

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

**ЗАМФЕРЕСКО ОЛЕНА ВІКТОРІВНА**



УДК 377.3:338.2 (043.3)

**ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО  
ОБСЛУГОВУВАННЯ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

**Автореферат**

дисертації на здобуття наукового ступеня  
кандидата педагогічних наук

Львів – 2020

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у Львівському державному університеті безпеки життєдіяльності, Державна служба України з надзвичайних ситуацій (м. Львів).

**Науковий керівник** – доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник **Руденко Лариса Анатоліївна**, кафедра практичної психології та педагогіки Львівського державного університету безпеки життєдіяльності ДСНС України, професор, м. Львів.

**Офіційні опоненти:** доктор педагогічних наук, професор **Дутка Ганна Яківна**, Львівський інститут економіки і туризму МОН України, проректор з навчально-методичної та виховної роботи, м. Львів;

кандидат педагогічних наук **Зельман Леся Несторівна**, кафедра іноземних мов ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» МОН України, завідувач, м. Львів.

Захист відбудеться 6 жовтня 2020 р. о 14<sup>00</sup> годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 35.874.03 у Львівському державному університеті безпеки життєдіяльності за адресою: 79007, м. Львів, вул. Клепарівська, 35.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Львівського державного університету безпеки життєдіяльності (79007, м. Львів, вул. Клепарівська, 35) і на сайті університету: <https://ldubgd.edu.ua/content/zahisti-disertaciy-1>.

Автореферат розісланий 4 вересня 2020 р.

**Вчений секретар  
спеціалізованої вченої ради**



**М. І. Кусій**

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми дослідження.** Сьогоднішні соціально-економічні умови, інтегрування України до Світової організації торгівлі та прагнення входження до Європейського Співтовариства зумовлюють зміни в системі освіти, яка забезпечує відтворення інтелектуального й духовного потенціалу держави, розвиток науки, культури та соціально-виробничої сфери. Стрімке розширення сфери послуг, зокрема збільшення кількості закладів ресторанного господарства (ЗРГ) та зростання якості їх діяльності, а також утвердження підприємництва як важливого напрямку функціонування ринкової економіки актуалізують потребу в кваліфікованих робітниках, здатних до ефективної підприємницької взаємодії в цій царині.

Водночас професійна підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у вищих професійних училищах (ВПУ) ще недостатньо зорієнтована на цілеспрямоване формування підприємницької компетентності учнів. Це пов'язано з низкою таких причин: ВПУ лише у виняткових випадках мають можливість забезпечити учням проходження практики на підприємствах, що мають персонал, який може навчити правильно розуміти особливості професії; навчальні програми недостатньо відповідають життєвим реаліям; взаємодія закладів ресторанного господарства та ВПУ переважно обмежується проходженням виробничої та переддипломної практики; стейкхолдери слабо зацікавлені у спільному розробленні стандартів у галузі підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності; переважно відсутня належна матеріальна база для навчання фахівців «на випередження». Відтак, актуалізується проблема пошуку шляхів удосконалення підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. На важливості цього аспекту освітнього процесу наголошується в Національній доктрині розвитку освіти, Національній стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 р.; Законах України «Про освіту», «Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні», Стандарті професійної освіти СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018, Стратегії розвитку малого і середнього підприємництва в Україні на період до 2020 року та інших державних документах, що регламентують діяльність закладів системи професійно-технічної освіти.

Аналіз наукових праць і практичний досвід підготовки кваліфікованих робітників для ресторанної галузі у ВПУ дав змогу виявити низку *суперечностей* між:

– динамічними змінами у професійній діяльності майстрів ресторанного обслуговування, зумовленими постійним зростанням вимог до їхньої підприємницької компетентності, та недостатнім їх урахуванням в освітній практиці ВПУ;

– постійним зростанням вимог суспільства до рівня та якості підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та недостатнім відображенням нормативно-правових засад цього процесу в документах, що регламентують обсяг і зміст професійної (професійно-технічної) освіти;

– об'єктивною необхідністю цілеспрямованого формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування як чинника їхньої успішної самореалізації у професійній діяльності та відсутністю відповідної методики реалізації цього процесу у вітчизняних ВПУ.

Виявлені суперечності загострюють потребу переосмислення теоретико-методологічних підходів щодо підготовки майстрів ресторанного обслуговування у

ВПУ до підприємницької діяльності, важливою складовою якої є формування в учнів підприємницької компетентності.

Теоретичним підґрунтям дослідницького пошуку є наукові праці з проблем: філософії освіти (В. Андрущенко, Г. Васянович, Б. Гершунський, І. Зязюн, В. Кремень, О. Новіков); педагогіки і психології професійної освіти (С. Гончаренко, Р. Гуревич, Г. Дутка, Е. Зеєр, М. Козяр, С. Максименко, Н. Ничкало, Л. Руденко, В. Сластьонін, В. Ягупов); стандартизації професійної освіти (В. Аніщенко, А. Михайличенко, В. Петренко, В. Радкевич, В. Томашенко, В. Харабет, О. Щербак); інтеграції в освіті (С. Гончаренко, І. Козловська, А. Литвин); підготовки фахівців різного профілю у ВПУ (В. Шипунов, Ю. Якуба); впровадження в освітній процес активних методів навчання (О. Добротвор, О. Кучерук, А. Панфілова); розвитку ресторанного господарства (А. Аветисова, В. Антонова, В. Варфоломеева, А. Козак, В. Пивоваров, В. Петриккіна, Г. П'ятницька); практичних аспектів професійної підготовки фахівців ресторанної справи (І. Гайовий, С. Кравець, М. Пальчук, Т. Стахмич); підготовки учнівської молоді до підприємницької діяльності (В. Дрижак, Д. Закатнов, С. Мельникова, Н. Пасічник, Н. Побірченко, О. Тополь). Водночас, недостатня увага приділена проблемі підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Зазначені суперечності, недостатня теоретична розробленість проблеми і потреби практики зумовили вибір теми дослідження: *«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності»*.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Дисертаційне дослідження виконано відповідно до плану науково-дослідної роботи Львівського науково-практичного центру Інституту професійно-технічної освіти НАПН України «Формування професійних якостей майбутніх кваліфікованих робітників в умовах техніко-технологічних змін» (РК № 0113U001274) та науково-дослідної роботи Львівського державного університету безпеки життєдіяльності з теми «Психолого-педагогічні технології підготовки фахівців до діяльності в особливих умовах та її психологічний супровід» (РК № 0116U005307). Тему дисертації затверджено Вченою радою Львівського науково-практичного центру Інституту професійно-технічної освіти НАПН України (протокол № 7 від 17.09.2014 р.) й узгоджено Міжвідомчою радою з координації наукових досліджень із педагогічних і психологічних наук в Україні (протокол № 1 від 27.01.2015 р.).

**Об'єкт дослідження** – професійна підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у вищих професійних училищах.

**Предмет дослідження** – педагогічні умови формування підприємницької компетентності, зміст і методи професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

**Мета дослідження** полягає у визначенні, теоретичному обґрунтуванні й експериментальній перевірці ефективності моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, педагогічних умов і методики формування підприємницької компетентності учнів ВПУ.

Для досягнення визначеної мети було поставлено такі **завдання**:

1. Проаналізувати концептуально-методологічну основу проблеми підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та з'ясувати сутність ключових понять дослідження.

2. Визначити структуру підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, критерії, показники і рівні її сформованості в учнів.

3. Побудувати та апробувати модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

4. Обґрунтувати педагогічні умови і розробити методику формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування та експериментально перевірити їх ефективність.

5. Підготувати і впровадити в освітню практику ВПУ навчально-методичне забезпечення процесу професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

**Гіпотеза дослідження** полягає в припущенні, що підвищенню ефективності професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності сприятиме впровадження в освітній процес моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та авторської методики формування підприємницької компетентності, а також дотримання відповідних педагогічних умов.

**Методи дослідження:** *теоретичні:* аналіз законодавчих актів і нормативно-правових документів у галузі освіти, психолого-педагогічної та методичної літератури для обґрунтування теоретичних засад професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності; теоретичний аналіз, порівняння й узагальнення для визначення стану розробленості проблеми; моделювання для розроблення моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності; класифікації для визначення компонентів підприємницької компетентності, критеріїв, показників і рівнів її сформованості в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; вивчення й узагальнення практичного досвіду для обґрунтування педагогічних умов формування підприємницької компетентності; *емпіричні:* незалежного експертного оцінювання для визначення рівня підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; спостереження, анкетування, тестування для визначення стану підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та рівнів сформованості підприємницької компетентності учнів; педагогічний експеримент для перевірки ефективності педагогічних умов і методики формування підприємницької компетентності; *математичної статистики* – для опрацювання та статистичної перевірки отриманих даних (критерій  $\chi^2$ ); *графічні* – для ілюстрації та порівняння результатів експерименту.

**Експериментальна база дослідження.** Дослідно-експериментальна робота проводилась на базі Вищого професійного училища № 22 м. Сарни, ДНЗ «Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг», ДНЗ «Нововолинський центр професійно-технічної освіти», ДНЗ «Черкаське вище професійне училище», ДПТНЗ «Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі», Львівського міжрегіонального центру професійно-технічної освіти художнього

моделювання і дизайну. У дослідженні взяли участь 344 учні та 32 педагогічні працівники ВПУ.

**Наукова новизна одержаних результатів** полягає в тому, що: *вперше* теоретично *обґрунтовано* педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування (розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування; упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства»; залучення учнів ВПУ до розроблення та реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів)); *визначено* структуру підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування (потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний, діяльнісно-проектний компоненти); *розроблено* модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, що містить перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний і результативно-оцінювальний блоки; *конкретизовано* теоретичні засади методики формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; специфічні принципи підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності (цілісності професійної підготовки; розвитку особистості учнів на аксіологічних засадах; суб'єктності фахівця в підприємницькій діяльності; комплексності; фасилітації підприємницького потенціалу; раціонального поєднання функціональних аспектів професійної діяльності); *уточнено* сутність понять «підготовка майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності», «підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування»; *вдосконалено* критерії (аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий та операційно-дієвий), показники і рівні (творчий, адаптивно-конструктивний та репродуктивний) сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; *подальшого розвитку одержала* методика діагностики стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

**Практичне значення одержаних результатів** полягає в розробленні та впровадженні в освітню практику ВПУ авторської методики формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, спрямованої на формування в учнів усіх її компонентів; навчально-методичного забезпечення, що містить спецкурс «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства» та методичний посібник для викладачів ВПУ «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування» щодо його реалізації в освітньому процесі.

Результати, одержані в дисертаційному дослідженні, та розроблені навчально-методичні матеріали можуть бути використані в закладах професійної (професійно-технічної) освіти під час підготовки учнів до підприємницької діяльності, системі підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЗП(ПТ)О, а також для розроблення навчально-методичних комплексів професійної підготовки.

**Результати дослідження впроваджено** в освітній процес: Вищого професійного училища № 22 м. Сарни (довідка № 120 від 20.05.2020), ДНЗ

«Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг» (довідка № 128 від 24.04.2020), ДНЗ «Нововолинський центр професійно-технічної освіти» (довідка № 257/01-09 від 25.05.2020), ДНЗ «Черкаське вище професійне училище» (довідка № 01-295 від 28.05.2020), ДПТНЗ «Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» (довідка № 152 від 13.04.2020), Львівського міжрегіонального центру професійно-технічної освіти художнього моделювання і дизайну (довідка № 65 від 22.04.2020).

**Апробація результатів дослідження.** Основні теоретичні положення та результати дослідження обговорювалися на 18 науково-практичних конференціях: *міжнародних* – «Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності» (м. Львів, 23–24.03.2017 р.), «Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи» (м. Львів, 19–20.10.2017 р.), «Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи» (м. Кельце, 30.10.2017 р.), «Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи» (м. Гомель, 15.03.2018 р.), «Пріоритетні напрями розвитку сучасних педагогічних та психологічних наук» (м. Одеса, 10–11.08.2018 р.), «Пріоритетні наукові напрямки педагогіки і психології: від теорії до практики» (м. Харків, 12–13.10.2018 р.), «Педагогіка та психологія сьогодні: постулати минулого і сучасні теорії» (м. Одеса, 19–20.10.2018 р.), «Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства» (м. Чернігів, 09.11.2018 р.), «Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності» (м. Львів, 28–29.03.2019 р.), «Психологічний інструментарій розвитку лідерського потенціалу сучасної молоді: теорія і практика» (м. Харків, 17.10.2019 р.), «Культура як феномен людського духу (багатогранність і наукове осмислення)» (м. Львів, 21–22.11.2019 р.), «Достиження сучасної науки для розвитку майбутнього» (м. Мінськ, 16–20.03.2020 р.); *всеукраїнських* – «Підготовка фахівців соціономічних професій в умовах сучасного соціокультурного простору» (м. Вінниця, 20–21.04.2017 р.), «Актуальні питання сучасної науки» (м. Бережани, 27.10.2017 р.), «Сучасні тенденції соціально-гуманітарного розвитку України та світу» (м. Харків, 17.04.2018 р.), «Гуманітарний дискурс суспільних проблем: минуле, сучасне, майбутнє» (м. Черкаси, 19.04.2018 р.), «Підготовка конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності» (м. Кривий ріг, 25.04.2018 р.); *міжвузівській* – «Гуманітарний дискурс суспільних проблем: минуле, сучасне, майбутнє» (м. Черкаси, 19.04.2017 р.); семінарах, засіданнях кафедри практичної психології та педагогіки ЛДУБЖД.

**Публікації та особистий внесок автора.** Основні положення та результати дослідження висвітлено у 30 публікаціях, з яких 29 одноосібних, зокрема: 14 статей (із них 6 – у вітчизняних наукових фахових виданнях, 2 – в іноземних періодичних виданнях), 13 тез і матеріалів конференцій, 2 посібники.

У науковій публікації, підготованій у співавторстві з Л. Руденко [9] автору належать положення та висновки, пов'язані з реалізацією методологічних підходів у професійній підготовці майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Ідеї співавтора в дисертації не використовувалися.

**Структура та обсяг дисертації.** Дисертація складається з анотацій, вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків, списку

використаних джерел (410 найменувань, із них 13 – іноземними мовами) і 9 додатків (на 57 сторінках). Загальний обсяг дисертації – 308 сторінок, основний текст – 186 сторінок. Робота містить 12 рисунків та одну таблицю (на 8,5 сторінках).

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **вступі** обґрунтовано актуальність теми дослідження, її зв'язок з науковими програмами, планами, темами, сформульовано мету, завдання, об'єкт і предмет дослідження, визначено методи, викладено наукову новизну та практичне значення одержаних результатів, подано відомості про апробацію й упровадження результатів дослідження, інформацію про публікації автора, структуру й обсяг дисертації.

У *першому розділі* – **«Науково-теоретичні основи підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності»** – викладено теоретичний аналіз педагогічної проблеми підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності; розкрито сутність ключових понять дослідження; обґрунтовано методологічні підходи щодо професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Згідно з чинним Стандартом професійної освіти СП(ПТ)О 5129.1.56.10 – 2018, сучасні ВПУ мають готувати майбутніх майстрів ресторанного обслуговування відповідно до вимог сучасного ринку праці як багатофункціональних робітників, здатних виконувати основні операції торговельних процесів у ЗРГ, аналізувати й узагальнювати результати виробничо-господарської та комерційно-фінансової діяльності, пропонувати ефективні заходи господарювання і контролювати їх реалізацію в умовах ринкового середовища, знати основи розроблення підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства. Це потребує вдосконалення підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Аналіз ключових понять («майстер ресторанного обслуговування», «підприємницька діяльність» і «підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування») дав змогу уточнити зміст поняття підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності як складного соціально-економічного та психолого-діяльнісного феномена, конкретизованого динамічним комплексом ціннісно-світоглядних орієнтацій, знань, умінь, способів діяльності, досвіду, професійно важливих якостей, що цілісно визначають підготовленість фахівця до підприємницької діяльності в межах реалізації професійних функцій, зокрема його здатністю до самозайнятості (відкриття власної справи), вмінням аналізувати ринкові можливості сучасного ЗРГ, опановувати провідні економічні ролі, об'єктивно оцінювати індивідуально-особистісні здібності до підприємницької діяльності в ресторанній галузі.

Визначено комплекс методологічних підходів до професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності: *цілісний* (розглядає освітній процес як неподільну структуру, кожен елемент якої виконує певну функцію з метою вирішення педагогічних завдань), *аксіологічний* (передбачає побудову освітнього процесу на основі формування ціннісного ставлення учнів до змісту та результатів своєї праці), *особистісно-*



*діяльнісний* (забезпечує професійно-особистісну готовність випускників ВПУ до підприємницької діяльності в ресторанній галузі), *компетентнісний* (спрямований на формування в учнів підприємницької компетентності як професійно важливої якості, сутність якої виявляється у зв'язках між професійними вміннями й навичками і здатністю успішно виконувати функціональні обов'язки, пов'язані з підприємництвом), *контекстний* (передбачає моделювання ситуацій, характерних для підприємницької діяльності майстрів ресторанного обслуговування, що забезпечує особистісне включення учнів ВПУ в реалії майбутньої професії), *інтегративний* (визначає інтегрування професійних і підприємницьких знань на основі врахування специфіки підприємницької діяльності майстрів ресторанного обслуговування з метою взаємного підсилення усіх її функціональних аспектів, відображених у структурі їхньої підприємницької компетентності).

У другому розділі – «Педагогічні засади формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування» охарактеризовано структуру підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; побудовано й описано модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, обґрунтовано педагогічні умови і розроблено методичку формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.

Підприємницьку компетентність майстрів ресторанного обслуговування визначаємо як інтегративну характеристику, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі. В її структурі виокремлено чотири компоненти: *потребнісно-ціннісний* (передбачає становлення й розвиток професійно значущих потреб, професійних та особистісних цінностей, які забезпечать належну мотивацію учнів до формування підприємницької компетентності); *мотиваційний* (сприяє виробленню в учнів усвідомленого ставлення до підприємницької діяльності та самовизначення як її суб'єкта), *когнітивний* (визначається володінням інтегрованими професійними знаннями з обслуговування, торгівлі та підприємництва), *діялісно-проектний* (відображає сукупність професійних умінь і навичок для розв'язання різноманітних підприємницьких завдань у ЗРГ). У комплексі ці компоненти забезпечують здатність фахівця успішно провадити підприємницьку діяльність в сучасних ЗРГ.

Побудована модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності (рис. 1) відтворює авторське бачення шляхів удосконалення цього процесу з урахуванням вимог вітчизняного та європейського ринків праці. Модель містить перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний та результативно-оцінювальний блоки.

*Перспективно-цільовий блок* відображає: мету та завдання підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, зорієнтованої на виконання соціального замовлення держави і новітніх

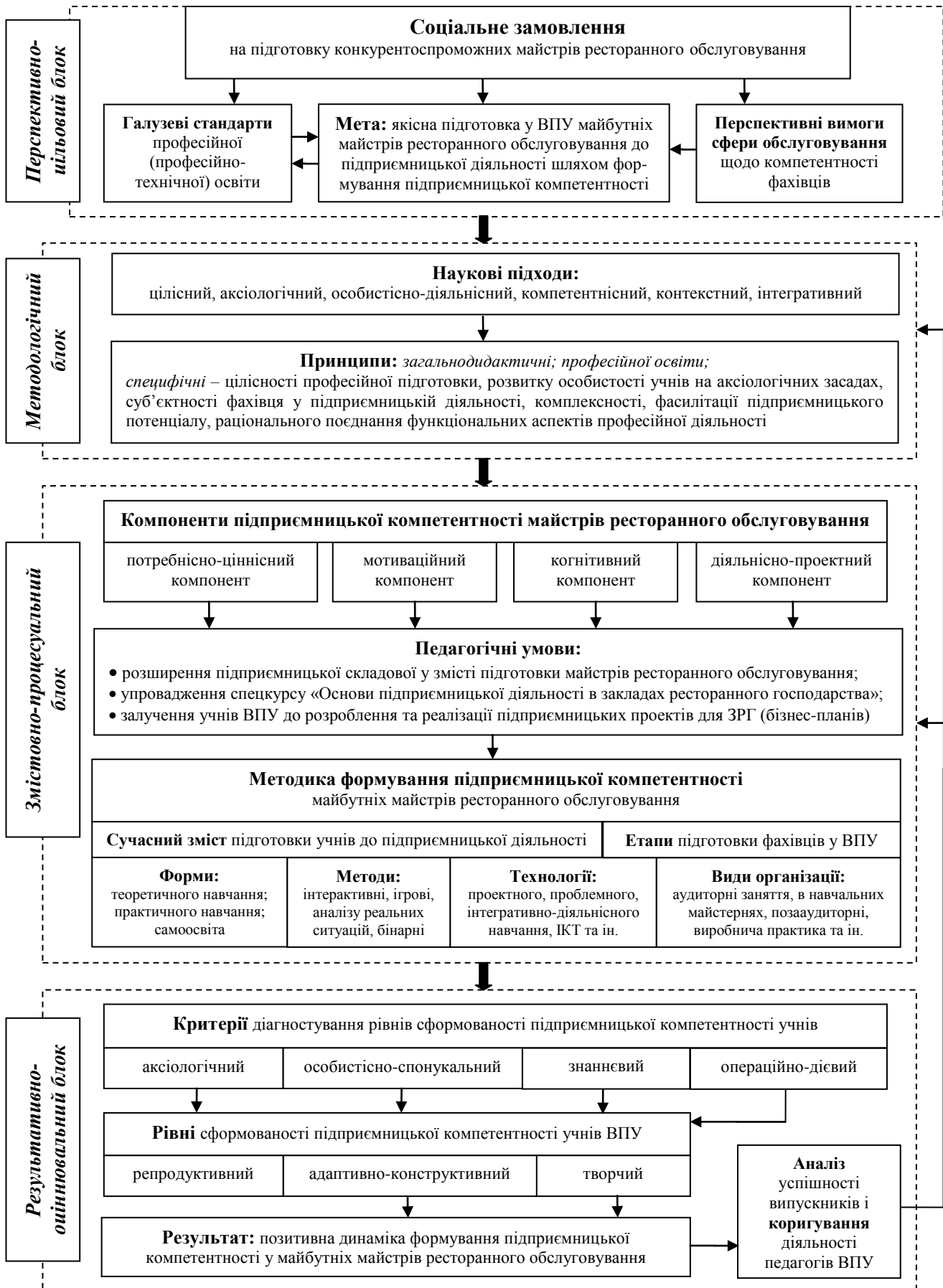


Рисунок 1 – Модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності

ЗРГ на підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних до підприємницької діяльності в ресторанній галузі; враховує вимоги державних стандартів професійно-технічно освіти, кваліфікаційної характеристики майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; стан розвитку малого та середнього бізнесу в Україні та перспективні вимоги сфери обслуговування як важливого стратегічного напрямку економічного зростання держави. Відтак, підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування розглядається як один із найважливіших показників їхньої підготовленості до успішної діяльності в сучасних ЗРГ.

У *методологічному блоці* презентовано методологічні підходи (цілісний, аксіологічний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, контекстний, інтегративний) та основні принципи підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності (загальнодидактичні; професійної освіти; специфічні: цілісності професійної підготовки, розвитку особистості учнів на аксіологічних засадах, суб'єктності фахівця у підприємницькій діяльності, комплексності, фасилітації підприємницького потенціалу, раціонального поєднання функціональних аспектів професійної діяльності).

Професійна підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності передбачає формування підприємницької компетентності учнів, структура якої (потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний та діяльнісно-проектний компоненти) подана у *змістово-процесуальному блоці* моделі. Домінантою цього блоку є педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування: розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування; упровадження в освітній процес спецкурсу «*Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства*»; залучення учнів ВПУ до розроблення та реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів). Цей блок також містить авторську методику формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, яка передбачає три етапи (заохочувальний, пізнавальний, функціональний).

*Результативно-оцінювальний* блок моделі містить інструментарій для оцінювання підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування: критерії (*аксіологічний, особистісно-спонукальний, знанневий та операційно-дієвий*) та рівні її сформованості в учнів ВПУ (*репродуктивний, адаптивно-конструктивний, творчий*), а також відображає очікуваний результат упровадження моделі – позитивну динаміку формування підприємницької компетентності у майстрів ресторанного обслуговування.

Модель має практико орієнтований характер, а її реалізація спрямована на вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом формування в них підприємницької компетентності.

Обґрунтовані педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування забезпечують підвищення якості освітнього процесу та конкурентоспроможність випускників на галузевому ринку праці. До них відносимо: *розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки*

*майстрів ресторанного обслуговування* (веде до оновлення змісту професійно-теоретичної підготовки учнів ВПУ, зокрема шляхом вивчення елективного інтегрованого курсу «Основи галузевої економіки, екології і права»); *упровадження в освітній процес ВПУ спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства»* (підвищує мотивацію учнів ВПУ щодо формування підприємницької компетентності, набуттю якісно нового осмислення знань, ефективного практичне застосування яких забезпечить успішність майбутньої підприємницької діяльності фахівців у сучасних ЗРГ); *залучення учнів ВПУ до розроблення та реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів)* (посилює практикоорієнтованість підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, розвиток здатності генерувати економічні ідеї та реалізувати їх у самостійній діяльності, пов'язаній із підприємництвом).

Розроблена методика формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, впровадження якої в освітній процес передбачало застосування теоретичних (урок, лекція, семінар, консультація, залік, іспит) і практичних (лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, екскурсії, урок виробничого навчання, виробнича практика, випускний кваліфікаційний іспит) форм навчання, а також елементів дуальної системи; використання інтерактивних методів (кейс-метод, методи ситуаційного аналізу, ситуаційно-рольових ігор, візуалізації, пазлів тощо), метод самостійного навчання; застосування технологій проектного, проблемного, інтегративно-діяльнісного навчання, використання спеціалізованих інформаційно-комунікаційних технологій професійно-підприємницького спрямування, в тому числі комп'ютерних програм, адаптованих до специфіки діяльності сучасних закладів ресторанного господарства. Вибір методів навчання здійснювався з орієнтацією на позиціонування учня як суб'єкта освітнього процесу та оптимізацію його особистісного та професійного розвитку.

*У третьому розділі – «Експериментальна перевірка ефективності педагогічних умов формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування»* – висвітлено організацію та методику проведення дослідно-експериментальної роботи; визначено критерії, показники та рівні сформованості підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; доведено ефективність впровадження розробленої моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, педагогічних умов і авторської методики формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Дослідно-експериментальна робота проводилась на базі ВПУ № 22 м. Сарни, Львівського ВПУ торгівлі та сфери послуг, Нововолинського центру ПТО, Черкаського ВПУ, Тернопільського ВПУ ресторанного сервісу і торгівлі, Львівського міжрегіонального центру ПТО художнього моделювання і дизайну. До експерименту були залучені 344 учні та 32 педагогічні працівники ВПУ.

Узагальнення результатів констатувального дослідження засвідчило, що освітні стандарти, освітньо-кваліфікаційні характеристики, освітньо-професійні програми, навчальні плани, робочі навчальні програми з предметів, що вивчаються у ВПУ, недостатньо орієнтовані на підготовку майбутніх майстрів ресторанного

обслуговування до підприємницької діяльності. Як наслідок, більшості опитаних учнів ВПУ, що опановують цю професію, властивий репродуктивний рівень підприємницької компетентності за аксіологічним (58,1%), особистісно-спонукальним (70,9%), знаннєвим (65,6%) та операційно-дієвим (51,4%) критеріями, що не відповідає вимогам роботодавців. Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за усіма критеріями подано на рис. 2.

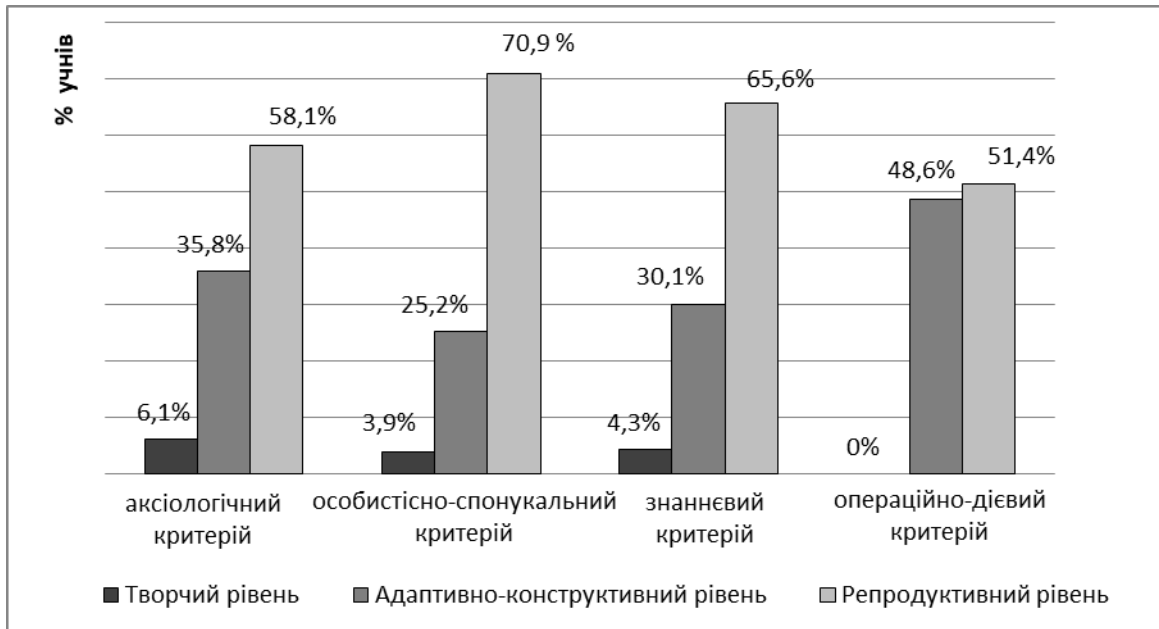


Рисунок 2 – Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за усіма критеріями (результати констатувального дослідження)

Формувальний експеримент передбачав апробацію в освітньому процесі обґрунтованих педагогічних умов і методики формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та виявлення впливу цих інновацій на рівні її сформованості в учнів ВПУ. Учні контрольної групи (КГ) навчалися за традиційною методикою, а в експериментальній групі (ЕГ) освітній процес був організований з урахуванням обґрунтованих педагогічних умов і застосуванням авторської методики, спрямованої на формування всіх компонентів підприємницької компетентності.

Співвідношення рівнів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в ЕГ та КГ на початку та наприкінці педагогічного експерименту подано на рис. 3.

Узагальнення результатів формувального експерименту засвідчило позитивну динаміку формування підприємницької компетентності у майстрів ресторанного обслуговування: кількість учнів ЕГ із творчим рівнем зросла на 10,53%, адаптивно-конструктивним – на 17,69%, а з репродуктивним – зменшилась на 28,22%. В учнів КГ ці показники змінилися значно менше (кількість учнів з творчим рівнем зросла лише на 3,62%, адаптивно-конструктивним – на 6,79% за рахунок зменшення кількості учнів з репродуктивним рівнем відповідно). Перевірка одержаних результатів за критерієм  $\chi^2$  засвідчила, що достовірність відмінностей характеристик ЕГ і КГ після закінчення експерименту становить 95%.

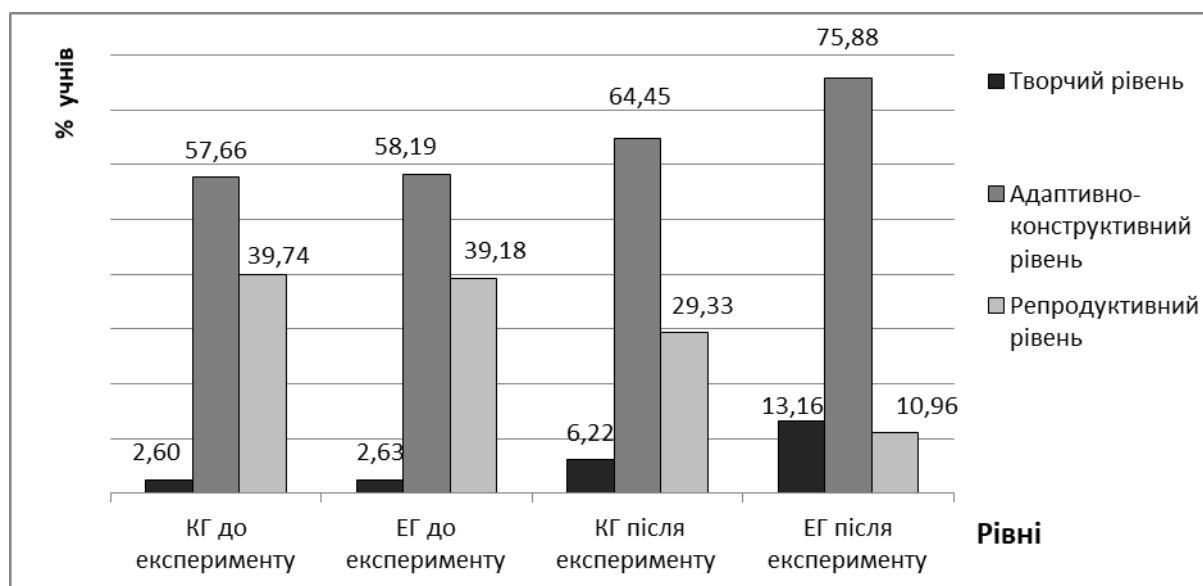


Рисунок 3 – Розподіл учнів ЕГ і КГ за рівнями сформованості підприємницької компетентності на початку та наприкінці формувального експерименту.

Отже, запропоновані інновації щодо вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, адекватно відображені в моделі, обґрунтованих педагогічних умовах і авторській методиці, є педагогічно доцільними. Їх реалізація в освітньому процесі підвищує його якість і дає змогу готувати учнів до ефективної підприємницької діяльності у ресторанній галузі відповідно до сучасних вимог суспільства.

## ВИСНОВКИ

1. У педагогічній теорії і практиці підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності розглядається як педагогічний процес, спрямований на формування в учнів ВПУ комплексу ціннісно-світоглядних орієнтацій, знань, умінь, способів діяльності, досвіду, професійно значущих якостей, що визначають їхню підготовленість до підприємництва в межах реалізації професійних функцій у закладах ресторанного господарства.

Концептуально-методологічну основу дослідження становлять положення методологічних підходів (цілісного, аксіологічного, особистісно-діяльнісного, компетентнісного, контекстного, інтегративного), загальнодидактичні принципи, принципи професійної освіти та сформульовані специфічні принципи професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності (цілісності професійної підготовки; розвитку особистості учнів на аксіологічних засадах; суб'єктності фахівця у підприємницькій діяльності; комплексності; фасилітації підприємницького потенціалу; раціонального поєднання функціональних аспектів професійної діяльності).

Ключовими в дослідженні є поняття: «майстер ресторанного обслуговування» (кваліфікований робітник, який шляхом об'єднання технологічно пов'язаних видів робіт (офіціант, бармен, буфетник, адміністратор залу) може виконувати і за необхідності переходити від одного виду робочого процесу до іншого); «підприємницька діяльність майстрів ресторанного обслуговування» (спрямована на виробництво закладами ресторанного господарства товарів і послуг для задоволення

потреб споживачів та отримання власного прибутку); «підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування» (інтегративна характеристика фахівця, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі).

2. Структура підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування охоплює чотири компоненти: *потребнісно-ціннісний* (враховує особливості й варіативність освітніх та особистісних потреб майбутнього фахівця на різних етапах його професійної підготовки до підприємницької діяльності); *мотиваційний* (формує внутрішні мотиви, що спонукають особистість до підприємницької діяльності, відображає свідомий професійний вибір, забезпечує розвиток мотиваційної сфери, сприяє виробленню усвідомленого ставлення до підприємницької діяльності й самовизначення у професії); *когнітивний* (охоплює сукупність знань щодо сутності ресторанної галузі, основних понять і методів підприємницької діяльності в цій сфері та є основою для неперервного самовдосконалення); *діяльнісно-проектний* (забезпечує формування практичних підприємницьких умінь і навичок на основі набутих знань). З урахуванням їх взаємозв'язку виокремлені критерії сформованості підприємницької компетентності (*аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий та операційно-дієвий*), за показниками яких визначено рівні (*творчий, адаптивно-конструктивний та репродуктивний*) підготовленості майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

3. Побудована модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, яка відображає цілісний процес формування підприємницької компетентності учнів, системно презентує його основні елементи, а також дає змогу простежити їх функції, взаємодію та динаміку. Модель містить перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний і результативно-оцінювальний блоки. Її застосування веде до оптимізації професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності завдяки вибору найбільш ефективних методів і педагогічних технологій. Апробація моделі дала можливість виявити взаємозалежність і взаємозумовленість компонентів підприємницької компетентності учнів, забезпечити інтерактивність навчання, ефективний зворотний зв'язок у педагогічній взаємодії та цілісно спрогнозувати результати підготовки конкурентоздатних майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

4. Обґрунтовані педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування: розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування; упровадження в освітній процес ВПУ спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства»; залучення учнів ВПУ до розроблення та реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів). Їх упровадження в освітній процес ВПУ забезпечує зростання мотивації учнів до навчання, активізує їхній саморозвиток і сприяє

формуванню підприємницької компетентності як цілісної професійної властивості фахівця.

Методика формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування відображає поетапну реалізацію змісту професійної освіти і розроблена з урахуванням різних форм організації теоретичного і практичного навчання та самоосвіти. У методиці домінують інтерактивні методи навчання, що дають змогу цілеспрямовано розвивати всі компоненти підприємницької компетентності учнів шляхом активізації їхніх розумових дій, вироблення підприємницьких умінь і навичок, актуалізації потреби самостійного отримання та поглиблення знань, виховання ціннісного ставлення до професії.

Перевірка ефективності педагогічних умов і методики формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування за аксіологічним, особистісно-спонукальним, знаннєвим та операційно-дієвим критеріями підтвердила їх дієвість. Результати формувального експерименту засвідчили позитивну динаміку формування підприємницької компетентності в учнів експериментальної групи за всіма критеріями, а саме: кількість випускників ВПУ із творчим рівнем зросла на 10,53 %, з адаптивно-конструктивним – на 17,69 %, а з репродуктивним рівнем – зменшилась на 28,22 %. Обчислення критерію  $\chi^2$  для досліджуваних вибірок підтвердило статистичну достовірність результатів перевірки обґрунтованих педагогічних умов і розробленої методики.

5. Підготовлене та впроваджене науково-методичне забезпечення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності містить: спецкурс «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства», спрямований на опанування основ організації та ведення ресторанного бізнесу, вироблення підприємницьких умінь і навичок; методичний посібник для викладачів ВПУ «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування», в якому запропоновано комплекс ефективних форм, активних методів і сучасних педагогічних технологій для цілеспрямованого формування підприємницької компетентності в учнів. Тривале застосування науково-методичного забезпечення в освітньому процесі ВПУ довело його доцільність та ефективність у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Вважаємо, що виявлені теоретичні положення, модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, обґрунтовані педагогічні умови і методика формування підприємницької компетентності можуть бути адаптовані до підготовки інших інтегрованих професій для сфери обслуговування та використані в системі підвищення кваліфікації педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Проведене дослідження, звісно, не вичерпує всіх теоретичних і практичних аспектів проблеми вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ. Подальшого вивчення потребують питання: використання потенціалу всіх навчальних дисциплін щодо особистісного розвитку учнів під час формування в них професійної компетентності, внесення до навчальних планів професійно орієнтованої дисципліни «Основи підприємницької діяльності» та створення відповідного навчально-методичного забезпечення;



вдосконалення підготовки педагогів професійного навчання щодо формування підприємницької компетентності фахівців різного профілю. Успішне вирішення цих питань сприятиме підвищенню якості вітчизняної професійної освіти, її інтеграції в європейські освітні структури і забезпечить конкурентоздатність українських фахівців на світовому ринку сфери послуг.

### **Основний зміст дисертації розкрито в таких публікаціях:**

#### ***Наукові праці, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації***

1. Замфереско О. В. Особливості професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у вищих професійних училищах. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Вип. 49. Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2017. С. 57–59.

2. Замфереско О. В. Застосування кейс- технології у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Науковий вісник Льотної академії*. Серія : Педагогічні науки. 2018. Вип. 4. С. 265–271.

3. Замфереско О. В. Упровадження дуальної системи у підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова*. Серія 5. Педагогічні науки : реалії та перспективи. 2018. Вип. 64. С. 101–105.

4. Замфереско О. В. Випереджальна освіта як чинник ефективної підготовки майстрів ресторанного обслуговування. *Інноваційна педагогіка*. 2018. Вип. 6. С. 143–146.

5. Замфереско О. В. Застосування особистісно-діяльнісного підходу у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Молодь і ринок*. 2018. № 6 (161). С. 139–143.

6. Замфереско О. В. Педагогічні умови професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. *Науковий вісник Льотної академії*. Серія : Педагогічні науки. 2019. Вип. 6. С. 159–164.

7. Zamferesko O. V. Structure of business competence masters of restaurant service. *The scientific heritage*. 2019. № 33. P. 3 P. 6–8. (Budapest, Hungary)

8. Замфереско О. В. Дослідження стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ. *Modern Scientific Researches*. 2020. № 11. P. 1 P. 16–22. (Minsk, Belarus)

#### ***Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації***

9. Руденко Л. А., Замфереско О. В. Підготовка майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності: методологічні аспекти. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2017. № 2. С. 16–28.

10. Замфереско О. В. Особистісно орієнтований вимір професійної освіти. *Гуманітарний дискурс суспільних проблем: минуле, сучасне, майбутнє* : зб. наук. праць міжвуз. наук. конф., м. Черкаси, 19 квітня 2017 р. Черкаси, 2017. С. 51–52.

11. Замфереско О. В. Професійні та особистісні якості майстра ресторанного обслуговування-підприємця. *Актуальні питання сучасної науки* : матер. Всеукр.

наук.-практ. Інтернет-конф., м. Бережани, 27 жовтня 2017 р. Вип. 2. Бережани, 2017. С. 38–41.

12. Замфереско О. В. Навчальна мобільність учнів у контексті реформування професійної освіти. *Підготовка фахівців соціономічних професій в умовах сучасного соціокультурного простору* : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 20–21 квітня 2017 р. Вінниця, 2017. Вип. 5. С. 60–62.

13. Замфереско О. В. Бізнес-планування у ресторанному господарстві : базові процедури. *Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи* : зб. наук. праць. Вип. 1. Львів ; Кельце, 2017. С. 154–157.

14. Замфереско О. В. До питання створення освітнього середовища для підготовки фахівців за інтегрованими професіями. *Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи* : зб. наук. праць. Львів : ЛДУ БЖД, 2017. Вип. 5. С. 160–163.

15. Замфереско О. В. Актуальність підготовки фахівців за інтегрованими професіями. *Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності* : зб. наук. праць XII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 23–24 березня 2017 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2017. Ч. 2. С. 264–265.

16. Замфереско О. В. Актуальність аксіологічного підходу у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Соціально-гуманітарний вісник* : зб. наук. праць. 2018. Вип. 20–21. С. 12–14.

17. Замфереско О. В. Використання контекстного підходу у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Соціально-гуманітарний вісник* : зб. наук. праць. 2018. Вип. 22. С. 17–18.

18. Замфереско О. В. Компетентнісний підхід у підготовці майбутнього майстра ресторанного обслуговування. *Підготовка конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності* : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф., м. Кривий Ріг, 25–26 квітня 2018 р. Кривий Ріг, 2018. Т. 1. С. 292–295.

19. Замфереско О. В. Цілісний підхід у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. *Гуманітарний дискурс суспільних проблем: минуле, сучасне, майбутнє* : матеріали Всеукр. наук. конф. м. Черкаси, 19 квітня 2018 р. Черкаси, 2018. С. 75–76.

20. Замфереско О. В. Інтегративний підхід у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. *Соціально-гуманітарний вісник* : зб. наук. праць. Вип. 18–19. 2018. С. 148–149.

21. Замфереско О. В. Діяльнісний компонент підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства* : зб. тез I Міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернігів, 9 листопада 2018 р. Чернігів, 2018. С. 414–416.

22. Замфереско О. В. Когнітивний компонент підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Педагогіка та психологія сьогодні: постулати минулого і сучасні теорії*: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 19–20 жовтня 2018 р. Одеса, 2018. Ч. 2. С. 107–110.

23. Замфереско О. В. Обґрунтування структури професійної компетентності майстрів ресторанного обслуговування. *Пріоритетні наукові напрямки педагогіки і*

*психології: від теорії до практики* : зб. тез Міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 12–13 жовтня 2018 р. Харків, 2018. С. 44–46.

24. Замфереско О. В. До питання формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Пріоритетні напрями розвитку сучасних педагогічних та психологічних наук* : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 10–11 серпня 2018 р., Одеса, 2018. С. 56–58.

25. Замфереско О. В. Компетентнісний підхід у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. *Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи* : зб. наук. праць. Львів ; Гомель, 2018. Вип. 2. С. 72–76.

26. Замфереско О. В. Інформаційно комунікаційні технології як засіб формування підприємницької культури майбутніх фахівців. *Культура як феномен людського духу (багатогранність і наукове осмислення)* : зб. тез доп. V Міжнар. наук. конф. курсантів і студентів, м. Львів, 21–22 листопада 2019 р. Львів, 2019. С. 155–157.

27. Замфереско О. В. Характеристика когнітивного компонента підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування. *Психологічний інструментарій розвитку лідерського потенціалу сучасної молоді : теорія і практика* : матеріали наук.-практ. конф., м. Харків, 17 жовтня 2019 р., Харків, 2019. С. 45–47.

28. Замфереско О. В. Потребнісно-ціннісний компонент підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування. *Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності* : зб. наук. праць XIV Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 28–29 березня 2019 р. Львів, 2019. С. 378–380.

### ***Опубліковані праці, які додатково відображають наукові результати дисертації***

29. Замфереско О. В. Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування : метод. посібник. Львів : НМЦ ПТО у Львівській області, 2020. 42 с.

30. Замфереско О. В. Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства: спецкурс для учнів вищих професійних училищ : посібник. Львів : НМЦ ПТО у Львів. обл., 2020. 47 с.

## **АНОТАЦІЇ**

**Замфереско О. В. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.** – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук (доктора філософії) за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Львів, 2020.

У дисертації теоретично узагальнено результати дослідження щодо вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Розкрито соціально-економічний, психолого-педагогічний, методико-практичний контексти цілісного процесу формування підприємницької компетентності учнів у вищому професійному училищі. Конкретизовано суть поняття «підприємницька компетентність майстрів

ресторанного обслуговування» як інтегративної характеристики, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, що забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі. В її структурі виокремлено потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний та діяльнісно-проектний компоненти. Розроблено модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Вдосконалено критерії (аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий та операційно-дієвий), показники і рівні (творчий, адаптивно-конструктивний та репродуктивний) сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Обґрунтовані педагогічні умови та розроблена методика формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ. Доведено, що застосування запропонованих інновацій, передусім упровадження спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства» та методичного посібника для викладачів «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування» сприяють підвищенню ефективності освітнього процесу та педагогічної взаємодії у ВПУ.

**Ключові слова:** професійна підготовка, вище професійне училище, майбутні майстри ресторанного обслуговування, заклади ресторанного господарства, підприємницька діяльність, підприємницька компетентність.

**Замфереско А. В. Подготовка будущих мастеров ресторанного обслуживания к предпринимательской деятельности.** – Квалификационный научный труд на правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук (доктора философии) по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. Львовский государственный университет безопасности жизнедеятельности, Львов, 2020.

В диссертации теоретически обобщены результаты исследования научной проблемы совершенствования профессиональной подготовки будущих мастеров ресторанного обслуживания к предпринимательской деятельности. Раскрыты социально-экономический, психолого-педагогический, методико-практический контексты целостного процесса формирования предпринимательской компетентности учащихся в высшем профессиональном училище. Конкретизирована суть понятия «предпринимательская компетентность мастеров ресторанного обслуживания» как интегративной характеристики, что включает знания, умения, навыки, опыт и профессионально важные качества личности, которые обеспечивают ее способность эффективно выполнять предпринимательскую деятельность в ресторанной отрасли. В ее структуре выделены потребностно-ценностный, мотивационный, когнитивный и деятельностно-проектный компоненты. Разработана модель профессиональной подготовки будущих мастеров ресторанного обслуживания к предпринимательской деятельности. Усовершенствованы критерии (аксиологический, личностно-побудительный, знаниевый и операционно-деятельностный), показатели и уровни (творческий, адаптивно-конструктивный и репродуктивный) сформированности

предпринимательской компетентности будущих мастеров ресторанного обслуживания. Обоснованы педагогические условия и разработана методика формирования предпринимательской компетентности мастеров ресторанного обслуживания в ВПУ. Доказано, что применение предложенных инноваций, прежде всего внедрение спецкурса «Основы предпринимательской деятельности в заведениях ресторанного хозяйства» и методического пособия для преподавателей «Формирование предпринимательской компетентности мастеров ресторанного обслуживания» способствуют повышению эффективности образовательного процесса и педагогического взаимодействия в ВПУ.

**Ключевые слова:** профессиональная подготовка, высшее профессиональное училище, будущие мастера ресторанного обслуживания, заведения ресторанного хозяйства, предпринимательская деятельность, предпринимательская компетентность.

### ABSTRACT

**Zamferesko O. V Preparing future restaurant service masters for entrepreneurship.** – Qualifying scientific work as a manuscript.

Thesis for obtaining the academic degree of the Candidate of Pedagogical Sciences (PhD), specialty 13.00.04 –Theory and methodology of professional education. Lviv State University of Life Safety, Lviv, 2020.

The thesis theoretically summarizes the results of the research on the scientific problem regarding the improvement of the professional training of future restaurant service masters for entrepreneurial activity. The socio-economic, psychological and pedagogical, methodological and practical contexts of the holistic process of students' entrepreneurial competence formation at a high vocational school (HVS) are revealed.

The analysis of the problem in the scientific literature made it possible to determine the following methodological approaches to its solution: the application of the holistic approach allowed considering the pedagogical process as an indivisible structure, each element of which performs a certain function in order to solve pedagogical problems; the implementation of the axiological approach involves the construction of the educational process on the basis of the formation of the HVS students' value attitude to the content and results of their work; the personal-activity approach is aimed at ensuring the professional and personal readiness of HVS graduates for entrepreneurial activity in the field of restaurant business; the pedagogical value of the competence approach is in the formation of students' entrepreneurial competence as a professionally significant quality; the introduction of the contextual approach is connected with the modeling of situations of service, business and trading activities and provides personal inclusion of HVS students into an analog of the future profession; the use of the integrative approach involves the integration of educational material based on the specifics of entrepreneurial activity of restaurant service masters in order to mutually reinforce all its functional aspects, reflected in the structure of their entrepreneurial competence.

Entrepreneurial competence of restaurant service masters is considered as an integrative characteristic of a person, covering knowledge, skills, experience and personality's professionally important qualities, ensuring his/her ability to effectively carry out entrepreneurial activity in the restaurant industry.

Its structure consists of four components: *need-value* (provides for the formation and development of professionally significant needs and a system of professional and personal values that will ensure proper motivation of students to develop entrepreneurial competence); *motivational* (ensures the development of the motivational sphere of students, promotes the development of a conscious attitude to entrepreneurial activity and to self-determination as its subject); *cognitive* (provides for the possession of integrated professional knowledge in service, trade and entrepreneurship); *activity* (reflects a set of professional skills that allow solving a variety of business problems in restaurants).

The constructed model of the restaurant service masters' training in entrepreneurship reflects external and internal factors influencing the implementation of the tasks of future restaurant service masters' training for entrepreneurial activity at high vocational schools and the integral process of developing their entrepreneurial competence.

The pedagogical conditions for the training of restaurant service masters in entrepreneurial activity have been substantiated and experimentally verified (viz., extension of entrepreneurial component of training of restaurant service masters; introduction of the special course «Fundamentals of Entrepreneurship in Restaurants» into the educational process; involvement of students of high vocational schools in the development of entrepreneurial projects of restaurants (business plans)); the implementation of these pedagogical conditions is aimed at the students' acquisition of entrepreneurial knowledge and skills, the development of professionally important personality traits necessary for their self-realization in entrepreneurial activity in the restaurant industry.

The suggested methods of professional training of restaurant service masters for entrepreneurial activity at high vocational schools provides for the implementation of a constant systemic pedagogical influence on the formation of students' entrepreneurial competence. Its introduction into the educational process involves the use of theoretical (lesson, lecture, seminar, consultation, test, exam) and practical (laboratory and practical classes, independent homework, excursions, industrial training lesson, industrial practice, final qualifying exam) forms of education, the implementation of the elements of the dual system; the use of interactive teaching methods (case method, method of situational analysis, method of situation-role games, method of visualization, method of puzzles, etc.), independent learning; technologies (project, problem, integrative-activity training), as well as ICT of professional and entrepreneurial direction, including work with programs adapted to the specifics of modern restaurants.

The assessment of the readiness of future restaurant service masters for entrepreneurial activity in high vocational schools was carried out according to axiological, personality-motivational, knowledge-based and operational-effective criteria. Based on them, three levels of HVS students' entrepreneurial competence formation are distinguished: creative, adaptive-constructive and indifferent-reproductive ones.

The results of the experimental study have proved the effectiveness of the developed methods and the appropriateness of sound pedagogical conditions to improve the quality of training of future restaurant service masters for entrepreneurship at vocational school.

**Key words:** professional training, high vocational school, future restaurant service masters, restaurants, entrepreneurship, entrepreneurial competence.