

Роль курсу «організація ресторанного господарства» у формуванні професійних компетентностей фахівців з туризму

Литвинова Т. С.

*старший викладач кафедри туризму,
ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна,
e-mail: tsrevenko@krok.edu.ua*

Ресторанне господарство-невід’ємна складова індустрії гостинності, що відіграє надзвичайно важливу роль у розвитку успішної туристичної діяльності.

Важливо, щоб майбутній фахівець туристичної сфери володів відповідними професійними компетентностями щодо організації діяльності закладів ресторанного господарства та організації обслуговування туристів, чому сприяє навчальний курс «Організація ресторанного господарства». Саме при вивченні даного курсу здобувачі вищої освіти за спеціальністю «Туризм» ознайомлюються із класифікацією та основними принципами діяльності закладів ресторанного господарства, з матеріально-технічною базою, з особливостями технологічних процесів виробництва продукції та обслуговування споживачів, вчать розуміти специфіку обслуговування туристів на підприємствах харчування різних типів і класів, орієнтуватись у виборі ефективних форм і методів обслуговування, в організації бенкетів і прийомів, засвоюють принципи раціональної організації праці.

Майбутні фахівці з туризму мають орієнтуватися не тільки в особливостях обслуговування, але й розумітися на національних кухнях, їх специфіці, враховуючи не тільки смаки найвибагливішого клієнта, але й його релігійні та етнічні характеристики.

Як зазначають О. Завадинська, А. Кінчук, Є. Деревицький, в розвитку ресторанного бізнесу в Україні мають місце й інноваційні процеси: кейтеринг, креатив-напряма (авторська кухня), розробки холодильного обладнання (бласт-фрізери), автоматизація системи управління та ін. [1]. Майбутні фахівці також мають розумітися на впровадженні сучасних технологій.

Окрім цього, потрібно враховувати, що на сьогодні туристична індустрія зазнала потужних викликів, пов’язаних із світовою пандемією та війною на території України. Чимало проблем зазнав і ресторанний бізнес, який виявився надзвичайно вразливим. Змінилась не тільки специфіка обслуговування споживачів, але й типи закладів харчування. У нинішніх умовах важливо готувати фахівців, які спроможні зорієнтуватися у перипетіях зовнішнього середовища, і приймати найбільш виважені і доцільні рішення.

Для успішного формування відповідних професійних компетентностей є оптимальний вибір форм і методів навчання. Як показує власний досвід автора, особливо ефективними є інноваційні технології, які дозволяють організовувати процес навчання у малих групах з використанням мультимедійного обладнання та сучасних навчальних програм (моделювання життєвих, виробничих ситуацій, застосування рольових та ділових ігор, аналіз виробничих ситуацій, рішення ситуаційних задач тощо). Це посилює мотивацію до оволодіння професією і супроводжується високим рівнем мотивації.

Дієвим для формування професійних вмінь та навичок є організація та проведення тематичних заходів, майстер-класів, круглих столів із залученням спеціалістів-практиків. Тобто, важливою складовою підготовки майбутніх фахівців є практико-орієнтоване навчання, яке визначається групою науковців як обґрунтована система «практико-

орієнтованих заходів, організація і проведення яких сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти комплексу фахових компетентностей, які дозволять фахівцю з туризму у майбутньому реалізувати свої професійні здібності і виконувати обов'язки на достатньо високому рівні» [2].

Саме практико-орієнтоване навчання сприяє, на наш погляд, формуванню компетентності К20 як «розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)» [3].

В Університеті «КРОК» сформувалась система практико-орієнтованого навчання, яка дозволяє у процесі аудиторного і позааудиторного навчання формувати професійні компетентності, у т.ч. при вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Л. Мелько виокремлює «професійні студії» у «широкому» та «вузькому» розумінні, де вони визначаються як загальні практико-орієнтовані заходи та більш конкретизовані, як заняття від професіонала-практика [4].

При вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства» широко проводяться майстер-класи по організації та захисту тематичних столів до різних свят, де студенти складають і оформлюють банкетне меню, підбирають відповідний декор та сервіровку, готують презентацію.

Окрім цього, важливою складовою формування професійних компетентностей у майбутніх фахівців з туризму є проведення тематичних екскурсій, відвідування закладів ресторанного бізнесу, які максимально сприяють ознайомленню студентів зі сферою ресторанного господарства.

Отже, навчальний курс «Організація ресторанного господарства» є важливою складовою формування професійних компетентностей у майбутніх фахівців з туризму, де дієвою формою є інноваційні форми та методи навчання.

Список використаних джерел

1. Завадинська О. Ю. та ін. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства / Завадинська О.Ю., Кінчук А. А., Деревецький Є. В. Підприємництво і торгівля. 2019. Вип. 25. С. 54-59.
2. *Practice-oriented education as a component of professional training of tourism specialists (example of professional disciplines)* / L. Melko, G. Uvarova, T. Sokol, O. Mikho. *Pedagogy and Education Management Review*. 2022. № 2(8). Pp. 42-50. DOI <https://doi.org/10.36690/2733-2039-2022-2-42>
3. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.10.2018 р. № 1068. К., МОН. 2018. 18 с. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/242-Turizm-bakalavr.21.01.22.pdf>
4. Мелько Л. Професійні студії як ефективна форма підготовки фахівців туристичної сфери. Актуальні питання туризмології та туристичної практики: Збірник матеріалів науково-практичної конференції, присвяченої 25-річчю Інституту туризму Федерації професійних спілок України (м. Київ, 18 квітня 2019 р.) [За ред.: Т. Сокол, Т. Семігіної]. Київ: АПСВТ, 2019. С.39-41