

3. Інтеграція навчального процесу як чинник розвитку пізнавальної активності учнів [Електронний ресурс]. – [http://osvita.ua/school/lessons\\_summary/proftech/24899/](http://osvita.ua/school/lessons_summary/proftech/24899/)

4. Коменский Я. А. Мир чувственных вещей в картинках. – 2-е изд. / Под ред. А. А. Красновского. – М.: Учпедгиз, 1957.

5. Мельник А. Організація інтегрованих бінарних занять з іноземної мови професійного спрямування та профільного предмета. [Електронний ресурс]. – 2013. – Режим доступу: <http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/2313/1/Melnyk.pdf>

6. Dudley-Evans A. Developments in English for Specific Purposes: A multi-disciplinary approach / Dudley–Evans, A. M. St. John. – Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

**Піцул К.С.**

*асистент,*

*Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка*

## **НАУКОВО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНОЇ І РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

В умовах глобалізації та інформатизації сучасного суспільства успішна професійна діяльність передбачає, окрім високого рівня компетентності фахівців, уміння адаптуватися до мінливих реалій життя, знаходити нестандартні шляхи розв'язання проблемних ситуацій професійного характеру. Усе це актуалізує питання удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців, пошуку нових підходів до навчання. Осмислення сучасних тенденцій розвитку готельного і ресторанного бізнесу дозволяє визначити пріоритетні науково-методологічні підходи до підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи, серед яких ми виділяємо: аксіологічний, особистісно-орієнтований, діяльнісний, ресурсний, системний, індивідуальний.

*Аксіологічний підхід* до навчання спрямований на підготовку студентів не тільки як висококваліфікованих майбутніх професіоналів, але й як особистостей з високим рівнем культури, етики та відповідальним ставленням до своєї справи. Сутність аксіологічного підходу до підготовки майбутнього фахівця полягає в орієнтації навчального процесу на формування у студентів загальнолюдських та професійних цінностей, що в свою чергу визначає їх ставлення до світу і до себе, як до професіонала. Готельний та ресторанний бізнес відноситься до сфери обслуговування, тому цей аспект особливо важливий, оскільки в процесі професійної діяльності йде постійна взаємодія між обслуговуючим персоналом та споживачами послуг. У готельному та ресторанному бізнесі професійні кадри виступають обличчям закладу: перше що бачить гість при вході у готель – це працівник ресепшена, а при вході у кафе чи ресторан – це хостес та офіціант. Тому перше та загальне враження гостя, а також ступінь його задоволення від закладу, напряму залежить від поведінки персоналу, вміння швидко та непомітно для самого гостя виконати будь-яке його прохання. Елсворт Статлер, один з найвідоміших представників готельного бізнесу першим сказав, що клієнт завжди правий, задоволення

потреб клієнтів було для нього найголовнішим: «Обов'язком хорошого готелю є задоволення потреб клієнтів. Дайте зрозуміти кожному, що за свої гроші він отримає обслуговування найвищої якості, ніж він отримував раніше в інших готелях» [1]. Дані висловлювання написано майже 80 років тому в «Кодексі поведінки обслуговуючого персоналу», але вони не втратили своєї актуальності й сьогодні. З огляду на це актуальним в наш час є виховання та підтримання високої професійної культури в майбутніх фахівцях з готельної і ресторанної справи. Тому головним завданням викладача вищої школи повинна бути організація такої форми мисленнєвої діяльності студентів, кінцевою метою якою було би формуванні власного бачення себе в соціумі, професії, усвідомленні системи цінностей та поведінкових реакцій.

*Особистісно-орієнтований підхід* направлений на розвиток і саморозвиток майбутнього фахівця, його становлення з врахуванням індивідуальних особливостей, що дає можливість реалізувати себе в пізнанні, в навчальній діяльності з опорою на свої інтереси, можливості й здібності, ціннісні орієнтації і суб'єктивний досвід. Творчість, самоактуалізація, індивідуалізація є основоположними складовими особистісно-орієнтованого підходу до навчання. Найголовнішим завданням цього підходу є творення майбутнього фахівця як особистості. Для формування готовності до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи основним завданням для викладача є створення умов для того, щоб сформувати у студента потребу в професійному саморозвитку, забезпечити усвідомлення ним мети майбутньої професійної діяльності; сприяти розвитку особистісних цінностей; направити інтереси на активну участь у навчально-виховному процесі та вміння його досліджувати, аналізувати, робити висновки; формувати зацікавленість, самостійність і активність, визначити мотивацію навчальної діяльності. Зараз у сфері готельного та ресторанного бізнесу достатньо багато роботодавців відзначають відсутність творчого потенціалу, ініціативності та креативності у потенційних кандидатах на роботу. Однак в процесі роботи на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу дуже часто доводиться шукати вихід з нестандартних ситуацій, вирішувати конфлікти та прагнути всіляко задовольнити клієнта, тож ця галузь потребує фахівців творчо мислячих, готових брати на себе відповідальність та діяти самостійно. Всього цього можна досягнути завдяки використанню особистісно-орієнтованого підходу у навчанні, який допоможе викладачу виявити таланти та позитивні риси кожного студента та розвивати їх впродовж всього періоду навчання.

*Діяльнісний підхід* передбачає розвиток особистості студента через його діяльність. Згідно з ним, акцент зміщується з механічного накопичення знань на розвиток здатності практично діяти та пізнавальної активності студентів. Діяльнісний підхід полягає у тому, що кінцевою метою навчання є формування способу дій, системи професійних умінь майбутнього фахівця, а знання слугують засобом для досягнення цієї мети. Цей підхід є найбільш дієвим тоді, коли розв'язання конкретних завдань здійснюється в реальних або максимально наближених до них умовах. При підготовці майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи такий підхід необхідно застосовувати в процесі проходження виробничої практики, під час якої

студенти зможуть пізнати усі тонкощі майбутньої професійної діяльності та придбати необхідні навички роботи.

*Ресурсний підхід* враховує потенціальні ресурси студента. У центрі індивідуального навчання знаходиться студент, як пріоритетний суб'єкт навчання. Головною метою індивідуальної роботи зі студентом є розвиток його внутрішніх ресурсів і здібностей, розвиток потенціалу психічної і соціальної адаптації. Важливу роль в реалізації ресурсного підходу має також оптимальне використання організаційно-економічних важелів: забезпечення необхідної матеріально-технічної бази організації навчального процесу, розумне використання ресурсів часу аудиторних занять, використання інноваційних технологій у навчанні. Інноваційність навчання передбачає орієнтування професійної підготовки на динамічні зміни у навколишньому світі, організації навчальної та освітньої діяльності, яка ґрунтується на розвитку різноманітних форм професійного мислення, творчих здібностей, високих соціально-адапційних можливостей особистості кожного студента – майбутнього фахівця [2]. Роботодавці в готельному та ресторанному бізнесі відзначають, що молоді фахівці після закінчення вузу при влаштуванні на роботу зовсім не мають навичок роботи з комп'ютерними програмами за фахом. Тому в процесі професійної підготовки фахівців з готельної і ресторанної справи, особливо при проходженні виробничої практики дуже важливо застосовувати комп'ютерні програми у цій галузі, сучасне обладнання та новітні технології.

*Системний підхід*, в контексті якого всі складові навчально-виховного процесу, спрямованого на формування готовності до професійно-особистісного саморозвитку, можна організувати в єдину, оптимально діючу і динамічну систему. Кожен елемент системи – це самодіяльний початок, що містить у собі джерело активних дій студентів, які постійно переробляють, розвивають власну діяльність. Завдання полягає в тому, щоб у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи збуджувати в них потребу в активній пізнавальній діяльності, у самоосвіті та самоствердженні.

*Індивідуальний підхід* створює особливі можливості для розкриття особистості студента як індивідуальності із специфічними здібностями: здатністю до чогось нового, пам'яттю та швидкості сприйняття матеріалу. Сенс цього підходу полягає в тому, щоб враховуючи індивідуальні особливості кожного студента, вибрати для нього найпридатніший варіант завдань на занятті й підібрати відповідні завдання для самостійної роботи.

Досліджуючи можливості застосування індивідуального підходу у навчальному процесі, О. Сімасіна та О. Надеєва, поділяють студентів на 3 типи, називаючи їх варіантами: I варіант (слабкі студенти, що навчаються максимум на 5 балів за дванадцятибальною системою); II варіант (студенти середнього рівня знань); III (студенти, які потребують підвищеного рівня складності) [3].

Взявши за основу подане дослідження, під час формування готовності до професійної діяльності ми також поділяємо студентів на три типи. До першого типу ми відносимо студентів, які не мають стійких знань та і не прагнуть до їх накопичення та пізнання чогось нового. До другого типу ми відносимо студентів, які мають достатні знання та проявляють інтерес до навчання,

однак не готові до самостійної творчої роботи через страх невдачі. Студенти третього варіанту відрізняються високим рівнем знань, проявляють високий інтерес до навчання та прагнуть пізнати щось нове, шукають нестандартний підхід до вирішення завдань в рамках практичної та самостійної роботи. Така диференціація допоможе викладачеві підбирати завдання для студентів відповідно до рівня його знань та можливостей.

Отже, можна зробити висновок, що ефективність навчання майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи можуть забезпечувати науково-методологічні підходи, реалізація яких повинна бути спрямована на подолання труднощів у навчанні, самовизначення та саморозвиток особистості майбутнього фахівця. Вважаємо, що ефективність обраних науково-методологічних підходів можлива лише при їх комплексному застосуванні, оскільки кожен з них виконує свою функцію та в цілому вони забезпечують досягнення мети – сформованість готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи.

### Список використаних джерел:

1. Волков Ю. Ф. Технология гостиничного обслуживания: ученик / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
2. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології: Навч. посібник / І. М. Дичківська. – К.: Академвидав, 2004. – 352 с.
3. Сімасіна О. А., Надєєва О. А. Індивідуальний і диференційований підхід при викладанні дисциплін «Основи програмування та алгоритмічні мови» // О. А. Сімасіна, О. А. Надєєва – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.rusnauka.com/33\\_DWS\\_2013/Pedagogika/2\\_148773.doc.htm](http://www.rusnauka.com/33_DWS_2013/Pedagogika/2_148773.doc.htm)

**Птахіна О.М.**

*кандидат педагогічних наук, доцент,*

*Луганський національний університет імені Тараса Шевченка*

## **ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ МОБІЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ**

Сучасний стан суспільного розвитку зумовлен багаторазовим збільшенням інформаційних потоків, який змушує формулювати принципово нові пріоритети в підготовці спеціалістів вищої школи. Головною функцією освіти є передача надбання суспільства, а також формування особистості, яка була б здатна протягом життя не тільки адаптуватися до швидких змін у професійній сфері, але й сприяти новим досягненням. Високий рівень розвитку інформаційних та телекомунікаційних технологій надав можливість модернізувати процес професійної підготовки студентів та їх перекваліфікації, дозволив реалізувати принципово нові форми і методи навчання. Застосування дистанційного навчання стає одним із стратегічних напрямків розвитку та реформування системи освіти України [1]. В останні роки дистанційне навчання активно впроваджується в Україні.

Відповідно до національної програми інформатизації, інформатизація освіти спрямовується на формування та розвиток інтелектуального потенціалу