвідом роботи та усвідомлення студентами його головної ідеї з подальшим наданням їм можливості створювати на цій основі власні розробки і моделювати їх.

Розроблений зміст спецкурсу «Основи ресторанної справи» та методика його освоєння дають підстави вважати його окремим навчальним предметом і самостійною складовою системи професійної освіти, успішне функціонування якої можливе завдяки постійному надходженню інформації з інших систем.

Описаний спецкурс було впроваджено в практику ВНЗ відповідно до створеної навчальної моделі. Так, у розробленій на основі загальних дидактичних і методичних закономірностей моделі формування у студентів готовності до організації ресторанної справи розкриваються теорія й практика навчання майбутніх спеціалістів професійно організовувати роботу закладу харчування та контрольню-оцінні дії за її ходом і результатами. Ці завдання виконуються також під час засвоєння студентами знань психологічних, методичних, фахових дисциплін з наступним їх узагальненням та поглибленням у курсі «Технологія ресторанної справи», а також удосконалення у процесі виробничих практик.

Запропонована модель підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи була використана для проведення формувального експерименту.

В межах дослідної роботи перевірка знань теоретичного матеріалу була спрямована на узагальнення та уточнення змісту як лекційного матеріалу, так і додаткової літератури. У структуру практичних занять ми включали такий вид роботи, як моделювання фрагмента сценарію організації ресторанної справи. Підготовка та проведення моделювання фрагмента з поясненням проводились у три етапи:

1) розробка фрагмента організації ресторанної справи певного типу з використанням виробничого досвіду фахівців, визначенням мети, місця цієї справи у структурі суспільного харчування, розкриттям усіх основних етапів розвитку тощо;

2) власне здійснення моделювання;

3) аналіз успіхів і недоліків проведеного моделювання.

На практичних заняттях змістовий компонент формувался в ході перевірки теоретичних знань, коментованого вирішення завдань організації ресторанної справи та проведення ігрового моделювання, де майбутнім фахівцям доводилося практично застосовувати набуті знання.

В основу експериментальної технології підготовки студентів до організації ресторанної справи покладено системний та особистісний підхід, а концептуальною основою стала гуманістична філософія освіти, яка орієнтує процес викладання на повагу до людської гідності того, хто навчається. У змістовій частині експериментальної технології визначено загальні та конкретні цілі професійної підготовки, а процесуальна частина описує організацію навчального процесу, побудованого на загальних дидактичних принципах, передбачає відповідні методи навчання та форми роботи, діагностику навчальних досягнень студентів [2; 5; 6].

Нами доведено, що ефективність підготовки студентів до організації ресторанної справи підвищується за умови введення таких видів навчальної роботи, як коментоване вирішення виробничих завдань та ігрове моделювання, оптимальне поєднання групової та індивідуальної форми організації професійної підготовки, розробка різнопланових завдань для аудиторної та позааудиторної самостійної роботи.

Під час педагогічного експерименту встановлено, що рівень сформованості у студентів експериментальної групи, підготовка яких здійснювалась за експериментальною технологією, мотиваційного, змістового та процесуального компонентів готовності до організації ресторанної справи значно підвищився порівняно з такими ж показниками студентів контрольної групи. Так, у студентів експериментальної групи на завершальному етапі експерименту показники сформованості компонентів готовності до зазначеної діяльності відповідали: мотиваційний та змістовий – допрофесійному, а процесуальний – професійному рівневі. Водночас показники сформованості відповідних компонентів готовності до організації ресторанної справи у студентів контрольної групи, підготовка яких здійснювалась за традиційним навчанням, відповідали елементарному рівню.

Отже, результати експериментального навчання майбутніх фахівців свідчать про ефективність експериментальної технології, використання якої гарантує досягнення запланованих результатів: підвищення рівня мотиваційного, змістового, процесуального компонентів готовності студентів до організації ресторанної справи та забезпечує їх взаємодію. Підтвердженням цього є суттєвий приріст за кожним із компонентів готовності: мотиваційного – на 0,238, змістового – на 0,2, процесуального – на 0,268. Позитивна зміна рівневих характеристик компонентів готовності мала динамічний характер, про що свідчать результати вихідного, заключного та остаточного зрізів, проведених у формульованому експерименті.

Отже, результати педагогічного експерименту підтверджують ефективність і доцільність впровадження експериментальної технології професійної підготовки студентів до організації ресторанної справи у різних закладах харчування, передусім ресторанного типу.

Формування у студентів готовності до організації ресторанної справи може відбуватись, якщо у процесі їх навчання здійснювати вказану діяльність з використанням технологічного підходу. Це зумовлює формування у них позитивної мотивації до організації ресторанної справи, забезпечує ґрунтовні теоретичні знання та сприяє формуванню відповідних професійних умінь, удосконалених у практичній діяльності майбутнього фахівця на аудиторних заняттях, в позааудиторний час та під час проходження виробничої практики.

ЛІТЕРАТУРА

1. Абдуллина О. А. Общепедагогическая подготовка учителя в системе высшего педагогического образования. – 2-е изд. перераб и доп. – М.: Просвещение, 1990. – 139 с.
2. Белозерцев Е. П. Подготовка учителя в условиях перестройки. – М.: Педагогика, 1989. – 208 с.
3. Бондар В. І. Дидактика: ефективні технології навчання. – К.: Вересень, 1996. – 128 с.
4. Зиновьев С. И. Учебный процесс в высшей школе. – М.: Высшая школа, 1975. – 304 с.
5. Зязюн І. А. Педагогічна майстерність. – К.: Вища школа, 1997. – 349 с.
6. Кобзев М. С. Актуальные проблемы современной профессиональной подготовки учителя // Сборник научных трудов: Научно-технические основы профессиональной подготовки в педагогическом вузе / Редкол.: М. С. Кобзев и др. – Саратов, 1981. – 163 с.