



УДК 37.013.5:640.4

СТАН РОЗВИТКУ М'ЯКИХ НАВИЧОК У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Скляр Олена,

*Майстер виробничого навчання Державного
навчального закладу «Хмельницький центр
професійно-технічної освіти сфери послуг»,
<https://orcid.org/0009-0007-6277-1459>
e-mail: elenasklar12@gmail.com*

Бацевич Світлана,

*Майстер виробничого навчання Державного
навчального закладу «Хмельницький центр
професійно-технічної освіти сфери послуг»,
<https://orcid.org/0009-0000-1345-4691>
e-mail: batsevish@gmail.com*

Анотація. Сучасні тенденції інноваційного розвитку індустрії гостинності є каталізаторами пошуку закладами професійної освіти дієвих шляхів організації професійної підготовки, що вимагає інтеграції зусиль представників освіти та роботодавців навколо створення й упровадження таких педагогічних умов у закладі освіти, які б сприяли формуванню професійної компетентності здобувачів освіти та розвитку у них «м'яких навичок». Результати аналізу наукових праць з досліджуваної проблематики дали змогу визначити й обґрунтувати такі педагогічні умови розвитку «м'яких навичок» у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Ключові слова: заклад професійної (професійно-технічної) освіти, професійна підготовка, кваліфікований робітник, майстер ресторанного обслуговування, м'які навички.

THE STATE OF DEVELOPMENT OF SOFT SKILLS IN THE PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE RESTAURANT MASTERS

Sklyar Olena,

*Master of Industrial Training DNE «Khmelnyskyi
Center for Vocational and Technical Education
of the Service Sector»*

Batsevych Svitlana,
*Master of Industrial Training DNE «Khmelnyskyi
Center for Vocational and Technical Education
of the Service Sector»*

Abstract. Modern trends in the innovative development of the hospitality industry are catalysts for the search by vocational education institutions for effective ways to organize professional training, which requires the integration of the efforts of education representatives and employers around the creation and implementation of such pedagogical conditions in the educational institution that would contribute to the formation of professional competence of education seekers and the development of «soft skills» in them. The results of the analysis of scientific works on the studied issues made it possible to determine and substantiate such pedagogical conditions for the development of «soft skills» in future restaurant service masters.

Keywords: vocational (vocational) education institution, vocational training, skilled worker, restaurant service master, soft skills.

Ринок праці України сьогодні очікує від системи професійної (професійно-технічної) освіти якісно підготовлених кваліфікованих робітників, причому до показників якості освіти належать не тільки професійні знання, вміння та навички, а й відповідний рівень володіння такими навичками, які є міжпрофесійними, універсальними, гнучкими; корисні для будь-якого виду діяльності; дають змогу швидко адаптуватися до нових умов, змінювати сферу зайнятості, вирішувати нестандартні завдання. Йдеться про розвиток «soft skills» (м'яких навичок) у здобувачів освіти, вклад яких у професійну успішність співробітника складає 85%, на противагу «hard skills» (твердим навичкам). Результати зарубіжних досліджень, засвідчують, що довготривалий і стабільний успіх керівників компаній в роботі на 75% визначається м'якими навичками і тільки на 25% – твердими.

Формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування здійснюється у ЗП(ПТ)О відповідно до стандарту професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О, затвердженого наказом МОН України (№ 296 від 04.03.2019 р.). Цей СП(ПТ)О співвідносяться із змістом кваліфікаційної характеристики інтегрованої професії «Майстер ресторанного обслуговування» (2008), ґрунтується на компетентнісному підході, досягненнях науки і



техніки, впровадженні сучасних технологічних процесів, передових методах праці, із врахування особливостей галузі, потреб роботодавців і містить вимоги до рівня знань, умінь та навичок (професійних і ключових компетентностей), що відповідають сучасним технологіям виробництва та сфери послуг. СП(ПТ)О за професією «Майстер ресторанного обслуговування» структурно містить чотири навчальних модулі («Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація постачання закладів ресторанного господарства та складання товарних звітів», «Організація обслуговування клієнтів та керування роботою персоналу», «Управління роботою персоналу») й перелік відповідних професійних компетентностей.

У серпні 2021 року затверджено професійний стандарт з професії «Майстер ресторанного обслуговування». Відповідно на часі передбачається оновлення змісту стандарту професійної (професійно-технічної) освіти. Відповідно до професійного стандарту особистість, яка має професійну кваліфікацію «Майстер ресторанного обслуговування», повинна володіти такими загальними компетентностями: здатність приймати рішення в межах професійної компетентності, нести персональну відповідальність за результати прийняття професійних рішень; дотримуватися професійних та етичних норм поведінки; здійснювати енергозберезувальну професійну діяльність; взаємодіяти із колегами по роботі, працювати в команді; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; здатність до адаптивності та стресостійкості; дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування; навчатись впродовж життя; застосовувати у своїй діяльності, зокрема, комунікаційній, державну мову.

У професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, зокрема у процесі викладання предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, означені компетентності доповнюються тими, які визначені Рамковою програмою ЄС щодо оновлених ключових компетентностей. До таких компетентностей належать: грамотність, мовна компетентність, математична компетентність та компетентність у науках, технологіях та інженерії, цифрова компетентність, особиста, соціальна та навчальна компетентність, громадянська компетентність, підприємницька компетентність, компетентність культурної обізнаності та самовираження

Аналіз відповідності загальних компетентостей, визначених професійним стандартом, тим, що означені у Рамковій програмі ЄС щодо оновлених ключових компетенцій, дає змогу виявити необхідність розвитку у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у процесі професійної підготовки навичок цифрової грамотності. Для їх розвитку актуалізується значення удосконалення цифрової компетентності самих педагогів професійного навчання шляхом самонавчання; за умов використання цифрових засобів, інтернет-ресурсів, програм з графічного дизайну тощо. Опанувати ці навички можна за підтримки онлайн-серіалів, розміщених на порталі Міністерства цифрової трансформації України. Варто зазначити, що будь-які з перелічених м'яких навичок можна здобути на курсах, семінарах, тренінгах, які проводяться в електронних системах як для педагогів, так і для здобувачів освіти.

Виконуючи обов'язки офіціанта, бармена/буфетника, адміністратора залу (метроделя), що інтегровані до змісту СП(ПТ)О з професії «Майстер ресторанного обслуговування», ми розуміємо, що вимоги до результатів навчання, окреслені у стандарті, є значно ширшими, аніж просто багаж знань, тому власне у процесі професійної підготовки у закладах професійної (професійно-технічної) освіти кваліфікаційні вимоги («повинен знати», «повинен уміти») мають відобразитись категоріями професійних й ключових компетентностей, які мають опанувати суб'єкти навчання (Міністерство освіти і науки України, 2019).

Підтвердженням цьому слугує термінологічне пояснення результатів навчання у НРК: «результати навчання – компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання (Про затвердження Національної рамки кваліфікацій, 2011).

Досягнення компетентностей (результатів навчання) у процесі професійної підготовки у підсумку має забезпечити «здатність кваліфікованого робітника самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, зокрема в нестандартних ситуаціях», шляхом мобілізації й правильного спрямування у виробничих процесах знань, умінь, комунікації, автономності й відповідальності (йдеться про дескриптори інтегральної компетентності згідно з Національною рамкою кваліфікацій (НРК)).



На сьогодні визнаємо, що пріоритетність теоретичної складової професійної підготовки у змісті СП(ПТ)О, здебільшого орієнтована на формування «твердих навичок» – знань та умінь, необхідних для виконання майбутнім кваліфікованим робітником посадових обов'язків. Однак, у контексті реалізації компетентнісного підходу пріоритетними є здатності застосовувати теоретичні знання у конкретних ситуаціях, динамічних умовах, що за своєю суттю висуває на перше місце не поінформованість учня, а вміння вирішувати виробничі завдання на основі активізації «м'яких навичок». Більш того, як стверджує О. Слободяник, сучасні вимоги роботодавців до робітника середньої ланки виробництва передбачають визначення його професійної праці як поліструктурної, поліпредметної, поліфункціональної системи, що містить крім, безпосередньо професійних, ще й менеджерські, творчі, проєктні та інші види діяльності. (Слободяник, 2016). М'які навички у цьому контексті забезпечують: відображення професійної підготовленості випускників до успішного функціонування у професійному та навколишньому середовищі; виступають умовою реалізації особистісних сенсів у навчанні (навчальні навички, здатність до самонавчання, до саморозвитку); сприйняття реальних об'єктів навколишньої дійсності для цільового комплексного використання знань, умінь і способів діяльності для їх перетворення; взаємозв'язок теоретичних знань, досвіду з їх практичним використанням для вирішення конкретних задач; інтегрують особистісні якості, соціальний контекст, культуру для організації професійної діяльності та задоволення індивідуальної траєкторії розвитку.

На думку А. Козака, з метою досягнення відповідності між потребами ринку ресторанних послуг та рівнем готовності кваліфікованих робітників до здійснення якісного обслуговування у закладах ресторанної індустрії, процеси модернізації змісту професійно-практичної підготовки доцільно розвивати на засадах: державно-приватного партнерства, механізм якого забезпечує підґрунтя для спільної відповідальності закладів професійної освіти, громади і бізнесу за розвиток сфери ресторанного обслуговування, що має нині пріоритетне значення для національної економіки, та передбачає партнерську взаємодію роботодавців і закладів освіти у спільному вирішенні питань щодо оновлення кваліфікаційної характеристики (розроблення професійного стандарту) з професії, удосконалення на їх основі СП(ПТ)О; міжнародної співпраці, участі у міжнародних проєктах, програмах стажування тощо, що забезпечує

можливість організації практики майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за кордоном та вивчення інноваційного досвіду з метою його творчої імплементації у розвиток національної індустрії гостинності; партнерської взаємодії із закладами вищої освіти, науковими установами з метою забезпечення професійного розвитку та розвитку індивідуальних освітніх траєкторій усіх учасників освітнього процесу (Козак, 2018).

Таким чином, результати аналізу сучасного стану формування «м'яких навичок» майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ЗП(ПТ)О актуалізують потребу впровадження педагогічних умов цього процесу, які передбачатимуть співпрацю із роботодавцями; створення практико-орієнтованого активного освітнього середовища у ЗП(ПТ)О, застосування у цьому процесі інноваційних педагогічних та виробничих технологій.

Пріоритети розвитку індустрії гостинності посилюють значення розвитку «м'яких навичок» у майбутніх кваліфікованих робітників галузі ресторанного обслуговування відповідно до сучасних умов праці, техніки і технологій обслуговування, нових видів обслуговування. Інноваційні процеси розвитку закладів ресторанного господарства зумовлюють потребу у таких майбутніх фахівцях, які б володіли широким спектром кваліфікацій, були професійно мобільними та здатними до успішної роботи в різних типах підприємств сфери послуг. Означене посилює актуальність розвитку «м'яких навичок» у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, що впливають на успішне виконання професійних обов'язків фахівцями та забезпечують їхню конкурентоздатність на ринку праці.

Список посилань

Козак А. Р. (2018) Вектори модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Теорія і методика професійної освіти*. (14) <https://ivetscienceipto.wixsite.com/tmпо/кopiya-13-2017>

Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (2011). *Офіційний вебпортал парламенту України* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

Про затвердження професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» (2021) *Міністерство економіки України* <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=22469103-4e36-4d41-b1bf-288338b3c7fa&title=RestrProfesiinikhStandartiv>



Слободяник О. В. (2016) *Педагогічні умови організації виробничого навчання майбутніх столярів-будівельників у вищих професійних училищах* [Дис. канд. пед. Наук, Ін-т проф.-техн. освіти НАПН України]. Інституційний репозитарій ХНУ імені В.Н. Каразіна https://science.ua.karazin.ua/wp-content/uploads/2019/11/aref_%D0%A1%D0%BB%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%B4%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%9E.%D0%92..pdf

Пригодій, М. А. (2011). Педагогічні умови підготовки майбутніх учителів технологій до профільного навчання учнів. *Вища освіта України*, 1(3), 388–395.

Міністерство освіти і науки України. (2019). *Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Майстер ресторанного обслуговування»*. <http://osvita.ua/doc/files/news/640/64015/5c810b26ce108157495948.pdf>

— 00 —

УДК 377.5:664:004

ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Наталія Беджик,
майстер виробничого навчання ДНЗ
«Хмельницький центр професійно-технічної
освіти сфери послуг»,
<https://orcid.org/0009-0005-7285-2856>
e-mail: nataliabedzhyk@gmail.com

Анотація. В статті описано актуальність застосування інноваційних технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників галузі харчової промисловості. Відображено важливість застосування в сучасних умовах дистанційного та змішаного навчання, як критично важливих форм забезпечення неперервного освітнього процесу в ЗП(ПТ)О.