

УДК 377:640.43]:005.336.2-027.561

<https://doi.org/10.32835/2223-5752.2018.17.43-50>.

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Андрій Козак,
аспірант Інституту професійно-технічної освіти
НАПН України
e-mail: btek_knteu@ukr.net.

КЛЮЧОВІ СЛОВА:

педагогічні умови,
компетентнісний підхід,
професійна
компетентність,
професійно-практична
підготовка,
майбутні майстри
ресторанного
обслуговування

Реферат

У статті заявлено про актуальність оновлення традиційних способів професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг на основі урахування соціально-економічних реформ, модернізації техніко-технологічних процесів, форм організації праці тощо. Обґрунтовано, що формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у закладах професійної освіти має здійснюватися в умовах, наближених до виробничих реалій ресторанного ринку.

На основі результатів аналізу наукових праць щодо визначення педагогічних умов, зорієнтованих на вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування, узагальнено їхні спільні особливості у формуванні позитивної мотивації учнів до оволодіння необхідними для професійної діяльності знаннями; в оновленні змісту професійної підготовки; упровадженні інноваційних форм, методів, технологій навчання, інтегративних навчально-методичних комплексів професійного спрямування. За результатами експертного оцінювання вагомості факторів, що мають потенційну можливість вплинути на перебіг процесу формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, визначено такі педагогічні умови: підвищення мотивації учнів до набуття фахових знань, умінь та навичок; оновлення змісту професійного навчання з урахуванням сучасних виробничих технологій ресторанного обслуговування; використання інтегративного навчально-методичного комплексу формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; здійснення проектного професійного навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Охарактеризовано значення цих педагогічних умов у контексті функціонування цілісної системи професійної освіти та вдосконалення професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в закладах професійної освіти.

Постановка проблеми. Актуальність формування професійної компетентності майбутніх фахівців зумовлюється активним здійсненням соціально-економічних реформ у суспільстві, появою нових підприємств сфери послуг, зміною змісту техніко-технологічних процесів і форм організації праці тощо. Досягнення балансу між інноваційним розвитком виробничих інфраструктур, зокрема в галузі ресторанного господарства, та рівнем професійної готовності випускників до здійснення трудових функцій у сфері обслуговування є ключовим завданням системи професійної (професійно-технічної) освіти, яка «тісно пов'язана з економікою та її виробничою структурою, охоплює сферу підготовки і підвищення кваліфікації робітників у навчальних закладах, готуючи їх до трудової діяльності у певній галузі, і спрямована на

формування у громадян професійних знань, умінь, навичок, відповідного технічного, технологічного й економічного мислення» (Матійків, 2008). У цьому контексті ми поділяємо погляди Ф. Якубова, що професійна підготовка є базисом соціально-економічного розвитку й науково-технічного прогресу, основою багатьох сфер життєдіяльності суспільства, засобом і середовищем формування, розвитку та самоствердження сучасної особистості. Тенденції функціонування національної економіки на сьогодні співвідносяться із вимогами світових стандартів, умовами інтеграції України до європейського простору, посилюючи актуальність удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг у площині інтернаціоналізації професійної освіти, ознаки розвитку якої передбачають: підготовку майбутніх фахівців

із навичками у сфері міжнародної співпраці, підвищення рівня їхньої комунікації, підвищення толерантності у суспільстві тощо (Іпполітова, 2012, с. 62). У такому разі, актуалізується значення реалізації нової моделі професійного становлення та розвитку фахівця, що ґрунтується на компетентнісному підході, забезпечує динамічність професійності, на відміну від раз і назавжди набутої кваліфікації, підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють так званим «портфелем компетенцій», професійно важливими якостями, високим рівнем мобільності на національному та глобальному ринках праці (Гончаренко, 2000, с. 265). Оновлення традиційних способів професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування і формування їхньої професійної компетентності в умовах, наближених до виробничих реалій ресторанного ринку, покликані забезпечити підвищення показників працевлаштування випускників та економічне зростання країни.

Аналіз останніх досліджень. Результати аналізу наукових джерел засвідчують, що суть поняття «педагогічні умови», в розумінні учених, передбачає створення й реалізацію таких факторів, обставин, середовища, які б сприяли більш ефективному провадженню освітніх процесів та забезпечували підвищення показників розвитку досліджуваних явищ у суб'єктів навчання. Наприклад, Ю. Бабанський «умовами» вважає те середовище, в якому виникають, існують та розвиваються явища або процеси, а ефективність педагогічного процесу закономірно залежить від умов, в яких він протікає, а отже, успішність формування особистості неможлива без створення відповідних педагогічних умов (Бабанський, 1981); Н. Іпполітова і Н. Стерхова поняття «педагогічні умови» розглядають як один з компонентів педагогічної системи, що відображає сукупність можливостей освітнього і матеріального просторового середовища, котрі впливають на особистісний і процесуальний аспекти цієї системи і забезпечують її ефективне функціонування та розвиток (Зайцева, 2000, с.11); І. Зайцева «педагогічні умови» розуміє як необхідні обставини, обстановки, явища, фактори (чинники), шляхи, уявні результати, напрями, спонуки (Зайцева, 2000, с.57); А. Литвин узагальнює, що педагогічні умови є комплексом спеціально

спроєктованих (стрижневих, системотворчих) чинників впливу на зовнішні та внутрішні обставини навчально-виховного процесу та/або особистісні параметри його учасників, які забезпечують цілісність навчання та виховання в інформаційно-освітньому середовищі навчального закладу відповідно до вимог суспільства» (Кравець, 2018, с. 63). У контексті розвитку професійної компетентності майбутніх фахівців Р. Гуревич наголошує на необхідності створення організаційно-управлінських, навчально-методичних, технологічних, психолого-педагогічних умов у закладах освіти (Висоцька, 2011, с. 68-69).

Таким чином, для вирішення завдань дослідження, спрямованих на підвищення показників сформованості професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у процесі професійно-практичної підготовки виникає потреба визначення та створення у закладі професійної освіти таких педагогічних умов, які б забезпечили позитивний результат у розвитку досліджуваного явища.

Мета статті – визначити педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Виклад основного матеріалу. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування є предметом дослідження багатьох вітчизняних вчених, особливий інтерес серед яких для нашого наукового пошуку представляють праці Ю. Безрученкова, О. Богоніс, Л. Висоцької, С. Кравець, І. Матійків, М. Ткаченко та ін. У контексті дослідження проблеми формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах, С. Кравець узагальнює педагогічні умови як сукупність взаємопов'язаних обставин і форм їх забезпечення, які в процесі функціонування забезпечують досягнення очікуваного результату (йдеться про майбутніх фахівців ресторанного сервісу з високим рівнем сформованості ключових компетентностей) (Кравець, 2018, с. 81-82). У наукових працях Л. Висоцької доведено ефективність педагогічних умов формування у майбутніх фахівців сфери послуг професійної культури на основі впровадження навчально-методичного комплексу, що включає систему

творчих професійних завдань, майстер-класи, арт-студії, професійні факультативи, конкурси професійної майстерності тощо (Висоцька, 2011).

Аналізуючи позиції різних авторів щодо визначення педагогічних умов формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів сфери HoReCa (готельного та ресторанного сервісу), О. Богоніс виокремлює такі їх основні характеристики: педагогічні умови є складовим елементом педагогічної системи; педагогічні умови відображають можливості освітнього та інформаційно-технічного середовища навчального закладу; за структурою педагогічні умови включають внутрішні та зовнішні характеристики функціонування освітнього процесу; реалізація оптимальних педагогічних умов забезпечує ефективне функціонування педагогічного процесу. На думку дослідниці, зовнішня складова педагогічних умов охоплює комплекс форм, методів, прийомів, засобів, зміст навчання; внутрішня – відображає мотивацію, сформованість інтересу до професії, особистісних потреб, ціннісного ставлення до життя, інформаційної обізнаності особистості (Богоніс, 2018, с. 85-86).

На основі теоретичного аналізу та результатів експериментального дослідження І. Матійків узагальнює, що психологічні умови формування професійної компетентності професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування діють в єдності та взаємозв'язку, що сприяє розвитку професійно важливих та особистісних якостей майбутніх фахівців, зокрема: самостійності, соціальної та професійної відповідальності, комунікабельності та високої психологічної культури, здатності до співпраці, творчого підходу до діяльності, мобільності у виконанні функціональних обов'язків, готовності до постійного професійного зростання тощо (Литвин, 2014, с. 17).

Досліджуючи проблеми формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах, М. Ткаченко визначає їх провідні характеристики, а саме: універсальність щодо освітнього простору навчального закладу, специфічність галузевої підготовки фахівців ресторанного господарства, а також гнучкість, динамічність, актуальність і доцільність стосовно конкретного закладу професійної освіти й конкретизує педагогічні умови як цілеспрямовано створені в освітньому

середовищі навчального закладу обставини, що забезпечують результативність формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства (Радкевич, Лузан та Кравець, 2017, с. 134).

Виходячи з аналізу наукової літератури та педагогічного досвіду, дослідники виокремлюють найбільш ефективні педагогічні умови формування визначеного у контексті власного дослідження виду компетентності майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу (табл. 1).

На основі результатів аналізу наукових праць щодо педагогічних умов, зорієнтованих на вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування, узагальнюємо їх спільні особливості, які полягають у: формуванні позитивної мотивації учнів до оволодіння необхідними для професійної діяльності знаннями; оновленні змісту професійної підготовки; упровадженні інноваційних форм, методів, технологій навчання, інтегративних навчально-методичних комплексів професійного спрямування тощо.

Забезпечення у закладі професійної освіти педагогічних умов, необхідних для організації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, залежить від сукупності можливостей освітнього середовища, а також від особистісного бачення процесуального аспекту цієї діяльності тими, хто є учасниками навчання (педагоги/майстри виробничого навчання та учні – майбутні майстри ресторанного обслуговування).

Виходячи з розуміння педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування як факторів, що покликані забезпечити успішний перебіг професійно-практичної підготовки та сприяти досягненню високого рівня сформованості професійної компетентності, ми у визначенні переліку таких умов враховували думку педагогічних працівників, які власне реалізують на практиці цей процес. Варто наголосити, що добір експертів для визначення педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування здійснювався з урахуванням наявності у них професійної компетентності, що поширюється на об'єкт дослідження, та експертної компетентності, суть якої полягає в розумінні та усвідомленні експертом вагомості результатів експертного висновку.

Таблиця 1

**Педагогічні умови формування компетентностей майбутніх фахівців
сфери ресторанного сервісу в наукових дослідженнях**

№ з/п	Педагогічні (психологічні) умови	Автор
1.	<ul style="list-style-type: none"> - підвищення рівня мотивації учнів до оволодіння ними ключовими компетенціями; - розроблення та впровадження навчально-методичного комплексу формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу; - залучення викладачів та майстрів виробничого навчання до участі у науково-практичних конференціях, методологічних семінарах, професійних конкурсах, освітніх виставках тощо 	С. Кравець, 2018, с. 82
2.	<ul style="list-style-type: none"> - забезпечення мотивації до освоєння та використання у професійній діяльності економічних знань; - забезпечення конусного інтегрування змісту навчальних економічних дисциплін; - використання «проблемного навчання»; - упровадження ігрових технологій навчання 	О. Богоніс, 2018, с. 85-86
3.	<ul style="list-style-type: none"> - орієнтація учнів на розвиток спеціально-професійних і ключових компетенцій відповідно до логіки реалізації компетентнісного підходу в професійній підготовці; - психологічний супровід усіх етапів професійного становлення майбутніх фахівців; - наскрізна психологізація навчально-виховного процесу 	І. Матійків, 2008, с. 12
4.	<ul style="list-style-type: none"> - оновлення змісту професійної освіти з урахуванням підприємницького складника; - залучення учнів до розроблення підприємницьких проектів; - упровадження інтегративного навчально-методичного комплексу підприємницького спрямування 	М. Ткаченко, 2018, с. 135
5.	<ul style="list-style-type: none"> - формування у студентів мотивації до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її суть; - спрямовання змісту фахової підготовки на оволодіння майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також розвитку 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 	Ю. Безрученков, 2013 с. 4-5

Зацікавленість у результатах експертизи залежить від позитивного ставлення експертів до здійснюваного дослідження, що формується в процесі роботи й визначається рівнями сформованості у них: креативності, аналітичності, конструктивності та широти мислення; діловитості (зібраність, вміння співпрацювати, колективізм, відсутність схильності до конфліктності, конформізму); об'єктивності (здатність експерта враховувати тільки необхідну інформацію для правильного

вирішення досліджуваного завдання і здатність давати мотивовані свідчення). До переліку означених вимог, що висуваються до експертів, відносяться ще й такі, як: педагогічний стаж; наявність власних методичних розробок, систематична участь у роботі методичних семінарів, конференцій, методичних (циклових) комісій тощо.

До участі в експертному оцінюванні нами було залучено 20 педагогічних працівників закладів професійної освіти, які здійснюють

професійно-практичну підготовку майбутніх кваліфікованих робітників сфери ресторанного господарства. Згідно з інструкцією листа експертного оцінювання, респондентам було запропоновано надати дванадцятьом факторам ранги за таким алгоритмом: фактору, який, на думку експерта, має найбільший вплив на формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у процесі професійно-практичної підготовки, присвоюється перший ранг, найменш впливовому фактору – дванадцятий ранг. За результатами експертного оцінювання факторів з'ясовано, що найменшу суму за рангами набрав фактор «Підвищення мотивації учнів до набуття фахових знань, умінь та навичок». Значення розвитку професійної мотивації майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до набуття фахових знань, умінь та навичок у процесі професійно-практичної підготовки значною мірою зумовлює ефективність навчання, зацікавленість студентів, стимулює їхню активну позицію; нівелює байдуже або негативне ставлення до навчання, перетворюючи його у відповідальне, дієве, результативне навчання. Мотивація учнів зумовлюється, перш за все, потребою у здобутті професії з подальшим самовдосконаленням, успішним функціонуванням у професійній діяльності.

Друге місце, на переконання експертів, належить фактору «Оновлення змісту професійного навчання з урахуванням сучасних виробничих технологій ресторанного обслуговування». Очевидно, що інноваційний розвиток виробничих технологій ресторанного обслуговування веде за собою зміни у знаннях, уміннях та навичках щодо їх ефективного застосування. У цьому контексті В. Радкевич наголошує, що важливим завданням професійної освіти в умовах інформаційного суспільства та інтелектуальної економіки є трансляція знань, їх конвертація в компетенції. Відповідно, провідним методологічним підґрунтям проектування змісту професійної освіти є компетентнісний підхід, згідно з яким враховуються вимоги професійних і освітніх стандартів, положення принципів фундаментальності, універсальності, інтегративності, варіативності і практичної спрямованості навчального матеріалу. Актуалізується проектування змісту професійної освіти з урахуванням техніко-технологічних змін у галузях економіки, особливо потреб

промисловості 4.0. Йдеться про відбір системи фундаментальних та професійних знань і вмінь, на основі якої світогляд особистості фахівців набуватиме нового якісного рівня, що даватиме їм змогу швидко самовдосконалюватися, адаптуватися до нових вимог і умов професійної та підприємницької діяльності (Радкевич, Лузан та Кравець, 2017, с. 18). Саме тому у процесі професійно-практичної підготовки всі інноваційні тенденції розвитку виробничих технологій ресторанного обслуговування мають відобразитися в змісті професійної підготовки.

Погоджуємося з експертами в тому, що у процесі професійно-практичної підготовки необхідно використовувати інтегративні навчально-методичні комплекси для формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. За своєю суттю цей фактор орієнтований на поєднання теоретичної та практичної складової навчання та створення у цьому контексті навчально-методичного забезпечення, орієнтованого на реалізацію попереднього фактора. Змістовно навчально-методичні комплекси формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування мають співвідноситися із сучасними вимогами ресторанної індустрії.

Наступний фактор, визначений експертами, – «Здійснення проектного професійного навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування». На нашу думку, цей фактор є логічним продовженням процесу реалізації попередніх, адже формування високого рівня професійної компетентності кваліфікованих робітників, розвиток у них навичок творчого розв'язання практичних завдань, здатності виконувати технологічні функції на вимогу сучасної ресторанної галузі тощо – уможливується за умови використання проектних технологій навчання у процесі професійно-практичної підготовки.

У цьому аспекті важливо реалізовувати професійно-практичну підготовку майбутніх фахівців із залученням роботодавців до розробки навчальних планів, зокрема змісту професійно-практичної підготовки; створення сприятливих умов на підприємствах сфери обслуговування для проходження учнями виробничої практики; спільної участі працедавців та закладу професійної освіти у соціально-орієнтованих проектах. Наприклад, у Бурштинському торговельно-економічному

коледжі Київського національного торговельно-економічного університету щорічно відбувається «Ярмарок вакансій» – спеціалізований проект співпраці закладу із роботодавцями стосовно працевлаштування випускників. Проведення такого заходу дає змогу роботодавцям встановити максимальну кількість прямих контактів з потенційними співробітниками, презентувати себе і свою діяльність, донести до цільової аудиторії інформацію про актуальні вакансії. Для майбутніх фахівців участь у таких проектах допомагає підготуватися до початку професійної діяльності, отримати інформацію про заклади сфери обслуговування, поспілкуватися з роботодавцями, визначитися з відповідним місцем для проходження практики та подальшої роботи – тимчасовою чи постійною. При цьому роботодавці інформують учнів про свою діяльність, отримують інформацію про якість підготовки фахівців, ознайомлюються з новими професіями тощо. Організація проектного навчання у закладі професійної освіти та участь у соціальних проектах сприяє інтенсивному ознайомленню учнів з аспектами професійної

діяльності, розвитку їхніх професійно-практичних умінь, формуванню осмисленого ставлення до професії.

Погоджуючись із думкою компетентних експертів, ми визначаємо обґрунтовані фактори як такі, що мають потенційну можливість вплинути на перебіг процесу формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Отже, такі фактори, як: підвищення мотивації учнів до набуття фахових знань, умінь та навичок; оновлення змісту професійного навчання з урахуванням сучасних виробничих технологій ресторанного обслуговування; використання інтегративного навчально-методичного комплексу формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; здійснення проектного професійного навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування є основою для формування провідних педагогічних умов, як важливих конструктивів удосконалення освітнього процесу, зокрема професійно-практичної підготовки у закладах професійної освіти (рис. 1).



Рис. 1. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування

Зазначимо, що реалізація означених педагогічних умов у процесі професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування передбачає врахування особливостей функціонування цілісної системи професійної освіти, якими є: орієнтація на потреби суспільства (регіону) в наданні освітніх послуг; системне оновлення змісту професійної підготовки відповідно до потреб ринку праці; добір інноваційних форм, методів, способів навчання для розвитку професійних здібностей учнівської молоді; наявність кваліфікованих педагогів, здатних успішно функціонувати в середовищі прорегресивно-економічних змін ресторанної галузі.

Висновки. Таким чином, у професійно-практичній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування означені умови є важливою складовою моделі, призначеної для формування їхньої професійної компетентності. Перспективи подальших наукових пошуків передбачають обґрунтування структури моделі та розроблення методики реалізації педагогічних умов, які є оптимальними для здійснення педагогічної взаємодії між учасниками професійно-практичної підготовки з урахуванням кваліфікаційних вимог стандартів професійної освіти.

Література

1. Бабанский, Ю. К., 1981. *Рациональная организация учебной деятельности*. М. : Знание.
2. Безрученков, Ю., 2013. Реалізація педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вищого навчального закладу. *Теорія та методика управління освітою*, [online] 12. Доступно: <http://nbuv.gov.ua/UJRN/ttmuo_2013_12_4> [Дата звернення 11 Грудень 2018].
3. Богоніс, О. М., 2018. *Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі*: дисертація. Кандидат наук. Ін-т освіти і освіти дорослих НАПН України.
4. Висоцька, Л. Є., 2011. *Формування професійної культури майбутніх фахівців кулінарного профілю у вищих професійних училищах*: автореф. Кандидат наук. Ін-т пед. освіти і освіти дорослих НАПН України.
5. Гуревич, Р. та Кадемія, М., 2010. Професійна компетентність майбутнього педагога: як її формувати? *Витоки педагогічної майстерності*, 10, с. 66-70.
6. Зайцева, І. В., 2000. *Мотивація учіння студентів : монографія*. Ірпінь: Академія ДПС України.
7. Іпполітова, Н. В., 2012. Аналіз поняття «педагогіческие условия»: сутність, класифікація. *General and Professional Education*, [online] 1. Доступно: <<http://genproedu.com/paper/2012-01>> [Дата звернення 11 Грудень 2018].
8. Кравець, С.Г., 2018. Трансформація ключових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанного сервісу в умовах інтернаціоналізації. *Молодь і ринок: науково-педагогічний журнал*, 1(156), січень, с. 61-67.
9. Кравець, С. Г., 2014. *Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах* : дисертація. Кандидат наук. Ін-т проф.-техн. освіти НАПН України.
10. Литвин, А. В., 2014. *Методологічні засади поняття «педагогічні умови»: на допомогу здобувачам наукового ступеня*. Л. : Сполом.
11. Матійків, І. М., 2008. *Психологічні умови формування професійної компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування* : автореферат. Кандидат наук. Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника.
12. Гончаренко, С. У., уклад. та Ничкало Н. Г., ред., 2000. *Професійна освіта: словник : навч. посіб.* К. : Вища шк.
13. Радкевич, В. О., Лузан, П.Г. та Кравець, С.Г., 2017. Стандартизація професійної освіти в контексті євроінтеграційних процесів. В: *Наукове забезпечення розвитку освіти в Україні: актуальні проблеми теорії і практики (до 25-річчя НАПН України)*. Збірник наукових праць. К.: Видавничий дім «Сам», с. 259-267.
14. Радкевич В. О., 2015. Професійна освіта і навчання – для сталого розвитку суспільства. В: *Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи* : зб. наук. пр. Ч. 1. Львів: ЛДУ БЖД, с. 16-21.
15. Ткаченко, М. В., 2018. *Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах* : дисертація. Кандидат наук. Ін-т проф.-техн. освіти НАПН України.

KEY WORDS:

pedagogical landscape, competence-based approach, professional competence, applied training, future masters on restaurant service

Abstract

Pedagogical landscape for future restaurant service masters' professional competence forming

Andriy Kozak,

PhD student of the Institute of VET of NAES of Ukraine

The article claims the up-to-dateness for upgrading traditional approaches to future restaurant service masters training with respect to social-economic reforms, technological and technical processes modernization, work-management forms etc. It is grounded that forming the future restaurant service masters' professional competence in VET schools must be realized under conditions close to restaurant sector reality.

Based on results of scientific papers analysis on defining pedagogical landscape aimed at improving future restaurant service masters professional training their common features for positive students' motivation to obtaining proper knowledge on professional activity are generalized, upgrading professional training content, implementing innovative forms, methods, training technologies, integrated training-methodological complexes for professional purpose. After considering the results of expert factor value assessment, potentially

important and affective for future restaurant service masters' professional competence forming processes, the following pedagogical landscape is outlined: rising students' motivation to professional knowledge and skills obtaining; upgrading professional training content taking into account modern restaurants service production technologies; using the integrated training-methodological complex for forming future restaurant service masters' professional competence; providing project-based professional training for future restaurant service masters. The insight is provided into importance of the following pedagogical landscape in the context of the whole professional training system functioning and improving future masters on restaurant service applied training in VET schools

References

1. Babanskyi, Yu. K., 1981. *Ratsyonalnaia orhanyzatsiia uchebnoi deiatelnosti*. M. : Znanye.
2. Bezruchenkov, Yu., 2013. Realizatsiia pedahohichnykh umov formuvannia profesiinoi kultury maibutnikh fakhivtsiv sfery restorannoho hospodarstva u navchalnomu protsesi vyshchoho navchalnoho zakladu. *Teoriia ta metodyka upravlinnia osvitoiu*, [online] 12. Dostupno: <http://nbuv.gov.ua/UJRN/ttmuo_2013_12_4> [Data zvernennia 11 Hruden 2018].
3. Bohonis, O. M., 2018. *Formuvannia ekonomichnoi kompetentnosti maibutnikh molodshykh spetsialistiv hotelnoho ta restorannoho servisu u profesiinomu koledzhi*: dysertatsiia. Kandydat nauk. In-t osvity i osvity doroslykh NAPN Ukrainy.
4. Vysotska, L. Ye., 2011. *Formuvannia profesiinoi kultury maibutnikh fakhivtsiv kulinarneho profilu u vyshchykh profesiinykh uchylshchakh*: avtoref. Kandydat nauk. In-t ped. osvity i osvity doroslykh NAPN Ukrainy.
5. Hurevych, R. ta Kademiia, M., 2010. Profesiina kompetentnist maibutnoho pedahoha: yak yii formuvat? *Vytoky pedahohichnoi maisternosti*, 10, s. 66-70.
6. Zaitseva, I. V., 2000. *Motyvatsiia uchinnia studentiv : monohrafiia*. Irpin: Akademiia DPS Ukrainy.
7. Ippolitova, N. V., 2012. Analiz poniattia «pedahohicheskyye usloviia»: sushchnost, klasyfikatsiia. *General and Professional Education*, [online] 1. Dostupno: <<http://genproedu.com/paper/2012-01>> [Data zvernennia 11 Hruden 2018].
8. Kravets, S.H., 2018. Transformatsiia kliuchovykh kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoho servisu v umovakh internatsionalizatsii. *Molod i rynek: nauko-pedahohichnyi zhurnal*, 1(156), sichen, s. 61-67.
9. Kravets, S. H., 2014. *Formuvannia kliuchovykh kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv restorannoho servisu u vyshchykh profesiinykh uchylshchakh* : dysertatsiia. Kandydat nauk. In-t prof.-tekhn. osvity NAPN Ukrainy.
10. Lytvyn, A. V., 2014. *Metodolohichni zasady poniattia «pedahohichni umovy»: na dopomohu zdobuvacham naukovoho stupenia*. L. : Spolom.
11. Matiikiv, I. M., 2008. *Psykhologichni umovy formuvannia profesiinoi kompetentnosti uchniv profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladiv sfery obsluhovuvannia* : avtoreferat. Kandydat nauk. Prykarpatskyi natsionalnyi universytet imeni Vasylia Stefanyaka.
12. Honcharenko, S. U., uklad. ta Nychkalo N. H., red., 2000. *Profesiina osvita: slovnyk : navch. posib*. K. : Vyscha shk.
13. Radkevych, V. O., Luzan, P.H. ta Kravets, S.H., 2017. Standartyzatsiia profesiinoi osvity v konteksti yevrointehratsiinykh protsesiv. V: *Naukove zabezpechennia rozvytku osvity v Ukraini: aktualni problemy teorii i praktyky (do 25-richchia NAPN Ukrainy)*. Zbirnyk naukovykh prats. K.: Vydavnychiy dim «Sam», s. 259-267.
14. Radkevych V. O., 2015. Profesiina osvita i navchannia – dlia staloho rozvytku suspilstva. V: *Informatsiino-komunikatsiini tekhnolohii v suchasniy osviti: dosvid, problemy, perspektyvy : zb. nauk. pr. Ch. 1. Lviv: LDU BZhD*, s. 16-21.
15. Tkachenko, M. V., 2018. *Formuvannia pidpriemnytskoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv restorannoho hospodarstva u profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladakh* : dysertatsiia. Kandydat nauk. In-t prof.-tekhn. osvity NAPN Ukrainy.