

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Кваліфікаційна наукова
праця на правах рукопису

ЗАМФЕРЕСКО ОЛЕНА ВІКТОРІВНА

Прим. № _____
УДК 377.3:338.2 (043.5)

ДИСЕРТАЦІЯ

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

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти
(шифр і назва спеціальності)

13 Педагогічні науки
(галузь знань)

Подається на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

_____ О. В. Замфереско
(підпис)

Науковий керівник: Руденко Лариса Анатоліївна, доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник, професор кафедри практичної психології та педагогіки

Львів – 2020

АНОТАЦІЯ

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 за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Львів, 2020.

У дисертації теоретично узагальнено результати дослідження наукової проблеми щодо вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності (5129 «Майстер ресторанного обслуговування»). Розкрито психолого-педагогічний, методико-практичний контексти цілісного процесу формування підприємницької компетентності учнів у вищому професійному училищі (ВПУ). Здійснено аналіз теоретичних джерел і педагогічної практики, який показав невідповідність стану підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності вимогам суспільства та ресторанної галузі.

Підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування розглядається як інтегративна характеристика особистості, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі. Визначена структура підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування охоплює взаємопов'язані 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 до самовизначення у професії); когнітивний (охоплює сукупність знань, що відображають розуміння

сутності сучасного суспільства; знання, які складають інформативну основу пошукової пізнавальної діяльності; теоретичні знання про основні поняття та методи підприємницької діяльності в ресторанній галузі); діяльнісно-проектний (забезпечує формування практичних умінь підприємницької діяльності: організація, планування та прогнозування діяльності; уміння презентабельного подання власних проектів; здатність творчо розв'язувати різноманітні проблеми на основі набутих знань, умінь, способів мислення; уміння управління та контролю).

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що вперше теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено результативність педагогічних умов формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування (розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування; упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства»; залучення учнів ВПУ до розроблення й реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів)). Розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування передбачає впровадження елективного курсу «Основи галузевої економіки, екології і права», оновлення змістового наповнення нормативних предметів за всіма напрямками підготовки (загальноосвітня, загальнопрофесійна, професійно орієнтована), які мають формувати підприємницьку компетентність майбутніх майстрів ресторанного обслуговування під час вивчення професійно-теоретичних предметів. Упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства» поглиблює цілісність підготовки та стимулює інтерес майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємництва, спонукає до творчого виконання професійних завдань, активізує їхню пізнавальну діяльність і сприяє виявленню й розвитку підприємницьких здібностей для ресторанної справи. Залучення учнів ВПУ до розроблення й реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства

(бізнес-планів) спрямоване на посилення практико орієнтованості професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, яке здійснюється у процесі викладання навчальних дисциплін «Фінанси підприємства», «Основи підприємницького успіху», в аудиторній, позааудиторній роботі, а також під час виробничої практики, що викликає в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування стійкий інтерес до творчого виконання професійних завдань. Концептуальним підґрунтям цілісної реалізації зазначених педагогічних умов слугують цілісний, аксіологічний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, контекстний, інтегративний підходи.

Розроблено модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, яка складається з чотирьох блоків (методологічний, змістово-процесуальний та результативно-оцінювальний). 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 ЗРГ на підготовку фахівців цього профілю; враховує вимоги державних стандартів професійно-технічної освіти, кваліфікаційної характеристики майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; стан розвитку малого та середнього бізнесу в Україні і перспективні вимоги сфери обслуговування. Методологічний блок містить наукові підходи (цілісний, аксіологічний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, контекстний, інтегративний) і принципи, дотримання яких забезпечує методологічну цілісність процесу підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. У змістово-процесуальному блоці моделі подано структуру підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування (потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний та діяльнісно-проектний компоненти), педагогічні умови і методику формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, конкретизовану відповідними формами, методами, технологіями і видами організації процесу. Результативно-оцінювальний блок відображає критерії

діагностування та рівні сформованості в учнів ВПУ підприємницької компетентності, а також очікуваний результат – позитивну динаміку формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Модель застосовано як інструмент, що дає змогу на основі графічно-схематичного відтворення унаочнити динамічний механізм удосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом формування в них підприємницької компетентності, у виразити навчання як цілісний, багатоаспектний процес і системно презентувати основні його складові.

Удосконалено діагностичний інструментарій дослідження сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в єдності аксіологічного, особистісно-спонукального, знанневого й операційно-дієвого критеріїв і відповідних показників (аксіологічний: професійні мотиви, підприємницька культура, відповідальне ставлення до підприємницької діяльності, усвідомлення себе як її суб'єкта; особистісно-спонукальний: професійна мобільність, інноваційне мислення, спроможність застосування знань на практиці; здатність до організації, планування, розв'язання проблем та прийняття рішень щодо підприємницької діяльності ЗРГ, здатність до самопізнання й постійного професійного самовдосконалення; знанневий: рівень підприємницьких знань, конкурентоздатність, вільна комунікація здатність до інтуїції та прогнозування результатів підприємницької діяльності у ЗРГ; операційно-дієвий: інформаційно-технологічний, підприємницькі вміння і навички, готовність до розумного ризику). За означеними показниками визначаються творчий, адаптивно-конструктивний та репродуктивний рівні сформованості у ВПУ майбутніх майстрів ресторанного обслуговування підприємницької компетентності.

Розроблена методика розглядається як сукупність взаємопов'язаних педагогічних дій, зорієнтованих на професійну підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та цілеспрямоване формування в них підприємницької компетентності. У методиці

домінують інтерактивні методи навчання, що дають змогу розвивати потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний і діяльнісно-проектний компоненти підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Експериментальне дослідження перевірки ефективності запропонованих моделі та педагогічних умов проводилося у три етапи. Пошуково-констатувальний етап передбачав вивчення наявного стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, виявлення актуальних проблем щодо цього аспекту їхньої підготовки; дослідження рівня підготовленості учнів ВПУ до підприємницької діяльності у ЗРГ, мотивацію професійного самовдосконалення і володіння основами підприємництва; визначення критеріїв та показників сформованості підприємницької компетентності учнів. Моделювально-формульвальний етап зорієнтований на розроблення моделі й обґрунтування педагогічних умов формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; проведення формульвального дослідження з метою перевірки їх ефективності в умовах освітнього процесу ВПУ. Узагальнювально-підсумковий етап дав можливість на основі визначених критеріїв та показників з'ясувати рівень сформованості в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування підприємницької компетентності; опрацювання та порівняння одержаних результатів для виявлення динаміки формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; узагальнення результатів експериментального дослідження; з'ясування ефективності моделі, обґрунтованих педагогічних умов і методики формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ.

Практичне значення одержаних результатів дослідження полягає в розробленні та впровадженні в освітню практику ВПУ авторської методики формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; навчально-методичного забезпечення, що містить авторський спецкурс «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного

господарства» та методичний посібник для викладачів ВПУ «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування» щодо його реалізації в освітньому процесі ВПУ.

Запропоновані в дисертації теоретичні та методичні напрацювання можуть бути використані не лише в закладах професійної (професійно-технічної) освіти, а й у навчально-методичних центрах професійно-технічної освіти України, системі післядипломної освіти й освіти дорослих для методичного супроводу підвищення кваліфікації педагогічних працівників з формування підприємницької компетентності учнів ВПУ.

Ключові слова: професійна підготовка, професійна (професійно-технічна) освіта, вище професійне училище, майбутні майстри ресторанного обслуговування, заклади ресторанного господарства, підприємницька діяльність, підприємницька компетентність.

СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗДОБУВАЧА ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

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 Львівської 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 Львівської академії*. Серія : Педагогічні науки. 2019. Вип. 6. С. 159–164.

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

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

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. матер. Всеукр. наук.-практ. конф., 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. Ч. 2., м. Львів, 23–24 березня 2017 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2017. 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. матер. 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 2018р. 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* : матер. 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 у закладах ресторанного господарства : посібник для учнів вищих професійних училищ: посібник. Львів : НМЦ ПТО у Львів. обл., 2020. 47 с.

ABSTRACT

Zamferesco 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, specialty 13.00.04 – Theory and methodology of vocational education. Lviv State University of Life Safety, Lviv, 2020.

The thesis theoretically generalizes and suggests innovative methodological approaches to solving the scientific problem regarding preparing future restaurant service masters for entrepreneurship (5129 «Master of restaurant service»). The socio-economic, psychological and pedagogical, methodological and practical contexts of the integral process of formation of entrepreneurial competence of students at high vocational schools are revealed. The analysis of theoretical sources and pedagogical practice has showed the inconsistency of the state of preparation of future restaurant service masters for entrepreneurship at high vocational schools with the requirements of society and the demands of restaurant industry.

The essence of the concept of «entrepreneurial competence of future restaurant service masters» is considered as a compound socio-economic and psychological-activity phenomenon, reflecting the dynamic complex of knowledge, skills, methods of activity, experience, professionally important qualities that comprehensively determine a skilled worker's readiness for entrepreneurial activity in modern establishments of restaurant industry within the framework of the implementation of professional and functional tasks, namely: ability to self-employment (opening one's own business), ability to analyze the market opportunities of the newest restaurants, to make appropriate economically justified conclusions, to suggest effective methods of management and to control their implementation under the conditions of dynamic changes in the market environment, to develop a business plan for the strategic development of the restaurant and to evaluate own individual abilities for entrepreneurship.

The defined structure of future restaurant service masters' entrepreneurial competence consists of the following interrelated components: *need-value* (takes into account the peculiarities and variability of the future specialist's educational and personal needs at different stages of his/her professional preparation for entrepreneurship); *motivational* (forms the internal motives that inspire the individual to entrepreneurial activity; reflects the conscious professional choice; provides the development of the motivational sphere; promotes the development of a conscious attitude to entrepreneurial activity and to self-determination in the profession); *cognitive* (includes a set of knowledge that reflects the understanding of the essence of modern society; knowledge that forms the informative basis of cognitive activity; theoretical knowledge of the basic concepts and methods of entrepreneurial activity in the restaurant industry); *activity* (provides the formation of practical skills of business activity: organization, planning and forecasting of activity; ability to present own projects; ability to solve various problems creatively on the basis of acquired knowledge, skills, ways of thinking; management and control skills).

The *scientific novelty* of the obtained results is that: for the first time, the effectiveness of pedagogical conditions for training masters of restaurant service for

entrepreneurial activity (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)) are theoretically substantiated and experimentally verified. *Extension of entrepreneurial component of training of restaurant service masters* means to increase the entrepreneurial component in the content of the elective training course on the integrated subject «Fundamentals of Sector Economy, Ecology and Law», to update the content of normative subjects in all directions of training (general, general professional, professionally oriented ones), which should shape the entrepreneurial competence of future masters of restaurant service while studying professional and theoretical subjects. *Introduction of the special course «Fundamentals of Entrepreneurship in Restaurants» into the educational process* deepens the integrity of training and stimulates the interest of future masters of restaurant service in entrepreneurship, encourages creative fulfillment of professional tasks, activates their cognitive activity and promotes the identification and development of entrepreneurial abilities for the restaurant business. *Involvement of students of high vocational schools in the development of entrepreneurial projects of restaurants (business plans)* is aimed at strengthening the practical orientation of training of future restaurant service masters to be prepared for business activity, which is carried out while learning such subjects as «Enterprise Finance», «Fundamentals of Entrepreneurial Success», in the classroom and extracurricular work, as well as during a manufacturing practice that promotes a strong interest in creative pursuits of professional tasks, stimulates future restaurant service masters' cognitive activity and facilitates the identification of entrepreneurial abilities. The conceptual bases for the implementation of these pedagogical conditions are holistic, axiological, personality-activity, competence, context, and integrative approaches.

The structural and functional model of future restaurant service masters' preparation for entrepreneurship at high vocational schools is *constructed*; the model consists of four units (perspective-target, methodological, content-procedural and result-

evaluative ones). The *perspective-target* unit of the model reflects the purpose and tasks of future restaurant service masters' preparation for entrepreneurship at a high vocational school taking into account the social order and the requirements of the restaurant industry aimed at the implementation of the social order of the state and the modern restaurants for the training of specialists in this field; takes into account the requirements of vocational education state standards, qualification characteristics of future masters of restaurant service; the state of the development of small and medium business in Ukraine and promising requirements of the service sector. The *methodological* unit contains scientific approaches (holistic, axiological, personal-activity, competence, contextual, integrative ones) and principles, the observance of which ensures methodological integrity of the process of future restaurant service masters' training for entrepreneurship at high vocational schools and the formation of their entrepreneurial competence as a integrity of value, motivational, cognitive and activity components. The *content and procedural block* of the model presents the structure of entrepreneurial competence of restaurant service masters (needs-value, motivational, cognitive and activity-project components), pedagogical conditions and methods of professional training of future restaurant service masters for entrepreneurship, specified by appropriate forms, methods, technologies and types of teaching and learning process organization. The *result and evaluative* unit reflects the criteria for diagnosing the level of students' entrepreneurial competence formation at a high vocational school, as well as the expected result – the positive dynamics of the formation of future restaurant service masters' entrepreneurial competence. The model has been used as a tool that allows, on the basis of graphical and schematic reproduction, to refine the dynamic mechanism of future restaurant service masters' preparation for entrepreneurship at a high vocational school and entrepreneurial competence formation, expressing teaching and learning as a holistic, multidimensional process and systematically presenting its main components.

The diagnostic toolkit for researching the development of entrepreneurial competence of future restaurant service masters in the integrity of axiological, personal-motivational, knowledge-based and operational-effective criteria and relevant indicators

has been improved (viz., *axiological* criterion: professional motives, entrepreneurial culture, responsible attitude to entrepreneurial activity, awareness of oneself as its subject; *personal-motivational* criterion: professional mobility, innovative thinking, ability to apply knowledge in practice; ability to organize, plan, solve problems and make business decisions; ability to self-discovery and constant professional self-improvement; *knowledge-based* criterion: level of entrepreneurial knowledge, competitiveness, free communication, ability to intuition and forecast the results of entrepreneurial activity in restaurants; *operational-effective* criterion: information technology, entrepreneurial skills, willingness to take a reasonable risk). These indicators characterize the *creative*, *adaptive-constructive* and *indifferent-reproductive* levels of future restaurant service masters' preparation for entrepreneurship at a high vocational school.

The *developed method* is considered as a set of interrelated pedagogical actions focused on future restaurant service masters' preparation for entrepreneurship at a high vocational school and purposeful formation of entrepreneurial competence. The method is based on interactive teaching methods that allow developing the needs-value, motivational, cognitive and activity components of entrepreneurial competence of future restaurant service masters.

The experimental study of the effectiveness of the model and pedagogical conditions was conducted in three stages. The *search and ascertainment stage* involved studying the current state of training of future restaurant service masters for entrepreneurship at high vocational schools, identifying topical issues regarding this aspect of their training; studying the level of students' readiness for entrepreneurial activity in restaurants, motivation of professional self-improvement and learning the basics of entrepreneurship; defining criteria and indicators of students' entrepreneurial competence. The *modeling and formation stage* was focused on the development of the model and the substantiation of pedagogical conditions for restaurant service masters' preparation for entrepreneurship; conducting a formative research to test their effectiveness for the educational process of a high vocational school. The *summing up final stage* enabled to find out the level of future restaurant industry masters' readiness

for entrepreneurial activity and formation of their entrepreneurial competence; processing and comparing the results obtained to identify the dynamics of training competitive future restaurant service masters with the appropriate level of entrepreneurial competence; generalization of experimental results; finding out the effectiveness of the model, pedagogical conditions and methods of formation of future restaurant service masters' entrepreneurial competence at a high vocational school.

The *practical significance* of the obtained research results lies in the development and implementation of a special course «Fundamentals of Entrepreneurship in Restaurants» into the educational process of a high vocational school, recommendations for practical work on the development of the «Business Plan for Entrepreneurial Project», questionnaires to identify students' interest in entrepreneurship, training exercises and situational tasks, guidelines for teachers of high vocational schools «Preparing future restaurant service masters for entrepreneurship».

The theoretical and methodological developments suggested in the thesis can be used not only in vocational education institutions, but also in educational and method centers of vocational education of Ukraine, in the system of postgraduate education and adult education to provide methodological support for the professional development of pedagogical staff in the pursuit of professional activity, focused on the formation of entrepreneurial competence of students at high vocational schools.

Keywords: training, vocational and technical education, high vocational school, future restaurant service masters, restaurant, restaurant industry, entrepreneurship, entrepreneurial competence.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	19
РОЗДІЛ 1. НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	28
1.1. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності як педагогічна проблема.....	28
1.2. Характеристика підприємницької діяльності майстрів ресторанного обслуговування.....	45
1.3. Науково-методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.....	60
Висновки до першого розділу.....	75
РОЗДІЛ 2. ПЕДАГОГІЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	78
2.1. Структура підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.....	78
2.2. Педагогічні умови і методика формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.....	99
2.3. Модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.....	128
Висновки до другого розділу.....	149
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	152
3.1. Організація і методика проведення дослідно-експериментальної роботи.....	152

3.2. Дослідження стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.....	167
3.3. Хід і результати формувального етапу педагогічного експерименту...	181
Висновки до третього розділу.....	197
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	199
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	205
ДОДАТКИ.....	244

ВСТУП

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» [18, с. 26]. Відтак, актуалізується проблема пошуку шляхів вдосконалення підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. На важливості цього аспекту професійної підготовки наголошується в Національній доктрині розвитку освіти [238]; Національній стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 р. [240]; Законах України «Про освіту» [292]; «Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні» [296], Стандарті професійної освіти СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018 [343], Стратегії

розвитку малого і середнього підприємництва в Україні на період до 2020 року [345] та інших державних документах, що регламентують освітню діяльність закладів системи професійно-технічної освіти.

Аналіз наукових праць та 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 професійної підготовки майбутніх 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, зокрема в державних стандартах 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 [9], Г. Васянович [51], Б. Гершунський [64], І. Зязюн [139], В. Кремень [186], О. Новіков [249]); педагогіки і психології професійної освіти (С. Гончаренко [75], Р. Гуревич [87], Г. Дутка [107], Е. Зеєр [129], М. Козяр [166], С. Максименко [215], Н. Ничкало [246], Л. Руденко [319], В. Сластьонін [334], В. Ягупов [392]); стандартизації професійної освіти (В. Аніщенко [237], А. Михайличенко [227], В. Петренко [268], В. Радкевич [306], В. Томашенко [360], В. Харабет [369], О. Щербак [385]); інтеграції в освіті (С. Гончаренко [76], І. Козловська [161], А. Литвин [164]); підготовки фахівців

різного профілю у ВПУ (В. Шипунов [381], Ю. Якуба [395]); впровадження активних методів навчання в освітньому процесі (О. Добротвор [98], О. Кучерук [192], А. Панфілова [261]); розвитку ресторанного господарства (А. Аветисова [1], В. Антонова [14], В. Варфоломеева [49], А. Козак [158], В. Пивоваров, В. Петрикiна [271], Г. П'ятницька [257]); практичних аспектів професійної підготовки фахівців ресторанної справи (І. Гайовий [63], С. Кравець [178], М. Пальчук [260], Т. Стахмич [344]); підготовки учнівської молоді до підприємницької діяльності (В. Дрижак [100], Д. Закатнов [117], С. Мельникова [223], Н. Пасічник [263], Н. Побірченко [277], О. Тополь [361]). 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. Розробити модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.
4. Обґрунтувати педагогічні умови і розробити методику формування підприємницької компетентності у процесі професійної підготовки 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 підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності; вивчення й узагальнення практичного досвіду для обґрунтування педагогічних умов формування підприємницької компетентності; *емпіричні*: незалежних експертних оцінок для визначення рівня підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; тестування, анкетування, спостереження 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 метожики формування підприємницької компетентності; *математичної статистики* – для опрацювання та статистичної перевірки отриманих даних (критерій χ^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 у 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 до підприємницької діяльності, що містить перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний і результативно-оцінювальний блоки; теоретичні засади методики формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування;

– *конкретизовано* 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 у закладах ресторанного господарства» та методичний посібник для викладачів ВПУ «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування» щодо його реалізації в освітньому процесі ВПУ.

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. 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.

Особистий внесок здобувача. У науковій публікації, підготованій у співавторстві з Л. Руденко [320] 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, 9 додатків (на 57 сторінках), списку використаних джерел – 410 найменувань, із них 13 – іноземними мовами. Загальний обсяг дисертації – 308 сторінок, основний текст – 186 сторінок. Робота містить 12 рисунків та одну таблицю (на 8,5 сторінках).

РОЗДІЛ 1.

НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.1. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності як педагогічна проблема

Розвиток ринкової економіки в Україні зумовлює необхідність модернізації системи професійної освіти і навчання, зокрема її трансформацію у випереджувальну, яка має готувати кваліфікованих фахівців із високим ступенем соціалізації, здатних навчатися протягом усього життя, впевнено адаптуватися до професійного середовища, відповідати сучасним вимогам вітчизняного та європейського ринків праці.

Основним джерелом поповнення ринку праці кваліфікованими робітниками є система професійної (професійно-технічної) освіти. Набуття людиною певної професійної кваліфікації, яка впливатиме на її подальше місце, соціальний статус відбувається у процесі професійної підготовки, спрямованої на оволодіння майбутніми фахівцями сукупністю «спеціальних знань, навичок і вмінь, якостей, трудового досвіду та норм поведінки, які вможливають успішну роботу з певної професії» [388, с. 188]. Якісний рівень професіоналізму робітника, його соціально-культурний статус мають відповідати як інтересам особистості, так і кадровим потребам підприємств. В умовах виникнення нових форм власності, розвитку недержавного сектору економіки інтегрована професійна освіта має слугувати гарантією від безробіття, адже володіння кількома професіями значною мірою допомагає людині адаптуватися в соціально-економічних і технологічних умовах виробництва, що змінюються [208].

В умовах інноваційного розвитку системи освіти України профтехосвіта має розглядатись не лише як компонент соціальної сфери, що забезпечує суспільне відтворення та соціальний розвиток, а й як галузь, близька до підприємницької діяльності, від якої залежить відтворення кваліфікованих трудових ресурсів і

подальший розвиток економіки. Модернізація системи профтехосвіти спрямована, зокрема, на зміни у змісті професійного навчання, що робить випускника більш підготовленим до динамічних змін на ринку праці [300, с. 3–6].

Ці вимоги відображені в нормативно-законодавчих документах держави до яких належать: Національна доктрина розвитку освіти [238]; Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 р. [240], які проголошують створення та забезпечення можливостей для реалізації різноманітних освітніх моделей стратегічним напрямом державної політики у сфері освіти; Закони України Про освіту [292] та Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні [296], в яких серед принципів соціального становлення та розвитку молоді, наголошено на необхідності врахування її потреб та співвідношення їх реалізації з економічними можливостями держави. З огляду на це, зазначимо, що професійна освіта – це процес і результат оволодіння майбутніми фахівцями системою наукових знань і пізнавальних умінь, навичок, формування на їх основі світогляду та інших якостей особистості.

В. Кремень виділяє такі пріоритетні завдання сучасної професійної освіти: забезпечити високу функціональність учнів, коли зміна ідей, знань технологій відбувається набагато швидше, ніж зміна поколінь, надавати учням можливість застосовувати нові знання у власній професійній діяльності [187, с. 5–14]. Модернізація професійної освіти вимагає комплексного вирішення на всіх рівнях.

Проблеми модернізації професійної освіти розкрито у працях В. Андрущенка [9], Б. Гершунського [64], І. Зязюна [139], В. Кременя [188], О. Новікова [249]. Ці дослідження спрямовані на оновлення системи професійної освіти відповідно до потреб сучасного ринку праці.

На думку В. Кременя, модернізація має відповісти на низку актуальних питань: «чого навчати, як учити, на чому вчити, скільки вчити...» [186]. Отже, провідна мета модернізації професійної освіти і навчання полягає в підготовці фахівців, здатних самореалізуватися у професійній діяльності в ринкових умовах, своєчасно реагувати на зміни ринку праці, бути професійно мобільними. Під час формування та розвитку цих якостей у майбутніх фахівців необхідно акцентувати

на цінності, сенсі, цілях професії, що вказують на спрямованість особистості та її професіоналізм. Це доцільно здійснювати за такими напрямками: розвиток потрібних якостей методом стимулювання наявних якостей, доведенням їх до бажаного рівня; навчання трудових дій у чітко визначеній послідовності; формування широкого спектру трудових дій із можливістю змінювати що-небудь у певних межах до індивідуалізації; усунення невірно сформованих трудових умінь і якостей майбутнього фахівця [259, с. 166]. Підвищення якості підготовки кваліфікованих фахівців ресторанної галузі може забезпечити впровадження інновацій структурно-змістового характеру.

Вихідним концептуальним поняттям професіознавства є професійне навчання – цілеспрямований процес виховання, навчання і розвитку особистості з боку суспільства, спрямований на отримання професійних знань, умінь, навичок із певної професії. В. Макушин визначає професію як діяльність, за допомогою якої особа бере участь у житті суспільства і яка слугує їй головним джерелом матеріальних засобів існування [216, с. 54]. Зважаючи на це, сучасна система профтехосвіти має готувати багатопланового працівника, який відповідає широкому спектру вимог ринку праці та стейкхолдерів до компетентностей і кваліфікацій фахівця.

Як стверджують вітчизняні дослідники С. Гончаренко [75], Р. Гуревич [87], І. Зязюн [134], М. Козяр [166], В. Кремень [186], П. Лузан [209], Н. Ничкало [246], В. Радкевич [308], В. Ягупов [392] та ін., однією з цілей модернізації профтехосвіти є оновлення системи управління, прозорість законодавчих та управлінських рішень і структурні зміни у професійній школі [60, с. 9].

Головною тенденцією розвитку освіти у Україні є підвищення її якості. Останніми десятиліттями створюється нове покоління навчальних програм і стандартів освіти, які мають дещо інший зміст, структуру й форму. Розвиток сучасного суспільства вимагає нової якості підготовки кваліфікованих робітників і в галузі ресторанного господарювання. Тому зміст професійно-технічної освіти повинен проектуватися на основі компетентнісного підходу, зокрема стосовно підготовки до підприємницької діяльності. Ці зміни мають стати основою

професійних стандартів нового покоління, базисом стандартів професійно-технічної освіти, фундаментом оновлення змісту професійного навчання кваліфікованих робітників і навчально-методичного забезпечення їхньої професійної підготовки [208].

Зміст навчання – є однією з ключових складових освітнього процесу у ВПУ. Він складається з теоретичної та практичної підготовки. У зв'язку з появою сучасних підприємств, зокрема закладів ресторанного господарства (ЗРГ), частка яких у сфері послуг постійно зростає, відповідно має зростати і попит на фахівців широкого, універсального характеру підготовки, що підвищує їхню адаптивність до самостійної практичної роботи. Основними завданнями їхньої підготовки є: підвищення рівня фундаментальної підготовки учня; адаптація навчальних планів підготовки учнів у ВПУ; формування мобільності учнів; закладання фундаменту до наступної підготовки на рівнях «бакалавр», «магістр» та ін.

Сьогодні в Україні існує низка нормативних документів, які враховують особисті чинники та професійні інтереси майстра ресторанного обслуговування. Це, насамперед, професіограма (емпірично обґрунтована характеристика особливостей певного виду трудової діяльності, яка містить опис певних вимог до працівника) та професійно-кваліфікаційна характеристика, яка майже не оперує показниками професійної придатності, проте, з точки зору її оцінювання, більше опирається на Державний стандарт професійної освіти. На особливу увагу заслуговує освітньо-кваліфікаційна характеристика, яка базується на моделюванні професійної придатності фахівця і відображає сукупні вимірювальні якості, які утворюються під час професійного навчання [254, с. 12–15].

Важливість партнерства ВПУ та роботодавців спонукає до реформування професійно-технічної освіти. Так, у 2000 р. розпочато проект «Реформування професійної освіти в Україні», що передбачає розроблення нових стандартів, навчальних планів, упровадження яких сприятиме входженню України в європейський освітній простір. Для того, щоб забезпечити професійну освіту та навчання, що відповідають технологічному й економічному розвитку суспільства, постановою Кабінету Міністрів України № 1238 від 16.11.2011 р. було створено

міжвідомчу робочу групу з питань розроблення й упровадження державних стандартів професійно-технічної освіти (ДСПТО). Фахівцями груп підготовлено Методичні рекомендації з ДСПТО з конкретних професій на основі компетентнісного підходу [289] та Методику розроблення ДСПТО з конкретних робітничих професій [287]. Такі зміни мали б забезпечити необхідний рівень якості підготовки фахівців та їхньої підприємницької діяльності, від яких безпосередньо залежить економічна ефективність функціонування підприємства. Отже, формування системи високоякісної професійно-технічної освіти на підставі тісної співпраці із виробництвом є важливою складовою економічного розвитку України та підприємницької діяльності зокрема.

Оновлені програми освіти передбачають розроблення загальнонаціонально-регіональних освітніх стандартів і типових освітніх програм різних рівнів і напрямів [267, с. 22]. Проблеми стандартизації знайшли відображення у працях В. Аніщенко [237], С. Гончаренка [69], А. Михайличенко [227], Н. Ничкало, [245], В. Петренка [268], В. Радкевич [306], В. Томашенка [360], В. Харабета [369], О. Щербак [385]. Основними об'єктами стандартизації в освіті є її структура, зміст, обсяг навчального матеріалу і рівень підготовки учнів [74, с. 198]. Освітній стандарт є не лише формою та засобом реалізації принципів державної освітньої політики, але й новим типом проектування освіти, в тому числі – самопроектування особистістю соціального та професійного становлення і розвитку [382, с. 15].

Розвиток сучасного суспільства вимагає підготовки кваліфікованих робітників за новими стандартами. Професійний стандарт – це документ, що встановлює певні норми реалізації освітнього процесу, який охоплює економічні, екологічні та інші аспекти професії, містить питання охорони і нормування праці тощо [276, с. 35].

Зазначено, що Інститут професійно-технічної освіти НАПН України і Департамент професійної освіти МОН України підготували Стандарт професійної освіти СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018 із професії «Майстер ресторанного обслуговування» [343], фрагмент якого подано в Додатку А 1. Його зміст

базується на кваліфікаційній характеристиці професії «Майстер ресторанного обслуговування», затвердженій наказом Міністерства праці та соціальної політики України № 517 від 10.11.2008 р. Стандарт створений з урахуванням досягнень педагогічної науки, результатів упровадження сучасних технологічних процесів, передового досвіду, особливостей галузі, потреб роботодавців і містить вимоги до рівня професійних і ключових компетентностей, що відповідають сучасним технологіям виробництва, специфіці підприємницької діяльності та сфери послуг.

Відповідно до основної концептуальної ідеї компетентнісного підходу щодо підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування освіта має спрямовуватися на комплексне засвоєння ними знань, способів практичної та підприємницької діяльності, що забезпечить у подальшому успішне функціонування у професійній галузі. Це зумовлено актуальними і перспективними потребами держави, суспільства, економіки та безпосередньо сучасних ЗРГ, для яких готуються майстри ресторанного обслуговування.

Отже, сучасний ринок праці вимагає від випускника ВПУ глибоких теоретичних знань і практичних умінь, пов'язаних ідеєю його всебічної підготовки і виховання як фахівця й особистості, здатної самостійно діяти в нестандартних виробничих ситуаціях, об'єднувати знання, розуміння, уміння, цінності, інші особистісні якості, що забезпечують здатність фахівця ресторанної справи успішно виконувати професійну діяльність. У зв'язку з цим стосовно фахівців сфери обслуговування Г. Дутка наголошує, що невпинне зростання конкуренції у цій сфері вимагає фахівців, здатних забезпечити низку заходів, спрямованих на успішне просування підприємства на ринку товарів і послуг, збільшення обсягів реалізації продукції, ретельне вивчення потреб споживачів [107, с. 33]. Така модель робітника найкраще відповідає потребам сучасного суспільства: вимогам роботодавців щодо кваліфікації робітників; бажанню робітника отримати цікаву професію та належну кваліфікацію; прагненню держави мати висококваліфікований робітничий потенціал.

Сьогодні в світі спостерігається тенденція до постійного укрупнення професій. Це, своєю чергою, актуалізує навчання за інтегрованими професіями. Термін «інтеграція» походить від латинського «*integratio*» – повний, цілий. У лексикографічних джерелах він тлумачиться як: об'єднання чого-небудь в єдине ціле [248, с. 115]; об'єднання розрізнених частин в єдине ціле [336, с. 286–287].

На педагогічному полі України інтеграційні процеси в освіті досліджуються за такими провідними напрямками: методологічне обґрунтування проблем інтеграції (С. Гончаренко [76], Ю. Мальований [78]); взаємозв'язок інтеграції та диференціації (В. Моргун [232]); моделі дидактичної інтеграції для професійно-технічної освіти, дидактична інтегрологія (І. Козловська [161; 162]); зв'язку принципів наступності та інтеграції (А. Литвин [163; 164]). Аналіз цих праць дає підстави стверджувати, що інтеграція в освіті – це процес (двосторонній, системний і структурний) взаємопроникнення, ущільнення, уніфікації знання; становлення цілісності; встановлення зв'язків між відносно незалежними раніше речами, процесами, явищами, коли ці зв'язки є істотними, визначають функціонування явищ, які інтегруються; об'єднання елементів, які супроводжуються ускладненням та зміцненням зв'язків між ними, взаємопроникненням елементів цілісної системи, переходом одних форм в інші; історичний рух знання до єдності; взаємопроникнення інформації з одного навчального курсу в інший [153].

Розвиток виробництва, поява нових типів виробничих підприємств, технологій і матеріалів диктує необхідність більш широкої інтеграції видів робіт та появу нових інтегрованих професій. Інтегрована професія розглядається як укрупнена професія, що поєднує кілька монопрофесій або видів професійної діяльності з метою навчання за єдиним стандартом професійно-технічної освіти (ПТО) [298, с 85]. Тобто, відбувається об'єднання основних трудових дій за техніко-технологічними параметрами, виробничими функціями, або за обома цими ознаками. Вона може складатися як із споріднених професій, так і з професійних назв робіт, віднесених до різних груп Національного класифікатора України ДК 003:2010 «Класифікатор професій». Це дає змогу збалансувати обсяги

підготовки робітників за державним замовленням із потребами вітчизняного ринку праці, диверсифікувати можливості кваліфікованих працівників у пошуку цікавої професії, підвищити ефективність використання робочої сили на виробництві тощо [224]. У цьому визначенні відображена економічна, соціальна, правова, фізіологічна та психологічна сутність інтегрованої професії. Необхідність укрупнення професій зумовлена особливостями економічних і суспільних відносин. Робітникам, що володіють кількома професіями, легше влаштуватись на роботу, а у випадку її втрати – знайти нову.

Підготовка фахівців за інтегрованими професіями дає позитивні результати і передбачає: збільшення часу на виробниче навчання й практику; оптимізацію змісту навчання; раціональне використання навчального часу підготовки з інтегрованої професії; посилення зацікавленості учнів в отриманні широкої кваліфікації; значну економію коштів на підготовку майбутніх фахівців; розширення та поглиблення рівня знань, умінь, навичок випускників.

Ідеї поєднання компетентнісної освіти із проблемами інтеграції в освіті нерозривно пов'язані. У професійній педагогіці вони розглядаються в різних аспектах у працях як зарубіжних, так і сучасних вітчизняних дослідників. Зокрема, розробляються: концепція інтеграції загальної і професійної освіти (М. Берулава [30]); концепція інтеграції і диференціації форм організації навчання (Г. Ібрагімов [140]); концепція відкритості професійної освіти (В. Поляков [282], І. Смирнов, Є. Ткаченко [339], Ю. Тюнников [362]); концепція інтегрованого змісту початкової професійної освіти (Л. Федотова [363]); концепція інтеграції педагогічного і технічного знання (Н. Чапаєв [375]) тощо.

Сучасне виробництво і сфера послуг відчують гостру потребу у висококваліфікованих фахівцях, які б ефективно могли свідомо використовувати набуті компетентності у професійній діяльності. Це вимагає оновлення змісту професійної освіти і переходу до інноваційних освітніх програм.

На думку Ю. Павлова, формування змісту та структури навчальних професій має враховувати три напрями: техніко-технологічний, політехнічний і особистісний [259, с. 264]. Для того, щоб професійне навчання майбутніх

майстрів ресторанного обслуговування за новими освітніми програмами відповідало реальним виробничим потребам, необхідно уточнити і конкретизувати освітньо-кваліфікаційні характеристики інтегрованих професій та визначити вимоги до професійної компетентності фахівців. Інтегрувати доцільно суміжні професії, які мають спільні функціональні особливості. Взаємозв'язки між різними професіями, що входять до інтегрованої, поглиблюють рівень знань, умінь і навичок фахівців, що сприяє розширенню обсягу практичної підготовки.

Переваги такого навчання полягають у тому, що за його допомогою можна: усунути дублювання навчального матеріалу, узагальнити споріднений матеріал із кількох предметів навколо однієї теми; структурувати певний фрагмент навчального матеріалу таким чином, що на його засвоєння учень витратить менше часу, але сформує еквівалентні знання й уміння; опанувати значний за обсягом навчальний матеріал, досягаючи цілісності та системності знань; ефективно залучати учнів до самоосвіти; розкрити творчий потенціал майбутніх кваліфікованих робітників, цілеспрямовано розвивати їхні когнітивні та професійні здібності; застосовувати набуті знання з різних предметів у професійній діяльності [208, с. 32]. Навчання за інтегрованими професіями дає економічний ефект у вигляді значного зменшення коштів на професійну підготовку одного фахівця (з урахуванням «подвійної» підготовки).

Суспільству сьогодні потрібні фахівці, які не лише мають функціональну готовність до професійної діяльності, а й сформовані як творчі особистості, тобто здатні до безперервного саморозвитку і самореалізації в діяльності. Вважаємо, що професія майстра ресторанного обслуговування має значний потенціал для самореалізації учнів ВПУ, які її обрали.

Отже, підготовка кваліфікованого робітника з інтегрованої професії «майстер ресторанного обслуговування», порівняно з монопрофесіями, – є економічно й педагогічно більш рентабельною. Крім того, оволодіння цією професією дає майбутнім фахівцям можливість отримати чималий спектр кваліфікації, професійної компетентності й підвищити рівень їхньої професійної мобільності й адаптації до нових умов діяльності [267, с. 10]. На слухну думку

Г. Дутки, сучасний майстер ресторанного обслуговування, крім загальних професійних компетентностей, має володіти ще й низкою специфічних, зокрема підприємницькою. До його професійних якостей дослідниця відносить комунікабельність, ініціативність, вміння творчо розв'язувати складні завдання, аналітичне мислення [107, с. 33].

Майстер ресторанного обслуговування – це кваліфікований робітник, який шляхом об'єднання технологічно пов'язаних видів робіт («офіціант», «бармен», «буфетник», «адміністратор залу») може виконувати їх упродовж професійного життя і за необхідності переходити з одного виду робочого процесу на інший [267]. Проте, на жаль, підготовка фахівців ресторанної галузі у ВПУ ще не достатньо зорієнтована на підприємницьку діяльність у цій сфері, передусім щодо формування готовності до реальних умов праці на засадах сучасних професійних орієнтирів і цінностей [293, с. 91]. Зважаючи на це, завдання ВПУ полягає в підготовці глибоко вмотивованих майстрів ресторанного обслуговування з високим рівнем професійної компетентності, в тому числі й підприємницької, творчих особистостей, здатних аналізувати соціально-економічні зміни в суспільстві та розробляти перспективні програми розвитку як окремо взятого ЗРГ, так і галузі в цілому.

Професійна підготовка кваліфікованого робітника у ВПУ із професії 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» здійснюється відповідно до робочого навчального плану (Додаток А 2), який містить базовий блок, до якого належить: загальнопрофесійна підготовка (основи галузевої економіки та підприємництва; основи трудового права; інформаційні технології; основи психології; ділова етика та культура спілкування); професійно-теоретичної підготовки (організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства; технологія приготування закусок, страв, напоїв з основами товарознавства; устаткування торгово-технологічного обладнання; іноземна мова професійного спрямування; санітарія та гігієна; охорона праці; планування, організація і технологія управління персоналом підприємства; організація обслуговування відвідувачів; українське ділове мовлення і редагування службових документів; інформаційно-

комп'ютерне забезпечення управління персоналом підприємства; основи професійної етики та психологія роботи з людьми); професійно-практична підготовка (виробниче навчання в майстерні та на виробництві; виробнича практика); державна кваліфікаційна атестація – виконання пробної кваліфікаційної роботи і захист дипломної роботи. Очевидно, що усі види професійної підготовки мають певний потенціал щодо формування підприємницької компетентності учнів, який потрібно виявити та використовувати в освітній практиці ВПУ.

Для порівняння розглянемо зарубіжний досвід підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування до підприємницької діяльності у відповідних закладах освіти за кордоном. Наприклад, предмети, що складають типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників, які навчаються в комплексі технічно-професійних шкіл ім. Станіслава Конарського в Опольсько-Любельському (Польща) за робітничими професіями («технолог послуг громадського харчування», «технолог технологій харчування», «офіціант») у блоці під назвою «Гуманітарні навчальні дисципліни» у змісті предмета «Основи галузевої економіки», бачимо теми, у вивченні яких відсутнє підприємницьке спрямування і зовсім не має тем, засвоєння яких учням сформувало б у них певні підприємницькі компетентності [410].

Натомість в коледжі Seneca (Канада) навчаючись два роки за програмою «управління готельними та ресторанными послугами» студенту пропонують спеціальну програму професійної підготовки, яка спрямована саме на розвиток прикладних навичок у бізнесі та підприємницькій діяльності цього напрямку. Діяльність сучасних коледжів Канади передусім орієнтована на запити мінливого ринку праці, а сучасне професійне навчання у цій країні враховує інтереси й можливості студентів, допомагає їм вибудувати власну траєкторію навчання та дає змогу отримати кваліфікацію, яка затребувану на ринку праці [404].

Сфера обслуговування сьогодні – одна з найперспективніших галузей економіки, що швидко розвивається. Актуальною є тенденція посилення взаємозв'язку між всіма видами економічної діяльності та сферою

обслуговування, яка формує особливості функціонування сучасної економічної системи, визначаючи вектори розвитку світового господарства в цілому. Саме послуги є джерелом довгострокового економічного зростання країн, що розвиваються, причому подекуди важливішими, ніж промисловість.

Суспільні вимоги до сфери обслуговування, зокрема до ресторанного сервісу як у виробничій, так і в підприємницькій діяльності, визначають потребу перегляду професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та приведення її у відповідність до сучасних умов. Мінливий характер ринку праці, зміна освітньо-кваліфікаційних характеристик та вимог стейкхолдерів до фахівців, упровадження інформаційних технологій у виробництво – чинники, які зумовлюють потребу підвищення якості підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Як зазначено у Положенні про вище професійне училище та центр професійно-технічної освіти [280], специфікою освітньої діяльності ВПУ є підготовка фахівців високого рівня кваліфікації з технологічно складних професій та спеціальностей, праця яких базується на складній організації виробничого процесу. Подальша підготовка фахівців у закладах професійно-технічної освіти (ЗПТО) доводить, що ВПУ – це навчальний заклад інтегрованого типу, що дає змогу безперервно та на основі якісного профвідбору підготувати кадри, починаючи від початкового рівня кваліфікації [50, с. 70]. Відповідно до Положення про ступеневу професійно-технічну освіту [291] процес навчання у ВПУ здійснюється за трьома ступенями. Згідно з умовою завершення навчання, випускнику ВПУ, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду (категорії). Випускнику, який закінчив відповідний курс навчання в акредитованому ВПУ, центрі професійно-технічної освіти певного рівня акредитації може присвоюватись освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст». Розглядаючи проблеми підготовки фахівців, І. Васильєв [50], В. Шипунов [381], Ю. Якуба [395] дійшли висновку, що ВПУ є багатопрофільним закладом освіти, де вдосконалюються та формуються

соціально і професійно важливі риси особистості. Зокрема, ВПУ дає можливість майбутньому фахівцеві реалізувати потреби природовідповідності та гармонійного розвитку, що передбачає розширення світогляду, підвищення рівня фахової підготовки, розвиток інтелектуальних здібностей, морально естетичний розвиток, працьовитість тощо.

Відповідність професійного навчання потребам ринку праці, висока якість професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування забезпечують: можливість повноцінного саморозвитку, працевлаштування та соціального зростання фахівців; підвищення продуктивності роботи підприємств ресторанної галузі шляхом упровадження інновацій; підвищення конкурентоспроможності українських фахівців на вітчизняному та європейському ринках праці [12].

Сучасний ринок праці все більшою мірою висуває вимоги не до конкретних знань, а до компетентності робітників, зокрема щодо підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства.

Напрями розв'язання проблеми підготовки учнівської молоді до підприємницької діяльності розкрито у працях В. Дрижака [100], Д. Закатнова [117], С. Мельникова [223], Н. Пасічник [263], Н. Побірченко [277], О. Тополь [361] та ін. Окремі аспекти підприємницької підготовки учнів у ВПУ висвітлено у дослідженнях Л. Козачок [159], О. Щербак [386] та ін. Практичні аспекти професійної підготовки фахівців ресторанної справи висвітлені у працях І. Гайового (формування практичних умінь) [63], С. Кравець (ключові компетентності в професійному становленні фахівців ресторанного сервісу) [178], М. Пальчук (організація практичного навчання) [260], Т. Стахмич (розвиток самостійності) [344] та ін. Аналізуючи їх, можна відзначити, що в умовах динамічного технологічного розвитку ресторанного господарства відбуваються закономірні зміни в діяльності сучасного робітника, які, передусім спрямовані на її інтелектуалізацію, забезпечення тісної взаємодії розумових і практичних дій, використання отриманих знань і навичок у підприємницькій діяльності [359].

Підготовка майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності має опиратися на положення Національної стратегії

розвитку освіти в Україні про те, що освіта є провідним ресурсом «соціально-економічного, культурного і духовного розвитку суспільства, поліпшення добробуту людей, забезпечення національних інтересів, зміцнення міжнародного авторитету і формування позитивного іміджу нашої держави, створення умов для самореалізації кожної особистості» [240].

Ресторанна галузь є галуззю народного господарства і сферою підприємницької діяльності, що має власну специфіку, яка виявляється на різних рівнях [83]:

– адміністративному: контроль і нормування якості страв меню та обслуговування клієнтів; сертифікація послуг ресторанів;

– економічному: розмір податків і зборів; граничний розмір торгової націнки; порядок уцінки, дооцінки і списання; механізми економічного стимулювання (пільгове оподаткування, прискорена амортизація); механізми економічної відповідальності, що передбачає систему норм і нормативів, відхилення від яких призводить до певних санкцій (штрафи за недотримання норм санітарно-епідеміологічної та пожежної безпеки, несвоєчасну сплату податків і зборів, невиконання умов контрактів і договорів);

– організаційному: розроблення та реалізація державних, регіональних і місцевих стратегій і програм, спрямованих на розвиток ресторанного бізнесу; забезпечення контролю за санітарно-епідеміологічною безпекою ЗРГ; сприяння міжнародному співробітництву з питань розвитку ресторанного господарства; підтримка профільних закладів освіти; адаптація передового світового та вітчизняного досвіду в цій сфері;

– нормативно-правовому: правові акти (Конституція України [170], Господарський Кодекс України [84]; укази президента України, постанови і розпорядження Кабінету Міністрів України і Верховної Ради України [285]; Державної санітарно-епідеміологічної служби України [286], Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів [295]) та ін.; Центральних органів державної влади, обласних і районних адміністрацій,

органів місцевого самоврядування тощо) та соціальні норми (етнічні, ідеологічні, культурні, моральні, політичні, релігійні).

Ресторанне господарство – це велика організаційно-господарська система, діяльність якої пов'язана із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та в певних випадках – з організації відпочинку та/або дозвілля» [258, с. 30]. Сучасні ресторани господарства належать до найбільш поширених видів економічної діяльності в Україні. Це зумовлено: сприятливими рекреаційними умовами, що створюють інвестиційну привабливість для бізнесу; потребами населення в послугах, які забезпечують найрізноманітніші потреби населення (харчування, розваги, соціальна активність) [35].

Ситуація, що склалася в галузі ресторанного господарства, тісно пов'язана з економічними обставинами в Україні. Зважаючи на це, підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування вимагає чіткого знання специфіки підприємницької діяльності в ресторанній галузі. Нажаль, загальноприйнятої теорії щодо підприємницької діяльності в ресторанному господарстві поки що не створено, хоча потреба в ній уже давно назріла.

Проблематика нашого дослідження потребує розгляду терміну «підприємництво» як наукового поняття. У науковій літературі його визначають як «творчий тип господарювання, основу якого складає новаторський підхід до організації і ведення бізнесу, безперервний пошук ефективних способів використання можливостей, ініціативність і прагнення до нових перспектив розвитку власної справи, зважений підхід до ризику» [327, с. 54.]. Як слушно зауважують І. Тимошенко та О. Соснін, ще недавно слова «підприємець», «підприємництво» сприймалися майже як образливі. Швидкі зміни у свідомості громадян внаслідок переходу до ринкових умов свідчать, що більшість із них почали усвідомлювати підприємництво як і будь-який інший вид людської праці, а підприємця – як ініціативного громадянина, що самостійно, систематично, на власний ризик займається суспільно корисною діяльністю у сферах виробництва, торгівлі, надання різноманітних послуг населенню [357, с. 507].

За визначенням З. Варналія, підприємництво – це «самостійна, ініціативна, систематична діяльність господарюючих суб'єктів з виробництва продукції, виконання робіт, надання послуг, яка здійснюється на власний ризик з метою одержання прибутку або власного доходу» [48, с. 28].

У Господарському кодексі України підприємець визначається як самостійний суб'єкт господарювання, створений компетентним органом державної влади, або органом місцевого самоврядування, чи іншими суб'єктами для задоволення суспільних та особистих потреб шляхом систематичної реалізації виробничої, науково-дослідної, торговельної, іншої господарської діяльності в порядку, передбаченому цим Кодексом та іншими законами [84]. У сфері обслуговування виокремлюють три основні види підприємницької діяльності: виробниче підприємство (виробництво продукції, послуг, інформації тощо, які підлягають реалізації споживачем); комерційне підприємство (пов'язане з обміном, розподілом і споживанням товарів і послуг); фінансово-кредитне підприємство (об'єктом товарно-грошових відносин є гроші, валюта та цінні папери) [48].

Опираючись на викладене, сучасний заклад ресторанного господарства розглядаємо як самостійний суб'єкт господарювання, що має права юридичної особи і виконує виробничо-торговельну діяльність: виробляє або доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва та закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачам з метою одержання прибутку.

Різні аспекти розвитку ресторанного господарства, зокрема, бізнесу в цій сфері, розглядалися вітчизняними і зарубіжними науковцями. Концептуальні основи діяльності ресторанного господарства досліджували В. Варфоломеева [49], В. Пивоваров і В. Петрикіна [271] та ін. Фундаментальні аспекти сучасних форм організації ресторанного господарства, роботи у ресторанному бізнесі та розвитку ресторанної справи України знайшли відображення у працях А. Аветисової [1], В. Антонової [13], А. Козак [158], Г. П'ятницької [257].

Специфіка ресторанного господарства як сфери підприємницької діяльності полягає в тому, що на підприємствах поєднуються функції виробництва їжі, обігу (реалізації) та організації споживання. Ці процеси взаємопов'язані в часі та просторі, що зумовлено особливостями продукції ресторанного господарства, яке відіграє важливу роль в організації побуту населення, що є якісною характеристикою рівня розвитку підприємницької діяльності [203]. Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних чинників внутрішнього та зовнішнього середовища – технічних, адміністративних, людських, що впливають на якість продукції та її безпеку [256].

Отже, підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності має передбачати формування в них підприємницької компетентності.

Результати аналізу наукових досліджень у контексті нашої проблеми дали підстави для висновку про те, що: в нормативно-законодавчих документах, наукових розвідках останніх років викристалізувалася загальна тенденція щодо необхідності забезпечення якісно нового рівня підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ, формування в них здатності визначати ефективні способи, розробляти механізми планування та виконання підприємницької діяльності з метою самореалізації та саморозвитку в професії. У зв'язку з цим виникає необхідність категоризації нової особистісно-професійної характеристики, що відображає комплекс якостей, умінь і здібностей, майбутнього майстра ресторанного обслуговування, потрібних для успішного виконання підприємницької діяльності впродовж життя. У науковій літературі для цього використовують термін «підприємницька компетентність», обґрунтування сутності та структури якої можливе на основі уточнення змісту наукових категорій «підприємництво», «підприємницька діяльність», «підприємець», що розглянуті наступному підрозділі дисертаційного дослідження.

1.2. Характеристика підприємницької діяльності майстрів ресторанного обслуговування

Сучасний економічний розвиток України відзначається створенням інноваційно-активних підприємств ресторанної галузі, виникненням нових інтегрованих професій. У зв'язку з цим актуалізується потреба реалізації компетентнісної парадигми у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, що передбачає цілеспрямоване формування в них підприємницької компетентності з метою забезпечення належного рівня загальнопрофесійних і професійно орієнтованих знань, умінь, навичок, набуття досвіду виконання професійних дій для якісного виконання виробничих функцій.

Підприємницька діяльність у ресторанній галузі є одним із найбільш прибуткових і поширених видів бізнесу сьогодення. Сучасні ЗРГ пропонують широкий спектр послуг, стандартні вимоги до яких містяться у ДСТУ 3279-95 «Стандарти послуг. Основні положення» [103], ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [105], ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» [104]. Успішність підприємницької діяльності залежить від низки чинників, серед яких, наприклад, можна назвати сприятливі зовнішні умови, наявність певних психологічних характеристик особистості підприємця, володіння знаннями й уявленнями про особливості підприємницької діяльності тощо. Водночас, важливе значення, на наш погляд, має вміння підприємців адекватно використовувати здобуті знання, вміння та навички для пошуку й реалізації наявних можливостей.

Існує багато думок щодо сутності термінів «підприємництво», «підприємницька діяльність» і «підприємець». Вперше поняття «підприємництво» (англ. enterprise, entrepreneurship) введене в науковий обіг у XVIII ст. ірландським економістом Р. Кантільйоном, який розглядав його як особливу економічну функцію, а основною характеристикою вважав ризик. Під «підприємцем» він розумів людину з нефіксованими прибутками [193]. Ризик у підприємстві – це незворотна подія із трьома можливими економічними результатами – негативним,

позитивним та нульовим, що оцінюються фінансовими показниками й частково враховують ступінь використання людських ресурсів.

Характеризуючи підприємництво в історико-культурній площині, беремо до уваги також розвідки відомих економістів: А. Сміт розглядав підприємця як власника, що самостійно організовує певне виробництво та розподіляє продукти його функціонування, усвідомлює ймовірні ризики, однак його діяльність стимулюється мотивом одержання прибутку [340]; на думку Ж.-Б. Сея, підприємець – це громадянин, котрий, незважаючи на високу ймовірність ризиків, із метою отримання певної вигоди створює який-небудь продукт. Дослідник також виділив основні функції підприємця (поєднання чинників виробництва, збір інформації та накопичення необхідного досвіду, прийняття рішення й організація виробничого процесу) та розмежував поняття «підприємець», «капіталіст» і «менеджер» [403]; А. Маршалл виділив організаторську функцію підприємця, як окремий чинник виробництва [218]. Слід наголосити, що не можна ототожнювати «підприємництво» та «підприємливість», бо останнє – «це здатність людини (особистості) до самостійних, неординарних, нетипових дій [48, с. 18]. Психологічні аспекти підприємницької діяльності досліджували З. Варналій [48], О. Зав'ялова [113], О. Клімова [155], Ю. Красилова [184], С. Максименко [215], В. Москаленко [234], Ю. Пачковський [264], Н. Худякова [371] та ін.

Р. Пушкар і Н. Тарнавська визначають підприємництво як господарську діяльність підприємця, особливий, торговий тип господарювання (економічної поведінки), якому притаманний пошук ефективних способів використання ресурсів, новаторство, активність і прагнення до нових можливостей, перспектив, творче ставлення до ризику. А підприємця розглядають як господарюючий суб'єкт, здатний розпочати та впроваджувати будь-яку вигідну справу; людина, що шукає та реалізує раніше невідомі, нові можливості розвитку ринку у вигляді нових товарів, послуг, технологій, новаторських ідей, сфер вкладання капіталу тощо» [303, с. 45].

В Україні проблемі формування у майбутніх фахівців різного профілю готовності до підприємницької діяльності присвячені дисертаційні дослідження

В. Дрижака [100], Р. Лучечка [211], С. Мельникова [223], О. Романовського [314]. У них зазначається, що підприємництво відіграє важливу роль у суспільстві не лише тому, що підприємці створюють нові робочі місця, а й тому, що підприємництво стосується особистості, яка набуває свободи вираження своїх ідей, упровадження стилю роботи, створення умов для способу життя з урахуванням інтересів, можливостей вибрати вид зайнятості, який влаштував би її найбільше.

У ст. 42 Господарського кодексу України [84] зазначається, що підприємництво – це безпосередня самостійна, систематична, на власний ризик діяльність з виробництва продукції, виконання робіт, надання послуг з метою отримання прибутку, яка виконується фізичними або юридичними особами, зареєстрованими як суб'єкти підприємницької діяльності в порядку, встановленому законодавством. Таким чином, у широкому розумінні підприємництво розглядають як складний соціально-економічний і соціально-психологічний феномен, специфіка якого визначається історичними й економічними особливостями розвитку підприємницької діяльності та своєрідної психології особистості як її основного суб'єкта.

У сучасній науковій літературі спостерігаємо два основні підходи до розуміння підприємництва [42]. Перший розглядає підприємництво як особливий тип поведінки, що характеризується ланцюжком послідовних вчинків, спрямованих на отримання суб'єктивних переваг від різниці між докладеними зусиллями та отриманим результатом у процесі придбання, зберігання матеріальних і духовних цінностей [264]. Зважаючи на це, психологічна структура підприємницької діяльності містить системи: потреб, мотивів, цілей, предметів, засобів досягнення цілей, дій, результатів [214].

Другий підхід розглядає підприємництво як особливий вид людської діяльності [264]. При цьому, порівнюючи підприємницьку діяльність з іншими видами професійної діяльності, аналізують їх спільні, а також специфічні ознаки. Складовими будь-якої діяльності, в тому числі й підприємницької, є: мета, засоби, результат і процес.

Як уже зазначалося, підприємницьку діяльність поділяють на три основні види: виробниче підприємництво; комерційне підприємництво; фінансово-кредитне підприємництво [48, с. 16]. Її розвиток у різних галузях економіки має специфічні особливості. Розглянемо його у контексті ресторанного господарства.

Основною відмінністю вітчизняної ресторанної галузі є те, що її суб'єкти підприємницької діяльності належать, переважно, до малих підприємств [342]. Ресторанне господарство – це сукупність підприємств різних організаційно-правових форм і підприємців, які займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції [252]. На переконання більшості дослідників, у галузі ресторанного бізнесу ефективний сервіс здатні надавати споживчі комплекси, в яких сукупність підгалузей, видів діяльності та результати праці спрямовані на задоволення близьких за природою виникнення та утримання потреб. Наприклад, О. Варипаєв зазначає, що в таких комплексах об'єднуються товари і послуги за ознакою єдності їх споживчого призначення та зручності, призначені для обслуговування однакового контингенту споживачів і задоволення відповідних потреб населення з мінімальними витратами часу [47, с. 621].

У зв'язку з цим до основних завдань ресторанного господарства відносять: утримання клієнтів, залучення нових та їх стимулювання, збільшення обсягу операцій; оперативне й уважне задоволення потреб клієнта відносно замовлення, доставки, відповіді на запити і скарги; розуміння того, що корпоративні цілі сервісу включаються до особистих цілей усіх співробітників організації, впливають на їхню потребнісно-мотиваційну сферу; проведення постійного моніторингу якості обслуговування, розуміння зв'язку між потребами людини та послугами, що їх задовольняють [47, с. 623].

Останнім часом поряд із традиційними повносервісними закладами ресторанного господарства з'являється все більше спеціалізованих підприємств зі скороченим переліком послуг і страв [85]. За останні десятиліття набули актуальності такі тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства: поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції; утворення міжнародних ресторанних мереж; розвиток мережі малих підприємств ресторанного

господарства; впровадження в індустрію гостинності інформаційно-комунікаційних технологій.

ЗРГ мають надавати послуги населенню в межах законів та нормативних документів України. Надання цих послуг регулюється законом України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» [285] та Переліком продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні [290]. Згідно із ДСТУ 4281: 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація.» [105] до ЗРГ належать підприємства харчування різного типу (ресторан, бар, кафе, кафетерій, закусочна, їдальня, буфет) і класу: за ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надання послуг ресторани і бари поділяються на три класи: люкс, вищий і перший.

До сучасних ЗРГ доцільно застосувати загальноприйнятту у світовій практиці термінологію – «ресторанний бізнес», яка характеризує функціонування цих підприємств. Ресторанний бізнес у сучасних соціально-економічних умовах зазнав суттєвих змін, що стосуються його структури, виникнення нових типів підприємств, і зумовлених зростанням вимог до якості послуг та ефективності професійної діяльності фахівців.

Бізнес (англ. business – справа, діло) – це особлива форма діяльності, яка передбачає готовність підприємливої людини приймати самостійні рішення і ризикувати. Вирішивши займатися бізнесом, підприємець має досконало спланувати його організацію. Її зміст та послідовність мають бути викладені в бізнес-плані, з якого починається будь-яка підприємницька діяльність [330, с. 40]. Бізнес-план – це форма конкретизації підприємницької ідеї або іншими словами план створення або розвитку підприємства. Він становить підґрунтя для прийняття рішень ініціатором проекту (інвестором, підприємцем), а також є документом для зовнішньої презентації проекту перед потенційними партнерами, кредиторами чи державними органами, відповідальними за створення та реєстрацію підприємства [79, с. 256].

Мета складання бізнес-плану полягає у плануванні господарської діяльності підприємства на найближчий і віддалений періоди, а також накресленні шляхів

успішного існування та розвитку бізнесу. Її досягнення передбачає: визначення виду діяльності, цільових ринків і місця підприємства на цих ринках; формулювання стратегії й тактики функціонування підприємства; вибір конкретного виду послуг, які будуть надаватись підприємством; оцінювання обсягу виробничих і невиробничих витрат; розроблення маркетингових заходів щодо вивчення ринку, реклами, стимулювання попиту на послуги тощо; оцінювання фінансових затрат підприємства на виконання поставлених завдань; підбір виробничого персоналу для підприємства; прогнозування можливих труднощів на шляху до виконання плану.

Мета бізнес-планування в ресторанній галузі полягає у визначенні перспектив успішного функціонування і розвитку ЗРГ. У ресторанному бізнесі на ефективність бізнес-плану суттєво впливає застосування відповідних процедур, до яких відносять:

– організаційні процедури (передбачає раціональну організацію процесів з розроблення бізнес-плану, яка ґрунтується на дотриманні принципів чіткого розподілу обов'язків між суб'єктами бізнес-планування в організації та координації їхніх дій);

– процедури технології планування (спрямовані на обґрунтованість бізнес-плану, оскільки його подальша дієвість і реалізація залежать від ефективності та своєчасності виконання процедур планування): цілеспрямованість, вчасне розроблення бізнес-плану, прогнозування майбутнього позитивного та негативного стану ресторанної галузі, визначення необхідних ресурсів для реалізації бізнес-ідеї;

– процедура збору й оброблення інформації (опирається на важливість і значущість інформаційних ресурсів у роботі ресторанного господарства);

– процедура проектування бізнес-плану (ґрунтується на використанні відповідних методик і методів планування, які впливають на структуру бізнес-плану, що враховує вимоги замовника і опирається на міжнародні стандарти та вітчизняні методичні рекомендації щодо розроблення бізнес-плану [288]);

– процедура вивчення інтересів зацікавлених у бізнес-проекті сторін та їх узгодження з інтересами підприємства.

Кожне ресторанне господарство, враховуючи особливості своєї діяльності, функцій й розвитку, може обирати відповідну методикку бізнес-планування, яка сприятиме вдосконаленню діяльності ЗРГ і гарантуватиме її результативність.

Зміст і сутність підприємницької діяльності глибше розкривається через її основні функції. У лексикографічних джерелах функція (від лат. *functio* – виконання, здійснення) тлумачиться як: роль, яку виконує певний соціальний інститут чи процес щодо цілого [351, с. 551]; роль, виконувана суб'єктом соціальної системи для здійснення цілей та інтересів соціальних груп і класів; соціальна діяльність, що регулюється нормами і контролюється соціальними інституціями [109].

У працях А. Агеєва [2], М. Альберта [406], А. Бусигіна [46], П. Друкера [401], М. Лапусти [195], В. Радаєва [305], Р. Хизрича [370, с. 11–50.] та ін. розкриваються функції підприємництва, особистісні якості підприємця. До функцій підприємницької діяльності відносять: інноваційну (новаторську, творчу), ресурсну (господарську, мобілізацію різних ресурсів), організаційну (організація маркетингу, виробництва та інших господарських операцій). Деякі дослідники виділяють соціальну (виготовлення необхідних товарів, створення робочих місць), особистісну (реалізація мети, задоволення підприємця), стимулювальну, управлінську, захисну функції [68, с. 155]. Й. Шумпетер обґрунтував функцію революціонізації й раціоналізації виробництва, загальноекономічну функцію та функцію господарсько-політичного середовища. Економісти К. Макконнелл і С. Брю виокремили такі функції: ініціативи в поєднанні ресурсів, відповідальності, новаторства та ризику [189, с. 138].

Група науковців (В. Дідик, Р. Коломієць, Н. Кубіній, О. Щелкунова) дотримуються думки, що вищезгадані функції є локальним, оскільки реалізуються в межах підприємницької діяльності. Також дослідники припускають, що підприємництво, крім локальних, виконує і загальні функції, зокрема, економічну, соціальну, політичну, інформаційну, інноваційну, культурну, дослідницьку,

глобалізаційну, стратегічну й середовищну. Додатковими функціями визначено ті, що забезпечують більш ефективну діяльність підприємства, а саме: забезпечення безпеки бізнесу, контролю, аналітики й адміністрування [189, с. 138].

Багато дослідників наголошують на важливості чотирьох функцій ефективної підприємницької діяльності, до яких відносять: Producing results – виробництво результатів, задля яких існує організація і які визначають її прибутковість; Administering – адміністрування для забезпечення ефективності; Entrepreneurship – підприємництво, яке забезпечує управління змінами; Integrating – інтегруванню, об'єднання елементів організації для забезпечення її діяльності на перспективу [3, с. 13].

Аналіз науково-педагогічних джерел дає підстави віднести до соціальних функцій підприємництва майбутніх майстрів ресторанного обслуговування:

– загальноекономічну – підприємницька діяльність майстрів ресторанного обслуговування спрямована на виробництво товарів і послуг для задоволення потреб споживачів та отримання власного прибутку. Вона здійснюється під впливом державної політики й економічних законів сучасної ринкової економіки (потреби, пропозиції, конкуренції, вартості) тощо. Розвиток новітніх ЗРГ є основою економічного зростання країни, збільшення обсягів валового внутрішнього продукту та національного доходу;

– ресурсну – зосереджена на формуванні в майстрів ресторанного обслуговування здатності до мобілізації та продуктивного використання капіталу, трудових, матеріальних, фінансових, інформаційних та інших ресурсів;

– інноваційну – передбачає генерування та реалізацію майстрами ресторанного обслуговування нових ідей із комерційної діяльності в наукових, техніко-економічних розробках, проектах, пов'язаних із ризиками;

– організаторську – виявляється у здатності майстра ресторанного обслуговування до самостійного ухвалення рішень у сфері підприємницької діяльності ЗРГ, що полягає в організації маркетингу виробництва, збуту й реклами та інших господарсько-виробничих процесів із метою їх оптимального поєднання, а також у здійсненні відповідного контролю;

– творчу – спонукає майстра ресторанного обслуговування до продукування новаторських ідей, генерування й активного використання ініціативи, здатності ризикувати [318, с. 150].

Ці функції зорієнтовані на забезпечення розвитку та вдосконалення механізмів господарювання в ЗРГ, постійного оновлення економіки суб'єктів господарювання та створення новітнього простору діяльності для майстрів ресторанного обслуговування. Для реалізації цих функцій фахівці мають володіти відповідними знаннями і вміннями самостійно їх застосовувати, позитивно ставитися до підприємництва, усвідомлювати необхідність якісного виконання проектних завдань (бізнес-планів, звітів), відрізнятися належним рівнем професійно важливих якостей, підприємницької культури, прагненням до ухвалення економічно обґрунтованих рішень [359].

Передусім, підприємницька діяльність передбачає максимальну реалізацію виробничої функції, пов'язаної з економічною ініціативою підприємців у створенні матеріальних цінностей чи наданні нових послуг. За ступенем присутності виробничої функції підприємців умовно поділяють на три групи:

– підприємець-виробник – спрямовує активність на створення виробництв, підприємств, які мають забезпечити продукування товарів, послуг;

– підприємець-посередник – користується результатами діяльності підприємця-виробника, як посередник виявляє ознаки гнучкості та поінформованості, використовує дипломатичні здібності й розвинуті комунікативні вміння для налагодження економічних зв'язків між виробником і споживачем;

– підприємець-споживач – користується, зазвичай, результатами діяльності і підприємця-виробника, і підприємця-посередника [264, с. 140].

О. Романовський виділяє чотири основних типи підприємців. Деякі успішні підприємці характеризуються одним із цих типів, а в інших поєднуються особливості кількох типів. Найбільш відомі успішні підприємці мають ознаки відразу декількох типів, моделей: підприємець з якостями персонального (самостійного, особистого або приватного) підприємця-одинака; підприємець з

якостями суперпродавця; підприємець з якостями природженого (дійсного, істинного) менеджера, суперменеджера; підприємець з якостями генератора великих ідей [314, с. 263]. Дослідник характеризує підприємця як творчу, активну, впевнену в собі особистість, здатну будь-що досягти поставленої мети, яка має стратегічне мислення, творчо підходить до справи, вміє прогнозувати можливі варіанти і не боїться ризикувати.

Підприємець – це особа, яка професійно займається активною підприємницькою діяльністю або приватним виробництвом, торгівлею, посередництвом, наданням послуг відповідно до чинного законодавства. Підприємцем, як господарюючим суб'єктом, може бути: будь-який громадянин, що самостійно виконує підприємницьку діяльність без створення юридичної особи; юридична особа, незалежно від форми власності, що займається діяльністю з виробництва, реалізації, придбання товарів (робіт, послуг); група юридичних або фізичних осіб, якщо одна або кілька з них має вирішальний вплив на їхню господарську діяльність (на підставі володіння акціями, права використання активів тощо) [110, с. 448, 517.].

Нам імпонує думка В. Морозової, яка на основі розгляду категорій «підприємець», «підприємницька діяльність», «підприємництво» виокремлює у їх змісті особистісний, організаторський, комерційний, інноваційний і комунікаційний аспекти. Кожний із них, на думку дослідниці, передбачає наявність відповідних якостей господарювання: *особистісний* – відповідальності, енергійності, ініціативності, самостійності; *організаторський* – організаторських здібностей, усвідомлення ризиків під час виконання будь-яких видів господарської діяльності, здатності до маркетингу виробництва, планування, організації та контролю функціонування підприємства, використання будь-якої можливості з максимальною користю, раціональної організації соціально-економічних процесів; вміння організувати власний бізнес і досить успішно здійснювати функції, пов'язані з ним (виробництво, надання послуг), координувати і комбінувати чинники виробництва; *комерційний* – готовності отримувати прибуток на основі створення вартісних продуктів, надання послуг,

отримання винагород, непередбачуваних прибутків, продажу товарів тощо; *інноваційний* – здатності створювати нові засоби, механізми, генерувати цікаві ідеї; *комунікаційний* – суспільна користь; продаж товарів (будь-яка діяльність передбачає спілкування з людьми і вміння правильно та грамотно будувати комунікації) [233, с. 201].

Професійний підприємець розвиває свою особистість у професії, прагне зробити творчий внесок до професії, викликати інтерес суспільства до результатів своєї діяльності, сприяє підвищенню престижу своєї професії у суспільстві, враховує нові потреби суспільства відносно професії [97, с. 184–185].

Майстер ресторанного обслуговування – це професія, яка користуються широким попитом на ринку праці. Адже випускник ВПУ, який на високому рівні володіє цією професією, є ключовою ланкою у сфері ресторанного бізнесу, від нього залежить налагодження конструктивних відносин із замовником. Його відрізняє здатність до більш швидкої і легшої адаптації до змінних зовнішніх умов діяльності, у тому числі, до умов праці; більш висока якість і більш сучасний рівень знань, динамічність, гнучкість, здатність до сприйняття та продукування нового [278, с. 158]. У контексті нашої проблематики зазначимо, що такий робітник має володіти належним рівнем підприємницької компетентності в ресторанній галузі, вміти в чітко окреслений час виконати основний перелік професійних дій за умови дотримання вимог закладу ресторанного господарства.

З. Варналій підкреслює, що підприємець повинен мати не лише бажання до підприємницької діяльності, а й певні ділові риси та якості [48, с. 28]. Професійні та ділові якості людини-підприємця можуть визначатися за особистісним (активність, комунікація, мотивація, вміння приймати правильні рішення); інтелектуальним (компетентність, аналітична складова мислення); діловим, пов'язаним з особливостями нервової системи (працездатність, стійкість до стресів) критеріями [57]. Отже, особистісні якості людини-підприємця суттєвим чином впливають на формування її підприємницької компетентності.

Г. Костюк виокремлює такі риси підприємця: ділова активність, ініціатива, самостійність, гнучкість, наполегливість, відповідальність, вміння ухвалювати рішення й переконувати, самодисципліна, реалізм і компетентність у фінансових питаннях, впевненість у собі, правова грамотність, знання ринку [174].

У працях Л. Сушенцевої акцентовано увагу на формуванні та розвитку професійної мобільності майбутніх фахівців. На її думку, професійна мобільність відображає сукупність базових компонентів життєвої компетентності, ключових і професійних компетентностей, метапрофесійних якостей, які забезпечують майбутньому фахівцеві конкурентоспроможність на ринку праці [353].

Будь-яка підприємницька діяльність – це скоординовані дії групи людей, результат яких залежить від їхньої здатності налагоджувати стосунки. Виникнення підприємництва пов'язане з наявністю в суспільстві певної кількості людей, які можуть виявляти природну схильність або мають вроджені здібності до активної підприємницької діяльності за будь-яких обставин. Як показує досвід, такі якості можна сформувати і розвинути, мотивуючи підприємництво.

Відомий практик у сфері ділових відносин Д. Карнегі стверджував, що успіх людини у фінансових справах на 15 % залежить від її професійних знань і на 85 % – від її вміння спілкуватися з людьми [399]. Діловий етикет має займати особливе місце в поведінці підприємця. Його правила потрібно засновувати на таких категоріях, як ввічливість, тактовність, порядність, коректність. Володіння правилами етикету усуває скутість, дає змогу не скривдити словом або дією, і водночас – не втратити власний престиж і гідність.

Отже, успішність та ефективність підприємницької діяльності значно залежить від особистісних якостей підприємця, основними з яких вважають: прагнення до особистого збагачення; свободу та незалежність у прийнятті рішень; здатність працювати за принципом «сам собі господар»; можливість реалізуватися у сфері власних професійних та інших особистих інтересів; вільний, самостійно встановлений графік і режим роботи; визнання в суспільстві [396].

Існує так звана теорія «рис», яка описує певні особистісні риси або їх сукупність, що відрізняють підприємця, його поведінку від дій і поведінки інших

категорій людей, задіяних в економічній сфері. Визначення цих критеріїв залежить від вибору сфери діяльності підприємця; ситуацій, що виникають у повсякденній роботі у тій чи іншій сфері; конфліктів; мотивації до зміни галузі підприємництва; інновацій, пов'язаних зі змінами характеристик трудового середовища; змісту, форм і методів набуття відповідних знань і навичок професії підприємця; їхніх професійно-кваліфікаційних характеристик.

Погляди вчених різноманітні щодо того, яким має бути підприємець, але спільним є те, що йому притаманні певні риси особистості. М. Вебер і В. Зомбарт розробили класифікацію підприємців та опис (відповідно до неї) їхніх індивідуально-психологічних і поведінкових особливостей. Запропонована ними типологія містить чотири типи особистості суб'єкта підприємницької діяльності:

- раціональний (рішучий, здатний приймати чіткі рішення з мінімальною напругою, послідовно і наполегливо їх виконувати, схильний планувати і контролювати своє життя і життя оточуючих);
- авантюрний (проявляє активність на свій розсуд без будь-якої попередньої підготовки);
- міщанський (опирається на традиції, не виявляє соціальної гнучкості та не знаходить опори в собі);
- підприємницький (обирає цілі, цінності й завдання, які дають йому змогу проявити енергію, ентузіазм, імпульсивність, домінантність. Досягає успіхів в управлінні, бізнесі [6, с. 86.]

Отже, класичний підприємець, на думку дослідників, повинен мати риси завойовницького типу – «авантюру уяву», азарт і готовністю до ризику. Відповідно до цього визначені такі важливі особистісні характеристики підприємця: потреба в незалежності; рішучість; енергійність, оптимізм, віра в себе; потреба в домінуванні та вміння вести людей за собою; гнучкість у засобах реалізації підприємницької діяльності, вміння змінювати свою поведінку відповідно до ситуації; розумна самокритичність; емпатія; відповідальність і наявність чіткої мети [108].

Однією з основоположних рис підприємця є професіоналізм – здатність визначати, з урахуванням умов і реальних можливостей, найбільш ефективні шляхи і способи реалізації поставлених завдань у межах своїх можливостей і компетенції. Його формування відбувається шляхом психофізіологічних особистісних змін під час тривалого виконання людиною різноманітних обов'язків, що забезпечують якісно новий, більш ефективний рівень вирішення складних професійних завдань в особливих умовах [102].

Професіоналізм майстра ресторанного обслуговування в контексті підприємницької діяльності можна визначити на основі:

- соціально зумовлених рис (цілеспрямованість, морально-етичні якості, ставлення та мотивації до підприємницької діяльності);
- ознак майстерності (підприємницькі знання, вміння, навички отримані під час навчання у ВПУ та безпосередньої професійної діяльності);
- психологічних особливостей особистості (пам'ять, воля, відчуття тощо);
- сукупності органічних рис (тип нервової системи, темперамент, характер, емоційно-вольова сфера, здібності) [302, с. 167].

Професійне становлення фахівця завжди пов'язане з індивідуальними особливостями особистості та її розвитку. Так, серед професійно важливих якостей особистості майстра ресторанного обслуговування, який буде займатися підприємницькою діяльністю, слід назвати:

- прагнення досягти позитивних результатів у підприємницькій діяльності в галузі ресторанного господарства;
- ґрунтовне володіння професійними, зокрема підприємницькими, компетентностями;
- здатність до креативності у підприємницькій діяльності в ресторанній галузі;
- усвідомлення відповідальності за наслідки своєї діяльності та ухвалення підприємницьких рішень;
- дотримання прийнятих норм професійної етики.

Крім того, що майстер ресторанного обслуговування має добре знати та бездоганно виконувати свої посадові обов'язки, гнучко реагувати на вимоги клієнтів, враховувати їхні особливості й очікування, він має бути творчою особистістю з високим рівнем сформованих професійних умінь і навичок та оперативно реагувати на зміни, які відбуваються в сучасній ресторанній діяльності, забезпечуючи стабільний прибуток і добру репутацію закладу.

Отже, професійні й особистісні якості майстра ресторанного обслуговування-підприємця мають забезпечувати успішне розв'язання типових і нестандартних завдань, що виникають у підприємницькій діяльності та під час виконання інших виробничих функцій, передбачених інтегрованою професією. Врахування цих особистісних якостей сприяє розширенню діапазону їхніх професійних компетентностей, завдяки чому випускники ВПУ в подальшому зможуть виконувати свою професійну діяльність у закладах ресторанного господарства на належному рівні.

Відтак, підприємницьку діяльність майстрів ресторанного обслуговування розглядаємо не лише як особливий вид професійної діяльності, а як своєрідний стиль поведінки, зумовлений особистісними якостями: ініціативністю та постійними пошуками нестандартних бізнесових ідей і рішень; гнучкістю й постійним самовдосконаленням; цілеспрямованістю та наполегливістю в підприємницькій діяльності; готовністю до розумного ризику. Зазначимо, що готовність до ризику притаманна не кожній особистості. Ця риса пов'язана з її психологічними характеристиками: активністю, імпульсивністю, прагненням до успіху, лідерства, умінням оперативно знаходити й аналізувати інформацію, адекватно оцінювати власні можливості, параметри наявних і майбутніх споживачів [116, с. 333].

При цьому, деякі найважливіші риси особистості є результатом навчання та досвіду, а інші – продуктом розвитку природних задатків. Тому підприємцем може бути людина не лише з яскраво вираженими рисами лідера, здатністю впливати на інших, а й професійно підготовлена. Для цього потрібно навчатися основ підприємництва та постійно накопичувати практичний досвід. Відповідно,

під час організації професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності потрібно враховувати психофізіологічні особливості особистості учня і його професійні здібності.

Зважаючи на викладене, можемо підсумувати, що для успішного виконання підприємницької діяльності майстри ресторанного обслуговування мають бути здатними: співвідносити власні економічні інтереси і потреби з наявними матеріальними, трудовими ресурсами, інтересами і потребами суспільства; організовувати власну трудову та підприємницьку діяльність і працю колективу, орієнтуватися в етиці трудових відносин; аналізувати й оцінювати власні професійні можливості, здібності та співвідносити їх із потребами ринку праці; складати, здійснювати й оцінювати плани підприємницької діяльності та бізнес-проекти, розробляти моделі дій та ухвалювати економічно обґрунтовані рішення; презентувати і поширювати інформацію про результати своєї підприємницької діяльності. На все це потрібно орієнтувати професійну підготовку майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Визначення сутності підприємницької діяльності та її місця у структурі професійної діяльності майстрів ресторанного обслуговування зумовило необхідність обґрунтування комплексу методологічних підходів, цілеспрямоване застосування яких забезпечить можливість удосконалення їхньої професійної підготовки у ВПУ відповідно до суспільних вимог. Цьому присвячений наступний підрозділ.

1.3. Науково-методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності

Одним із пріоритетних напрямів Національної стратегії розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки визнано формування людини інноваційного типу мислення та культури через створення освітнього простору з урахуванням освітніх інновацій, запитів особистості, суспільних і державних потреб. Освіта у цьому документі проголошується стратегічним ресурсом «соціально-

економічного, культурного і духовного розвитку суспільства, поліпшення добробуту людей, забезпечення національних інтересів, зміцнення міжнародного авторитету й формування позитивного іміджу нашої держави, створення умов для самореалізації кожної особистості» [240].

Актуалізація проблеми щодо ролі освіти в житті особистості та суспільства властива сучасній освітній парадигмі, відповідно до якої система професійної освіти має забезпечити кожній особистості змогу одержати якісну фахову підготовку згідно з її потребами і здібностями, поступово та послідовно підвищувати здобуту кваліфікацію, вдосконалювати ключові та професійні компетентності впродовж усього життя, враховуючи соціально-економічні вимоги і запити суспільства [202, с. 238]. Гармонійний розвиток особистості, її здатність до самоактуалізації й самореалізації у професійній діяльності вимагає конструювання процесу професійної підготовки на засадах цілісності, органічного поєднання суспільно-гуманітарних, природничо-математичних і професійно орієнтованих предметів спільними гуманістичними смислами і духовно-моральними цілями.

Ці положення вважаємо основними векторами здійснення підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності на основі поєднання знань із різних галузей: історії, етики міжнародного спілкування, естетики, історії етикету, основ проектування, дизайну, санітарії та гігієни, а також комплексу професійно орієнтованих предметів. У процесі навчання у ВПУ важливо також виявляти і розвивати їхні соціально та професійно значущі особистісні якості, необхідні для успішного проходження всіх етапів фахового становлення (професійного самовизначення, опанування професії, адаптації до трудового середовища, вдосконалення фахової майстерності, підвищення кваліфікації тощо). Зміст професійної діяльності майстрів ресторанного обслуговування охоплює три галузі: обслуговування, виробничу діяльність і торгівлю, що передбачає підготовку майбутніх фахівців за інтегрованою професією та потребує визначення методологічного підґрунтя її здійснення.

Спираючись на ці положення і враховуючи досягнення сучасної теорії та методики професійної освіти, необхідно визначити методологічні підходи до підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, які забезпечать оптимізацію освітнього процесу у ВПУ.

Теоретичною основою застосування сучасних методологічних підходів до освіти становлять філософські, педагогічні та психологічні праці: І. Беґа [33], І. Зязюна [135], М. Каґана [147] та ін. (аксіологічний), В. Байденка [21], Е. Зеєра [129], І. Зимньої [132], О. Пометун [284], А. Хуторського [373], та ін. (компетентнісний), Б. Ананьєва [7], Л. Виготського [61], О. Леонтьєва [197], С. Рубінштейна [316 та ін. (особистісно-діяльнісний), М. Боритка [44], В. Краєвського [183], В. Сластьоніна [334] та ін. (цілісний), А. Вербицького [55], В. Гладішева [65], О. Ігнатюк [145], М. Ільязової [143], С. Скворцової [332] та ін. (контекстний), М. Берулави [30], С. Гончаренка [77], Р. Гуревича [88], С. Клепка [154], І. Козловської [161], А. Литвина [163], О. Семеног [324] та ін. (інтеґративний). Дослідники розглядають названі методологічні підходи у контексті організації та спрямованості освітнього процесу в закладах освіти різного рівня та профілю.

Аналіз стану й особливостей професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності дав можливість визначити комплекс методологічних підходів до вирішення обраної наукової проблеми: цілісний, аксіологічний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, контекстний, інтеґративний.

Потреба застосування **цілісного підходу** у професійно-технічній освіті виникла закономірно, на противагу функціональному, відповідно до якого розглядалися лише окремі аспекти педагогічного процесу та не враховувалися його внутрішні та зовнішні зв'язки, їх зміни і трансформації. Більшість посилань щодо його використання у психолого-педагогічних дослідженнях належать публіцистичним і монографічним виданням із проблем філософії освіти, методології педагогіки та дидактики.

Цілісний підхід у педагогічних дослідженнях розглядається як ознака педагогічної системи, що передбачає підпорядкування її частин єдиному цілому на основі внутрішніх міжсистемних зв'язків. Опираючись на принцип комплементарності, який розкриває ціле в його різноманітності [44, с. 65], цілісний підхід утверджує неможливість зведення цілого до простої суми частин об'єкта, і в такий спосіб забезпечує його цілісність.

Проблему цілісності педагогічних явищ і цілісного підходу стосовно психолого-педагогічних досліджень вивчали М. Боритко [44], І. Зязюн [138], В. Краєвський [183], В. Сластьонін [334] та ін.

Досліджуючи науковий і технологічний рівні методології освіти, М. Боритко наголошує: «цілісний підхід передбачає принцип доповнюваності, відповідно до якого різні погляди не виправдовують один одного, а розкривають різні грані цілого» [44, с. 65].

Цілісність є типовою характеристикою об'єктів, що мають складну внутрішню структуру, яка означає їх інтегрованість, самодостатність, добротну оригінальність, зумовлену своєрідними закономірностями їх функціонування та розвитку [365, с. 762]. Оскільки кожний об'єкт (процес або явище) знаходиться в єдності із середовищем, а уявлення про цілісність зумовлені попереднім розвитком наукового пізнання стосовно цього об'єкта, то ці властивості не є остаточними. Таким чином, цілісність має забезпечуватися єдністю цілей, змісту, методів, засобів і форм навчання, спрямованих на досягнення мети в освітньому процесі щодо майбутньої підготовки майстрів ресторанного обслуговування. Отже, цілісний підхід дає змогу вивчати освітній процес як цілісну структуру, кожен конструкт якої має конкретну функцію щодо вирішення педагогічних завдань.

Обґрунтовуючи структуру та етапи цілісного підходу в педагогічних дослідженнях, В. Краєвський звертає увагу на те, що «для проблеми, що розглядається в контексті цілісного підходу, власне ієрархічний зв'язок категорій «цілісність – системність – комплексність» та, відповідно, цілісного, системного, комплексного підходів у рамках методологічного аналізу і буде спеціальним

цілісним об'єктом» [183]. На актуальність розроблення такої методології вказує Н. Бордовська, наголошуючи, що методологічна основа сучасного дослідження може вибудовуватись і передусім орієнтуватись на цілісне та всебічне врахування особливостей і типу дослідження, яке проводиться, а не на перерахування їх через кому з певною свободою їх представлення в науковому тексті [43, с. 24]. Урахування цих положень дає підстави розглядати категорії «цілісність – системність – комплексність» у контексті методології цілісного підходу щодо майбутньої підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Категорія цілого охоплює не лише окремі навчальні дисципліни, а весь освітній процес.

Як зазначав І. Зязюн, цілісний підхід скерований на заснування «метакомпетентності» [136, с. 22] – цілісної характеристики фахівця, здатного вирішувати будь-які проблеми, пов'язані з особливостями професійної діяльності. У контексті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування вважаємо, що такою «метакомпетентністю» для фахівців цього профілю є їхні цілісні уявлення про підприємницьку діяльність, які послідовно формуються у процесі професійного становлення.

Осучаснення професійно-технічної освіти та безперервне зростання обсягу інформації поставили перед професійною підготовкою майбутніх майстрів ресторанного обслуговування низку завдань: забезпечення належного рівня кваліфікації фахівців ресторанної галузі; вдосконалення освітнього процесу шляхом поєднання традиційних та інноваційних форм, методів і засобів навчання; інформатизацію освіти і запровадження сучасних інформаційно-комунікаційних технологій. Згідно з новими суспільними вимогами до кваліфікованих робітників та рівня їхньої теоретичної і практичної підготовки освітній процес у ВПУ необхідно орієнтувати на формування у майбутніх фахівців цілісного досвіду самостійної діяльності. У зв'язку з цим варто акцентувати, що цілісність педагогічного процесу забезпечує становлення цілісної особистості на основі цілеспрямованої навчально-виховної діяльності та передбачає вирішення освітніх завдань під час всебічної взаємодії суб'єктів навчання [201, с. 22].

Отже, застосування цілісного підходу до підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності дасть можливість розглядати освітній процес як цілісну структуру, кожен елемент якої (мета, зміст, форми, методи тощо) виконує певну функцію задля вирішення поставлених педагогічних завдань. В освітньому просторі ВПУ цілісність забезпечують також тісна взаємодія його учасників і гармонійне поєднання всіх видів навчально-виховної та навчально-виробничої діяльності та педагогічних впливів на учнів.

Аксіологічний підхід, базуючись на категорії цінностей, дає змогу з'ясувати якості й властивості предметів, явищ, процесів, здатних задовольнити потреби окремої особистості та певного суспільства, а також ідеї і спонукання у вигляді норми та ідеалу [378]. У професійно-технічній освіті аксіологічний підхід спрямований на підготовку не лише висококваліфікованого робітника, а й особистості з високим рівнем культури, моралі та відповідальним ставленням до своєї діяльності. Він дає змогу сформулювати ціннісне ставлення майбутніх фахівців до професії та розглядати їх як креативних особистостей, що працюють з високою та стабільною продуктивністю і володіють належними професійно важливими якостями [58, с. 42].

Аксіологія за філософськими словниками (грец. *axia* – цінність, *logos* — слово, вчення) визначається як: філософське дослідження природи цінностей [10, с. 30; 333, с. 54;]; філософська дисципліна, що займається дослідженням цінностей, які змістовно створюють основу людського буття, спрямовують і мотивують людське життя, діяльність конкретної дії та вчинки [173, с. 9].

Цінності (значуще для людини, що відповідає її актуальним потребам, особистісним ідеалам [82, с. 146]) і ціннісні орієнтації (спрямовані на інтереси і потреби особистості, певну ієрархію її цінностей, схильність надавати перевагу одним цінностям над іншими в різних життєвих ситуаціях [81, с. 145]) є важливими чинниками професійного становлення особистості.

Психолого-педагогічні аспекти цінностей і ціннісних орієнтацій розглянуті у працях І. Бега [33], І. Зязюна [135], М. Кагана [147], В. Сластьоніна [335]. У їхніх публікаціях окреслюються функції цінностей у життєдіяльності людини, їх

значення та вплив, здатний задовольнити потреби суспільства й особистості. І. Бех зазначає, що цінності – це синтез знань, почуттів, спокус і дій, які посідають важливе місце в загальній структурі особистості та сприяють визначенню життєвих позицій [32].

Застосування аксіологічного підходу у професійній підготовці передбачає зорієнтованість освітнього процесу у ВПУ на формування в учнів загальнолюдських і професійних якостей, що характеризують їхнє ставлення до себе як до суб'єкта фахової діяльності, адже цінності та ціннісні орієнтації особистості є одним із головних чинників її професійного становлення. У процесі навчання вони значно впливають на мотиваційну сферу учнів та, відповідним чином, проектуються на їхній особистісний розвиток у професійної діяльності.

Професійні цінності нерозривно пов'язані з ідеями гуманізму. Застосування аксіологічного підходу в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає передусім виховання гуманістичного типу особистості. Найважливішим критерієм гуманізації професійно-технічної освіти стають не стільки набуті знання, вміння та навички, скільки усвідомлення та прийняття майбутнім майстром ресторанного обслуговування гуманістичних ідеалів, прагнення до постійного самовдосконалення.

Отже, з позицій аксіологічного підходу підприємницьку діяльність майстрів ресторанного обслуговування можна розглядати як систему цінностей, що регулюють їхній професійний і особистісний розвиток. У контексті нашого дослідження аксіологічний підхід дає змогу аналізувати ефективність процесу підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності через їхнє ціннісне ставлення до змісту та результатів своєї праці.

Сутність **особистісно-діяльнісного** підходу полягає в забезпеченні розвитку та саморозвитку особистості майбутнього фахівця на основі розкриття його конкретних особливостей як об'єкта пізнання і предметної діяльності (В. Серіков [326, с. 98]). Його педагогічна цінність для нашого дослідження полягає у вираженні особистості майбутнього фахівця в його діяльності.

Основи особистісно-діяльнісного підходу розглянуті у працях Б. Ананьєва [7], Л. Виготського [62], О. Леонтьєва [197], С. Рубінштейна [316], де особистість розглядається як суб'єкт діяльності, яка, формуючись у діяльності та спілкуванні з іншими, сама визначає характер цієї діяльності та спілкування [133].

Поширеним у філософії є розуміння діяльності як форми буття, способу існування, коли людина перетворює довкілля, виступаючи активним суб'єктом, а явища природи, що освоюються в цьому процесі, є об'єктами діяльності. Головним для наукового пізнання може бути розуміння діяльності як основи власне людського способу буття, специфічної форми активних стосунків людини з довкіллям, змістом яких є його спрямована зміна і суспільно корисне перетворення (М. Каган [146], В. Лекторський, [196] та ін.). Причому, як наголошує В. Розін [313, с. 47], діяльність – лише один із можливих способів опису та пояснення дійсності, а не категорія, що задає саму реальність.

Психологічна теорія діяльності ґрунтується на загальній ієрархічній мегасистемі «люди – об'єкти – середовище», яка організовує світ діяльності, враховує світ професій, спілкування та пізнання, взаємодію з природою й іншими соціальними процесами [152, с. 18]. Тобто, діяльність розуміється як активне поєднання з довкіллям, де людина виступає як суб'єкт, що спрямовано впливає на об'єкт і таким чином задовольняє свої потреби [95]. Це означає, що діяльність особистості під зовнішнім впливом може трансформуватися, що зумовлює важливість реалізації діяльнісного підходу в побудові навчальних технологій, метою яких є не накопичення знань, а формування способу дій.

Професійна підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає навчання відповідних професійних дій, створення яких неможливе без опанування певних знань. Засвоєння знань веде до закріплення відомих і нових дій, які є опосередкованою ланкою для розвитку професійних здібностей і формування способів поведінки майбутніх фахівців ресторанної галузі [115, с. 48]. Тобто, знання мають не просто передаватися, а отримуватися учнями ВПУ під час їхньої навчально-виробничої діяльності.

Отже, з позиції особистісно-діяльнісного підходу, професійна діяльність майстрів ресторанного обслуговування має такі універсальні характерологічні ознаки: цілеспрямованість – наявність мети як свідомо запланованого результату; усвідомленість – задіяні мотиваційні, інформаційні, регулювальні функції свідомості; продуктивність – наявність перетворень (залежно від виду діяльності вони можуть бути зовнішніми і внутрішніми); опосередкованість – задіяні інтеріоризовані засоби, спілкування; предметність – виражає предметну спрямованість і зумовленість матеріальним та ідеальним буттям; соціальність – як за історичною природою, так і за процесом та метою здійснення; процесуальність – передбачає певну систему дій [156].

Поняття «особистість» характеризує людину як суб'єкт суспільних стосунків, носія стійкої системи суспільно значущих якостей. На думку Л. Виготського, особистість є соціальним поняттям, яке охоплює надприродне, історичне в людині. Особистістю людина стає внаслідок культурного розвитку [62, с. 315]. В. М'ясищев розглядав особистість як суб'єкт, здатний свідомо ставитися до довкілля, усвідомлювати свої суспільні зв'язки, виокремлюючи самого себе як суспільну одиницю, яка не лише пристосовується до навколишньої дійсності, але й переробляє її відповідно до своїх цілей і потреб [133, с. 172–173]. Л. Божович вважає особистістю людину, яка «досягла рівня розвитку, відповідно до якого її погляди і стосунки набувають стійкості, й вона стає здатною свідомо та творчо перетворювати дійсність і саму себе» [377, с. 6].

Отже, характерними ознаками особистості є: соціальна активність, усвідомленість, творча спрямованість, свобода і відповідальність, неповторність, цілісність. Урахування цього в освітньому процесі ВПУ дасть змогу майбутнім майстрам ресторанного обслуговування реалізувати свій внутрішній потенціал і пов'язати власний розвиток із потребами людей та їхньою спільною діяльністю.

Реалізація особистісно-діяльнісного підходу в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності розглядається в єдності особистісного та діяльнісного аспектів, спрямованих на максимальну реалізацію потенціалу особистості у професійній сфері.

Особистісний аспект полягає в тому, що в центрі освітнього процесу перебуває особистість учня з її мотивами, цілями, психологічними особливостями тощо, яка вимагає визнання своєї унікальності, інтелектуальної та моральної свободи, права на повагу. Діяльнісний аспект передбачає вивчення способів і засобів професійної діяльності та відображає педагогічну взаємодію на суб'єкт-суб'єктних засадах, що забезпечить свідоме, міцне засвоєння учнями потрібного досвіду.

Зважаючи на викладене, застосування особистісно-діяльнісного підходу в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності тісно пов'язане з аксіологічним і спрямоване на створення умов для формування в учнів ВПУ потреби професійного саморозвитку, усвідомлення ними важливості обраної професії для власного життя; сприяння розвитку системи особистісних цінностей і преференцій; активізацію навчально-пізнавальної та навчально-виробничої діяльності тощо. У контексті особистісно-діяльнісного підходу особистість майбутнього майстра ресторанного обслуговування розглядається в її навчальній і майбутній професійній діяльності. Цей підхід спрямований на забезпечення професійно-особистісної готовності випускників ВПУ до підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства, що виявляється у високому професіоналізмі як у сфері ресторанного обслуговування, так і в теоретичній і практичній підготовленості особистості до підприємницької діяльності. Його реалізація є особливо актуальною в процесі проходження виробничої практики, під час якої майбутні фахівці зможуть безпосередньо ознайомитися з усіма особливостями майбутньої підприємницької діяльності та отримати первинний досвід.

В умовах переходу до Національної рамки кваліфікацій важливе значення для підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування має **компетентнісний підхід**, який ґрунтується на міждисциплінарних вимогах до результату освіти й акцентує на взаємозв'язку очікувань професійної діяльності з функціональними характеристиками її суб'єктів (В. Ільїн [141, с. 124]). Е. Зеєр наголошує, що компетентнісний підхід – це пріоритетна орієнтація на цілі –

вектори освіти: самовизначення, навченість, самоактуалізація та розвиток індивідуальності [129].

Теоретичні засади компетентнісного підходу в освіті обґрунтовані у працях В. Байденка [21], І. Єрмакова, О. Овчарук [169], Е. Зеєра [129], І. Зимньої [132], А. Хуторського [372] О. Пометун [284] та ін., згідно з якими зміст професійної освіти розглядається як педагогічно адаптований соціальний досвід, що характеризується цілісністю структури: професійні знання, досвід застосування способів професійної діяльності, досвід творчої діяльності та емоційно-ціннісного ставлення до її результатів.

Компетентнісний підхід робить акцент на результатах освіти, які розглядаються не лише як засвоєна інформація, а й як здатність випускника ВПУ ефективно діяти в різних нестандартних ситуаціях. Метою його застосування є формування професійної компетентності, яка не лише сприятиме самоорганізації діяльності й особистості майбутніх фахівців, а й дасть змогу виявити і розвивати їхні творчі здібності, допоможе учням навчитись правильно вирішувати будь-які проблеми в різноманітних навчальних, життєвих, професійних ситуаціях.

Професійна компетентність (від лат. *profession* – офіційно оголошене заняття; *competo* – досягати, відповідати, підходити) трактується як «інтегративна характеристика ділових і особистісних якостей фахівця, що відображає рівень знань, умінь, досвіду, достатніх для досягнення мети з певного виду професійної діяльності, а також моральну позицію фахівця» [298, с. 266]. Зважаючи на це визначення, у змісті професійної компетентності майстрів ресторанного обслуговування виокремлюємо, як важливу складову, підприємницьку компетентність, що визначається їхньою здатністю ефективно виконувати підприємницьку діяльність в ресторанній галузі та передбачає опанування особистістю підприємницьких знань і становлення підприємницької поведінки та свідомості [301].

У процесуальному аспекті компетентнісний підхід виражається у спрямованості всіх складових освітнього процесу на формування та розвиток підприємницької компетентності як особливої інтегративної якості особистості

майбутнього фахівця у ВПУ, сформованої на основі професійно-теоретичних знань, індивідуальних якостей, а також практичного досвіду, який проявляється у здатності та внутрішній готовності майбутнього майстра ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та розв'язання проблем різного практичного характеру.

Отже, застосування компетентнісного підходу в підготовці майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності спрямоване на формування в учнів ВПУ підприємницької компетентності як професійно значущої якості, сутність якої виявляється у зв'язках між професійними знаннями, вміннями і навичками та успішним виконанням функціональних обов'язків, пов'язаних із підприємництвом (різноманітні види обслуговування відвідувачів, виробнича діяльність, торгівля тощо). Підсилюючи практико орієнтованість професійної освіти, компетентнісний підхід наголошує не лише на поінформованості учнів ВПУ, а на їхній здатності якісно вирішувати професійні завдання та ефективно діяти в різних проблемних ситуаціях, що виникають під час професійної діяльності.

Питання використання **контекстного підходу** в навчанні знайшли відображення у працях А. Вербицького (загальні аспекти контекстного підходу) [54], В. Гладишева (контекстний підхід до вивчення зарубіжної літератури) [65], О. Ігнатюк (вивчення положень контекстного навчання у підготовці аспірантів технічного вузу) [145], М. Ільязової (ситуаційно-контекстний підхід до навчання студентів вищих навчальних закладів) [143], С. Скворцової (контекстне навчання у підготовці майбутніх вчителів) [332] та ін., які розглядали засвоєння навчального змісту на всіх етапах не шляхом простої передачі інформації, а в процесі власної пізнавальної активності особистості.

Поняття «контекст» у педагогіці тлумачиться як таке, що пов'язує та пояснює явища, події, факти і відображає вплив умов майбутньої професійної діяльності фахівця на сутність, процес і результат навчання. Ідея контекстного навчання полягає в тому, що засвоєння соціального і професійного досвіду майбутніх фахівців відбувається завдяки їхній активній діяльності [54, с. 8–12].

Контекст передбачає створення освітнього середовища й моделювання навчальних ситуацій, які дають змогу дослідити й відчувати взаємозв'язок функціональних аспектів майбутньої діяльності, а не лише засвоїти алгоритм виконання певних трудових операцій.

Особливістю контекстного підходу в освіті є поєднання засвоєння теоретичних знань із практикою їх застосування у змодельованих ситуаціях, наближених до предметного і соціального контекстів фахової діяльності, що суттєво впливає на сприйняття, розуміння й перетворення конкретної навчальної інформації, надаючи їй індивідуального змісту й професійного значення [207, с. 162]. Його впровадження у підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає створення в освітньому процесі різноманітних контекстів професійної діяльності, що забезпечує особистісне включення учнів ВПУ в реалії майбутньої професійної діяльності, сприяє формуванню їхніх професійно важливих якостей, надає педагогічному процесу евристичного характеру.

Контекстний підхід моделює предметний і соціальний зміст майбутньої професійної діяльності. З цього випливає, що підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності має відобразитися в діяльнісних аспектах освітнього процесу та передбачати: логічний взаємозв'язок навчальної, квазіпрофесійної та навчально-професійної діяльності учнів; опанування підприємницьких знань, умінь і навичок у змодельованих професійних ситуаціях; застосування збалансованого поєднання різних форм навчання; відображення процесів, які відбуваються у ресторанній галузі. Відповідно до нашої проблематики, професійний контекст передбачає моделювання ситуацій обслуговування, підприємницької та торгової діяльності учнів і ситуації взаємодії, характерні для роботи фахівців цього профілю.

Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності зорієнтована на набуття учнями інтегрованої професії, що зумовлює необхідність інтеграції структурних і змістовних компонентів освітнього процесу та, закономірно, актуалізує застосування

інтегративного підходу. Інтегроване навчання дає змогу отримати конкурентну освіту, що забезпечує кожному майбутньому фахівцеві можливість самостійно досягати своєї мети, творчо самостверджуватися та оволодіти глибокими фундаментальними знаннями в певній та суміжних галузях. Інтеграційні процеси в освіті останніми роками займають важливе місце, оскільки спрямовані на реалізацію нових освітніх ідеалів, формування цілісної системи знань і навичок особистості, розвитку її творчих здібностей та потенціалу.

Інтеграція – (лат. *integratio* – відновлення, поповнення, від *integer* – цілий) – процес і результат взаємодії елементів (із заданими властивостями), що супроводжується відновленням, встановленням, ускладненням і зміцненням істотних зв'язків між ними, в результаті чого формується інтегрований об'єкт (система) з якісно новими властивостями, у структурі якого зберігаються індивідуальні властивості вихідних елементів [96, с. 337]. Внаслідок інтегрування зростає обсяг та інтенсивність взаємозв'язків і взаємодій між елементами, їх упорядкування і самоорганізація, що сприяє появі якісно нових властивостей [353, с. 260].

Методологічні засади інтегративного підходу в освіті обґрунтовано в працях М. Берулави [29]; С. Гончаренка [77], С. Клепка [154]; І. Козловської [161; 163], А. Литвина [162; 164], О. Семенов [324] та ін. Результати досліджень переконують, що інтегративне навчання активізує пізнавальну діяльність майбутніх фахівців, підвищує ефективність сприйняття ними навчальної інформації та сприяє оптимізації освітнього процесу в цілому. Його впровадження у професійну підготовку передбачає аналіз професійного розвитку особистості у процесі навчання, перетворення традиційного змісту освіти і його спрямування на засвоєння інтегрованих знань [164, с. 26].

У зв'язку з цим Д. Коломієць наголошує, що інтегровані знання є закономірністю сучасного виробництва, оскільки «уміння комплексного застосування знань, їх синтезу, перенесення ідей і методів однієї науки в іншу лежить в основі творчого підходу до наукової, інженерної, художньої діяльності людини в сучасних умовах науково-технічного прогресу» [167, с. 7].

Реалізація інтегративного підходу у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає:

- подолання вузько аспектного бачення окремих навчальних дисциплін;
- «стиснення» навчальної інформації шляхом виділення інваріантів змісту;
- усунення дублювання навчального матеріалу;
- інтегрування знань на методологічному рівні через виявлення спільності в підходах і методах, використовуваних у навчальних дисциплінах комплексу;
- формування в учнів умінь відтворювати і використовувати науковий зміст навчальних дисциплін як комплекс методологічного, теоретичного та технологічного засобу розв'язання міжпредметних і професійних завдань;
- впровадження інтегрованих форм навчальних занять [353, с. 265].

Інтегративний підхід не порушує логіки вивчення окремих дисциплін і водночас забезпечує потенційну взаємодію між ними. Його застосування для підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності дасть змогу: підвищити рівень пізнавальної активності учнів і покращити ефективність їхнього сприймання; передавати більший обсяг навчальної інформації за рахунок перерозподілу матеріалу та підтримки високого ступеня уваги й інтересу до оволодіння інтегрованою професією.

Зважаючи на проблему нашого дослідження, впровадження інтегративного підходу потребує врахування специфіки підприємницької діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та здійснення відповідної інтеграції навчального матеріалу на основі об'єднанні різних способів одержання професійно-підприємницьких знань і вмінь, накопичення досвіду підприємницької діяльності в ресторанній галузі та їх спрямованості на максимальне взаємодоповнення.

Отже, реалізація інтегративного підходу в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає взаємне підсилення всіх функціональних аспектів їхньої професійної діяльності та їх доцільне поєднання у структурі їхньої підприємницької компетентності.

Розглянуті підходи становлять методологічне підґрунтя дослідження підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, уможливають її системне вивчення як актуальної проблеми професійної освіти. Комплексне врахування положень цілісного, аксіологічного, особистісно-діяльнісного, компетентнісного, контекстного, інтегративного підходів сприяє розумінню сутності, змісту, функцій і структури підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, дає змогу обґрунтувати педагогічні умови і розробити методіку її формування у ВПУ за допомогою впровадження сучасних педагогічних технологій.

З'ясування науково-теоретичних основ професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності дало змогу визначити педагогічні засади формування їхньої підприємницької компетентності, чому присвячений другий розділ дисертаційного дослідження.

Висновки до першого розділу.

Однією з провідних тенденцій модернізації освітньої системи в Україні є підвищення якості професійної підготовки майбутніх фахівців у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, зокрема у вищих професійних училищах. Невпинний розвиток сфери обслуговування, до якої належить і ресторанна галузь, зростання кількості сучасних закладів ресторанного господарства зумовлює підвищений попит на кваліфікованих майстрів ресторанного обслуговування, здатних до ефективної підприємницької діяльності у ЗРГ. Специфіка останньої полягає в поєднанні функцій виробництва їжі, обігу (реалізації) та організації споживання. Підприємницька діяльність майстрів ресторанного обслуговування передбачає не лише виконання професійно-підприємницьких функцій у закладах ресторанного господарства, а й вимагає своєрідного стилю поведінки, зумовленого особистісними якостями фахівця: ініціативністю та постійними пошуками нетрадиційних бізнесових ідей і рішень; гнучкістю та постійним самовдосконаленням; цілеспрямованістю та наполегливістю в підприємницькій діяльності; готовністю до розумного ризику. У

зв'язку з цим актуалізується завдання вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом формування в учнів підприємницької компетентності.

Аналіз дослідження проблеми в науковій літературі дав можливість визначити методологічні підходи до її вирішення. Застосування цілісного підходу дасть можливість розглядати педагогічний процес як неподільну структуру, кожен елемент якої виконує певну функцію з метою вирішення педагогічних завдань. Реалізація аксіологічного підходу передбачає побудову освітнього процесу на основі формування ціннісного ставлення учнів ВПУ до змісту та результатів своєї праці. Особистісно-діяльнісний підхід спрямований на забезпечення професійно-особистісної готовності випускників ВПУ до підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства, що виявляється у високому професіоналізмі як у сфері ресторанного обслуговування, так і в теоретичній і практичній підготовленості особистості до підприємницької діяльності. Педагогічна цінність компетентнісного підходу полягає у формуванні в учнів ВПУ підприємницької компетентності як професійно значущої якості, сутність якої виявляється у зв'язках між професійними вміннями і навичками та здатністю успішно виконувати функціональні обов'язки, пов'язані з підприємництвом. Упровадження контекстного підходу пов'язане з моделюванням ситуацій обслуговування, підприємницької та торгової діяльності, характерних для роботи майстрів ресторанного обслуговування, що забезпечує особистісне включення учнів ВПУ в реалії майбутньої професії, сприяє формуванню професійно важливих якостей. Використання інтегративного підходу передбачає 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. На цій основі вибудовувався авторський підхід до формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування під час їхньої професійної підготовки у ВПУ до підприємницької діяльності.

Основні положення першого розділу висвітлені в таких публікаціях автора:
[118; 119; 121; 124; 125; 127; 320].

РОЗДІЛ 2. ПЕДАГОГІЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

2.1. Структура підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування

Перехід країни до ринкових відносин зумовив посилення вимог до професійної підготовки кваліфікованих робітників, які мають уміти швидко пристосовуватися до постійно змінюваних умов праці, володіти високим рівнем професійної компетентності та майстерності, бути професійно мобільними. У зв'язку з цим відбувається перегляд прерогатив щодо професійної підготовки майбутніх фахівців у системі професійно-технічної освіти.

Інтенсивний і стабільний розвиток ресторанного сервісу протягом останніх років, значне зростання економічних показників у цій сфері зумовили необхідність зміни основних положень, пов'язаних із підготовкою у ВПУ майбутніх фахівців для ресторанного господарства та підприємницької діяльності.

Відповідно до ст. 15 Закону України «Про освіту» метою професійної (професійно-технічної) освіти є формування і розвиток компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя [292]. У цьому законі поняття «компетентність» тлумачиться як «динамічна комбінація знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистісних якостей», що визначає здатність людини успішно соціалізуватися в навчальному та професійному середовищі [292].

В. Ягупов зазначає, що професійні компетентності формуються на основі та за допомогою ключових компетентностей, які, з одного боку, забезпечують їх успішне формування, а з іншого – лежать в основі професійної компетентності та забезпечують її реалізацію [393, с. 17]. Поняття «компетентність» педагог розуміє як «підготовленість до здійснення певної професійної діяльності та наявність професійно важливих якостей фахівця, які сприяють цій діяльності» [394, с. 6].

Проблема формування професійної компетентності висвітлена у працях В. Аніщенко [11], Б. Гершунського [64], Д. Ельконіна [388], В. Лозовецької [205], А. Михайличенко [226], Н. Ничкало [243], О. Овчарук [255], Дж. Равена [407] та ін.

Характеризуючи професійну компетентність, В. Петрук [270] наголошує, що обов'язковою її складовою є фаховість як підготовленість особистості майбутнього фахівця, що проявляється в його здатності та готовності до виконання конкретного виду професійної діяльності. На думку дослідниці, мало мати фундаментальну теоретичну і практичну підготовку, щоб бути компетентним фахівцем, – треба бути особистісно, професійно та психологічно готовим і здатним до ефективного застосування набутих фахових знань у професійній діяльності.

А. Хуторської визначає компетентність як сукупність особистісних якостей фахівця (ціннісно-сміслових орієнтацій, знань, умінь, навичок, здібностей), зумовлених досвідом його діяльності в певній соціально й особистісно значущій сферах. На його думку, це поняття відображає також особистісне ставлення до предмета діяльності та мінімальний досвід діяльності в певній сфері [373, с. 62]. Тобто, дослідник розглядає компетентність як усталену якість або сукупність якостей особистості. Натомість Ю. Рубін розуміє компетентність як сукупність компетенцій – особистих здатностей фахівця вирішувати визначений тип професійних завдань [67, с. 331]. На думку Дж. Равена, компетентність передбачає специфічну здатність майбутнього фахівця, необхідну для ефективного виконання конкретної діяльності в певній предметній галузі. Вона передбачає наявність у майбутнього фахівця таких якостей, рис і здатностей, як: вузькоспеціальні знання; особливого роду предметні навички; способи мислення; розуміння відповідальності за свої дії [304, с. 6]. Аналіз змісту визначень поняття «компетентність» показує, що практично кожне з них охоплює як основні характеристики, так і знання, досвід з певного виду діяльності.

У довідковій літературі «компетенція» (з лат. «competentia») визначається як: коло питань, в яких людина добре обізнана, володіє знаннями й досвідом [315,

с. 148)]; сукупність знань, навичок, умінь, що формуються у процесі вивчення тієї чи іншої дисципліни, а також здатність до виконання будь-якої діяльності на основі набутих знань, умінь навичок [387, с. 118]. Термін «компетентний» трактується як «такий, що має досягти знання в будь-якій галузі; який з чим-небудь добре обізнаний, тямущий; який ґрунтується на знанні, кваліфікований, який має певні повноваження, повноправний, повновладний» [52, с. 445].

У контексті нашого дослідження під підприємницькими компетенціями ми будемо розуміти сферу підприємницької діяльності в ресторанній галузі, «в якій особа наділена необхідними знаннями й досвідом, що забезпечують продуктивне виконання професійної діяльності» [307, с. 8]. Компетенції відображають встановлення зв'язку між знаннями, вміннями, навичками і конкретною ситуацією в підприємницькій діяльності, а також професійно важливі якості особистості майстра ресторанного обслуговування. Показники ж результатів навчання, які гарантують випускнику ВПУ успішне виконання професійно-підприємницьких функцій, виражені у його здатностях, розглядатимемо як компетентності.

На думку В. Лозовецької, проблема забезпечення потрібного рівня професійної компетентності майбутнього фахівця ресторанної галузі залишається однією з найважливіших у дослідженні чинників якості професійної готовності кадрового персоналу до діяльності в умовах ринкового середовища [206]. Адже сучасні вимоги рестораторів до підготовки майбутніх фахівців у закладах професійної (професійно-технічної) освіти формуються не стільки у форматі «знань», скільки в термінах способів діяльності – «уміння», «здатність», «готовність» [179, с. 17]. Прибутковість сучасних закладів ресторанного господарства значною мірою залежить від професіоналізму, рівня розвитку професійно важливих якостей, освіченості та професійної компетентності майстрів ресторанного обслуговування, а також від їхнього вміння працювати в умовах ринкової економіки, підвищених ризиків і жорсткої конкуренції.

Вимоги сучасної ресторанної галузі до підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування визначено державними

стандартами освіти – нормативними документами, які регламентують зміст і обсяг професійної підготовки фахівців та визначають рівень їхньої кваліфікації. Як уже зазначалося, стандарт професійної (професійно-технічної) освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників із професії 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» як одну з вимог висуває формування в учнів ВПУ підприємницької компетентності. Ідея комплексної, систематичної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи до підприємницької діяльності закономірно поступово знаходить все більше місця під час організації освітнього процесу у закладах професійної (професійно-технічної) освіти [343].

Слід зазначити, що формування підприємницької компетентності пов'язане не лише з вивченням фахівцями ресторанної галузі законодавства України, основ економіки, комерційної діяльності, правознавства, розумінням правил фінансової діяльності, а й з усією системою теоретичної та практичної підготовки у ВПУ, що забезпечить оволодіння навичками ефективної господарської діяльності, підвищить рівень їхньої економічної свободи, зумовить розвиток підприємницької ініціативи [359].

Відтак, підприємницька компетентність виявляється у здатності щодо організації ресторанної справи; володінні комплексом умінь приймати новаторські рішення в різноманітних виробничих ситуаціях (стандартних і нестандартних), досягати мети, пов'язаної з реалізацією фінансової стабільності ресторанного господарства на основі генерації ідей; розумінні значущості впровадження інновацій та інноваційної діяльності та змісту ризиків у ресторанному господарстві та вмінні керувати ними; готовності брати відповідальність за ухвалені рішення [148].

Проаналізувавши сучасні тлумачення цього поняття, Ю. Білова пропонує визначення «підприємницької компетентності» як інтегрованої психологічної якості особистості, що проявляється в мотивованій здатності до творчого пошуку й реалізації нових ідей та дає змогу вирішувати різноманітні проблеми в повсякденному, професійному, соціальному житті [36, с. 16]. Г. Назаренко наголошує, що формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців

є складним, суперечливим і багатоаспектним процесом, який передбачає опанування ними підприємницьких знань і становлення на цій основі підприємницької свідомості та підприємницької поведінки [235, с. 26].

Позиція А. Чернявського полягає в розгляді підприємницької компетентності майбутнього фахівця як особистісно-професійної якості надпредметного характеру, базується на просоціальних цінностях, інтегрує знання, вміння, навички, проектну компетентність і соціальну відповідальність, що зумовлює успішність у створенні та реалізації підприємницьких проектів, у тому числі міжнародного рівня [376, с. 45].

У Європейській практиці (Key Competences for Lifelong Learning. A European Reference Framework) підприємницька компетентність трактується як здатність майбутнього фахівця втілювати ідеї у сферу економічного життя, як інтегрована якість, що базується на креативності, творчості, інноваційності, здатності до ризику, а також спроможності планувати й організовувати підприємницьку діяльність [400].

Психологічні основи формування й розвитку підприємницької компетентності закладені у працях О. Кульчицької [190], С. Максименка [213], В. Моляко [229], Н. Побірченко [278], В. Рибалки [311], С. Сисоєвої [328] та ін. Деякі аспекти цієї проблематики відображені у дисертаційних дослідженнях: Т. Матвєєвої [220] (формування підприємницької компетентності в учнів старших класів на основі методу проектів), О. Сулаєвої [349] (формування підприємницької компетентності у студентів технікуму), Т. Фурман [367] (формування професійної компетентності майбутніх фахівців в галузі економіки та підприємництва).

Із погляду практичної психології розглядають підприємницьку компетентність В. Морозова і М. Стрельніков – як сукупність особистісних і ділових якостей, навичок, знань, певної моделі поведінки, володіння якими допомагає успішно розв'язувати різні бізнес-завдання та досягати вагомих результатів діяльності [36; 233, с. 199]. Узагальнення проведеного М. Стрельніковим аналізу понять «підприємництво» та «компетентність» дає

підстави розуміти термін «підприємницька компетентність» як сукупність особистих і ділових якостей, навичок, знань, певної моделі поведінки, володіння якими допомагає успішно вирішувати різні бізнес-завдання і досягати високих результатів діяльності [346; 347]. Т. Матвеева під підприємницькою компетентністю розуміє підготовленість до вирішення реальних підприємницьких завдань на основі знань у сфері економіки, комерційної діяльності, права та початкового досвіду практичної підприємницької діяльності [220, с. 15]. На думку О. Сулаєвої, підприємницька компетентність фахівця – це складова професійної компетентності, яка забезпечує спрямованість його діяльності на досягнення комерційного результату в реалізації технічних, соціальних та інших проектів [349, с. 20].

Отже, дослідники розглядають підприємницьку компетентність як інтегровану якість особистості, що не суперечить основним позиціям компетентнісного підходу. Під цим терміном науковці розуміють якості майбутнього фахівця, необхідні для успішного розв'язання певних бізнес-завдань і досягнення високих результатів, здатність і готовність ефективно виконувати підприємницьку діяльність.

Під час визначення підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування ми керувалися концептуальними положеннями Закону України «Про професійно-технічну освіту» [294], Національної стратегії розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки [240], Стратегії розвитку малого і середнього підприємництва в Україні на період до 2020 року [345], Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти. Професія «Майстер ресторанного обслуговування» [343] та ін., у яких окреслено професійно-кваліфікаційні вимоги до майстрів ресторанного обслуговування, подано опис об'єктивної характеристики професії, індивідуально-особистісні психологічні якості підприємця та висвітлено своєрідність їхньої підприємницької діяльності.

Відповідно до Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти [93] підприємницька компетентність є однією з ключових компетентностей і передбачає реалізацію здатності учнів: співвідносити власні економічні інтереси

й потреби з наявними ресурсами, інтересами і потребами інших людей та суспільства; організувати власну трудову та підприємницьку діяльність та працю колективу, орієнтуватися в нормах і етиці трудових відносин; аналізувати й оцінювати власні професійні можливості, здібності й співвідносити їх з потребами ринку праці; складати, здійснювати й оцінювати плани підприємницької діяльності та особисті бізнес-проекти; презентувати та поширювати інформацію про результати власної економічної діяльності та діяльності колективу. Слід зазначити, що успішність підприємницької діяльності значною мірою визначається здатністю підприємця не лише генерувати власні ідеї, а й критично осмислювати новаторські дії інших, об'єктивно оцінювати їх підприємницький потенціал.

Зміст підприємницької діяльності передбачає: аналіз результатів праці та технологічних процесів; аналіз професійних ситуацій і проблем, технічної документації завдань діяльності; організацію власної та колективної праці; дотримання технічних і технологічних вимог виробництва; координацію різних видів професійної діяльності; прогнозування типових і нетипових виробничих ситуацій; забезпечення безпечних умов праці; оволодіння додатковими кваліфікаціями і професіями; забезпечення високого рівня культури праці; дотримання правил експлуатації устаткування; уникання браку продукції; своєчасне усунення технічних і технологічних порушень; усвідомлення персональної відповідальності за ймовірні втрати й готовність до ризику; вміння генерувати нові комерційні ідеї, віднаходити й ефективно використовувати технологічні новації; прогнозування й завбачливі дії в умовах підвищеної конкуренції [262].

Для успішного провадження підприємницької діяльності майбутнім майстрам ресторанного обслуговування потрібні такі якості: обізнаність із теоретичними положеннями щодо управлінської діяльності у ЗРГ; здатність аналізувати стандартні й нестандартні управлінські ситуації які виникають ЗРГ; вміння проектувати виробничу діяльність ЗРГ і передбачати її наслідки; самостійно приймати рішення в нестандартних виробничих ситуаціях які

виникають ЗРГ, встановлювати ділові стосунки з партнерами та постачальниками тощо [5; 212; 301; 380].

Формування підприємницької компетентності – складний, суперечливий, багаторівневий процес, який передбачає опанування особистістю підприємницьких знань, умінь і становлення підприємницької поведінки та свідомості. О. Проценко наголошує, що першоосовною підготовки майбутнього фахівця як підприємця саме для ресторанної галузі є вироблення підприємницьких умінь: вибирати стратегію та створювати бізнес-план для ЗРГ; легалізувати свій бізнес; досліджувати ринок з метою просування товарів чи послуг; презентувати себе як підприємця (результати своєї праці); користуватися новітніми технологіями та досягненнями науково-технічного прогресу; комунікативні вміння (вести переговори, переконувати, відстоювати власну думку, пропонувати і продавати товари та послуги) [301].

Як складний соціально-економічний і психолого-діяльнісний феномен, підприємницька компетентність майстра ресторанного обслуговування відображає динамічний комплекс ціннісно-світоглядних орієнтацій, знань, умінь, способів діяльності, досвіду, професійно значущих якостей особистості, що цілісно визначають її підготовленість до підприємницької діяльності в межах реалізації професійно-функціональних завдань, і виражаються в її здатності до самозайнятості (відкриття власної справи), вмінні аналізувати ринкові можливості сучасних закладів ресторанного господарства, об'єктивно оцінювати індивідуально-особистісні здібності до підприємництва.

Опираючись на викладене, у нашому дослідженні визначаємо *підприємницьку компетентність майстрів ресторанного обслуговування як інтегративну характеристику особистості, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі.*

В умовах стрімкого розвитку ресторанних господарств і жорсткої конкуренції зростає актуальність формування у ВПУ підприємницької компетентності у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Це знайшло

відображення у Концепції розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 рр.) [171], де акцентується на необхідності запровадження компетентнісного підходу до підготовки майбутніх фахівців будь-якого профілю, які мають вільно володіти професією, орієнтуватися в суміжних галузях діяльності й бути здатними до професійного росту протягом усього життя. Відповідно до цього важливим завданням підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ є забезпечення їхньої конкурентоздатності на ринку праці, зокрема шляхом формування у них підприємницької компетентності.

Зважаючи на викладене, зазначимо, що під час професійної підготовки у ВПУ у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування потрібно формувати і розвивати професійну спрямованість особистості, яка дасть їм змогу застосовувати свої знання, вміння і первинний професійний досвід у ресторанній галузі. У професійній спрямованості особистості виражається її позитивне ставлення до майбутньої професії, схильність та інтерес до неї, бажання вдосконалюватися. Вважаємо професійну спрямованість майбутніх майстрів ресторанного обслуговування запорукою успішного формування і розвитку їхньої підприємницької компетентності відповідно до сучасних вимог та потреб ресторанної галузі.

Формування і подальший розвиток підприємницької компетентності в учнів ВПУ сприятиме їхньому особистісному становленню як творчих громадян, готових змінювати, вдосконалювати умови свого життя, вільно обирати свій життєвий шлях, виходячи із власних прагнень, умінь і особистісних якостей, а відтак – і швидкій адаптації фахівців у складних ринкових умовах.

Відповідно до сучасної освітньої парадигми професійна підготовка у ВПУ має забезпечити формування в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування стійкого інтересу до підприємницької діяльності, знань і вмінь, які сприяли б їхньому професійному зростанню і гарантували конкурентоздатність на сучасному ринку праці. Водночас, підготовка фахівців для ресторанної галузі нині неможлива без розвитку їхніх творчих здібностей, вироблення вміння самостійно

розв'язувати поставлені завдання, навичок наукової і практичної діяльності, виховання у них прагнення до постійної й систематичної самоосвіти [80, с. 34].

Питання структурування підприємницької компетентності фахівців різного профілю досліджували Ю. Білова [36], В. Косінова [172], Н. Масюк, Т. Конюхова і В. Чечко [219], В. Морозова [233], О. Сулаєва [348] та ін. Неоднотайність думок науковців щодо структури підприємницької компетентності спонукає до обґрунтування її компонентів у контексті професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Більшість дослідників, аналізуючи структуру підприємницької компетентності, акцентують увагу на ставленнях, переконаннях, знаннях, вміннях, навичках, індивідуально-особистісних якостях особистості, які характеризують майбутнього фахівця у межах більш значущих структурних одиниць (компонентів).

Наприклад, В. Косінова у структурі підприємницької компетентності виокремлює: «здатність до усвідомленого ризику, готовність брати на себе відповідальність, визначати проблеми та вибирати ефективні шляхи їх розв'язання» [172]; О. Сулаєва виділяє «цільові настанови, позитивне ставлення до підприємницької діяльності, вміння формулювати чіткі цілі та розробляти програму їх досягнення, прогнозувати конкретні практичні результати, володіння інноваційними способами підприємницької діяльності» [348]; Н. Масюк, Т. Конюхова, В. Чечко вважають складниками цього феномену інформаційну, комунікативну, проектну компетентності та професійно важливі якості, до яких відносять: готовність до ефективної комунікативної взаємодії, продуктивного використання інформаційних ресурсів; здатність застосовувати методи проектування у власній життєдіяльності; вміння самостійно визначати проблему, знаходити шляхи і засоби її розв'язання, формулювати цільові настанови, конкретизовані чіткими завданнями; здатність публічно презентувати результати й оцінювати характер досягнень; готовність до самоорганізації; життєстійкість і стресостійкість [219].

На думку Ю. Білової, важливою складовою підприємницької компетентності є вмотивованість фахівця до творчого пошуку та реалізації нових

економічних ідей, що дає йому змогу вирішувати різноманітні проблеми у повсякденному, професійному й соціальному житті. Дослідники пов'язують підприємницьку компетентність із спроможністю володіти засобами, що дають людині можливість ефективно організовувати особисту та колективну підприємницьку діяльність [36]. При цьому, володіння підприємницькою компетентністю дає змогу фахівцеві знаходити і застосовувати оптимальне поєднання ресурсів у процесі виробництва, створювати і впроваджувати в економічне життя інновації, йти на певний ризик, необхідний для досягнення поставленої мети. Успіх будь-якої підприємницької діяльності пов'язаний із діловими й особистісними якостями підприємця та ефективністю управління бізнесом. Найбільш важливими вважаються лідерські якості, вміння вирішувати конфлікти й нестандартні виробничі ситуації, ухвалювати рішення в умовах невизначеності, працювати в команді, мотивувати працівників [36].

У структурі підприємницької компетентності, запропонованій Ю. Біловою, виокремлено взаємопов'язані мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісний та емоційно-вольовий компоненти. Вважаємо за доцільне окреслити їх зміст, елементи якого екстраполюємо в контексті нашого дослідження.

Мотиваційно-ціннісний компонент містить внутрішні мотиви, що спонукають до підприємницької діяльності. Акцент робиться на морально-етичне ставлення до підприємництва у професійній діяльності та повсякденному житті як особистісної цінності, яке виявляється в суб'єкт-суб'єктних і суб'єкт-об'єктних відносинах. Когнітивний компонент охоплює знання, що стосуються економічної сфери сучасного суспільства та підприємницької діяльності. Діяльнісний компонент передбачає формування практичних умінь підприємницької діяльності на основі набутих знань і вмінь. Емоційно-вольовий компонент відображає здатність розуміти власний емоційний стан у ситуації пошуку та реалізації бізнес-проектів; цілеспрямованість; витримку, володіння собою в ситуаціях невизначеності, вміння розв'язувати конфліктні ситуації, ухвалювати рішення, працювати в команді [36].

О. Лапа виокремлює в структурі підприємницької компетентності мотиваційно-ціннісний, когнітивний і проектно-діяльнісний компоненти [194]. Дослідниця розкриває сутність формування підприємницької компетентності як процесу опанування знань, умінь, навичок і способів дій, розвитку індивідуально-особистісних якостей та моральної поведінки, які притаманні суб'єктам практичної діяльності в галузі підприємництва і з метою отримання прибутку. Особлива увага акцентується на таких структурних елементах підприємницької компетентності, як здатність ризикувати, вміння ставити досяжні цілі, чітко формулювати завдання, обирати правильну тактику для досягнення поставлених завдань, кмітливість і вміння отримувати користь у будь-якій ситуації.

У контексті визначення структури підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування цікавою є позиція Н. Худякової, згідно з якою мотиваційні, когнітивні, афективні та поведінкові аспекти загальної структури особистості забезпечують їх ефективну самореалізацію в підприємницькій діяльності через задіювання механізмів суб'єктно-економічної переорієнтації, самоприйняття та самопроекування [371, с. 19].

Отже, аналіз досліджень щодо структури підприємницької компетентності засвідчує не лише її багатоваріантність, а й складність у виокремленні компонентів. У зв'язку з цим Г. Назаренко [235] підкреслює, що у процесі визначення структури підприємницької компетентності потрібно враховувати загальну структуру професійної компетентності та специфічні особливості підприємницької діяльності майбутнього фахівця.

Важливими для визначення та наукового обґрунтування структури підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування вважаємо напрацювання дослідників Європейського Союзу й США. Так, у робочій програмі Європейської комісії «Conscience and Corporative Culture» «підприємницька компетентність» визначена однією з ключових якостей, що сприяє реалізації здатності індивіда співвідносити індивідуально-особистісні економічні інтереси й потреби з суспільними ресурсами й інтересами; виконувати професійну і підприємницьку діяльність, орієнтуватися в корпоративній культурі;

аналізувати й оцінювати індивідуально-особистісний потенціал, зіставляючи власні здібності з потребами ринку праці; розробляти й оцінювати плани підприємницької діяльності, бізнес-проекти тощо [402].

Міжнародна комісія Ради Європи у структурі компетентності виділяє загальні або ключові вміння, фундаментальні шляхи навчання, ключові кваліфікації, відображені в шести компонентах, які вважаємо за доцільне розглянути в контексті підприємницької діяльності.

Мотиваційний компонент відображає зацікавленість суб'єкта у підприємницькій діяльності, наявність у нього особистісної значущості щодо вирішення реальних завдань. *Цільовий* компонент пов'язаний з умінням встановлювати індивідуально-особисті наміри відповідно до ціннісних орієнтацій, будувати особистісно значущі проекти і плани, конструювати конкретні дії та вчинки, що в подальшому забезпечать досягнення бажаного результату в підприємстві. *Орієнтаційний* компонент передбачає врахування зовнішніх і внутрішніх чинників підприємницької діяльності, до яких відносять: усвідомлення загальної мети діяльності, її реальних об'єктів; суб'єктивний досвід; здобуті знання, предметні та міжпредметні вміння, навички; способи діяльності; психологічні особливості тощо. *Функціональний* компонент характеризує здатність фахівця використовувати інформаційну грамотність, знання, вміння, способи діяльності як підґрунтя для формування власних можливих варіантів дії, прийняття рішень, застосування нових форм взаємодії тощо. *Контрольний* компонент передбачає вибір критеріальних показників і методик оцінювання результатів виробничого процесу, закріплення правильних способів діяльності, вдосконалення дій, відповідно до встановленої мети. *Оцінювальний* компонент пов'язаний зі здатністю людини до самооцінювання, самоаналізу світоглядної позиції, конкретних відомостей, встановлення їх особистісної значущості для виконання підприємницької діяльності [359, с. 79]. Ці компоненти є взаємозумовленими та інтегруються у здатності суб'єкта успішно діяти на основі використання практичного досвіду, використовуючи окремі знання й уміння для виконання будь-яких підприємницьких завдань.

Проаналізувавши наукові праці з проблеми структурування підприємницької компетентності майбутніх фахівців різного профілю й опираючись на сутність поняття підприємництва, специфіки і вимог до особистісних якостей підприємців, *структуру підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування визначаємо як динамічну систему, утворену взаємопов'язаними компонентами, що відображають комплекс підприємницьких знань, умінь і професійно значущих якостей особистості, які забезпечують її здатність успішно провадити підприємницьку діяльність*. Механізм її визначення передбачає диференціацію компонентів досліджуваного феномену з урахуванням професійно значущих якостей особистості майбутніх суб'єктів підприємницької діяльності. Структурні компоненти підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування охоплюють категорії компетентності, підприємництва, підприємницької діяльності, комплекс здатностей особистості, що забезпечує ефективне використання знань, умінь, набутого досвіду для успішного виконання підприємницької діяльності [42, с. 198]. Ґрунтуючись на результатах наукового пошуку, науково-методологічних підходах, обґрунтованих у підрозд. 1.3, і враховуючи специфіку професійної діяльності фахівців ресторанної галузі ми виокремили у структурі підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування *потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний, діяльнісно-проектний компоненти* (рис. 2.1). Охарактеризуємо кожен із них.

Потребнісно-ціннісний компонент підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування є підґрунтям для формування інших структурних компонентів, оскільки передбачає наявність потреби в опануванні основ підприємницької діяльності, набуття здатності генерувати творчі ідеї, критично осмислювати інформацію, виробляти стратегію і тактику реалізації власних бізнесових ідей для ЗРГ, а також глибоке усвідомлення суспільної значущості обраної професії та бажання досягти високих результатів у підприємницькій діяльності в ресторанній галузі тощо.

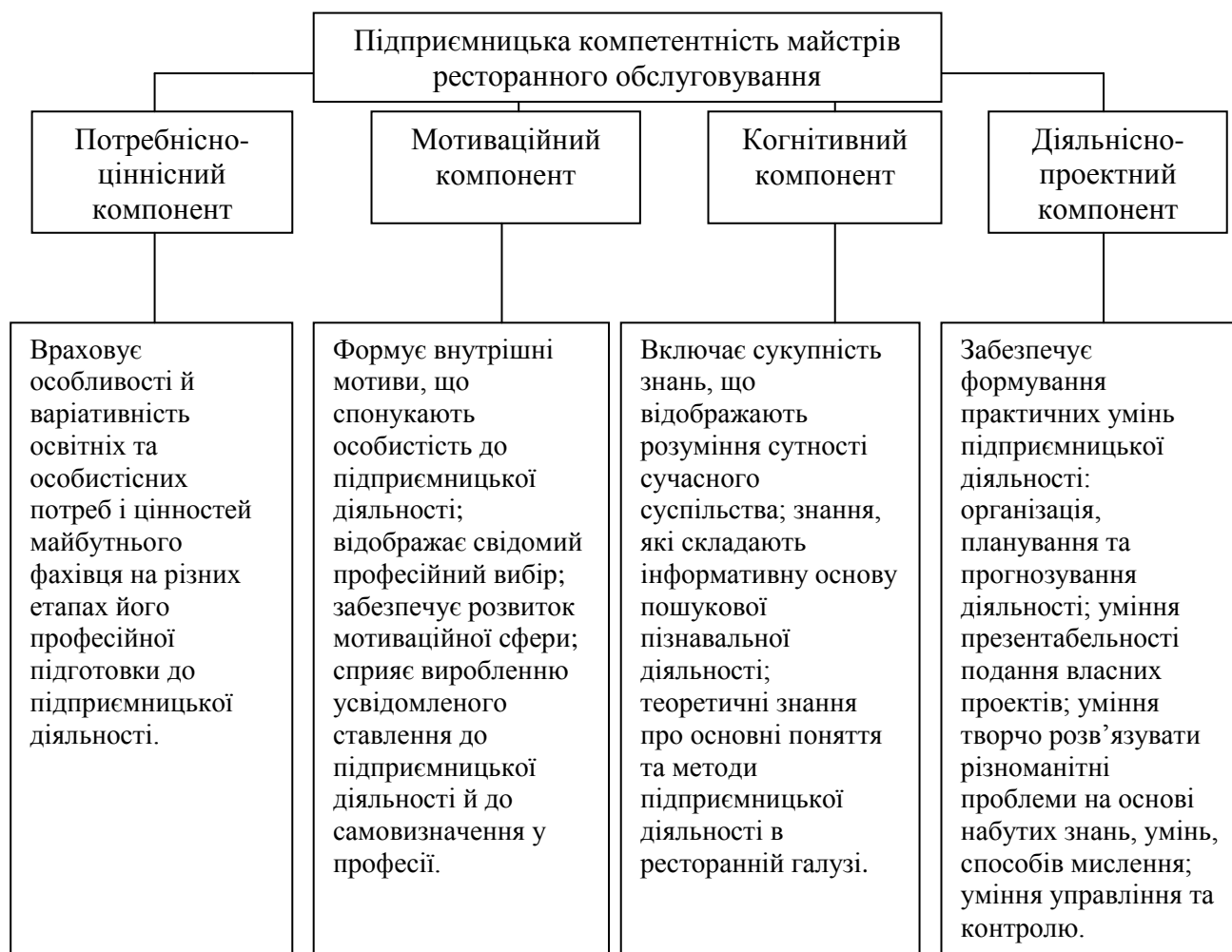


Рисунок 2.1 – Структура підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування

Сутність цього компонента становлять потреби майбутніх фахівців, які є початковою формою активності індивіда. Як відомо, стан потреби забезпечує активне функціонування організму. Потреби і цінності особистості значною мірою залежать від суспільства, в якому вона живе. М. Каган, розкриваючи зміст поняття «цінності», окреслює його емоційно-рефлексивну й регуляторну функції: «цінність – це внутрішній, емоційно засвоєний суб'єктом орієнтир його діяльності, і тому вона сприймається ним як власна духовна інтенція» [147, с. 164], що враховує особливості й варіативність освітніх та особистісних потреб людини на різних етапах її професійного становлення.

Важливою умовою підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності вважаємо ціннісні орієнтації, які є

відносно стійкою системою «спрямованостей, інтересів і потреб конкретної особистості, що орієнтована на певний аспект соціальних цінностей [70]. Тобто, зміст наукової категорії «цінності» охоплює індивідуально-особистісні якості, що зумовлюють ціннісне ставлення до професії та самореалізацію в ній.

Уявлення про цінності, становлення ціннісних орієнтацій формуються на основі потреб особистості. У контексті нашого дослідження важливими ціннісними орієнтирами щодо набуття підприємницьких якостей є: ставлення до професії «майстер ресторанного обслуговування» як до особистої цінності; визнання пріоритету підприємницької компетентності у професійній підготовці майбутніх фахівців; сприйняття ресторанної галузі як основного джерела матеріального самозабезпечення й збагачення майбутніх фахівців ресторанного обслуговування; усвідомлення того, що розвиток підприємницької діяльності у ЗРГ є безальтернативним напрямом економічного благополуччя України, який сприяє успішному приватному бізнесу та забезпечує самореалізацію майстрів ресторанного обслуговування у професійній сфері тощо.

Отже, формування потребнісно-ціннісного компонента підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування передбачає становлення та розвиток у них професійно значущих потреб (самореалізації у професії, досягнення високих результатів у підприємницькій діяльності в ЗРГ, професійного зростання, оволодіння управлінськими знаннями і високим рівнем культури обслуговування, в інформаційно-технологічній обізнаності, розвитку організаторських здібностей, комунікативної культури тощо) і системи професійних і особистісних цінностей (ціннісне ставлення до життя, професії, професійних обов'язків, професійної культури, високого заробітку та прибутку, професійної освіченості, конкурентоспроможності, життєвого успіху, професійного зростання, творчого характеру роботи, розумного ризику, ділової репутації, самостійності, незалежності тощо), які забезпечать належну зацікавленість учнів ВПУ до формування підприємницької компетентності.

Тісно пов'язаний із потребнісно-ціннісним *мотиваційний компонент* цілісно характеризує свідомий вибір учнів ВПУ щодо підприємницької

діяльності, надаючи їм вираженого особистісного характеру щодо реалізації свого внутрішнього потенціалу, прагнення до самореалізації, оволодіння обраною професією, значущість якої усвідомлюється в особистісному та соціальному сенсі. Цей компонент охоплює: мотиви досягнення професійного успіху, які комплексно характеризують цілеспрямованість і наполегливість майбутніх фахівців; прагнення самореалізуватися у підприємницькій діяльності в ресторанній галузі, окреслене її сутністю (індивідуальна, колективна, одноосібна, партнерська тощо) та намаганнями отримати максимум прибутку, продукуючи товари й послуги, які користуються попитом.

Підґрунтям для цього зокрема вважаємо твердження Ж. Сартра про те, що «людина сама себе обирає» [323, с. 75]. Ми також визнаємо вагомість здатності особистості до самотворення. Адже від її внутрішніх прагнень залежить формування активної життєвої позиції, визначення цілей власної діяльності, прагнення самоствердитися як особистість.

Чинником, що оптимізує дієвість мотиву, є усвідомлення суб'єктом результатів своєї діяльності [325, с. 173]. Будь-яка діяльність відбувається під впливом мотивів, що виникли в результаті потреб особистості, і спрямована на досягнення певних професійних цілей, зокрема: започаткувати власний бізнес, ухвалювати сміливі, виважені рішення в різних ситуаціях, що виникають у підприємницькій сфері; генерувати ідеї щодо досягнення мети, пов'язаної з реалізацією фінансової стабільності ресторанного господарства; розуміти значення впровадження інновацій у ресторанному бізнесі та їх втілення у виробництво; усвідомлювати зміст ризиків, пов'язаних із підприємницькою діяльністю в ресторанній галузі та вміти керувати ними; орієнтуватися в нормах та етиці трудових відносин; аналізувати й оцінювати власний професійний та особистісний потенціал та співвідносити його з потребами ринку праці; складати плани підприємницької діяльності й реалізувати особисті бізнес-проекти у закладах ресторанного господарства; ухвалювати економічно й екологічно обґрунтовані рішення й бути готовим відповідати за них; презентувати та

поширювати інформацію про результати власної економічної діяльності та діяльності трудового колективу закладу [148].

Г. Костюк обґрунтував, що позитивне ставлення до певного виду діяльності є не лише запорукою успішного її виконання, а й зумовлює ієрархізацію зовнішніх і внутрішніх мотивів у відносно стійку структуру, яка проявляється у виборі сфери трудової діяльності [174]. Мотиви одержання прибутку в поєднанні з ціннісними орієнтирами характеризують спрямованість і наполегливість майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у досягненні успіху підприємства, увиразнюючи їхнє ставлення до явищ і суб'єктів підприємництва.

Опираючись на дослідження розвитку мотиваційної сфери майбутніх фахівців [15; 371], ми позиціонуємо мотиви як спонуки до опанування основ підприємницької діяльності, що корелюють із задоволенням потреб майбутніх майстрів ресторанного обслуговування володіти підприємницькою компетентністю і детерміновані сукупністю чинників активності суб'єкта.

Специфіка дії ціннісних орієнтирів і мотивів як елементів підприємницької компетентності учнів ВПУ полягає в цілісній детермінації підприємництва, що окреслюється векторами спрямованості волі, уваги й інтелекту майбутніх майстрів ресторанного обслуговування під час виконання комплексних завдань, пов'язаних із ресторанним бізнесом. У безпосередньому зв'язку з ціннісними орієнтирами та мотивами щодо досягнення професійного успіху осмислюємо *прагнення*, які відображають сукупність інтелектуально-вольових уявлень і переконань особистості про підприємництво і забезпечують усвідомлення нею підприємницької діяльності як підґрунтя для подальшого успішного виконання професійної діяльності у ЗРГ, а також можливого відкриття власної справи.

Отже, мотиваційний компонент підприємницької компетентності відображає свідомий професійний вибір майбутнього фахівця щодо реалізації власного особистісного потенціалу саме в підприємницькій діяльності у ресторанній галузі, в тому числі стосовно реалізації самозайнятості. Його цілеспрямоване формування в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування забезпечує розвиток їхньої мотиваційної сфери, сприяє виробленню в них

свідомого ставлення до підприємницької діяльності й самовизначенню як її суб'єкта.

Когнітивний компонент підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування передбачає володіння інтегрованими професійними знаннями з обслуговування, торгівлі та підприємництва. Професійна діяльність майстрів ресторанного обслуговування ґрунтується на сукупності знань, що відображають розуміння сутності ринкової економіки, становлять інформативну основу пошукової пізнавальної діяльності, а також теоретичних знань про основні поняття і методи підприємницької діяльності.

Відповідно до основних вимог і положень нормативно-правових документів, що регламентують освітній процес у ВПУ, випускники мають володіти сукупністю знань, визначеною освітніми програмами, зокрема загальноосвітніми, загальнопрофесійними і професійно орієнтованими знаннями за напрямом професійної підготовки учнів ВПУ. Ці знання мають неабиякий потенціал щодо формування потреб і цінностей майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, становлять підґрунтя для подальшого самовдосконалення та саморозвитку майбутніх фахівців у професії. Ми акцентуємо на практичній цінності підприємницьких знань, які належать до нової та особливої галузі знань, необхідних для розвитку підприємницького мислення та підприємницької культури учнів ВПУ [24, с. 58].

У процесі професійної підготовки у ВПУ майбутні майстри ресторанного обслуговування мають оволодіти підприємницькими знаннями щодо: змісту і форм підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства, функцій і правил поведінки бізнесмена, принципів і сутності господарських рішень, пов'язаних із підприємництвом у ресторанній галузі, порядку ліцензування підприємств, надання підприємницьких послуг, методів дослідження зовнішнього і внутрішнього бізнес-середовища сучасного ЗРГ, а також процесів і механізмів державного регулювання економіки [37]. Важливими також вважаємо знання, необхідні для відкриття власного ЗРГ. Озброєння учнів цими знаннями забезпечує

підготовку майбутнього майстра ресторанного обслуговування, здатного до започаткування й успішного виконання підприємницької діяльності.

Отже, цілеспрямоване формування когнітивного компонента підприємницької компетентності передбачає забезпечення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування належним рівнем професійно-теоретичних знань у галузі підприємництва у ЗРГ, що становлять підґрунтя для подальшого осмисленого вироблення відповідних практичних умінь, конструктивне застосування яких у професійній діяльності уможливить всебічне розкриття підприємницького потенціалу особистості фахівця.

Діяльнісно-проектний компонент підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування характеризує ступінь їхньої підготовленості до виконання підприємницьких функцій у межах професійної діяльності та передбачає вироблення на основі теоретичних знань практичних умінь і навичок підприємницької діяльності. Цей компонент відображає здатність майбутніх майстрів ресторанного обслуговування застосовувати набуті під час професійно-теоретичної підготовки підприємницькі знання для практичного розв'язання різноманітних завдань щодо організації та управління підприємницькою діяльністю ЗРГ із метою задоволення потреб та інтересів ресторанного господарства і споживачів.

До підприємницьких відносять уміння стосовно: вибору та створення бізнес-плану; відкриття та легалізації власного бізнесу; дослідження ринку з метою просування своїх товарів і послуг; самопрезентації підприємця та результатів своєї праці; комунікативної взаємодії (ведення переговорів, переконання, аргументація власної точки зору, пропонування та продаж товарів і послуг тощо); користування новітніми технологіями та досягненнями науково технічного прогресу тощо [301]. Формування діяльнісно-проектного компонента підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування передбачає вироблення підприємницьких умінь:

– аналітичних (вміння контролювати і регулювати ціни на власні послуги й продукцію, проводити грошові розрахунки з постачальниками);

– інформаційно-комунікаційних (уміння вести облік із використанням сучасних ІКТ, оперування якими сприятиме поглибленню їхньої професійної діяльності) [101];

– інтегративно-когнітивних (вміння інтегрувати та ефективно використовувати знання в умовах швидкої адаптації до вимог виробничого середовища);

– організаційно-ділових (вміння ухвалювати рішення щодо підприємницької діяльності у ресторанній галузі, збирати й аналізувати інформацію, планувати і програмувати діяльність; організовувати свою працю для досягнення мети; знаходити потрібні знання, способи для розв'язання завдань; усвідомлювати свою діяльність і постійно її вдосконалювати, швидко реагувати в разі виникнення професійних проблем, своєчасно виконувати виробничі завдання в мінімальний час з урахуванням фінансових і матеріальних збитків);

– соціально-комунікативних (вміння реалізувати бізнес-плани, проектувати стратегію свого життя з урахуванням особистісних інтересів і потреб, продуктивно працювати в команді, конструктивно розв'язувати конфлікти, досягати консенсусу, брати на себе відповідальність за ухвалені рішення та наслідки їх виконання).

Спрямування професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ на вироблення цих умінь сприятиме розвитку їхніх здатностей ефективно організовувати та провадити підприємницьку діяльність у ЗРГ, спонукатиме учнів до всебічного розкриття професійно-підприємницького потенціалу та стимулюватиме прагнення самовдосконалення у професійній діяльності впродовж життя.

Отже, діяльнісно-проектний компонент підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування відображає сукупність аналітичних, інформаційно-комунікаційних, інтегративно-когнітивних, організаційно-ділових і соціально-комунікативних підприємницьких вмінь, що дають змогу розв'язувати різноманітні підприємницькі завдання у закладах ресторанного господарства. Його цілеспрямоване формування у процесі професійної підготовки у ВПУ сприяє

осмисленому виробленню цих умінь і дає змогу майбутнім фахівцям одержати первинний досвід підприємницької діяльності вже під час навчання.

Запропонована структура підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування – це своєрідний узагальнено-систематизований опис досліджуваного феномену в єдності індивідуально-особистісних і професійно значущих сутнісних аспектів, синтезованих у потребнісно-ціннісну, мотиваційну, когнітивну та діяльнісно-проектну цілісність, що виявляється у креативному мисленні, творчому пошуку, досвіді роботи з інформаційними ресурсами, вміннях працювати в команді, здатності використовувати інноваційні ідеї, готовності до ризику, спроможності планувати й організувати власну підприємницьку діяльність у ресторанній галузі.

Потреба формування підприємницької компетентності актуалізує необхідність обґрунтування педагогічних умов ефективної професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, яким присвячений наступний підрозділ.

2.2. Педагогічні умови і методика формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування

Вивчення науково-педагогічних джерел показало, що для ефективного формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування під час навчання у ВПУ необхідно створити педагогічні умови, які сприятимуть покращенню результатів професійної підготовки та забезпечуватимуть вдосконалення освітнього процесу в цілому.

Проблема трактування терміна «педагогічні умови» розглянута у працях Ю. Бабанського [18], В. Белікова [27], А. Вербицького [53], Н. Іпполітової [144] та ін. Дослідники переважно розуміють під педагогічними умовами такі, що спеціально створюються в освітньому процесі з метою підвищення ефективності або реалізації певних інновацій.

Щоб з'ясувати педагогічні умови формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, передусім,

розглянемо науково-педагогічне значення терміну «умова». В Академічному тлумачному словнику української мови запропоновано декілька його визначень: необхідна обставина, що робить можливим здійснення чого-небудь, сприяє чомусь; обставини, особливості реальної дійсності, за яких відбувається що-небудь; правила, встановлені в певній галузі життя, діяльності, які забезпечують нормальну роботу чогось; сукупність положень, що покладені в основу [4]. У філософському енциклопедичному словнику поняття «умова» трактовано як сукупність об'єктів (речей, процесів, відносин тощо), необхідних для виникнення, існування чи зміни певного об'єкта (що зумовлюється) [366, с. 626]. Словник з освіти та педагогіки тлумачить умову як «сукупність перемінних природних, соціальних, зовнішніх і внутрішніх дій, що впливають на фізичний, психічний, моральний розвиток людини, її поведінку; виховання та навчання, формування особистості» [281, с. 36]. Особливістю умови є те, що вона сама не може перетворитися на нову дійсність, продукувати її, а лише створює можливість виникнення нової реальності як зумовленої [366, с. 703].

Похідним від категорії «умова» є поняття «педагогічна умова». У педагогіці не спостерігається одностайного визначення цього поняття, оскільки широкий діапазон дослідницьких проблем (підвищення ефективності освіти, організація освітнього процесу, формування особистості тощо) зумовлює багатоманітність підходів до трактування цього терміну. Генералізацію, унормування та специфікацію поняття «педагогічні умови» в термінологічному апараті педагогіки здійснив А. Литвин, запропонувавши їх типологію на основі порівняльного аналізу психолого-педагогічних праць та узагальнення освітньої практики [199].

У педагогічних дослідженнях найбільше використовуються такі визначення педагогічних умов: система певних форм, методів, матеріальних чинників, реальних ситуацій, що об'єктивно склалися чи суб'єктивно створені, необхідних для досягнення конкретної педагогічної мети [272]; комплекс спеціально спроектованих генеральних чинників впливу на зовнішні та внутрішні обставини навчально-виховного процесу й особисті параметри всіх його учасників [199, с. 28]; сукупність об'єктивних можливостей змісту, форм, методів, засобів і

матеріально-просторового середовища, спрямованих на вирішення поставлених завдань [236]; обставини, від яких залежить і відбувається цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості, групою людей [337, с. 243] тощо.

Педагогічні умови реалізації якісного навчально-виробничого процесу в ЗП(ПТ)ТО розглянуті в дисертаційних дослідженнях В. Жуковські (педагогічні умови професійної підготовки майбутніх маркетологів сфери послуг оптової та роздрібною торгівлі [112]), С. Кравець (педагогічні умови формування ключових компетентностей фахівців ресторанного сервісу у ВПУ сфери послуг [179]), А. Литвина (педагогічні умови інформатизації навчально-виховного процесу в ПТНЗ будівельного профілю [198]), Н. Оверко (педагогічні умови розвитку педагогічної майстерності викладачів спеціальних дисциплін ПТНЗ кулінарного профілю [253]), В. Радкевич (педагогічні умови формування технологічної культури у педагогів професійно-художньої школи [308]), Л. Руденко (педагогічні умови формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у ПТНЗ [319]), Л. Сушенцевої (педагогічні умови формування професійної мобільності майбутніх кваліфікованих робітників у ЗПТО [353]) та ін. Аналіз цих досліджень свідчить, що для професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та формування в них підприємницької компетентності потрібно обґрунтувати умови, які сприятимуть реалізації цього процесу з урахуванням різноманітних чинників впливу на його ефективність.

Зважаючи на це, *педагогічними умовами ефективною професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності вважаємо комплекс педагогічних заходів, які забезпечують підвищення ефективності освітнього процесу, конкурентоспроможність фахівців цього профілю на галузевому ринку праці шляхом формування в учнів усіх компонентів підприємницької компетентності.* Ці заходи спрямовані не лише на засвоєння знань і вмінь, а й на стимулювання мотивів і розвиток особистісних якостей, необхідних для подальшої

самореалізації майбутніх фахівців ЗРГ у підприємницькій діяльності в ресторанній галузі.

Педагогічними умовами ефективної професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності вважаємо:

- розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування;
- упровадження в освітній процес ВПУ спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства»;
- залучення учнів ВПУ до розроблення й реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів).

Розглянемо їх детальніше.

Упровадження *першої педагогічної умови* передбачає розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки учнів ВПУ шляхом уведення елективного курсу «Основи галузевої економіки, екології і права». Цей курс узагальнює вимоги до професійних знань, умінь і навичок, визначених кваліфікаційною характеристикою з професії 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» [343], які стосуються й підприємницької діяльності. Також передбачається оновлення змістового наповнення нормативних дисциплін за всіма напрямками підготовки (загальнопрофесійна, професійно орієнтована), які мають формувати в майбутніх фахівців підприємницьку компетентність під час вивчення професійно-теоретичних предметів. Усі ці напрями підготовки орієнтовані на всебічний розвиток здібностей учнів, формування в них світогляду, набуття соціального досвіду, підготовки до суспільного життя, професійної діяльності, в тому числі пов'язаної з підприємництвом у закладах ресторанного господарства.

Зокрема, у зміст курсу «Основи підприємницького успіху» доцільно включити розділ «Моя підприємницька компетентність», який передбачає розгляд економічного обґрунтування особливостей професійної діяльності майстрів ресторанного обслуговування, ресторанного бізнесу, основ обліку та калькуляції,

які будуть необхідні в подальшій професійній діяльності. Також потужний потенціал для формування підприємницької компетентності мають дисципліни «Політична економія», «Фінанси підприємства», «Основи підприємницького успіху», «Менеджмент», «Маркетинг» тощо, вивчення яких дає можливість майбутнім майстрам ресторанного обслуговування не лише отримати професійно орієнтовані підприємницькі знання, а й розвивати їх у потрібному напрямі під час безпосереднього виконання професійної діяльності в сучасних ЗРГ.

Упровадження теми «Основи професійного спілкування фахівців ресторанної справи» під час вивчення курсу «Ділова етика і культура спілкування» дасть можливість майбутнім майстрам ресторанного обслуговування отримати важливу інформацію з основ психології особистості та психологічних основ комунікативної взаємодії (типи, функції, стилі спілкування, його структуру і специфічні особливості, психологічні механізми, умови ефективної комунікації). Ці знання сприятимуть виробленню в учнів ВПУ вмінь ефективно контактувати з клієнтами, враховуючи їхні вікові, статусні й соціально-культурні особливості, відповідно до ситуації використовувати вербальні й невербальні засоби спілкування, активно слухати й забезпечувати зворотний зв'язок, безпомилково виявляти потреби клієнта, аргументувати свою думку з користю для нього, рекламувати послуги, долати комунікативні бар'єри, працювати з конфліктними клієнтами, психологічно грамотно провадити комунікативну взаємодію, володіти способами саморегуляції тощо. Володіння цими вміннями забезпечить надання якісних послуг у сучасних закладах ресторанного господарства і тривалі контакти у підприємстві.

Реалізація цієї педагогічної умови спрямована на формування потребнісно-ціннісного, мотиваційного та когнітивного компонентів підприємницької компетентності. Це передбачає цілеспрямовану інтеграцію загальнопрофесійних і професійно орієнтованих знань, умінь і навичок, впливає на особливості й варіативність освітніх та особистісних потреб майбутніх фахівців ресторанної галузі на різних етапах їхньої професійної підготовки до підприємництва та свідомий професійний вибір, а також сприяє виробленню ціннісного ставлення до

підприємницької діяльності, самовизначенню як її суб'єкта та формує мотиви, які спонукають учнів провадити підприємницьку діяльність у новітніх ЗРГ.

Друга педагогічна умова – упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» – реалізується під час аудиторної роботи, навчально-виробничої та виробничої практики безпосередньо у ЗРГ і в позааудиторній роботі, що стимулює інтерес майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємництва, спонукає до творчого виконання професійних завдань, активізує їхню пізнавальну діяльність і сприяє виявленню та розвитку підприємницьких здібностей для ресторанної справи.

Розроблення й упровадження в підготовку учнів ВПУ спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» потребувало визначення мети, змісту, структури і практичних аспектів його реалізації.

Мета спецкурсу полягає в забезпеченні цілісності процесу формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Його зміст спрямований на залучення та виконання ситуаційних завдань, проектування й розв'язання проблемних ситуацій, які можуть виникати у сучасних ЗРГ, передбачає аналіз, контроль і прогнозування дій, механізмів і способів підприємницької діяльності в кожній конкретній ситуації та різних за типами ЗРГ. Завданнями спецкурсу є вивчення основ підприємництва у сучасних закладах ресторанного господарства; виховання підприємницької культури майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; розвиток аналітичного мислення та вироблення вмінь ухвалювати обґрунтовані рішення; усвідомлення значущості знань і вмінь з підприємницької діяльності; активізація навчально-пізнавальної діяльності щодо опанування основ підприємництва та підвищення її ефективності шляхом використання міжпредметних зв'язків. Тематичний план спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» подано в Додатку Б 1.

Вивчення спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» створить передумови для підвищення мотивації учнів

ВПУ щодо формування підприємницької компетентності, набуття якісно нових осмислених знань, ефективне практичне застосування яких забезпечить успішність майбутньої підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ.

Під час упровадження спецкурсу у ВПУ виникає потреба ретельного вивчення навчальних програм з інших предметів та визначенні оптимальних шляхів використання міжпредметних зв'язків, а також координування діяльності викладачів професійно-теоретичної підготовки та забезпечення їхньої готовності до формування підприємницької компетентності учнів. З цією метою розроблений методичний посібник для викладачів ВПУ «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування», в якому розглянуто педагогічні умови і методика формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; запропоновано комплекс педагогічних заходів, активних методів і новітніх педагогічних технологій, які оптимізують цей процес. Матеріал посібника спрямований на вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної галузі та підвищення якості освітнього процесу шляхом формування в учнів усіх компонентів підприємницької компетентності. Його зміст подано в Додатку Б 2.

Реалізація другої педагогічної умови передбачає цілеспрямоване формування когнітивного компонента підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, набуття учнями сукупності знань про сутність підприємницької діяльності в ресторанній галузі, її основні категорії та методи.

Третя педагогічна умова – залучення учнів ВПУ до розроблення й реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства – спрямована на посилення практико орієнтованості професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, а саме – на розвиток їхньої здатності генерувати свої економічні ідеї та використовувати набуті знання й уміння в подальшій самостійній підприємницькій діяльності. Практичне розроблення підприємницьких проектів (бізнес-планів) для новітніх ЗРГ стимулює прагнення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до

професійного самовдосконалення, не зважаючи на соціально-економічні обставини у країні, мінливі умови і напружений характер праці.

Складання бізнес-плану підприємницького проекту для ЗРГ під час навчально-виробничої та виробничої практики учнів ВПУ відповідно до чинної методики бізнес-планування передбачає: характеристику бізнес-плану; опис підприємства; характеристику продукції та послуг; план маркетингу; інвестиційний план; виробничий план; фінансовий план. Згідно з нашими інструктивно-методичними рекомендаціями бізнес-план містить чотири розділи: резюме проекту, його юридичне обґрунтування, попередній маркетинговий план і приблизне техніко-економічне обґрунтування. Бізнес-план ЗРГ має лаконічно та чітко відображати програму реалізації проекту, що дає змогу інвестору оцінити якість цього проекту та його потенціал. У Додатках В 1 і В 2 подані рекомендації щодо розроблення та приклад Бізнес-плану підприємницького проекту ЗРГ.

Така робота забезпечує інтеграцію теоретичних і практичних аспектів професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, доповнює дидактичний зміст завдань під час опанування інваріантних і варіативних навчальних дисциплін, навчально-виробничої та виробничої практики, індивідуальної й самостійної роботи на основі впровадження розробленого нами спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства».

Отже, третя педагогічна умова спрямована на формування діяльнісно-проектного компонента підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, який забезпечує вироблення практичних умінь щодо організації та проектування підприємницької діяльності у ресторанній галузі.

Створення запропонованих педагогічних умов спрямоване на досягнення основної мети – вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом формування в них підприємницької компетентності як цілісної професійної властивості. Їх реалізація в освітньому процесі ВПУ, які готують майбутніх фахівців для новітніх ЗРГ, сприятиме його оптимізації, внаслідок чого

підвищиться якість підготовки фахівців цього профілю в системі професійно-технічної освіти та їхня конкурентоспроможність на сучасному ринку праці.

Потреби сучасного суспільства й економічний розвиток нашої країни спонукають фахівців з теорії та методики професійної освіти до пошуку нових ідей, методів, підходів і впровадження новітнього досвіду щодо подальшої підготовки майбутніх фахівців для сучасної ресторанної галузі. Зважаючи на це, професійно-технічна освіта сьогодні має орієнтуватися на випереджальний чинник відповідно до соціальних змін, інтеграції принципів і цінностей. Це передбачає: вдосконалення змісту професійно-технічної освіти на засадах прогнозування розвитку сучасного суспільства; орієнтацію на розвиток ключових і підприємницьких компетентностей, які дадуть змогу майбутнім фахівцям ресторанної галузі успішно самореалізуватися в житті; активне впровадження інформаційно-комунікаційних технологій, запровадження «електронного навчання» та «електронного оцінювання»; організацію самостійного навчання; орієнтацію на інтегративність подання матеріалу [56].

Основна ідея концепції випереджальної освіти полягає в перебудові освітнього процесу в системі професійно-технічної освіти відповідно до сучасних суспільно-економічних викликів, щоб надати майбутнім фахівцям знання, вміння і навички, які дали б їм змогу в подальшому не лише успішно адаптуватися в новому соціальному та інформаційному середовищі, а й активно впливати на нього та саморозвиватися.

Підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності на засадах випереджальної професійно-технічної освіти сприяє вивчення інтегрованих курсів («Основи галузевої економіки, екології і права», «Технологія приготування закусок, страв, напоїв», «Основи підприємницького успіху», «Інформаційні технології» тощо), завдяки яким в учнів формується цілісне уявлення про підприємницьку діяльність у ЗРГ; розвивається аналітичне та критичне мислення; активізується пізнавальна діяльність щодо зв'язку підприємницьких знань з іншими навчальними предметами. Перевагою є те, що у процесі вивчення інтегрованих предметів

пожвавлюється освітній процес, економиться навчальний час, що запобігає перевтомі учнів. Відтак, це сприяє інформаційному збагаченню сприйняття, мислення за рахунок залучення цікавого матеріалу, що, своєю чергою, дає змогу різнобічно пізнати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі [274].

Обґрунтовані педагогічні умови дали можливість розробити методiku формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, спрямовану на формування в учнів усіх її компонентів.

У перекладі з грецької методика (μέθοδος) означає «шлях до чого-небудь, дослідження». Методика є сукупністю методів і прийомів доцільного проведення будь-якої роботи [242, с. 42]. У педагогіці терміном «методика» позначають конкретні принципи, форми і засоби використання методів, за допомогою яких здійснюється глибоке пізнання різноманітних педагогічних проблем та їх вирішення [393, с. 103].

У сучасній науково-педагогічній літературі методика тлумачиться, як нормативне відображення певної ділянки педагогічної дійсності [182, с. 88]; часткова дидактика, теорія навчання певного навчального предмета. До змісту методики входять: з'ясування пізнавального та виховного значення певного предмета; окреслення завдань навчання предмета та його змісту; розроблення методів, засобів та організаційних форм, що відповідають завданням і змістові навчання [74, с. 183]. Крім того, методику розуміють як педагогічну науку, що досліджує закономірності навчання певного предмета [111, с. 494].

Змістова частина методики підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності визначається вимогами Державного стандарту професійно-технічної освіти та освітньо-кваліфікаційною характеристикою фахівця сфери обслуговування [343], які містять певну сукупність знань, умінь і навичок, на основі яких світогляд кваліфікованих робітників ЗРГ набуває якісно нового рівня, дає їм змогу швидко змінюватись, адаптуватись до нових умов і вимог професійної діяльності [307, с. 10].

Зважаючи на викладене, розглядаємо зміст освітнього процесу у ВПУ, спираючись на соціальне замовлення суспільства, вимоги і потреби сучасного

ресторанного господарства. Тому визначення змісту професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності має ґрунтуватися на навчальному матеріалі, який становить підґрунтя для формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців для ЗРГ, але при тому необхідно враховувати принципи відбору змісту та їх послідовність під час komponування навчального матеріалу.

Проектування нашої методики здійснювалося відповідно до робочого навчального плану підготовки кваліфікованого робітника із професії 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» [312] з урахуванням загальнодидактичних принципів, принципів професійної освіти та обґрунтованих у підрозд. 2.3 специфічних принципів професійної підготовки у ВПУ майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Відповідно здійснювався добір педагогічних технологій і визначалося їх послідовне використання для особистісного розвитку учнів. Очікуваний результат застосування методики полягає в тому, що майбутні майстри ресторанного обслуговування мають уміти використовувати знання з підприємництва в безпосередній діяльності, а саме: здійснювати готівковий і безготівковий розрахунок з клієнтами; пропонувати ефективні заходи господарювання в ЗРГ; проводити певний підприємницький аналіз під час конкретної виробничої ситуації у ЗРГ; робити обґрунтовані висновки щодо результатів економічної діяльності ЗРГ; розробляти бізнес-план стратегічного розвитку ЗРГ; усвідомлювати свою відповідальність, як підприємець, що забезпечує певний рівень конкурентоздатності та професійної мобільності на сучасному ринку праці, організувати власний ресторанний бізнес тощо.

В. Безрукова наголошує, що навчання за своєю організацією має бути різноманітним, як і особистісний досвід індивіда [25, с. 30]. Зважаючи на це, навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ основ підприємництва потребує певного досвіду та аналізу сучасного стану підприємницької активності в ресторанній галузі, професійного спілкування та творчої діяльності – це має спонукати викладачів до широкого застосування

активних методів. Тому методика формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у має бути логічною, опиратися на положення педагогічної психології, враховувати особливості майбутньої професійної діяльності учнів. Викладання інтегрованих предметів із використанням активного навчання не лише забезпечує творчо-пошуковий рівень навчально-пізнавальної діяльності, а й розвиває потребу майбутніх майстрів ресторанного обслуговування щодо самостійного отримання та поглиблення знань, вдосконалення вмінь, виховує ціннісне ставлення до навчання [317, с. 26].

Формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за розробленою методикою відбувається у кілька етапів: заохочувальний (має на меті розвиток мотивації учнів щодо набуття підприємницької компетентності); пізнавальний (реалізується під час вивчення спецкурсу); функціональний (спрямований на вироблення й закріплення підприємницьких умінь і навичок під час навчально-виробничої та виробничої практики).

Залежно від цілей навчання застосовуються відповідні *форми* організації навчальної діяльності учнів, які найбільш повно висвітлили автори «Професійної педагогіки» під редакцією С. Батишева і О. Новікова [299, с. 203–207]. Класифікацію форм навчання у ЗПТО за змістом організації діяльності учнів запропонувала В. Безрукова: форми теоретичного навчання (урок, консультація, семінар, лабораторно-практичне заняття, залік, іспит, додаткові заняття); форми практичного навчання (урок виробничого навчання, виробнича практика, випускний кваліфікаційний іспит); позаурочні форми професійної підготовки (навчальний цех, професійні гуртки, факультатив); форми самоосвіти (діяльність за інтересами, самостійне вивчення наук, мистецтва, виробництва, спостереження за довкіллям) [25]. Відповідно до цієї класифікації, методика формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування передбачає застосування таких основних форм навчання: теоретичні (урок, лекція, семінар, консультація, залік, іспит) і практичні (лабораторно-практичні заняття, самостійна домашня робота, екскурсії, урок

виробничого навчання, виробнича практика, випускний кваліфікаційний іспит), а також самоосвіта.

Зауважимо, що професійна підготовка фахівців у ВПУ, в тому числі майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, відбувається із застосуванням *дуальної системи*, яка комбінує теоретичне навчання в закладі освіти з виробничим навчанням на підприємстві [405]. Дуальне навчання (з нім. *Duales Studium* – подвійне навчання) – це форма здобуття освіти, в якій органічно поєднується навчання осіб на умовах партнерства двох основних його складових: теоретичної (власне навчальної), яку забезпечує заклад освіти, та прикладної (практичної), яка забезпечується підприємством (потенційним роботодавцем) [94, с. 139]. У Німеччині усі державні й приватні професійно-технічні училища (школи), готують кваліфікованих робітників за дуальною системою професійного навчання. Згідно з якою молодь після шкільного навчання декілька раз на тиждень повинна обов'язково відвідувати професійну школу та робочі навчальні місця. Завдяки цій системі німецька молодь, навчаючись у різних типах навчальних закладів може отримати робітничу кваліфікацію за однією із обраних професій. Наприклад, у державній школі *Brillat-Savarin-Schule* (Німеччина) ми дійшли висновку, що підготовка кваліфікованих робітників за робітничими професіями з харчових технологій («кондитер-технолог») та ресторанної гостинності («системне харчування», «фахівець з готельної справи», «фахівець ресторану») більше спрямована на засвоєння учнями професійних компетентностей, адже, перелік освітніх програм, що реалізуються в межах дуальної системи, визначають, з потреб економіки країни та соціальних партнерів. Тому дуальна освіта в Німеччині забезпечується, державною програмою, має бюджетне фінансування, реалізується на паритетних засадах із підприємствами [398].

Досліджуючи дуальну освіту в Німеччині, науковці дійшли висновку, що ця форма навчання є ефективним засобом професійної соціалізації молоді та основним джерелом формування майбутніх кваліфікованих фахівців, і завдяки тісному зв'язку зі сферою праці забезпечує оптимальний початок їхнього

трудового життя [38, с. 73]. У цьому контексті завдання ВПУ полягає в підвищенні загальноосвітнього рівня учнів, забезпеченні майбутніх фахівців відповідними теоретичними знаннями, виробленні вмінь, необхідних для їхньої подальшої професійної діяльності на підприємствах [217, с. 144]. Відповідно до нашого дослідження метою застосування дуальної системи є підготовка кваліфікованих майстрів ресторанного обслуговування, які володіють належним рівнем підприємницької компетентності для роботи в ресторанній галузі.

Однією з особливостей підготовки майбутніх фахівців у ВПУ за інтегрованою професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» є набагато більший обсяг практичних видів робіт порівняно з підготовкою за монопрофесіями. Значну частину навчального часу (83–77,5 %) відводиться на професійно-практичну підготовку, решта (17–22,5 %) – на теоретичні заняття в закладі освіти. Перевагою дуальної системи навчання є те, що майбутні майстри ресторанного обслуговування мають змогу опанувати професію в умовах реального ресторанного господарства, застосовуючи отримані у процесі професійно-теоретичної підготовки знання.

Безперечно, позитивно впливає на якість підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності використання елементів дуального навчання в рамках співробітництва з різними типами ЗРГ (ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering) тощо), вивчення інтегрованих предметів: «Основи трудового права», завданням якого є одержання учнями знань із Конституції України про права і свободу людини, основні трудові права та обов'язки працівників ЗРГ, види і межі матеріальної та юридичної відповідальності, визначення розміру й порядок покриття шкоди, заподіяної працівником; «Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства», метою якого є формування в учнів ВПУ знань із послуг, які надають ЗРГ, принципів розміщення мереж ЗРГ, правил роботи ЗРГ та їх структури, управління підприємством, правила і порядок складання меню та преїскурантів [343].

Очевидно, що така форма здобуття освіти зумовлює необхідність розроблення та впровадження у ВПУ інноваційних навчальних програм із профільних дисциплін. На цій основі в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування потрібно сформувати цілісне уявлення про ефективне обслуговування клієнтів у ЗРГ, особливості підприємницької діяльності в ресторанній галузі, торгівельних операцій у сфері послуг тощо.

Упровадження елементів дуальної форми навчання щодо професійної підготовки майбутніх фахівців з інтегрованої професії 5129 «Майстер змісту ресторанного обслуговування» у ВПУ передбачає: модернізацію змісту їхньої професійної підготовки у ВПУ та його оптимізацію на основі інтегрування професійних і підприємницьких знань; підвищення якості підготовки майстрів ресторанного обслуговування відповідно до вимог сучасної ресторанної галузі; зміцнення та вдосконалення практичної складової освітнього процесу зі збереженням достатнього рівня професійно-теоретичної підготовки; посилення ролі стейкхолдерів і фахових об'єднань у системі підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування під час формування змісту освітніх програм та оцінювання результатів навчання; підвищення рівня конкурентоздатності майстрів ресторанного обслуговування в умовах глобалізації та сприяння росту рівня зайнятості; скорочення періоду адаптації випускників ВПУ до професійного середовища; підвищення мотивації учнів щодо отримання цієї професії [297].

Отже, упровадження елементів дуальної системи у професійну підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності передбачає органічне поєднання її професійно-теоретичної складової, яка реалізується в закладі освіти, та професійно-практичної, яку забезпечує ЗРГ в умовах виробничого процесу. Така взаємодія професійної освіти із підприємствами і суб'єктами ринку праці є гостро затребуваною сучасним суспільством. Сутність соціального партнерства ВПУ і ЗРГ (роботодавців) полягає у спільній організації та проведенні навчально-виробничого процесу, розробленні навчально-методичної документації, здійсненні обґрунтованого впливу на модернізацію змісту професійної підготовки майбутніх фахівців для

ресторанної галузі; пошуку більш ефективних форм організації виробничого навчання та практики.

Аксіологічний підхід до підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає виховання гуманістичного типу особистості. Тому об'єктивна потреба переходу ВПУ на реалізацію дуальної освіти щодо професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування викликана й тим, що в її основу покладена ідея розвитку особистості, спрямована на підготовку фахівців не лише до конкретної професійної діяльності, а й на формування в них готовності до свідомого постійного накопичення професійних знань, набуття та вдосконалення поліфункціональних умінь і навичок, що забезпечить їхню подальшу професійну мобільність і прагнення особистості до самореалізації та самовдосконалення.

Організація професійно-практичної підготовки майстрів ресторанного обслуговування безпосередньо в закладах ресторанного господарства на таких засадах має низку переваг: майбутні фахівці не лише знайомляться з виробництвом у реальних умовах, а й вдосконалюють необхідні професійні вміння і навички на підприємствах; навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в умовах ЗРГ значно підвищує мотивацію щодо отримання професійних знань, вироблення умінь і набуття навичок, адже, їх якість тісно пов'язана з виконанням фахових обов'язків на робочому місці; можливість скоротити витрати системи ПТО на закупівлю й утримання дорогого новітнього виробничого обладнання; зацікавленість керівників ЗРГ у висококваліфікованих фахівцях для їхніх господарств; вплив досвідчених працівників ЗРГ і психологічної атмосфери виробничого середовища на формування та становлення особистості молодого фахівця, його орієнтації на конкретне підприємство. Окрім того, на передових підприємствах ресторанної галузі постійно оновлюються виробничі технології та використовується найновіше обладнання й устаткування, з яким мають змогу познайомитись і працювати майбутні майстри ресторанного обслуговування вже під час навчання у ВПУ.

Отже, використання елементів дуальної системи у професійній підготовці фахівців за інтегрованою професією «Майстер ресторанного обслуговування» дає змогу: підвищити престижність професії; забезпечити мобільність і конкурентоспроможність випускників ВПУ на ринку праці; долучити учнів і педагогічних працівників ВПУ до найсучасніших виробничих технологій і потужностей у ЗРГ; покращити рівень і збільшити діапазон взаємодії педагогічних працівників із роботодавцями в ресторанній галузі; підвищити якість професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування шляхом оптимізації її форм і змісту.

Форми навчання перебувають у діалектичному взаємозв'язку з методами навчання, які наповнюють їх внутрішнім сенсом. «Про правильний добір методу навчання свідчить характер діяльності та взаємовідносин педагога й учнів, глибина і міцність набутих ними знань, навичок, умінь і також те, якою мірою він викликає пізнавальну, емоційну і практичну активність учнів та формує в них мотивацію учіння» [393, с. 325]. Рівень засвоєння майбутніми майстрами ресторанного обслуговування професійно значущих знань, умінь і навичок із підприємницької діяльності суттєво залежить від методів навчання. Тому для їхньої професійної підготовки необхідно добирати методи, які активно стимулювали б пізнавальну діяльність і формували підприємницьку компетентність під час теоретичного та виробничого навчання.

Методи навчання є основою та стрижнем освітнього процесу, що пов'язує запроектовану мету і кінцевий результат. На думку І. Підласого, «без методів неможливо досягти поставленої мети, реалізувати намічений зміст, наповнити навчання пізнавальною діяльністю». Їх роль у системі «мета – зміст – методи – форми – засоби навчання» є визначальною [279, с. 470].

Значущість методів навчання у професійній освіті відображається в їх функціях: навчальній (досягається мета професійного навчання), розвивальній (зумовлює темпи професійного розвитку учнів), виховній (забезпечує становлення особистості як суб'єкта професійної діяльності), спонукальній (підвищує мотивацію щодо отримання обраної професії, вдосконалення в ній, стимулює

пізнавальну діяльність) і контрольнo-корекційній (віддзеркалює діагностику ходу і результатів процесу професійної підготовки майбутніх фахівців і, за необхідності, вносить до нього зміни) [319, с. 237].

Вивчення стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності засвідчує, що реалізація нового змісту навчання не може ефективно здійснюватися за допомогою лише традиційних методів. Сьогодні значно зріс обсяг необхідних знань і вмінь, і за допомогою традиційних засобів викладання вже неможливо підготувати висококваліфікованого фахівця для сучасного ЗРГ з належним рівнем підприємницької компетентності. Тому важливу роль у цьому відіграють активні методи навчання, застосування яких робить освітній процес більш привабливим, спонукає до реалізації ідеї всебічного розвитку, підвищує ефективність педагогічної взаємодії.

Успішність професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності залежить від їхньої активності, зацікавленості, творчості, ступеня їхньої самостійності у прагненні й бажанні отримати високий рівень професійної кваліфікації. Тому суттєву увагу під час їхньої професійної підготовки потрібно надавати методам навчання, активність яких «спричинюється їхньою проблемізацією, структурним наповненням прийомів логічного мислення (аналіз, синтез, порівняння, підсумування, узагальнення, систематизація, індукція, дедукція, аналогія) і посилюється внутрішнім коефіцієнтом активності» [331, с. 96].

Реалізацію та застосування активних методів навчання в закладах освіти досліджували О. Добротвор [98], О. Кучерук [192], А. Панфілова [261], Л. Ткач [358] та ін. Ефективність використання активних методів під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності детермінована їх систематичним і послідовним упровадженням як на теоретичних заняттях, так і під час практичної підготовки. Ці методи дають можливість інтенсивно викладати матеріал, здійснювати постійний самоконтроль, відрізняються діалогічністю та проблемністю.

Поява проблемних стратегій і мультимедійних технологій дає змогу учням у більш короткий термін і з меншими зусиллями опанувати необхідні знання і вміння «за рахунок свідомого виховання здібностей і свідомого формування необхідних діяльностей» [384, с. 43] та досягти високих результатів під час оволодіння обраною професією.

Для досягнення практичних освітніх результатів під час формування підприємницької компетентності у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування найбільш ефективними вважаємо *інтерактивні методи* навчання. Вони мають на меті створення комфортних умов навчання, за яких кожний учень відчуває свою успішність, інтелектуальну спроможність, де учень і викладач є рівноправними й рівнозначними учасниками освітнього процесу.

У межах реалізації контекстного підходу до професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, який передбачає поєднання теоретичної підготовки із практикою застосування знань у змодельованих ситуаціях, наближених до предметного і соціального контекстів фахової діяльності, серед інтерактивних методів вважаємо за доцільне приділити особливу увагу *кейс-методу*. Його суть полягає в тому, що учням пропонується усвідомити реальну професійну ситуацію, опис якої відображає не лише певну практичну проблему, а й актуалізує комплекс знань, які необхідно засвоїти з метою її розв'язання. З методичної точки зору кейс – це спеціально підготовлений навчальний матеріал, що містить структурований опис ситуацій, запозичених із реальної практики [45].

Історія кейсів сягає корінням у XVII ст., коли теологи для навчання використовували й аналізували реальні життєві ситуації. Уперше активне застосування кейс-методу відбувалося у 1909–1919 рр. під час викладання управлінських дисциплін у Гарвардській бізнес-школі: учням-практикам пропонували викласти певну ситуацію (проблему), а потім проаналізувати її та надати відповідні рекомендації. В Україні цей метод започатковано у другій половині 90-х років XX ст. як пізнавальну акселерацію у процесі вивчення природничих наук.

Проблему використання кейсів в освітньому процесі досліджували українські та зарубіжні науковці І. Андрощук [8], В. Давиденко [91], Л. Канищенко [379], Е. Михайлова [228], Т. Пащенко [265], Ю. Сурмін [350] та ін. Методика застосування кейсів розроблена англійськими науковцями М. Шевером, Ф. Едейем та К. Єйтсом [397]. На думку О. Смолянінової, кейс необхідно розглядати не просто як правдивий опис подій, а як єдиний інформаційний комплекс, що дає змогу повністю зрозуміти ситуацію [341]. Т. Кошманова стверджує, що робота з кейсом сприяє розвитку в майбутніх фахівців критичної рефлексії, навчає їх осмислювати проблеми, знаходити оптимальні шляхи їх вирішення та реалізувати їх на практиці [177, с. 22].

Сучасний стан та тенденції розвитку новітніх ЗРГ диктують нові вимоги до організації освітнього процесу у ВПУ, які не можуть ґрунтуватися лише на репродуктивних методах навчання. Тому сучасний підхід щодо професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності має орієнтуватися на педагогічні інновації, зумовлені особливостями динаміки розвитку життя й діяльності, специфікою різних освітніх технологій і потребами особистості [283, с. 53].

Сьогодні випускнику ВПУ будь-якої професії, більше, ніж будь-коли, потрібно вміти вирішувати складні нестандартні завдання, критично оцінювати обставини і, відповідно до ситуації, приймати рішення на основі аналізу інформації. Розвиток пізнавальних, творчих навичок і вмінь, що потребують самостійного конструювання знань та орієнтації в інформаційному просторі, лежить в основі інноваційних технологій навчання. На нашу думку, використання методу кейс-стаді у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності є найбільш ефективним, оскільки стимулює в них формування таких якостей як: комунікабельність, лідерство, вміння аналізувати великий обсяг неупорядкованої інформації в умовах дефіциту часу, оперативно ухвалювати обґрунтовані рішення, вміння налагоджувати зв'язки, здатність діяти в умовах невизначеності тощо.

Як уже зазначалося, кейс-метод активно застосовується в країнах з розвиненими освітніми системами ще з минулого століття, але для українських закладів освіти ця технологія є ще досить новою. На думку І. Каньковського, для підвищення ефективності професійної підготовки необхідні дві обставини: актуальний кейс і чітка методика його використання в освітньому процесі [149, с. 341]. Під час вибору кейсів слід враховувати, що вони мають моделювати життєву ситуацію як сукупність чинників та обов'язків, що описують конкретні, реальні обставини [390, с. 38–39].

Головне призначення кейсів – навчити майбутніх фахівців ресторанного господарства аналітично та творчо мислити, формулювати питання, аргументувати відповіді, робити власні висновки, відстоювати свою думку, а також розвивати здатність опрацьовувати різні виробничі проблеми і знаходити оптимальні способи їх вирішення.

Застосування кейс-методу в підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності спрямоване на активну стимуляцію їхнього інтелектуального, творчого і професійного потенціалу. Це пов'язано з тим, що кейси передбачають розбір конкретних ситуацій, застосування «мозкового штурму» в межах малої групи, публічні виступи з обґрунтуванням і захистом запропонованого рішення, контрольне опитування учасників на предмет знання фактів кейсу, що розбирається [391]. Упровадження кейс-методу в підготовку майстрів ресторанного обслуговування» у ВПУ сприяє: набуттю навичок і використанню професійно-теоретичного матеріалу для аналізу практичних проблем; формуванню навичок оцінювання ситуації, вибору та організації пошуку основної інформації та вмінь самостійно ухвалювати рішення; виробленню вмінь формулювати питання і запити, розробляти багатоваріантні підходи до реалізації плану дій; вдосконаленню навичок і прийомів всебічного аналізу ситуацій, прогнозування способів їх розвитку; розвитку вмінь і навичок конструктивної критики.

Застосування кейс-методу має значний виховний потенціал щодо формування підприємницької компетентності в майбутніх майстрів ресторанного

обслуговування. Зокрема дослідниками доведений його вплив на: розвиток креативності, впевненості в собі, вольових якостей, цілеспрямованості майбутніх фахівців; вироблення в них готовності брати на себе відповідальність за результати власних дій, аналізу ситуації й роботу всієї групи, навичок роботи в групі та комунікативної культури; формування соціально активної життєво компетентної особистості, здатної до саморозвитку, самовдосконалення і самореалізації у професійній діяльності [391].

Використання кейсів під час вивчення інтегрованих предметів професійно-теоретичного циклу забезпечує формування підприємницької компетентності, майбутні майстри ресторанного обслуговування навчаються аналізувати запропоновані виробничі ситуації різного напрямку (торгівля, обслуговування, підприємництво тощо), з'ясувати сутність проблеми, пропонувати можливі варіанти її вирішення та вибирати оптимальний. Отже, *кейси мають ґрунтуватися на реальному фактичному матеріалі* або ж бути максимально *наближеними до реалій професійної діяльності*. Кожен майбутній фахівець має запропонувати свій варіант вирішення ситуації, опираючись на особисті знання, практичний досвід та власну інтуїцію.

До кейсів, що активізують освітній процес у ВПУ під час вивчення професійно-теоретичних інтегрованих предметів відносимо методи ситуаційного аналізу, ситуаційно-рольових ігор, візуалізації та метод пазлів.

Сутність *методу ситуаційного аналізу* [86, с. 48] полягає в тому, що майбутнім майстрам ресторанного обслуговування пропонується конкретна ситуація і завдання, що вимагає її вирішення. Наприклад, під час вивчення теми «Організація виробництва і планування діяльності ЗРГ» з курсу «Основи галузевої економіки» майбутнім фахівцям ресторанної справи пропонується кейс, де потрібно скласти бюджет для ЗРГ, здійснити пошук альтернативних варіантів щодо його складання. Учням ставляться проблемні питання типу: «Як можна збалансувати бюджет вашого виробничого підприємства. Що потрібно зробити, ваші подальші дії?»; «Яку продукцію випускати, які можна використовувати додаткові джерела доходів для ЗРГ?»; «Що станеться, якщо витрати будуть

більшими за реальні доходи підприємства, і як у цьому разі діяти? Які шляхи вирішення такої ситуації?». Приклад кейсу такого типу подано в Додатку Д 1.

На наш погляд, застосування методу аналізу ситуацій спонукає учнів, спираючись на отримані професійно-теоретичні знання, аналізувати проблему і самостійно шукати оптимальні способи її вирішення.

Метод ситуаційно-рольових ігор допомагає створити у вигляді інсценування правдиву історичну, правову, соціально-психологічну ситуацію та дає можливість учням ВПУ проаналізувати й оцінити вчинки й поведінку учасників гри. Під час вивчення дисципліни «Основи підприємницького успіху» майбутнім майстрам ресторанного обслуговування пропонується розв'язання такого завдання: «Ресторатори та власники ЗРГ нашого міста зустрілися на бізнес-конференції з метою обміну досвідом із проблеми зростання прибутку сучасних ЗРГ». Учні мають усвідомити сутність проблеми і знайти способи її вирішення, обґрунтувати своє бачення ситуації, аргументувати свою думку.

Наповнення кейсів професійно-рольовим змістом підвищує інтерес учнів до вивчення теми або певного питання, значною мірою впливає на їхню мотивацію до подальшого активного засвоєння нового матеріалу.

Метод візуалізації. Його сутність полягає в тому, що майбутнім майстрам ресторанного обслуговування пропонується «перенестися» в реальну проблемну ситуацію, яка є типовою для майбутньої професійної діяльності. При цьому візуалізація виконує кілька педагогічних функцій: демонстрація реальної виробничої ситуації, методична ілюстрація її вирішення [157, с. 28].

З метою підвищення мотивації учнів на уроках теоретичного навчання доцільно використовувати проблемні завдання. Наприклад, під час вивчення теми «Організація виробництва та його структура» з дисципліни «Основи галузевої економіки» учням пропонується ситуація: «ЗРГ запропонував спортсменам з різних країн замовити меню з окремими позиціями або «стандартний продукт – шведський стіл». Що може запропонувати ЗРГ, як буде планувати свою цінову політику, щоб усі спортсмени за встановлену ціну отримали стільки, скільки вони хочуть обрати в меню». Завдання полягає в тому, чи доцільно буде пропонувати

всім різноманітні продукти харчування, чи відповідно встановлювати різні ціни для різних груп спортсменів? У процесі обговорення ситуації педагог звертає увагу на те, що під час складання меню потрібно враховувати перелік пунктів для складання меню, особливості раціонального харчування, включаючи ціни.

Отже, такий варіант кейсу робить вивчення теми цікавішим, що значно збільшує мотивацію учнів до подальшого засвоєння нового матеріалу. Приклад кейсу такого типу подано в Додатку Д 2.

Метод пазлів має на меті формування уваги, зосередженості, вміння збирати, аналізувати і використовувати одержану інформацію. Основним його елементом є пазл (англ. Puzzle – загадка, головоломка) – відома дитяча гра, що передбачає збирання картинок з нерівних частин [338]. Виконання завдань за цим методом побудовано на основі гри. Так, наприклад, на уроці з узагальнення теми «Підготовка торгового залу до обслуговування» майбутні фахівці розбиваються на групи, кожна одержує конверт із пазлами, які потрібно зібрати. Тематикою може бути сервірування столу для різних подій (ділова вечеря, фуршет, обід), правильний підбір столового приладдя (приборів) для вживання різних продуктів (риби, десерту, м'яса). Якщо протягом вивчення навчальної дисципліни такий підхід застосовується багаторазово, то в учнів виробляється стійка навичка швидкого вирішення практичних завдань різного ступеня складності.

Використання кейс-методу у професійній підготовці майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності не лише забезпечує високу ефективність освітнього процесу, а й стимулює індивідуальну активність учнів, сприяє розвитку в них позитивної мотивації до навчання, формує необхідні професійні та підприємницькі компетенції, а також дає змогу самовдосконалюватись усім учасникам освітнього процесу. Отже, застосування кейсів під час вивчення інтегрованих професійно-теоретичних предметів у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності оптимізує освітній процес, сприяє активізації пізнавальної діяльності учнів через підвищення вмотивованості до одержання професії, пов'язаної з підприємництвом. Також розв'язання майбутніми

фахівцями ЗРГ кейсів забезпечує розвиток професійно важливих особистісних якостей та послідовне цілеспрямоване формування підприємницької компетентності, що дає змогу розкрити кожного як творчу особистість, здатну до продуктивної практичної діяльності у галузі ресторанного господарства.

Застосування кейс-методу у ВПУ для підготовки майбутніх фахівців для ЗРГ не вирішують усіх проблем сьогодення. Тому, використовуючи цей метод у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, найбільшого ефекту можна досягти, поєднуючи його з традиційними методами навчання (розповідь, бесіда, лекція, наочні методи навчання тощо), коли вони доповнюють один одного.

Останнім часом освітня практика все більше опирається на *інформаційно-комунікаційні технології (ІКТ)*. Їх упровадження дає змогу майбутнім майстрам ресторанного обслуговування отримати практико орієнтовані знання з інтегрованих професійно-теоретичних предметів, виробити вміння щодо аналізу фінансових показників у ресторанному господарстві, моделювання різноманітних життєвих і виробничих ситуацій, які можуть виникати у ЗРГ, та мотивувати майбутніх фахівців до саморозвитку в їхній професійній діяльності.

Сучасні заклади ресторанного господарства використовують специфічні ІКТ. Для того, щоб на високому рівні виконувати професійні функції у ресторанній галузі, випускник ВПУ має бути обізнаний не лише з новітніми формами ведення ресторанного бізнесу, а й із новими, більш продуктивними формами обслуговування клієнтів, зокрема, володіти вміннями здійснювати контроль за рухом товарно-матеріальних цінностей і коштів закладу, мінімізувати пов'язані з виробничим процесом витрати, забезпечити привабливу для відвідувачів закладу атмосферу, впроваджувати дисконтну систему для постійних клієнтів тощо [99, с. 121–122]. Це можливо лише за умов широкого використання в освітньому процесі ІКТ, які максимально адаптовані до специфіки діяльності ресторанного господарства.

Під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності застосовують різноманітні

ІКТ, за допомогою яких учні можуть навчитися управління та контролю в ЗРГ, а також організації цього процесу. Наприклад, вивчення програм R-Keeper V7, «1С:Підприємство 8. Ресторан», «1С-Парус», «АСТОР: Ресторан 4.0 Проф», система «XPOS», Openbravo POS, Програмний комплекс «Фуршет», «IikoChain», «UNISYSTEM Ресторан», «X-КАФЕ», «Microinvest Склад Pro», SKYservice POS та ін. дає змогу майбутнім майстрам ресторанного обслуговування отримати практичні навички, які сприяють ефективному та швидкому забезпеченню управління постачанням і продажами, планування закупок і торгівлі, керівництва складськими господарствами, відносинами з відвідувачами, аналізу товарообігу, цінової політики, моніторингу ефективності діяльності. Зазвичай, ці програми виконують розрахунок продукції, що випускається, з визначенням собівартості та обліком приготовлених раніше страв чи напівфабрикатів [322, с. 16–23, 36–37]. Коротку характеристику програмного забезпечення, яке використовується в сучасних ЗРГ, подано в Додатку Ж.

Опановуючи адаптовані до діяльності ЗРГ комп'ютерні програми, майбутні майстри ресторанного обслуговування на основі необхідних знань виробляють практичні навички калькулювання, роботи із системою лояльності для постійних клієнтів і касовою системою обліку продажу товарів, засвоюють принципи роботи у комп'ютерній мережі, об'єднаній однією базою тощо. Сучасному поколінню імponує використання планшетів, інтерфейсів із подальшою перспективою своєї діяльності на сенсорних екранах та інших новинках у програмному забезпеченні. Тому вивчення новітніх комп'ютерних програм майстрами ресторанного обслуговування супроводжується високою зацікавленістю, що посилює мотивацію до оволодіння цим фахом [99, с. 122].

Навчаючись у ВПУ за інтегрованою професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування», учні потребують більше практики, аніж теорії. На жаль, вітчизняні ЗПТО не завжди забезпечені відповідною матеріально-технічною базою, на відміну від новітніх ЗРГ, які отримують фінансування зі сфери бізнесу. Застосування дуальної форми навчання дає змогу навчити майбутніх фахівців цього профілю користуватися сучасними комп'ютерними програмами,

адаптованими до специфіки діяльності ресторанного господарства. Вона корисна як для ВПУ, так і для сучасних ЗРГ, адже ресторани господарства отримують кваліфікованих робітників, підготовлених відповідно до сучасних вимог галузі, а учні ВПУ – корисну виробничу практику, яка сприятиме підвищенню їхньої конкурентоздатності й гарантує подальше працевлаштування.

Активне застосування ІКТ у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ дає змогу активізувати їхню навчальну діяльність і підвищити ефективність формування потребнісно-ціннісного, мотиваційного, когнітивного та діяльнісно-проектного компонентів підприємницької компетентності через елементи дистанційного навчання та інструментальні засоби універсального характеру.

Також важливо відзначити, що використання ІКТ вирішує проблеми перевантаження не лише учнів, а й педагогів. Зокрема, для розвитку когнітивних якостей майбутніх фахівців ресторанної галузі доцільно використовувати різні інформаційно-пошукові системи Інтернет, on-line перекладачі, електронні словники та енциклопедії, електронні підручники з дисциплін професійно-теоретичної підготовки. Для піднесення своїх ділових якостей майбутні майстри ресторанного обслуговування мають використовувати офісні програми (Excel, Word, PowerPoint тощо), які застосовують переважно для виконання різних письмових завдань і розрахункових робіт, а саме: написання рефератів, оформлення творчих робіт, створення комп'ютерних презентацій, наочних ілюстрацій, розрахунків режимів технологічних процесів тощо.

Цілеспрямоване використання програмних засобів сприяє розширенню освітнього середовища ВПУ і переведенню на новий рівень продуктивної пошуково-дослідницької та творчої діяльності учнів. Програмне забезпечення контролювального та тренувального призначення дає низку переваг порівняно із традиційним проведенням контролю. Загалом, інформатизація освітнього процесу, зокрема його контролювальної складової, забезпечує об'єктивність оцінювання, його незалежність від суб'єктивності викладачів.

Як зазначає А. Литвин, педагог професійно-теоретичного навчання сьогодні частково звільняється від деяких функцій, зокрема підготовчих і контролювальних, оскільки це ефективно виконують комп'ютерні програми. Також полегшується процес викладення навчальної інформації, демонстрації процесів і явищ, які спрощує використання ІКТ. Проте роль викладача залишається провідною, причому вона ще більше ускладнюється, адже він добирає навчальний матеріал, розробляє структуру й алгоритм взаємодії учнів з комп'ютерними засобами, керує їхніми індивідуальними діями тощо. Безперечно, зміст викладацької діяльності видозмінюється і важливою стає ІКТ-компетентність викладача та його зацікавленість у використанні електронних освітніх ресурсів, що «потребує постійного оновлення знань, професійного зростання, вдосконалення методичних компетенцій» [200, с. 69–70]. Кожен сучасний викладач ВПУ має вміти працювати з ІКТ, самостійно комбінувати теоретичні відомості з наочними зображеннями, створювати комп'ютерні тести та інші завдання, щоб провести заняття на належному науково-методичному рівні.

Отже, використання комп'ютера як засобу навчання у ВПУ дає змогу реалізувати програмоване та проблемне навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, а саме: унаочнити навчальний процес, моделюючи професійні ситуації та процеси, типові для ЗРГ; підвищити інтерес і загальну мотивацію до навчання майбутніх фахівців ресторанної справи, використовуючи нові методи роботи; активізувати пізнавальну діяльність учнів за допомогою різноманітним привабливих форм подачі інформації; індивідуалізувати навчання – кожен учень працює в режимі, який його задовольняє; розширити доступ майбутніх фахівців ЗРГ до банків інформації, щоб оперативно отримувати необхідні дані з професійної діяльності в достатньому обсязі; забезпечити об'єктивність перевірки й оцінювання знань, умінь та навичок учнів.

Для оволодіння будь-якої професією на високому рівні недостатньою є робота лише під час навчальних занять. Освітні системи, в яких передбачена змістовна самостійна робота, вважаються найефективнішими, адже, самоосвіта забезпечує особистісний і професійний розвиток майбутніх фахівців, мотивує їх

до досягнення професійних і життєвих цілей і дозволяє отримувати задоволення від професійної діяльності.

З огляду на це, значну роль у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності відіграє *метод самостійного навчання*. Він спрямований на самостійне засвоєння та систематизацію знань, умінь і навичок, передбачених Державним стандартом професійно-технічної освіти, нормативно-правовими і технологічними документами ЗРГ щодо технології приготування страв, напівфабрикатів і виробів, способів і методів сервірування, варіантів оформлення та подання страв, проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів, ліцензування певних видів господарської діяльності, основних санітарних вимог тощо. У сучасній професійній освіті метод самостійного навчання вважається одним із основних, та є складовою інших методів навчання та необхідною передумовою їх дидактичного взаємозв'язку [393, с. 344].

До методів самоосвіти належать насамперед такі, що розвивають рефлексивні якості особистості: самоспостереження, самоаналіз, самотестування, самоконтроль, саморегуляція [23, с. 18]. Крім того, важливе значення мають аналіз та узагальнення власної навчальної й навчально-виробничої діяльності, спостереження за роботою працівників ЗРГ, вдосконалення знань і вмінь щодо роботи з ІКТ, самостійна робота з літературою та іншими інформаційними джерелами, в тому числі з електронними виданнями тощо. Ефективним видом самоосвіти є самостійний пошук інформації в мережі Інтернет в інтерактивних періодичних виданнях, розповсюджених у комп'ютерній мережі, в тому числі іноземними мовами. Як свідчать дослідження Р. Гуревича та М. Кадемії, це допомагає майбутнім фахівцям ЗРГ, насамперед, в напрацюванні фахового (професійного) словникового запасу, виробленні правильної вимови, розумінні специфіки і конструкції побудови речень іноземною мовою [89, с. 204–218].

Отже, застосування методу самоосвіти відіграє значну роль у професійній підготовці майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, зокрема у становленні особистості майбутнього фахівця сучасного

ЗРГ, оскільки він сприяє його постійному інтелектуальному розвитку, підвищенню рівня його особистісної та професійної діяльності завдяки вдосконаленню цілісного процесу формування підприємницької компетентності на основі аналізу та синтезу навчальної інформації, логічного мислення, позитивного ставлення до своєї професійної діяльності та саморозвитку як її суб'єкта.

Упровадження запропонованої методики в освітній процес ВПУ забезпечує реалізацію обґрунтованих педагогічних умов, що сприяє підвищенню якості професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності

Обґрунтовані педагогічні умови і методика формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування дають змогу розробити модель реалізації цього процесу у ВПУ, яка розглянута в наступному підрозділі.

2.3. Модель професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності

Характерною ознакою сучасних науково-педагогічних досліджень з модернізації освітньої галузі є використання методу моделювання, який визнають найбільш адекватним методом вивчення реально існуючих предметів і явищ, конструювання нових об'єктів для визначення або поліпшення їх характеристик, раціоналізації способів їх побудови, управління ними тощо [366, с. 382]. Тому з метою системного відтворення процесу підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності використано метод теоретичного моделювання. Науковим результатом його застосування вважаємо модель – знакову систему, яка відображає провідні атрибути й характеристики (ознаки, принципи внутрішньої організації або функціонування) оригінальних явищ і процесів [72].

В енциклопедичній літературі метод моделювання визначається як: діяльність з метою перенесення знань, отриманих під час дослідження зразка, на його прототип з використанням методів подібності й аналогії [365, с. 338];

дослідження певних явищ, процесів або систем об'єктів шляхом побудови і вивчення їх моделей; використання моделей для визначення або уточнення характеристик і раціоналізації способів побудови заново конструйованих об'єктів [266, с. 323]. Застосування методу теоретичного моделювання в педагогічному пошуку дає змогу виокремити етапи освітнього процесу та здійснити їх поелементний аналіз для отримання нових відомостей про об'єкт дослідження.

Теоретичним підґрунтям розроблення моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності слугують дослідження про особливості, можливості й умови використання цього методу в теоретичному та практичному досягненні педагогічної дійсності, а саме: наукові праці про суть і методику моделювання як методу дослідження В. Безпалька [31], В. Краєвського [181], Є. Лодатка [204], В. Штоффа [383] та ін.; праці про онтологічні, гносеологічні та логічні аспекти моделювання Т. Афанасьєвої [16], В. Болотова [39] та ін.; положення про моделювання педагогічних систем В. Курила [191], В. Лукашевича [210], професійної освіти О. Мещанінова [225], розвитку підприємницьких якостей майбутніх фахівців Г. Матукова [221], а також підготовки учнів ЗП(ПТ)О до підприємницької діяльності Л. Капченка [150].

Створення моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності потребує передусім з'ясування сутності поняття «модель». До наукового обігу поняття «модель» увів німецький філософ і математик Г. Лейбніц у XVII ст., характеризуючи її як форму отримання знань про навколишній світ, інформаційний еквівалент об'єкта, конструйованого з певною практичною метою [241, с. 516].

Аналіз наукової літератури свідчить, що поняття «модель» є багатоаспектним і розглядається в широкому й вузькому значеннях: у широкому значенні – як система, що мисленнево уявляється, матеріально реалізується і, відображаючи або відтворюючи об'єкт дослідження, здатна його замінити; у вузькому – як зображення явища за допомогою іншого, більш вивченого, яке

легше зрозуміти, як спрощену теорію, що дає змогу вивчати взаємозв'язки між різними індикаторами в суспільстві, як схему, графік будь-якого об'єкта [150].

У довідкових джерелах модель (від англ. model, франц. modele, лат. modulus – міра, зразок, норма) визначається як: уявна або матеріально-реалізована система, яка відображає або відтворює об'єкт дослідження (природний чи соціальний) і здатна змінювати його так, щоб її вивчення дало нову інформацію стосовно цього об'єкта [111, с. 516]; уявний чи умовний (зображення, опис, схема й т. ін.) образ якого-небудь об'єкта, процесу або явища, що використовується як його «представник» [52, с. 683]; заміник, який у визначених умовах може замінити об'єкт-оригінал, відтворюючи властивості, що цікавлять і характеризують оригінал [247, с. 435]; уявна чи матеріально втілена система, що відтворює об'єкт дослідження та здатна замінити його таким чином, що й сама стає джерелом нової дослідницької інформації [176].

Дослідники моделювання в педагогіці розглядають модель як: штучно створений об'єкт у вигляді схеми, фізичних конструкцій, знакових форм і формул, який є подібним до досліджуваного об'єкта чи явища та відображає і відтворює в простішому вигляді структуру, властивості, взаємозв'язки та стосунки між елементами цього об'єкта (О. Дахін [92, с. 13]); засіб, за допомогою якого можна побачити структуру досліджуваного об'єкта чи процесу, чинники, що впливають на нього, виявити тенденції розвитку, на основі цього вносити зміни у структуру та умови її функціонування, прогнозувати можливості і наслідки нововведень (В. Загвязинський [114]); штучно створений зразок у вигляді схеми, конструкцій, знакових форм чи формул, подібний до досліджуваного об'єкта (чи явища), відображає й відтворює в простому вигляді структуру, властивості, взаємозв'язки та відношення між елементами цього об'єкта (І. Зязюн [137, с. 5–6]); уявну схему, що відтворює, імітує, відображає внутрішню організацію та функціонування, певні властивості, ознаки й характеристики навчального процесу (Т. Фурман [368, с. 230]); уявлення об'єкта, системи або ідеї в формі, яка відрізняється від самої цілісності та може слугувати для пояснення й кращого розуміння об'єкта, або для передбачення і відтворення

характеристик, що визначають його поведінку (Р. Шеннон [408]); уявно розроблену та матеріально реалізовану система, пов'язану з об'єктом пізнання за законом аналогії, вивчення якої надає нову інформацію про досліджуваний об'єкт (В. Штофф [381, с. 19]).

Зокрема, В. Штофф розглядає модель як кінцеву систему або кінцевий об'єкт, що існує в реальності або уяві. Спроектуювавши ці ідеї на потреби теоретичної педагогіки, А. Реан визначив такі особливості моделі: здатність відображати об'єкт дослідження, системність або можливість уявити певну систему ідеально або матеріально; здатність заміщати об'єкт дослідження або надавати нову інформацію про об'єкт дослідження [310]. Завдання моделі, на думку О. Дахіна, полягає в допомозі під час побудови навчальних планів і програм, пошуку оптимальних способів організації навчання, управління освітнім процесом, визначенні критеріїв ефективності педагогічних технологій, видів і способів контролю, оцінювання тощо [92, с. 13].

На переконання А. Ашерова [17], визначальними орієнтирами в розробленні будь-яких педагогічних моделей є: процес підготовки фахівця, його навчально-пізнавальна і майбутня професійна діяльність. У зв'язку з цим модель має містити суб'єктний і професійний складники, які сприятимуть підготовці кваліфікованого робітника певного рівня та профілю, конкурентоспроможного на ринку праці, який вільно володіє обраним фахом й орієнтується в суміжних сферах діяльності, здатного до ефективної праці з обраної професії на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного зростання, соціальної та професійної мобільності [175, с. 59].

Деякі науковці (А. Савельєв [321], О. Семенов [324], Н. Тализіна [354]) на основі результатів дослідження теоретичних основ моделювання виділяють такі поняття: модель професійної діяльності фахівця (опис видів діяльності, функцій, завдань і способів їх вирішення тощо); модель фахівця (сукупність особистісних і професійних якостей, які необхідні для успішного виконання діяльності); модель підготовки фахівця (відображення сукупності всіх педагогічних умов підготовки). Зокрема, О. Семенов наголошує на тому, що «модель фахівця» включає модель

підготовки (реалізацію цілей і завдань професійної освіти) і модель діяльності, тобто конкретну професійну сферу (мету, предмет, засоби, способи діяльності, аналіз професійних функцій, труднощів і помилок, перспективи цієї галузі, створення і розвиток нових технологій, засобів і об'єктів діяльності) [324, с. 121].

Одним із завдань нашого дослідження є побудова моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Для його вирішення враховуємо рекомендації С. Гончаренка, який зазначає: «спроєктувати модель – це означає зімітувати дійсні властивості системи шляхом створення спеціальних аналогів та їх дослідження. У моделі зазвичай відображають мету, завдання, наукові підходи та принципи організації і функціонування системи, компоненти та взаємозв'язки між ними» [72, с. 34]. На думку Н. Ничкало, моделювання передбачає єдність мети, завдань, функцій, різноманітних видів діяльності, організаційних форм, критеріїв функціонування як системи в цілому, так і окремих її підсистем [244].

Отже, сутність моделювання полягає в розробленні та створенні формальної моделі освітнього процесу або його складників, що відображає основні ідеї, методи, форми, засоби, прийоми й технологічні рішення, які в подальшому підлягають експериментальному вивченню в умовах педагогічного процесу [231, с. 80].

Зважаючи на складність педагогічної реальності, жодна модель не може бути цілком адекватною модельованому феномену та відтворювати досліджуваний об'єкт. Тому під час розроблення моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності необхідно визначити, які елементи, властивості, залежності можуть і мають бути в ній відображені. Тут важливо підкреслити, що модель немає самостійного значення у процесі дослідження, вона є лише засобом пізнання іншого об'єкта (процесу). Тобто, знання, отримані щодо моделі, потрібно інтерпретувати, «переносити» за допомогою спеціальних процедур на змодельований об'єкт (процес) і трансформувати в знання про цей об'єкт (процес) [66, с. 21].

Модель будь-якого виду буде успішною, якщо демонструватиме поведінку, подібну до поведінки оригіналу й виконуватиме аналогічні функції, вивчатиме поведінку структури моделі та становитиме підґрунтя для визначення нових особливостей і якостей оригіналу, відсутніх у наявному фактичному матеріалі. О. Землянська розглядає моделювання як поетапний процес, а саме: на основі фактів, гіпотез, теорій формується модель системи (евристичний етап); під час експерименту досліджуються істотні ознаки об'єкта, робляться висновки (когнітивний етап); отримані висновки переносяться на прототип моделі для перевірки їхньої істинності (прагматичний етап); переосмислення моделі на підставі результатів перевірки (пояснювальний етап) [131, с. 38].

Дієздатність новоствореної моделі, її відповідність цілям, призначенню забезпечується дотриманням таких вимог: достатня узгодженість моделі із середовищем, що, з одного боку, гарантує включення моделі в середовище майбутнього функціонування в якості його складової, а з іншого – пристосовує середовище до вимог моделі майбутньої системи; простота моделі для доступності сприйняття та розуміння, зручності використання кожним учасником процесу її реалізації; адекватність моделі, що виявляється в її повноті, точності та істинності, достатньо виражених для досягнення поставлених цілей відповідно до сформульованих критеріїв [251, с. 45–47].

У наукових розвідках моделі можуть презентувати у формі багатогранних складних конструкцій. Це дозволяє реалізувати їх гносеологічні функції: ілюстративну (наочне відображення досліджуваного явища, його внутрішньої будови, властивостей); пояснювальну (допомагає глибше зрозуміти пізнаваний об'єкт, сформулювати про нього більш чіткі уявлення); евристичну (спрямована на відкриття нових аспектів досліджуваного фрагмента соціальної дійсності); критеріальну (постає як зразок-мірило для порівняльного аналізу й оцінювання окремих властивостей частини або всього досліджуваного об'єкта); прогностичну (пов'язана з отриманням інформації-прогнозу про подальше функціонування та розвиток досліджуваного явища); перетворювальну (сприяє вибору оптимальних способів перетворення соціальних об'єктів) [210, с. 28–30].

У педагогічній науці метод моделювання застосовують з метою: поліпшення планування освітнього процесу; оптимізації змісту і структури навчального матеріалу; управління освітнім процесом і пізнавальною діяльністю; діагностики, прогнозування та проектування навчання [279, с. 67].

Враховуючи специфіку педагогічних досліджень, виділяють структурні, функціональні та змішані моделі. Структурні моделі імітують внутрішню організацію досліджуваного об'єкта (процесу), а функціональні – спосіб його поведінки (функції). Застосування змішаних моделей є доцільним, коли більшість завдань дослідження мають комплексний, багатолінійний характер. Найважливішою гносеологічною особливістю структурно-функціональної моделі є її опосередкована «прив'язаність» до досліджуваного об'єкта, що створює можливість побудови моделей різних рівнів абстрактності, узагальненості, відповідно, до різного практичного застосування [269]. Таким чином, у графічному відтворенні моделі можна відобразити єдність викладання, навчання, виховання і розвитку; цілісність змісту освітнього процесу; синтез організації, регулювання та контролю; науково обґрунтоване конструювання діяльності, спрямоване на вдосконалення педагогічної практики тощо.

Зважаючи на викладене, у нашому дослідженні ми будемо користуватися структурно-функціональною моделлю, яка відтворюватиме цілісний процес професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, що дасть змогу наочно відобразити його як систему з урахуванням усіх її аспектів через основні системотвірні елементи і взаємозв'язки між ними. Необхідність розроблення цієї моделі продиктована вимогами часу, втіленими в соціальному замовленні на підготовку конкурентоспроможних майбутніх фахівців для новітніх ЗРГ зі сформованою підприємницькою компетентністю, що є запорукою готовності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та їхньої успішної адаптації в суспільстві, яке розбудовується за правилами сучасної ринкової економіки [130].

Процедура розроблення моделі передбачає виконання таких етапів [66]: актуалізацію попередньо накопичених знань про об'єкт (процес) дослідження;

вибір із числа наявних моделей такої, яка найбільш адекватно відображає сутність досліджуваного об'єкта (процесу); безпосереднє дослідження моделі, яке завершується отриманням нових знань про досліджуваний об'єкт (процес). Розроблення моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності передбачає виділення основних елементів педагогічної системи з урахуванням їх повноти і достатності, а також встановлення структуротвірних взаємозв'язків між ними. Таким чином, побудова моделі професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності починається з аналізу стану та перспектив розвитку професійної (професійно технічної) освіти, який свідчить, що в наш час від компетентного фахівця вимагаються аналітичні, творчі здібності, критичне мислення, а також позитивне ставлення до своєї професійної діяльності.

У результаті застосування методу педагогічного моделювання маємо підстави стверджувати, що цілі та завдання професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності виражені у вимірних величинах за науково обґрунтованими параметрами структури особистості та діяльності майбутнього фахівця (як навчальної, так і майбутньої – професійної). Модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності дасть змогу відтворити внутрішньосистемні зв'язки та ієрархію взаємодії складових досліджуваного процесу.

На думку Ю. Машбиця, модель має відповідати низці вимог, а саме: будуватися відповідно до основних методологічних і теоретичних принципів дослідження навчальної діяльності учнів; забезпечувати експериментальну перевірку гіпотез, що будуються на її основі; застосовуватися до навчальних систем, зорієнтованих на комплексне вивчення загальноосвітніх, загальнопрофесійних і професійно орієнтованих предметів, професійно-практичну підготовку майбутніх фахівців, передбачати можливість застосування різних форм і методів навчання [222]. Модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності

розроблялася з урахуванням адаптації системи навчання у ВПУ до сучасного інноваційного розвитку суспільства.

На основі аналізу праць О. Антонової [14], Ю. Бабанського [19], С. Вітвицької [59], О. Дубасенюк [106], В. Сластьоніна [334] та ін. з проблем моделювання освітніх систем, ми визначили, що необхідно виділити низку компонентів: мету та об'єкт моделювання; саму модель, її ознаки та структурні компоненти, залежно від природи об'єкта моделювання, та її специфіки. Під час педагогічного моделювання ми дотримувалися загальних принципів, сформульованих В. Безруковою: принципу орієнтації на людину, що вимагає врахування реальних потреб та інтересів; заміни елементів моделі в разі їхньої очевидної недієздатності; відступу від деталізації моделі на користь виявлення творчого підходу з боку всіх учасників педагогічного процесу; принципу саморозвитку моделі, як гнучкої системи, здатної до трансформації в бік ускладнення або спрощення [25].

Крім того, проектування та розроблення моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності здійснювалося з урахуванням і дотриманням вимог щодо педагогічного моделювання, а саме: об'єктивності (відображення складної системи дійсних ознак досліджуваного педагогічного явища); цілісності (виокремлення елементів і зв'язків у процесі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності); адекватності (змісту базових понять за істотними ознаками); неприпустимості (ототожнення освітнього процесу, спрямованого на формування підприємницької компетентності, із навчанням у ВПУ); підвищення ціннісної значущості підприємницьких знань і набутих умінь; необхідності організувати професійну підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності як педагогічний процес, під час якого в інтерпретованій формі відтворено набуті індивідуально-особистісні та професійно-діяльнісні якості). Логіку дослідницького пошуку щодо цілісного формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування визначають обґрунтовані в

підрозд. 2.1 її потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний й діяльнісно-проектний компоненти.

Отже, на основі аналізу сутності та функцій методу моделювання, визначаємо модель як уявну систему, що відображає властивості досліджуваного об'єкта, принципи функціонування та взаємозв'язок його складових. Таке розуміння дає змогу побудувати модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у вигляді педагогічної системи, яка відображає істотні структурно-функціональні зв'язки в органічній єдності властивостей цієї системи. Об'єктом моделювання у нашому дослідженні є процес професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Спираючись на практичний досвід і дані, отримані в результаті аналізу наукових джерел, ми побудували модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, яка враховує специфіку їхньої професії та дає змогу підвищити ефективність освітнього процесу у ВПУ відповідно до вимог сучасного суспільства.

У контексті створення педагогічної моделі О. Козирева виокремила найбільш вагомні чинники, що впливатимуть на її подальше функціонування [165]: зовнішнє середовище – економічні відносини, сучасний ринок праці, новітні ЗРГ; науково-технічний прогрес, система професійно-технічної освіти, соціально-культурне середовище тощо; зв'язки педагогічної системи та її підсистем із зовнішнім середовищем, відображені в державних нормативно-правових документах, які регламентують освітню діяльність ВПУ та забезпечуються відповідним інформаційно-освітнім середовищем; соціальне замовлення на підготовку компетентних фахівців, можливість їхнього працевлаштування; процес підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, педагогічні умови їхньої ефективної підготовки до підприємницької діяльності тощо; зв'язки між елементами педагогічної системи і суб'єктами навчання – зміст, форми, методи, методичне забезпечення формування професійної компетентності майбутніх фахівців; мотивація навчання; форми контролю та діагностики сформованості

підприємницької компетентності, корекція результатів тощо. Усвідомлюючи, що побудована модель не може охопити всієї педагогічної системи в ідеалізованому варіанті, ми розглядаємо її лише як аналог для вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Отже, розроблена з урахуванням вимог, основних завдань та принципів професійного навчання модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності відображає цілісний процес формування підприємницької компетентності учнів, системно презентує його основні компоненти, а також дає змогу простежити його в динаміці (рис. 2.2). Метою створення та впровадження моделі є підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом формування в них потребнісно-ціннісного, мотиваційного, когнітивного, діяльнісно-проектного компонентів підприємницької компетентності. Досягнення поставленої мети передбачає виконання таких завдань: осучаснити зміст професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності на основі реалізації провідних наукових підходів з дотриманням відповідних дидактичних принципів, що в подальшому забезпечуватиме їм набуття системи знань, навичок і вмінь, необхідних для успішного підприємництва в сучасних ЗРГ; впровадити у ВПУ методику поетапного формування підприємницької компетентності шляхом організації практико-інтегрованого навчання, що сприятиме розвитку професійних умінь майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та набуття досвіду з підприємницької діяльності в ресторанній галузі; удосконалити процес підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування на основі застосування освітніх інновацій щодо створення новітніх бізнес-проектів, що забезпечить вияв і розвиток особистісних і професійних якостей, необхідних для успішної підприємницької діяльності у ЗРГ і ефективного виконання посадово-функціональних обов'язків.

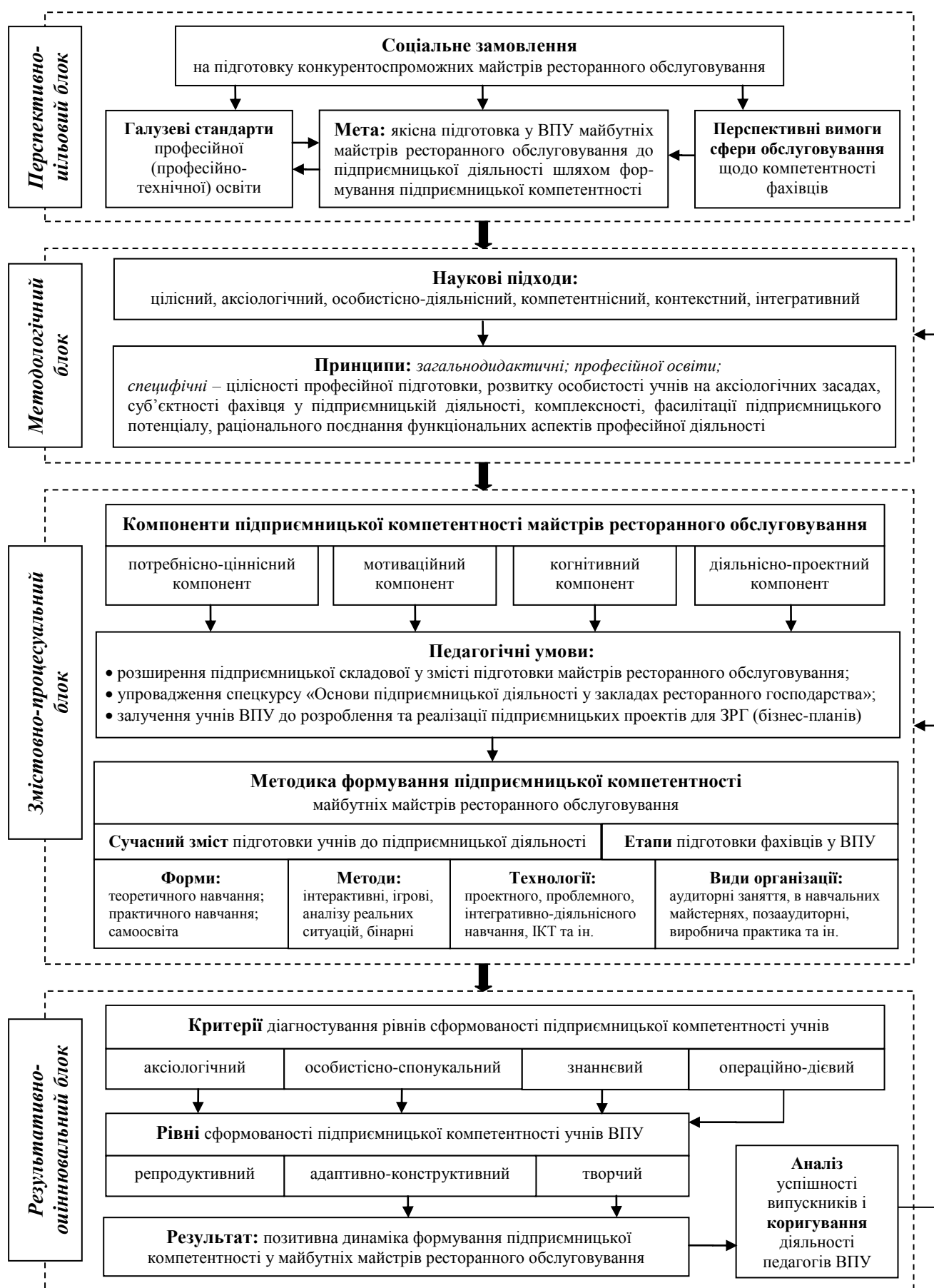


Рисунок 2.2 – Модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ

Модель складається із чотирьох блоків (*перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний і результативно-оцінний*), які дають можливість уявити цілеспрямований процес професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, а також структурний взаємозв'язок його основних компонентів.

Стратегічно важливим у моделі є *перспективно-цільовий блок*, який відображає: мету та завдання підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, зорієнтованої на виконання соціального замовлення держави і новітніх ЗРГ на підготовку конкурентоспроможних майстрів ресторанного обслуговування, 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 і 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 актуальні методологічні підходи й основні принципи, дотримання яких забезпечує цілісність підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Цілісний підхід дає можливість розглядати педагогічний процес як цілісну структуру, де кожен елемент виконує певну функцію з метою вирішення поставлених педагогічних завдань. Таким чином, цілісність має забезпечуватися єдністю цілей, змісту, методів, засобів і форм навчання, спрямованих на досягнення спільної мети в освітньому процесі. Аксіологічний підхід спрямований на формування системи цінностей учнів, що регулюють їхній професійний і особистісний розвиток. Його застосування дає змогу будувати процес підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності через їхнє ціннісне ставлення до змісту та результатів

своєї праці. Особистісно-діяльнісний підхід зосереджує увагу на особистості кожного учня, створенні максимально сприятливих умов для їхнього розвитку, розкриття індивідуально-особистісних (здібності, світоглядні орієнтації тощо), професійно значущих якостей з урахуванням психофізіологічних особливостей під час набуття первинного підприємницького досвіду. Компетентнісний підхід спрямований на набуття майбутніми майстрами ресторанного обслуговування системи знань, умінь, навичок, способів діяльності, опанування досвіду, що цілісно сприятимуть успішному виконанню підприємницької діяльності у ЗРГ. Упровадження контекстного підходу в підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності передбачає створення в освітньому процесі різноманітних контекстів професійної діяльності, що сприяє формуванню їхніх професійно важливих якостей, необхідних для успішного обслуговування, ефективної підприємницької та торгової діяльності, ситуацій взаємодії, характерних для роботи фахівців цього профілю. Реалізація інтегративного підходу передбачає взаємопроникнення різних форм і навчальних предметів, коли на основі їх взаємозв'язку і взаємодоповнюваності утворюється система сучасних підприємницьких компетентностей.

Педагогічна модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності реалізовувалась в реальному освітньому процесі ВПУ, і передбачала дотримання низки загальнодидактичних і специфічних принципів, які відображають закономірності, які об'єктивно існують у системі освіти та регулюють діяльність досліджуваного об'єкту [266]. Принципи навчання – це вихідні положення, що визначають зміст, організаційні форми і методи навчальної роботи [74, с. 270].

На основі аналізу праць Ю. Бабанського [20], В. Бондара [41], С. Гончаренка [73, с. 98–159], Я. Коменського [168], В. Краєвського [180, с. 221–229] вважаємо, що основними загальнодидактичними принципами, яких необхідно дотримуватись у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності є принципи: науковості, систематичності та послідовності, міждисциплінарної інтегративності

навчання, гуманізації та гуманітаризації професійної освіти, випереджувального розвитку, технологічності професійної підготовки, наочності, доступності та ін..

Принцип *науковості*, спрямований на те, щоб зміст навчання відповідав станові розвитку сучасних наук, техніки, новітніх ЗРГ та накопиченому досвіду в цій галузі. Він вимагає, щоб зміст професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності був спрямований на ознайомлення з науковими фактами, явищами, законами підприємницької діяльності, основними теоріями і концепціями ЗРГ і розкривав їх сучасні досягнення та перспективи розвитку. Принцип науковості також окреслює вимоги до розроблення навчальних планів, навчальних програм і підручників. Він впливає на вибір методів навчання. Відповідно до нього педагогічна взаємодія спрямована на розвиток у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування пізнавальної активності, креативного мислення; участь у розробленні підприємницьких проектів, програм, бізнес-планів; виконання тренувально-практичних завдань; розв'язування навчальних і практичних ситуацій; залучення майбутніх фахівців ресторанної галузі до участі у тренінгах і майстер-класах.

Принцип *систематичності та послідовності* передбачає послідовне та логічне викладення навчального матеріалу, потрібного для успішного виконання професійних обов'язків. Знання, вміння та навички формуються поступово, за певним порядком, кожний новий елемент навчального матеріалу логічно пов'язаний з іншими, наступне спирається на попереднє, готує до засвоєння нового. Це дає змогу об'єднати окремі навчальні ситуації в цілісний освітній процес і передбачає його побудову в певній послідовності. Така систематичність означає поетапне формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.

Для забезпечення цілісності знань із підприємницької діяльності в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування варто застосовувати принцип *міждисциплінарної інтегративності навчання*, що полягає у взаємопроникненні та об'єднанні змісту різних навчальних дисциплін у цілісний блок і забезпечення

їх єдності шляхом використання інноваційних педагогічних технологій, організаційних форм і методів навчання.

Одними з найважливіших принципів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності є принципи *гуманізації та гуманітаризації* освіти. Принцип *гуманізації* полягає в концентрації уваги на процесах і механізмах особистісного становлення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та реалізується на основі суб'єкт-суб'єктної взаємодії учасників освітнього процесу. Його застосування потребує визначення цільових орієнтирів навчання, осучаснення змісту, оновлення організаційних форм, методів і засобів професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності з урахуванням тенденції персоналізованої освіти. Отже, застосування принципу гуманізації зумовлює усвідомлення важливості соціально-економічної сфери, що сприяє становленню учнів ВПУ як підприємців. Принцип *гуманітаризації* освіти зорієнтований на формування в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування особистісної позиції щодо їхньої професійної діяльності (ставлення до себе самого, інших людей, суспільства, виробництва). На основі цього принципу можна обґрунтувати провідні тематичні аспекти професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності: соціально-особистісне становлення, поглиблення світоглядних позицій, інтегрування знань про суспільство, людину, дійсність, формування навичок працювати в команді шляхом опрацювання самостійно осмислених відомостей із соціальних, економічних предметів під час ділових та імітаційно-рольових ігор, виконанні проектів тощо [22]. В сучасному освітньому середовищі важливо сформулювати фахівця, здатного адекватно пізнавати себе й реальність, що зумовлює її адаптацію та соціалізацію як вільної й творчої особистості.

Під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності важливо враховувати *принципи професійної освіти*: професійної спрямованості, випереджувального

розвитку ПТО, технологічності професійної підготовки, інформатизації професійної підготовки тощо.

Провідним принципом професійної освіти є принцип *професійної спрямованості*. Цей принцип виконує функцію стратегічного орієнтира для формування професійно спрямованої особистості [90, с. 50]. Як зазначає А. Литвин, принцип професійно спрямованого навчання у ЗП(ПТ)О поєднує всебічний розвиток особистості, наповнення професійної підготовки індивідуальним змістом, врахування специфіки професії [198, с. 217–218]. Знання, уміння та навички майбутнього майстра ресторанного обслуговування мають бути цілісними й орієнтуватися насамперед на його професію, що дає змогу продемонструвати значущість отриманих ним у ВПУ професійних знань і практичних умінь щодо підприємницької діяльності у ЗРГ. Це спонукає до створення освітніх програм на основі врахування цілісності, системності професійно спрямованих знань і вмінь, поетапності їх вивчення, інтегрованості із загальнопрофесійними і професійно орієнтованими дисциплінами, а також можливості використовувати їх під час виробничої практики в майбутній професійній діяльності.

Принцип випереджувального розвитку відображає спрямованість професійної підготовки на максимальне задоволення освітніх потреб особистості, потреб сучасної економіки країни у кваліфікованих робітниках і забезпечення у них належного рівня компетентностей згідно із сучасними вимогами роботодавців [34, с. 199–203]. С. Батишев і О. Новіков пов'язують цей принцип із поняттям мобільності, тобто здатністю фахівців швидко опановувати сучасні технічні засоби, технологічні процеси, інформаційні технології, нові професії та постійно підвищувати свою кваліфікацію [299, с. 118]. Мобільність передбачає бачення та розуміння перспектив розвитку в будь-якій галузі та професії, тому у професійній підготовці майбутніх фахівців необхідно враховувати не лише наявний сьогодні обсяг знань, а й те, що зможе бути потрібним згодом. У контексті нашої проблеми реалізація цього принципу полягає в постійному вдосконаленні змісту професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до

підприємницької діяльності, його наповненні знаннями про нові досягнення в науці, техніці, економіці, підприємстві, сучасних технологіях галузевого виробництва тощо. Це забезпечить цілеспрямоване формування в них підприємницької компетентності та сприятиме швидшій адаптації до динамічних змін, які відбуваються в діяльності ЗРГ.

Принцип технологічності професійної підготовки пов'язаний із розглядом навчання як процесу, спрямованого на конкретний результат, що забезпечить послідовне опанування навчально-практичних, загальнопрофесійних і професійно орієнтованих знань, вироблення відповідних умінь і навичок, розвине в учнів творче мислення та самостійність [198, с. 218–219]. Застосування цього принципу дасть змогу підвищити якість професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та сформувати в них підприємницьку компетентність щодо ресторанної справи. Технологічний процес професійної підготовки заснований на науково обґрунтованій педагогічній взаємодії викладачів і учнів, засадах комплексу навчально-професійних завдань, які забезпечують ефективне функціонування дидактичної системи і досягнення поставлених освітніх цілей. Цей принцип відображає потребу концептуального обґрунтування, розроблення та впровадження відповідних педагогічних технологій у професійну підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Відомо, що інформатизація професійної освіти, розроблення педагогічних програмних засобів, забезпечення доступу до світових інформаційних ресурсів є важливою умовою її модернізації. Відповідно, *принцип інформатизації професійної підготовки* спрямований на широке використання інформаційно-комунікаційних технологій у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. А. Литвин вважає цей принцип одним із провідних дидактичних принципів у професійній освіті та обґрунтовує його універсальність, що відображає наукове осмислення освітнього процесу, заснованого на використанні можливостей ІКТ, які є загальними засобами пізнання [198, с. 215–217].

Принцип інформатизації професійної підготовки дає змогу забезпечити майбутнім майстрам ресторанного обслуговування збалансовану систему засобів освіти, самоосвіти і пізнання з підприємницької діяльності, що значно підвищить ефективність цілісного процесу формування підприємницької компетентності. Тому професійна підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності має орієнтуватися на опанування професійно спрямованих знань і вмінь у галузі інформаційних технологій, що сприятиме зростанню мотивації учнів ВПУ не лише до підвищення успішності в навчанні, а й у майбутній професійній діяльності.

Як зазначалося у підрозд. 1.3, ми розглядаємо професійну підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності з позицій цілісного, аксіологічного, особистісно-діяльнісного, компетентнісного, контекстного та інтегративного підходів, відповідно до яких визначені *специфічні принципи професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності*.

Педагогічна сутність цілісного підходу відображається у *принципі цілісності професійної підготовки*, який передбачає єдність й узгодження цілей, змісту, методів, засобів і форм навчання за професійною ознакою. Це дає можливість продемонструвати майбутнім майстрам ресторанного обслуговування значущість отриманих ними у ВПУ теоретичних і практичних знань і вмінь для подальшого виконання підприємницької діяльності у ЗРГ. У контексті нашого дослідження цей принцип орієнтується на підприємницьку діяльність новітніх ЗРГ, де ідеї сьогодення екстраполюються на зміст, методи і результати освітнього процесу та визначають шляхи формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування як цілісної професійної характеристики.

Сутність аксіологічного підходу в освіті дає підстави визначити *принцип розвитку особистості учнів на аксіологічних засадах*. Він виявляється у впливі на процес підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та формування в них підприємницької компетентності через розвиток власної системи професійних і особистісних

цінностей, ціннісного ставлення до змісту, результатів навчальної та майбутньої фахової діяльності. При цьому необхідно робити акцент на цінності майбутнього фахівця ЗРГ як суб'єкта професійного розвитку, для якого саме підприємницька діяльність і результат його праці є особистісними цінностями.

Провідним принципом особистісно-діяльнісного підходу є *принцип суб'єктності фахівця в підприємницькій діяльності*, спрямований на формування в учнів ВПУ активної позиції щодо підприємницької діяльності в ресторанній галузі, здатності самостійно її організувати, аналізувати, прогнозувати її результати, за потреби коригувати свої дії, усвідомлювати необхідність нести за них відповідальність. Свідомість і діяльність, перебуваючи в тісному, опосередкованому особистістю зв'язку, зумовлюють одна одну [317, с. 30–31]. Це виявляється в тому, що діяльність впливає на формування свідомості, процесів, властивостей особистості, а вони регулюють її діяльність та є умовою її адекватності. Реалізація цього принципу у професійній підготовці передбачає створення майбутнім майстрам ресторанного обслуговування сприятливих умов для активізації пізнавальної діяльності та виявлення творчої самостійності, максимального розкриття їхнього індивідуально-особистісного та професійно-підприємницького потенціалу.

Професійно-педагогічна сутність компетентнісного підходу у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності сконцентрована у *принципі комплексності*, який відображає всю сукупність їхніх професійних функцій і підприємницьких завдань. Упровадження цього принципу передбачає: опрацювання майбутніми фахівцями ЗРГ різноманітних професійних ситуацій, зокрема нестандартних; накопичення первинного підприємницького досвіду під час створення й обговорення бізнес-планів, підприємницьких проектів, економічних законів, пошук оптимальних способів вирішення проблем, які можуть виникнути у професійній діяльності.

Провідним принципом контекстного підходу щодо професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності визначено *принцип фасилітації підприємницького потенціалу*, який дає змогу

виявити і розвинути підприємницькі якості учнів ВПУ у процесі їхньої навчальної, квазіпрофесійної та навчально-професійної діяльності з урахуванням модернізаційних процесів, властивих сучасній ресторанній галузі.

На основі інтегративного підходу вважаємо за доцільне виокремити *принцип раціонального поєднання функціональних аспектів професійної діяльності*, спрямований на створення сучасного освітньо-підприємницького середовища та реалізації його провідних ідей у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Його урахування передбачає: інтегрування змісту навчальних програм на основі специфіки підприємницької діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування шляхом об'єднання різних способів одержання професійно-підприємницьких знань, вироблення вмій, набуття підприємницьких навичок, застосування найбільш ефективних форм і методів, спрямованих на їх максимальне взаємодоповнення.

Взаємозв'язок і взаємозумовленість визначених підходів і педагогічних принципів мають забезпечити міцну теоретико-методологічну базу для успішної професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької 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 змістовно-процесуального блоку є педагогічні умови формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, до яких відносимо: розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування; упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства»; залучення учнів ВПУ до розроблення й реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів). Цей блок також містить

розроблену методику формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, що передбачає три етапи (заохочувальний, пізнавальний, функціональний). Доцільність використання поетапної методики зумовлена сутністю та механізмами процесів особистісно-професійного становлення майбутніх фахівців, що відбуваються у формі переходу зовнішнього об'єктивного (освітнього) й суб'єктивного (індивідуально-особистісного) середовища у внутрішнє, яке передбачає набуття відповідних знань, вмінь та особистісно значущого досвіду підприємницької діяльності.

Результативно-оцінювальний блок моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності містить інструментарій оцінювання сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанної обслуговування: критерії (*аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий та операційно-дієвий*) та рівні сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності (*репродуктивний, адаптивно-конструктивний, творчий*), а також відображає результат її впровадження – позитивну динаміку формування підприємницької компетентності у майстрів ресторанного обслуговування.

Побудована модель має практико-орієнтований характер і спрямована на вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців. Ефективність моделі, педагогічних умов і методики професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності визначалася шляхом її апробації в освітньому процесі ВПУ, результати якої подані в наступному розділі дослідження.

Висновки до другого розділу

Підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування – це інтегративна характеристика особистості, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі.

Застосування комплексу методологічних підходів із метою забезпечення цілісності та динамічності процесу професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності обслуговування дало можливість виокремити в її структурі чотири компоненти.

Потребнісно-ціннісний компонент передбачає становлення та розвиток у них професійно значущих потреб і системи професійних і особистісних цінностей, які забезпечать зацікавленість учнів ВПУ у формуванні підприємницької компетентності. Цілеспрямоване виховання мотиваційного компонента забезпечує розвиток мотиваційної сфери учнів ВПУ, сприяє виробленню в них усвідомленого ставлення до підприємницької діяльності й до самовизначення як її суб'єкта. Когнітивний компонент підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування передбачає володіння інтегрованими професійними знаннями з обслуговування, торгівлі та підприємництва. Діяльнісно-проектний компонент підприємницької компетентності відображає сукупність професійних умінь і навичок, що дають змогу розв'язувати різноманітні підприємницькі завдання у ЗРГ.

З урахуванням методологічних підходів, загальнодидактичних принципів, принципів професійної освіти та специфічних принципів професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування 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) обґрунтовані педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, реалізація яких спрямована на засвоєння учнями підприємницьких знань і вмінь, розвиток у них професійно важливих якостей особистості, необхідних для самореалізації у підприємницькій діяльності в ресторанній галузі.

Методика формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування передбачає здійснення постійного системного педагогічного впливу на формування в учнів усіх компонентів підприємницької

компетентності. Її впровадження в освітній процес передбачає застосування теоретичних (урок, лекція, семінар, консультація, залік, іспит) і практичних (лабораторно-практичні заняття, самостійна домашня робота, екскурсії, урок виробничого навчання, виробнича практика, випускний кваліфікаційний іспит) форм навчання, елементів дуальної системи професійної підготовки; використання інтерактивних методів (кейс-метод, метод ситуаційного аналізу, метод ситуаційно-рольових ігор, метод візуалізації, метод пазлів та ін.), методу самостійного навчання; технології проектного, проблемного, інтегративно-діяльнісного навчання, а також спеціалізованих інформаційно-комунікаційних технологій професійно-підприємницького спрямування, включаючи роботу з програмами, адаптованими до специфіки діяльності сучасних ЗРГ.

Для цілісного уявлення про процес професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності розроблено модель, яка охоплює чотири блоки: перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний і результативно-оцінний. У моделі відображено зовнішні та внутрішні чинники, які впливають на реалізацію завдань щодо професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та цілісного процесу формування в них підприємницької компетентності.

Основні положення другого розділу висвітлені в таких публікаціях: [120; 123; 128; 409].

РОЗДІЛ 3.

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У ВПУ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

3.1. Організація і методика проведення дослідно-експериментальної роботи

Інноваційні процеси, які відбуваються в ресторанній галузі, вимагають відповідних змін у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ та спонукають до врахування цих інновацій у процесі формування їхньої підприємницької компетентності. Будь-яке педагогічне нововведення, перед тим, як упроваджуватися в широку практику, має проходити апробацію для перевірки його ефективності. З цією метою застосовується метод педагогічного експерименту.

Експеримент – це метод наукового пізнання, що передбачає цілеспрямований процес отримання об'єктивних наукових даних щодо сутності, динаміки, особливостей існування та розвитку досліджуваних явищ та процесів [111, с. 255]. Педагогічний експеримент належить до загальнонаукових методів пізнання і дає можливість одержати нову інформацію про причинно-наслідкові зв'язки між педагогічними явищами, умовами, процесами внаслідок планомірного маніпулювання одним або кількома чинниками і реєстрації відповідних змін у поведінці об'єкта чи системи, які вивчаються [74, с. 253]. Його суть полягає в дослідженні педагогічного явища у спеціально створених умовах, організованих ситуаціях, виконанні передбаченої діяльності, спрямованої на об'єктивну та доказову перевірку достовірності педагогічних гіпотез [19]. Основними ознаками педагогічного експерименту є: внесення в освітній процес певних змін відповідно до завдань і гіпотези дослідження; створення умов, які дадуть змогу найбільш яскраво бачити зв'язки між різними аспектами освітнього процесу; аналіз його результатів і формулювання висновків. Таким чином, організація педагогічного

експерименту передбачає спостереження за перебігом педагогічних явищ у контрольованих дослідником обставинах.

У процесі організації педагогічного експерименту та розроблення методики його проведення ми опирались на рекомендації Ю. Бабанського та В. Сластьоніна [20], О. Бережної та В. Краєвського [28], С. Гончаренка [72], В. Загвязинського [115], С. Сисоєвої [329] та ін. щодо здійснення наукового пошуку з урахуванням сучасних методів, які дають змогу отримати емпіричний матеріал, що забезпечує «перехід від спостереження до глибокого пізнання суті явищ і вироблення практичних рекомендацій» [71, с. 178].

Важливими складовими ефективного педагогічного експерименту науковці вважають: створення необхідних умов; матеріальний вплив на об'єкт або умови; чітке формулювання завдань експерименту; з'ясування ознак, за якими будуть вивчатися явища, та критеріїв оцінювання; визначення необхідної кількості експериментальних об'єктів та тривалості експериментального дослідження. Врахування цих складових сприятиме його проведенню у стислий термін із найменшими витратами і забезпечить максимальну якість отриманих результатів [273, с. 67–68].

Н. Тверезовська та В. Сидоренко серед особливостей педагогічного дослідження називають: сформовану уяву про досліджувану реальність; розроблення чіткої програми і методики формувальної діяльності; обґрунтоване виокремлення одиниць дослідження; визначення об'єктивних показників [356, с. 224–225]. До найважливіших умов ефективності педагогічного експерименту відносять: ретельний попередній аналіз явища, що стосується динаміки його розвитку, вивчення масової практики для визначення завдань і поля експерименту; конкретизацію гіпотези з погляду її специфіки порівняно з усталеними уявленнями в контексті здійснюваного дослідження; формулювання комплексу завдань, обґрунтування критеріїв та показників, за якими будуть оцінюватися результати; коректне визначення мінімальної, але достатньої кількості експериментальних об'єктів, а також оптимального проміжку часу для успішного досягнення мети експериментальної діяльності; здатність дослідника

встановити зворотній зв'язок з об'єктом дослідження як превентивного засобу задля уникнення однобічності практичних рекомендацій та полегшення процесу інтерпретації висновків, отримання можливості виявляти складнощі під час педагогічних впливів, встановлювати їхню причину, спостерігати динаміку досліджуваних явищ; беззаперечну доступність зроблених висновків, розроблених рекомендацій, пріоритетність у порівнянні з існуючими способами розв'язання певної проблеми [71, с. 179]. Вагоме значення для успішного проведення експерименту відіграє також його наукове підґрунтя, яке визначає логічну структуру експериментального дослідження, відображає теоретичні положення, адекватні поставленій проблемі, прийняття гіпотези, внутрішнє узгодження об'єкта, мети, завдань дослідження й очікуваного результату.

Наш педагогічний експеримент здійснювався упродовж 2017–2020 років і охоплював три етапи: *пошуково-констатувальний, моделювально-формульвальний та узагальнювально-підсумковий*.

На першому етапі (2017–2018 рр.), *пошуково-констатувальному*, вивчено стан професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, виявлено актуальні проблеми щодо цього аспекту їхньої підготовки; досліджено рівень підготовленості учнів ВПУ до підприємницької діяльності у ЗРГ, мотивації професійного самовдосконалення та володіння основами підприємництва; визначено критерії (*аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий та операційно-дієвий*) і показники та рівні (*репродуктивний, адаптивн-конструктивний, творчий*) сформованості підприємницької компетентності учнів.

На другому етапі (2018–2019 рр.), *моделювально-формульвальному*, розроблено модель та обґрунтовано педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; проведено формульвальне дослідження з метою перевірки їх ефективності в умовах освітнього процесу ВПУ; на основі визначених критеріїв та їх показників з'ясовано рівні підготовленості майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та сформованості у них підприємницької

компетентності; опрацьовано та здійснено порівняння одержаних результатів для виявлення динаміки підготовки конкурентоздатних майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності з відповідним рівнем підприємницької компетентності.

На третьому етапі (2019–2020 рр.), *узагальнювально-підсумковому*, узагальнено результати експериментального дослідження; з'ясовано ефективність обґрунтованих педагогічних умов і методики формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ.

Мета педагогічного експерименту в нашому дослідженні полягала у перевірці ефективності моделі й обґрунтованих педагогічних умов професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, апробації методики формування в них підприємницької компетентності. На початковому та кінцевому етапах дослідно-експериментальної роботи здійснювалися контрольні зрізи для визначення динаміки критеріальних показників; їх статистичне опрацювання та підтвердження достовірності одержаних результатів, що дало підстави сформулювати обґрунтовані висновки. Для досягнення мети був складений детальний план проведення експерименту, дотримання якого передбачало чітку фіксацію результатів, їх ретельний аналіз, на основі чого формулювалися кінцеві висновки. Експериментальна робота проводилася під час навчально-виробничого процесу у ВПУ, які готують майстрів ресторанного обслуговування: 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.

Гіпотеза дослідно-експериментальної роботи полягала у припущенні, що ефективність професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності зростатиме внаслідок

впровадження в освітній процес обґрунтованих у підрозд. 2.2 педагогічних умов і авторської методики формування в учнів підприємницької компетентності.

Залежною змінною нашого експерименту є рівень професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, що відображає сформованість підприємницької компетентності як цілісної характеристики учнів. До часткових залежних змінних експерименту відносимо рівні сформованості потребнісно-ціннісного, мотиваційного, когнітивного та діяльнісно-проектного компонентів підприємницької компетентності.

Експериментальний чинник (незалежна змінна): спецкурс «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства» з організації навчально-пізнавальної роботи учнів ВПУ, побудований на проблемно-пізнавальних, творчих, групових і самостійних завданнях, що реалізує педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.

Учасники експерименту: викладачі професійно-теоретичних предметів, роботодавці сучасних закладів ресторанного господарства та учні ВПУ.

Для досягнення загальної мети дисертаційної роботи визначені завдання експериментального дослідження:

- з'ясувати стан професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності з метою перевірки їхньої реальної підготовленості до її виконання;

- на основі аналізу специфіки і функцій підприємницької діяльності, структури підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування та змісту їхньої підготовки у ВПУ визначити комплекс педагогічних інновацій, що забезпечують досягнення мети дослідження;

- апробувати в освітньому процесі ВПУ розроблену модель і впровадити обґрунтовані педагогічні умови і методику формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування;

– виявити рівень підготовленості майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, що відображає сформованість усіх компонентів підприємницької компетентності як цілісної характеристики учнів;

– здійснити математичне оброблення отриманих емпіричних даних і сформулювати висновок стосовно ефективності запропонованих моделі та педагогічних умов.

Для реалізації цих завдань використовувались такі методи: спостереження, аналіз, опитування, анкетування, тестування, узагальнення, експертне оцінювання. Опираючись на наукові джерела [115; 374], обґрунтуємо застосування деяких із них в експериментальній роботі.

Метод спостереження – це метод дослідження психолого-педагогічних явищ, який полягає у фіксації результатів експериментатором. Спостереження організовується відповідно до конкретного завдання чи мети дослідження, де об'єктом спостереження є не сам об'єкт, а його зв'язок з іншими об'єктами. За його допомогою досліджено специфіку професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, результаті спостереження виявлені прогалини у цьому процесі й актуальні проблеми стосовно цілеспрямованого формування в учнів ВПУ підприємницької компетентності.

Метод аналізу – це загальнонауковий метод, що використовується на всіх етапах дослідження, який вивчає предмет уявно або розподіляє його на складові для поглибленого та цілісного вивчення. Предметом нашого аналізу були: філософська, психолого-педагогічна, соціально-економічна література з проблем дослідження; законодавчі документи щодо розвитку професійної освіти в Україні [224; 239; 267, с. 22; 240; 292; 296; 300, с. 3–6; 389, с. 188]; нормативно-правові документи, що регламентують професійну діяльність майстрів ресторанного обслуговування [170; 84; 280; 285; 295; 286]; Стандарт професійної освіти СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018 з професії 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» [343; 287; 289]; науково-методична література та підручники

щодо формування та розвитку підприємницької компетентності майбутніх фахівців будь-якої галузі, зокрема ресторанної [47, с. 623; 100; 314; 359].

Вивчення наукових праць і досвіду професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності дали змогу виявити необхідність цілеспрямованого формування в учнів ВПУ підприємницької компетентності, що передбачає їхню здатність до відкриття власної справи, вміння аналізувати ринкові можливості новітніх ЗРГ, об'єктивно оцінювати індивідуально-особистісні здібності стосовно підприємництва.

Опитування – це метод отримання інформації на основі усної або письмової комунікації, який реалізується у формі бесіди, анкетування або інтерв'ю. Ці методи дали змогу вільного спілкування з викладачами професійно-теоретичних дисциплін, роботодавцями сучасних ЗРГ і майбутніми майстрами ресторанного обслуговування щодо отримання необхідної інформації стосовно відповідності їхньої підготовки до підприємницької діяльності вимогам ресторанної галузі й необхідності формування в них підприємницької компетентності.

Метод анкетування – це опитувальний метод, що має на меті збір емпіричного матеріалу за допомогою підготовлених бланків – анкет, у яких даються відповіді на запропоновані запитання. У дисертаційній роботі цей метод використовувався для: анкетування роботодавців сучасних ЗРГ, що допомогло виявити комплекс вимог, необхідних для успішної підприємницької діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування (див. додаток К 2); викладачів професійно орієнтованих дисциплін – для розкриття основних труднощів, які виникають під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності (див. додаток К 1); учнів ВПУ – з метою з'ясування їхнього ставлення до підприємницької діяльності в новітніх ЗРГ (див. додаток К 3). Анкетування дало нам цікавий матеріал про досліджуване явище, після математичного опрацювання ці дані становили основу для отримання певних узагальнень та висновків.

Тестування – це метод дослідження, який проводиться в контрольованих дослідником умовах і дає змогу об'єктивно визначити наявність певних знань,

умінь, навичок, здібностей. Тестування проводилось серед майбутніх майстрів ресторанного обслуговування з інтегрованих професійних дисциплін підприємницького спрямування, що дало можливість з'ясувати реальний рівень їхньої підприємницької компетентності.

Узагальнення – це метод наукового пізнання, основний елемент логіки і міркувань людини, який сприяє виокремленню спільного знаменника для опису дослідження. За його допомогою фіксуються загальні ознаки та властивості окремих об'єктів. Метод узагальнення допоміг нам обґрунтувати актуальність досліджуваної проблеми стосовно професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та визначити шляхи її вирішення.

Експертне оцінювання – метод дослідження експертом якихось справ, питань у тій чи іншій галузі знань. Зважаючи на специфіку оцінювання освітніх процесів вважаємо, що експертиза є технологією оцінювання результатів певної діяльності в системі професійної освіти, за допомогою якої майбутні майстри ресторанного обслуговування, викладачі загальнопрофесійних, професійно-теоретичних дисциплін, роботодавці ЗРГ роблять висновки про їх якість. У цьому контексті експертизою можна вважати визначення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та з'ясування їхнього ставлення до підприємництва в сучасних ЗРГ.

Важливим завданням на підготовчому етапі експериментального дослідження було визначення й обґрунтування критеріїв і рівнів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Критерії діагностування рівнів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності охоплюють сутнісні детермінанти складного досліджуваного явища, становлять практичний інтерес і дидактичну значущість.

У визначенні критеріїв, показників і рівнів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності ми керувалися розумінням значимості критерію як загальної властивості, утвореною сукупністю

простих елементів, а саме, показників, за яким досліджують окреме явище. Як зазначає Л. Тархан, критеріями є провідні елементи структури досліджуваного явища, які характеризують найбільш суттєві та необхідні прояви у будь-якій діяльності [355, с. 258]; В. Курило визначає їх як теоретично й логічно обґрунтовану сукупність взаємопов'язаних характеристик системи, що розкривають її сутнісні властивості, забезпечуючи багатовимірний аналіз, і можуть бути перевірені у практичній діяльності [191]; В. Монахов стверджує, що критерій є ідеальним зразком, який відображає високий і досконалий рівень сформованості певного утворення, порівняно з яким можна встановити ступінь відповідності й наближення його до реального стану, рівня або певного ідеалу [230]. Таким чином, критерій відображає сукупність індикаторів, що вирізняють один предмет або явище із множини подібних; індикатор – це безпосередня кількісно вимірювана ознака досліджуваного предмета або явища.

Індикатор відображає перебіг процесу або стан об'єкта спостереження, його якісні або кількісні характеристики у зручній формі для сприйняття людиною [4]. Індикатори є доступними спостереженню та вимірюванню характеристики досліджуваного об'єкта, застосування яких дає змогу аналізувати наявність і повноту певної ознаки. У словнику соціологічних термінів індикатор визначається як характеристика досліджуваного об'єкта, доступна для спостереження і виміру [160, с. 145]. Індикатором може бути сама характеристика, її стан, зміна стану або міра цієї зміни. У нашому дослідженні важливість визначення індикаторів, які характеризують рівень професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, зумовлена тим, що це доступна характеристика не лише для спостереження, а й для виміру. Зважаючи на викладене, під індикатором ми будемо розуміти характеристику, яка вимірюється і кількісно характеризує будь-який стан, що виражається через показник.

Обґрунтувавши в попередніх підрозділах сутність і структуру підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, можемо стверджувати, що вона характеризує підготовленість

випускника ВПУ до виконання реальних підприємницьких завдань на основі отриманих знань з економіки, маркетингу, менеджменту, права та початкового досвіду щодо практичної підприємницької діяльності у сучасних ЗРГ. Крім того, серед показників, що характеризують підготовленість майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, важливо виділити різноаспектну інформованість, їхнє ставлення до підприємництва, самостійність застосування знань, усвідомленість і якість виконання проектних завдань (бізнес-планів), рівень сформованості ділових якостей, елементів підприємницької культури і готовності до ухвалення економічно обґрунтованих рішень. Знання та розуміння правил економічної та фінансової діяльності, нормативно-правових документів Законодавства України забезпечить майбутнім майстрам ресторанного обслуговування оволодіння ефективними навичками для підприємницької діяльності в ресторанній галузі, що значно підвищить їхній рівень економічної свободи, зумовлюючи розвиток власної підприємницької ініціативи у цій сфері.

Зважаючи на сутність, структуру та функціональні характеристики досліджуваного процесу, ми виділили критерії сформованості підприємницької компетентності, опираючись на її компоненти: *аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий та операційно-дієвий*, за показниками яких визначаємо рівень підготовленості майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Кожному критерію відповідають визначені показники. Прокоментуємо їх:

Аксіологічний критерій передбачає формування спрямованості майбутнього майстра ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності; прояв зацікавленості до обраної професії; ціннісне та позитивне ставлення до підприємницької діяльності, професійного саморозвитку, самореалізації та підприємницьких якостей (ощадливості, чесності тощо); мотиви вибору професії та виду підприємницької діяльності, що активізують ресурсні можливості майбутніх майстрів ресторанного обслуговування щодо заснування власного бізнесу; професійний інтерес майбутніх фахівців до підприємницької діяльності; потребу в досягненні професійного успіху в підприємницькій діяльності та

заснуванні власної справи; усвідомлення особистісної та професійної значущості підприємницьких знань, умінь і навичок. Його показниками є: професійні мотиви, підприємницька культура, відповідальне ставлення до підприємницької діяльності, усвідомлення себе як її суб'єкта підприємництва.

Особистісно-спонукальний критерій об'єднує сформовані підприємницькі здатності щодо генерування нових ідей, а саме: розроблення бізнес-планів для ЗРГ; маркетингового дослідження сучасного ринку; оцінювання ефективної діяльності ЗРГ; конструктивного ділового спілкування; вміння застосовувати новітні інформаційні технології (ІТ) у ЗРГ. Показниками цього критерію є: професійна мобільність, інноваційне мислення, спроможність застосування знань на практиці; здатність до організації, планування, розв'язання проблем і ухвалення рішень щодо підприємницької діяльності ЗРГ, здатність до самопізнання та постійного професійного самовдосконалення.

Знаннєвий критерій характеризується наявністю базових і соціально-економічних знань підприємницького характеру, який визначає оволодіння економічною теорією, знаннями нових законів, правил сучасної економіки, володіння міжпредметними знаннями, гнучкістю та варіативністю економічного мислення. До показників знаннєвого критерію відносимо: рівень підприємницьких знань, конкурентоздатність, вільну комунікацію; здатність до інтуїції та прогнозування результатів підприємницької діяльності у ЗРГ.

Операційно-дієвий критерій конкретизований комплексом послідовних дій та операцій, спрямованих на вироблення стратегії щодо підприємницької діяльності у ЗРГ, а саме: цілеспрямованістю у визначенні комерційних ідей і готовністю до ризику заради їх реалізації, вирішення нестандартних професійних ситуацій у ЗРГ; навичками визначати мету та послідовно діяти для її досягнення, використовуючи професійні знання, уміння, навички, творчий підхід до вирішення можливих проблем і нестандартних ситуацій. Цьому критерію відповідають такі показники: інформаційно-технологічні та підприємницькі вміння та навички, готовність до розумного ризику.

На підставі визначених критеріїв та їх показників було визначено ступінь підготовленості учнів ВПУ до підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ, який визначався за рівнями сформованості їхньої підприємницької компетентності.

Поняття «рівень» відображає діалектичний характер процесу розвитку, що дає змогу різнобічно вивчити предмет дослідження, всі його властивості, зв'язки і відносини. Це поняття застосовується для відображення послідовності змін, де наступний стан об'єкта переважає за ступенем організації попередні [26].

У педагогічних дослідженнях не існує загальноприйнятої класифікації рівнів володіння будь-чим, а це породжує вільність авторів у встановленні класифікації рівнів. У науковій літературі поняття «рівень» розглядається як шкала вимірювання, ступінь якості або здатності суб'єкта, що визначається сукупністю об'єктивних чинників – критеріїв, які дають змогу комплексно оцінити і мати відповідне теоретичне та практичне обґрунтування щодо підготовки будь-якого фахівця. Дослідники мають право довільно встановлювати кількість «рівнів», беручи за основу виділені критерії, наповнюючи кожний рівень відповідним змістом. Отже, за обґрунтованими вище критеріями, ступінь професійної підготовленості майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності визначаємо за такими рівнями: *творчим*, *адаптивно-конструктивним* та *репродуктивним*. Прокоментуємо їх:

Творчий рівень проявляється в систематичному прагненні учня до опанування актуальних і перспективних знань із підприємницької діяльності, необхідних для безперервного розвитку підприємницького мислення та культури; спостерігається активність в інноваційно-творчому переосмисленні уявлень, понять, суджень, теорій, ідей, постійна активна позиція в генеруванні та реалізації оригінальних ідей, створенні проектів (бізнес-планів) тощо в контексті прийняття доцільних рішень щодо розв'язання завдань професійно-підприємницького характеру; володіє глибокими і міцними знаннями з професійно-теоретичних дисциплін, робить аргументовані висновки; високий рівень здатності створювати сприятливе робоче середовище в умовах, наближених до специфіки майбутньої професійної діяльності; виявляє досконалі вміння щодо мобілізації знань з

підприємницької діяльності, навички й особистісні якості на основі інноваційно-творчого їх перетворення в дії, внаслідок чого забезпечується висока спроможність планувати й організовувати підприємницьку діяльність у ЗРГ.

Адаптивно-конструктивний рівень виявляється в достатньо вираженому прагненні учня до опанування актуальних і перспективних знань з підприємницької діяльності, необхідних для безперервного розвитку підприємницького мислення та підприємницької культури в ресторанній галузі; спостерігається схильність та епізодична активність учня щодо інноваційно-творчого переосмислення уявлень, понять, суджень, теорій, ідей, частково уникає виконання завдань, які потребують генерування та реалізації оригінальних ідей у створенні проектів (бізнес-планів), прийнятті доцільних рішень щодо розв'язання завдань професійно-підприємницького характеру; володіє основним навчальним матеріалом з професійно-теоретичних дисциплін; учень епізодично може мобілізувати свої знання з підприємницької діяльності, уміння, навички, особистісні якості на основі інноваційно-творчого їх перетворення в дії, в цілому здатен планувати й організовувати підприємницьку діяльність в новітніх ЗРГ.

Репродуктивний рівень характеризується відсутністю в учня стабільного інтересу до опанування актуальних і перспективних знань з підприємницької діяльності, необхідних для безперервного розвитку мислення та культури в цій галузі; спостерігається низька активність щодо інноваційно-творчого переосмислення уявлень, понять, суджень, теорій та ідей; учень уникає виконання завдань, які потребують генерування та реалізації оригінальних ідей, участі у створенні проектів (бізнес-планів), прийнятті доцільних рішень щодо розв'язання завдань професійного характеру; відсутня повага до загальної культури майбутньої професійної діяльності; конкурентоздатність як майбутнього робітника низька, що спричинено невмінням якісно виконувати професійні функції; демонструє низький рівень теоретичних знань із професійно-теоретичних дисциплін; не може мобілізувати знання з підприємницької діяльності, уміння, навички і не здатний організовувати і планувати підприємницьку діяльність у сучасних ЗРГ.

Виділені рівні свідчать про ефективність освітнього процесу у ВПУ, демонструють відповідність учнів вимогам професії, їхню підготовленість до виконання функціональних обов'язків щодо підприємницької діяльності в сучасних закладах ресторанного господарства і допомагають визначити прогалини у формуванні їхньої підприємницької компетентності.

Таким чином, добір критеріально-діагностичного апарату для оцінювання рівнів професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності забезпечив можливість визначити реальний стан сформованості досліджуваного явища; простежити динаміку формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, виявити відсутні або слабо сформовані показники аксіологічного, особистісно-спонукального, знаннєвого й операційно-дієвого критеріїв та обґрунтувати й упровадити педагогічні умови та методику формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Щоб підтвердити із належним рівнем ймовірності, що застосування запропонованих інновацій сприяє підвищенню підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, ми використали статистичний критерій узгодженості χ^2 (Пірсона), який дозволяє перевірити гіпотезу про закон розподілу. Вибір цього критерію пояснюється тим, що його доцільно застосовувати до порядкових показників, якими є виокремлені рівні підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. З його допомогою ми виявляли, чи є відмінності в рівнях сформованості компонентів підприємницької компетентності учнів контрольної та експериментальної груп, та яка достовірність цих відмінностей. Зрозуміло, що зміна рівня кожного з компонентів досліджуваної компетентності учнів ВПУ може відбутися під впливом випадкових чинників або внаслідок запроваджених у формувальному експерименті інновацій. Нам необхідно підтвердити (чи спростувати) цей вплив.

Для виявлення достовірності розбіжності між показниками контрольної та експериментальної груп учнів було висунуто нуль-гіпотезу H_0 , згідно з якою відмінності результатів традиційної підготовки у ВПУ та результатів формування підприємницької компетентності на основі запропонованих інновацій є несуттєвою. На противагу їй висуваємо альтернативну гіпотезу, котра стверджує, що ці відмінності суттєві та відбуваються внаслідок упровадження розробленої нами моделі та обґрунтованих педагогічних умов.

Для ухвалення висновку ми керувалися правилом: якщо емпіричне значення статистичного критерію χ^2 менше критичного, визначеного за відповідними таблицями, то приймається H_0 – отримані відмінності несистематичні та несуттєві. Якщо $\chi_e^2 > \chi_{кр}^2$, то, згідно з критерієм Пірсона, відмінність у рівнях сформованості досліджуваної компетентності істотна та є наслідком цілеспрямованої діяльності учнів і педагогічних працівників щодо її формування. Отже, нуль-гіпотезу відхиляємо, а підтверджується гіпотеза нашого дослідження. Тобто, в такому разі теоретично обґрунтовані та впроваджені нами інновації можна вважати ефективними і доцільними. Перевірка була організована таким чином, що за кожним критерієм сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування обчислювалися емпіричні значення χ^2 на початку та після завершення експерименту. Результати обчислень оформлювались у таблицях. Ми вважаємо, як прийнято в психолого-педагогічних дослідженнях, що відмінність у результатах підтверджується, якщо показники учнів експериментальної та контрольної груп до проведення експерименту співпадають, а після закінчення – відрізняються з рівнем значущості $\alpha = 0,05$ [250, с. 34]. У такому разі запропоновані заходи зумовлюють покращення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування із ймовірністю 95 %. Значення χ^2 для перевірки достовірності одержаних результатів розраховувалося за формулою:

$$\chi_e^2 = \frac{1}{n_1 n_2} \sum_{i=1}^3 \frac{(n_1 k_{2i} - n_2 k_{1i})^2}{k_{1i} + k_{2i}}$$

де n_1 і n_2 – кількість учнів у КГ і ЕГ; k_{1i} і k_{2i} – кількість учнів, що перебувають на i -тому рівні (творчому, адаптивно-конструктивному чи репродуктивному).

Для визначення критичного значення статистики $\chi^2_{кр}$ необхідно розрахувати число ступенів вільності (свободи варіації): $\nu = (l - 1) \cdot (c - 1)$, де l – кількість розрядів ознаки, c – кількість розподілів, що порівнюються.

Таким чином, статистичний аналіз одержаних результатів формувального експерименту з підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності дав змогу з необхідним рівнем достовірності підтвердити доцільність впливу запропонованих змін в освітньому процесі ВПУ.

Наступний підрозділ присвячений виявленню реального стану підготовки учнів ВПУ до підприємницької діяльності.

3.2. Дослідження стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності

Мета пошуково-констатувального етапу експериментального дослідження полягала у вивченні реального стану підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, з'ясуванні актуальних проблем стосовно цього аспекту їхньої підготовки і виявленні рівня підготовленості учнів ВПУ до підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ.

Для оцінювання стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності ми використовували результати соціально-педагогічного аналізу змісту стандарту професійної освіти СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018 за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування», навчальних планів та інших програмно-методичних документів ВПУ щодо підготовки учнів, які навчаються за цією професією. Крім того, було проведене експертне оцінювання професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, педагогічне спостереження за методикою їхньої

підготовки до підприємницької діяльності, анкетування майбутніх майстрів ресторанного обслуговування щодо з'ясування їхнього ставлення до підприємницької діяльності, опитування викладачів загальнопрофесійних, професійно орієнтованих дисциплін і роботодавців сучасних ЗРГ для отримання необхідної інформації стосовно відповідності підготовки майбутніх фахівців до підприємницької діяльності вимогам галузі та необхідності формування в них підприємницької компетентності.

У результаті аналізу робочих навчальних планів професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ виявлені можливості загальнопрофесійних, професійно орієнтованих дисциплін і професійно-практичної підготовки щодо цілеспрямованого формування в них компонентів підприємницької компетентності. Так, потребнісно-ціннісний компонент доцільно формувати під час вивчення: загальноосвітніх дисциплін «Інформаційні технології», «Іноземна мова», «Ділова українська мова», «Основи психології, етики й етикету»; професійно орієнтованих предметів «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи професійної етики та культури спілкування», «Основи підприємницького успіху», а також під час навчально-виробничої та виробничої практики.

Перспективними в контексті формування мотиваційного компонента вважаємо дисципліни «Іноземна мова», «Ділова українська мова», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи психології й професійної етики і етикету», а також їх зв'язок із професійно орієнтованими дисциплінами «Устаткування торгово-технологічного обладнання», «Організація обслуговування в барах та ресторанах» тощо. Формування когнітивного компонента відбувається під час вивчення курсів «Основи підприємницького успіху», «Основи галузевої економіки», «Облік, обчислення, калькуляція та звітність». Навчально-виробнича та виробнича практика майбутніх майстрів ресторанного обслуговування забезпечує вдосконалення набутих ними підприємницьких компетентностей, професійних якостей, а також формування в них діяльнісно-проектного компонента.

Крім того, для виконання завдань пошуково-констатувального етапу були відвідані й проаналізовані уроки із загальнопрофесійних і професійно орієнтованих дисциплін, серед яких: «Основи галузевої економіки», «Основи психології й професійної етики і етикету», «Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного обслуговування», «Облік, обчислення, калькуляція та звітність», «Інформаційні технології», «Устаткування торгово-технологічного обладнання», уроки виробничого навчання та розглянуто навчально-методичне забезпечення уроків теоретичного та виробничого навчання.

Вивчення програмно-методичної документації з підготовки кваліфікованого робітника за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування», спостереження за методикою проведення занять викладачами, проявом учнями індивідуальних особливостей стосовно підприємницької діяльності в новітніх ЗРГ і впливом діяльності викладачів із професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки у ВПУ на формування підприємницької компетентності учнів засвідчили, що у процесі підготовки до занять більшість викладачів відчують труднощі під час підготовки завдань і вправ підприємницького спрямування. Це спричинене відсутністю досвіду роботи викладачів у цьому напрямі, їхньою недостатньою обізнаністю щодо специфіки підприємницької діяльності сучасних ЗРГ, структурою підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування, а також недостатньою розробленістю цього аспекту професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування в навчально-методичній літературі. Зокрема, не приділено уваги розкриттю ускладнень, які можуть виникати під час підготовки учнів ВПУ до підприємницької діяльності, та особливостям формування в них підприємницької компетентності.

З метою виявлення думки викладачів професійно-практичної підготовки та професійно орієнтованих дисциплін стосовно розкриття основних труднощів, які виникають під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, було проведено анкетування (анкета подана в Додатку К 1), в якому взяли участь 32 викладачі ВПУ.

Узагальнення результатів анкетування показало: 55,2 % опитаних викладачів вважають, що випускник – майстер ресторанного обслуговування має знати як теоретичні, так і організаційні основи підприємницької діяльності сучасного ЗРГ і володіти підприємницькою компетентністю; 32,3 % респондентів відповіли негативно (пояснюючи це тим, що майстер ресторанного обслуговування має бути компетентним лише у сфері обслуговування клієнтів); 12,5 % викладачів не змогли відповісти на поставлене запитання.

На запитання «Чи у ВПУ під час вивчення професійно-теоретичних дисциплін приділяється достатня увага проблемам підприємництва в сучасних ЗРГ?» ствердно відповіли лише 18,7 % викладачів, тоді як 46,6 % не приділяють увагу цьому аспекту взагалі, 34,7 % опитаних було складно відповісти на це питання.

На запитання стосовно потреби змінювати зміст професійно-теоретичних дисциплін, зорієнтованих на підготовку до підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ, 19,8 % відповіли ствердно, тоді як 39,6 % опитаних заперечили, а решта викладачів (40,6 %) взагалі не змогли дати однозначної відповіді на запитання.

Ознайомившись із питанням анкети «Чи зацікавлені представники новітніх ЗРГ у спільному з ВПУ розробленні професійних стандартів і програм стосовно підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності?» позитивно відповіли лише 20,4 % респондентів; 45,9 % – не акцентують на цьому увагу; 33,7 % не змогли дати чіткої відповіді на запитання.

Результати опитування викладачів ВПУ дали підстави для висновків про: усвідомлення необхідності формування в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування підприємницької компетентності як запоруки їхньої подальшої успішної реалізації у професійній діяльності; зацікавленість викладачів стосовно використання активних методів навчання та новітніх освітніх технологій з метою формування підприємницької компетентності учнів.

Сучасне суспільство та роботодавці (стейкхолдери) постійно підвищують свої вимоги щодо підготовленості кваліфікованих робітників до професійної діяльності, натомість заклади професійно-технічної освіти, на жаль, не завжди

встигають відреагувати на них належним чином. Для вирішення цієї суперечності необхідно було з'ясувати вимоги роботодавців. Із цією метою було проведено анкетування (анкета подана в Додатку К 2) і бесіди з рестораторами, керівниками і завідувачами виробництвом сучасних ЗРГ стосовно проблем набору персоналу та вимог до професійної підготовленості майстрів ресторанного обслуговування – випускників ВПУ. Опрацювання результатів анкетування й опитування роботодавців новітніх ЗРГ показало, що сучасний робітник цієї галузі та випускник ВПУ має володіти такими професійно важливими якостями, як вміння орієнтуватися в новітніх технологіях ведення бізнесу, володіння сучасними ІКТ, ефективними формами і видами обслуговування відвідувачів, здатністю контролювати рух товарно-матеріальних цінностей і коштів ЗРГ, зменшення витрат, пов'язаних із виробничим процесом, формування привабливої атмосфери в закладі, впровадження дисконтної системи тощо. Крім того, сучасні ресторатори надають перевагу претендентам, які вільно володіють хоча б однією іноземною мовою. На їхню думку, дуже важливо навчити майбутніх майстрів ресторанного обслуговування любити свою роботу й отримувати від неї задоволення, доброзичливо спілкуватися з колегами і клієнтами, оскільки це сприяє розширенню діапазону їхніх підприємницьких компетентностей, розвитку професійних здібностей і внесенню елементів творчості у професійну діяльність. Роботодавці вказали, що їм потрібні працівники, які володіють підприємницькою компетентністю, прагнуть досягти позитивних результатів у діяльності сучасного ЗРГ, здатні до креативності в організації підприємницької діяльності, усвідомлюють відповідальність за наслідки своєї роботи і ухвалення підприємницьких рішень, дотримуються норм професійної етики тощо. На їхню думку, підприємцю в ресторанній галузі мають бути властиві стресостійкість, уважність, спостережливість, оперативна пам'ять, критичне мислення, уміння зосередитись тощо, а також здатність до неперервного самовдосконалення, що спроможні забезпечити стабільний прибуток закладу ресторанного господарства.

Отже, анкетування та бесіди з рестораторами і керівниками сучасних ЗРГ дало змогу визначити основні вимоги до випускників ВПУ, які навчаються за

професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування»: якісна підготовка фахівця, його готовність до виконання не лише посадових обов'язків, а й здатність вирішувати нестандартні ситуації, вміння адаптуватися у процесі динамічних змін і бути мобільним у професійній діяльності. Водночас підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ має орієнтуватися на міжнародні стандарти і здійснюватися на основі компетентнісного підходу.

Як свідчать спостереження й аналіз освітньої практики у ВПУ, підготовка учнів за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування», недостатньо відповідає вимогам нинішнього ринку праці та сучасним професійно-кваліфікаційним характеристикам (ПКХ). У зв'язку з цим виникає потреба оновлення її змісту, відповідного уточнення кваліфікаційних характеристик, розроблення нових і вдосконалення чинних стандартів освіти.

Отже, ЗП(ПТ)О, які готують майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, мають орієнтуватися на підготовку конкурентоздатного фахівця, який володіє широким спектром компетентностей і кваліфікацій, буде професійно мобільним на сучасному ринку праці, готовий до саморозвитку в професії та виконання підприємницької діяльності у ЗРГ.

Для перевірки потреби вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності шляхом цілеспрямованого формування в них підприємницької компетентності було проведено анкетування учнів ВПУ з метою отримання фактичних даних про з'ясування ставлення майбутніх фахівців до підприємницької діяльності, що стосуються ресторанної галузі (анкета подана в Додатку К 3). Нас цікавило розуміння учнями сутності підприємницької діяльності у ЗРГ, підприємницької компетентності працівника цієї сфери та їхнього ставлення до необхідності її формування. Разом із тим, ми намагалися з'ясувати мотивацію учнів ВПУ до професійного самовдосконалення, саморозвитку, спрямованого на оволодіння професійною майстерністю та підприємницькою компетентністю, стимулювання до самопізнання, а також їхні уявлення про майбутній професійний успіх, кар'єру, віру в можливість реалізації життєвих і бізнесових планів.

В анкетуванні брали участь 125 майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, які закінчували своє навчання у ВПУ. Під час опрацювання результатів анкетування з'ясовано, що: майже 70 % учнів досить оптимістично оцінюють свою готовність до підприємницької діяльності у ЗРГ; 20 % – не мають бажання займатися підприємницькою діяльністю та не готові систематично працювати над собою задля досягнення успішності та задоволення своїх потреб у цій сфері; 10 % респондентів було важко відповісти на поставлене запитання. Це дає підстави для висновку, що учні, які навчалися за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування», не достатньо усвідомлюють значення підприємницької діяльності у сучасному ЗРГ. На нашу думку, це пояснюється тим, що вони не мали достатньої можливості виявити свій підприємницький потенціал під час навчально-виробничої та виробничої практики.

Наступним кроком пошуково-констатувального етапу дослідження було визначення наявних рівнів підприємницької компетентності у випускників ВПУ за визначеними критеріями. За аксіологічним критерієм нам потрібно було виявити відповідальність та особистісне ставлення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у сучасних ЗРГ. Це здійснювалося під час вивчення таких дисциплін «Основи галузевої економіки», «Облік, обчислення, калькуляція та звітність», «Основи підприємницького успіху», «Організація обслуговування в барах та ресторанах». Для цього в групах учнів ВПУ було проведено спостереження та анкетування (анкета подана в Додатку К 4).

З метою проведення діагностики рівня підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування на цьому етапі використовувалися: опитувальник для майбутніх майстрів ресторанного обслуговування щодо виявлення мотивів професійної діяльності, розроблений на основі методики діагностики мотивації професійної діяльності К. Замфір у модифікації А. Реана [309] (Додаток Л 1); авторський опитувальник «Культура підприємницької діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування» для визначення загального рівня підприємницької культури учнів, які навчаються

за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» (Додаток Л 2); для виявлення рівня відповідальності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування ми запропонували трьохкомпонентну шкалу оцінювання, модифіковану Н. Креденець на основі діагностичної карти оцінювання рівня сформованості загальної компетентності «відповідальність» за В. Пшеничною [185] (Додаток Л 3).

Враховуючи ці характеристики, ми визначали сформованість підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за трьома рівнями: творчим, адаптивно-конструктивним і репродуктивним. Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за аксіологічним критерієм подано на рис. 3.1.

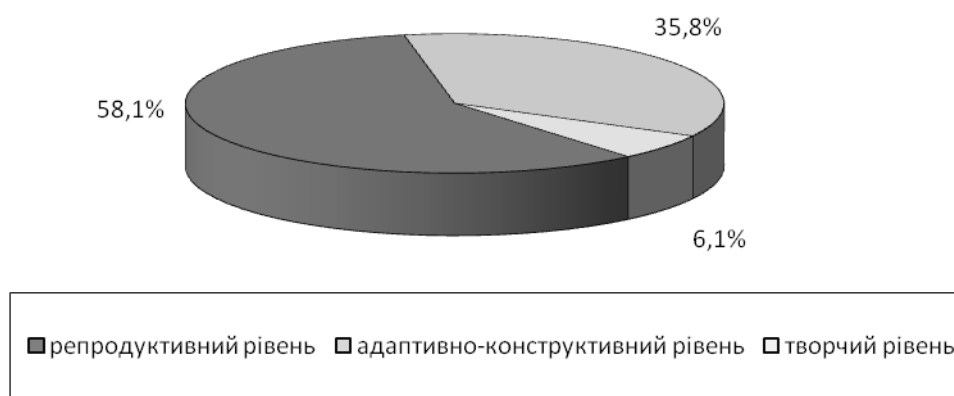


Рисунок 3.1 – Розподіл учнів ВПУ за рівнями сформованості підприємницької компетентності (за аксіологічним критерієм)

Як видно з рис. 3.1, сформованість підприємницької компетентності учнів випускного курсу ВПУ за аксіологічним критерієм на творчому рівні становить 6,1 %; 35,8 % учнів продемонстрували адаптивно-конструктивний та 58,1 % – репродуктивний. Отже, переважній більшості опитаних учнів ВПУ властивий репродуктивний рівень сформованості підприємницької компетентності за аксіологічним критерієм.

Для визначення рівня володіння майбутніми майстрами ресторанного обслуговування підприємницькою компетентністю за особистісно-спонукальним критерієм було проведене опитування за допомогою: тесту на виявлення

загальних здібностей до підприємництва (GETTEST) [264] (Додаток Л 4); анкети щодо виявлення рівня сформованості професійної мобільності у майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, модифікованої на основі анкети, розробленої О. Сушенцевим [352] (Додаток Л 5); тесту діагностики творчого потенціалу та креативності [142] (Додаток Л 6). У результаті анкетування за особистісно-спонукальним критерієм було виявлено рівень підприємницької компетентності, професійної мобільності та інноваційного мислення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за особистісно-спонукальним критерієм подано на рис. 3.2.

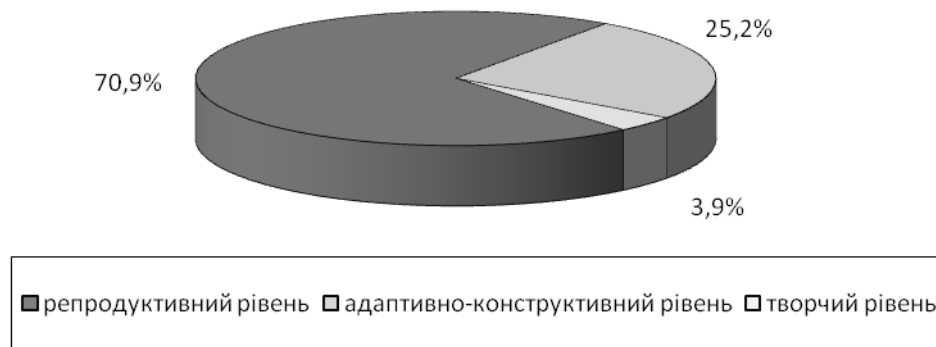


Рисунок 3.2 – Розподіл учнів ВПУ за рівнями сформованості підприємницької компетентності (за особистісно-спонукальним критерієм)

Як видно з рис. 3.2, діагностика рівнів сформованості підприємницької компетентності за особистісно-спонукальним критерієм засвідчила, що кількість учнів ВПУ із творчим рівнем сформованості становить 3,9 %; адаптивно-конструктивним – 25,2 %; переважна більшість опитаних учнів – 70,9 % мають репродуктивний рівень підприємницької компетентності.

За знаннєвим критерієм виявлявся рівень підприємницьких знань, що становлять основу конкурентоспроможності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та їхня здатність до вільної комунікації, що є важливою для розв'язання професійно-практичних завдань підприємницького спрямування як під час теоретичної підготовки, так і в процесі виробничої практики. З метою визначення рівня володіння майбутніми майстрами ресторанного обслуговування

підприємницькими знаннями проводились розроблені автором тестування із спецдисциплін підприємницького спрямування (Додаток Л 7). Для цього застосовувалась методика «Діагностика функціонально-рольових позицій у команді» [364] (Додаток Л 8); КОЗ (вивчення комунікативних і організаторських здібностей) особистості Б. Федоришина [151] (Додаток Л 9).

Діагностика рівнів сформованості підприємницької компетентності підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за знаннєвим критерієм засвідчила, що переважають учні ВПУ, які здобувають професію 5129 «Майстер ресторанного обслуговування», яким притаманний репродуктивний рівень. Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за знаннєвим критерієм подано на рис. 3.3.

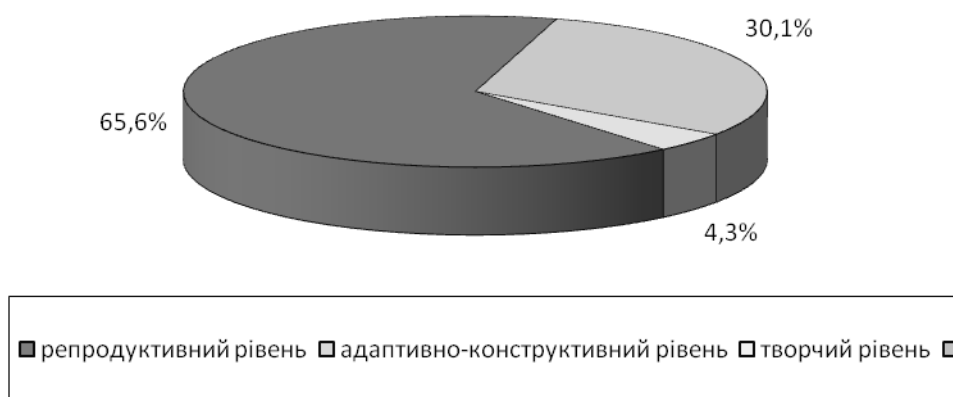


Рисунок 3.3 – Розподіл учнів ВПУ за рівнями сформованості підприємницької компетентності (за знаннєвим критерієм)

Як видно з рис. 3.3, сформованість підприємницької компетентності за знаннєвим критерієм перебуває на творчому рівні у 4,3 % учнів; на адаптивно-конструктивному рівні – у 30,1 %, а репродуктивний рівень виявлено у переважної більшості опитаних учнів ВПУ – 65,6 %.

Рівні сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за операційно-дієвим критерієм визначалися за показниками: інформаційно-технологічним; підприємницькі вміння та навички.

Як зазначалося вище, основною формою практичної діяльності учнів ВПУ, які навчаються за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування»,

упродовж педагогічного експерименту було розроблення «Бізнес-плану підприємницького проекту». Майбутнім майстрам ресторанного обслуговування було запропоновано розробити бізнес-план підприємницького проекту для закладу ресторанного господарства. Експертне оцінювання проектів учнів ВПУ та їх основних параметрів (концепція ЗРГ, концепція маркетингу, місце розташування закладу, інфраструктурні чинники, виробництво і надання послуг, аналіз фінансування проекту) здійснювали викладачі професійно-теоретичних дисциплін підприємницького спрямування за допомогою методики, яку розробили В. Плохій, В. Коваль і К. Кононенко [275] (Додаток Л 10).

Зазначимо, що на цьому етапі педагогічного експерименту експертне оцінювання бізнес-плану і його основних параметрів відбувалося за двомірною шкалою: «бізнес-план потребує перегляду концепції та перерахунку основних параметрів» (низький) і «проект, який потребує доопрацювання» (середній рівень), оскільки учні ВПУ ще не володіють достатніми знаннями щодо закономірних зв'язків і відношень, які виявляються через аналіз безпосередніх даних спостереження. Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за операційно-дієвим критерієм подано на рис. 3.4.

Як видно з рис. 3.4, за операційно-дієвим критерієм творчий рівень сформованості підприємницької компетентності учнів ВПУ не розглядався; адаптивно-конструктивний рівень продемонстрували – 48,6 %, а репродуктивний – 51,4 % майстрів ресторанного обслуговування, які брали участь у розробленні бізнес-планів.

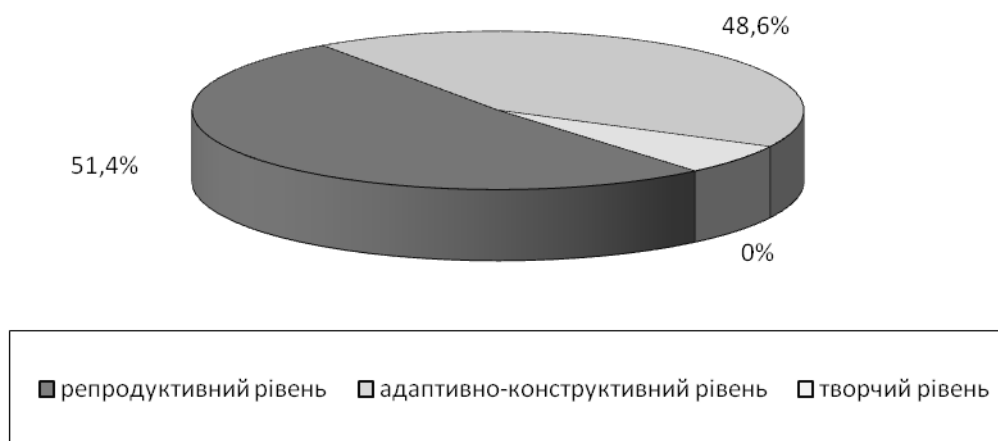


Рисунок 3.4 – Розподіл учнів ВПУ за рівнями сформованості підприємницької компетентності (за операційно-дієвим критерієм)

Узагальнення результатів констатувального дослідження (рис. 3.5), показало, що більшості опитаних випускників ВПУ, що навчалися професії майстра ресторанного обслуговування, властивий репродуктивний рівень сформованості підприємницької компетентності за усіма критеріями, що не відповідає вимогам роботодавців до їхньої підготовленості до підприємницької діяльності у ЗРГ.



Рисунок 3.5 – Розподіл учнів за рівнями сформованості підприємницької компетентності за усіма критеріями (результати констатувального дослідження)

Аналіз отриманих даних на пошуково-констатувальному етапі експериментального дослідження, який проводився разом із викладачами, дав можливість виявити причини такого стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. З'ясувалося, що на зниження інтересу та послаблення мотивації учнів ВПУ стосовно розвитку їхніх підприємницьких здібностей та якостей впливають різні чинники, а саме:

- використання під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ переважно (або лише) традиційних форм і методів навчання, які не здатні забезпечити належний рівень підготовки до підприємницької діяльності;

- учні майже не мають можливості проявляти власну ініціативу або дискутувати на заняттях;

- під час вивчення загальнопрофесійних дисциплін недостатньо враховується підприємницький контекст майбутньої професійної діяльності, а під час професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки – важливість міжособистісного професійно спрямованого спілкування учнів;

- завдання та вправи, які пропонуються майбутнім майстрам ресторанного обслуговування за традиційними методиками, не завжди спроектовані на діяльність сучасних ЗРГ та не мають достатнього підприємницького спрямування;

- не завжди вдається створити сприятливий психологічний клімат на заняттях із професійно-теоретичних дисциплін підприємницького спрямування.

Крім того, аналізуючи причини виникнення певних труднощів під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, викладачі акцентували увагу на тому, що:

- учні не до кінця усвідомлюють можливість розкриття та розвитку свого особистісного потенціалу в сфері підприємництва;

- пасивність на заняттях і нездатність деяких учнів брати участь у колективній діяльності є наслідком недостатньої поінформованості викладачів

про специфіку підприємницької діяльності в ресторанній галузі, сутність і структуру підприємницької компетентності, методику її формування в учнів;

– ускладнює роботу також відсутність інформації про особистісні та професійні прагнення учнів стосовно підприємницької діяльності в новітніх ЗРГ та організації їхнього саморозвитку в цьому напрямі;

– необхідне застосування новітніх педагогічних технологій із використанням активних методів навчання, реалізації міжпредметних зв'язків і злагодженої роботи викладачів усіх циклів професійної підготовки з метою формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців.

Дослідження стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності дає підстави для висновку про те, що ця складова освітнього процесу потребує вдосконалення. Це зумовлене тим, що: більшість викладачів відчувають труднощі під час підготовки завдань і вправ підприємницького спрямування внаслідок відсутності досвіду роботи в цьому напрямі, недостатньої обізнаності щодо специфіки підприємницької діяльності сучасних ЗРГ, структури підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування; недостатньою розробленістю цього аспекту професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування в навчально-методичній літературі.

Усунення цих недоліків у професійній підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності потребує:

– застосування сучасних методологічних підходів до освітнього процесу ВПУ з метою розвитку цілісної та творчої особистості фахівця ресторанної галузі, здатного до соціалізації, адаптації та самореалізації в суспільстві, формування в нього належного рівня підприємницької компетентності з урахуванням вимог сучасних ЗРГ до професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування і потреб самих учнів;

– зорієнтованість освітнього процесу ВПУ на розвиток в учнів професійно важливих якостей, які гарантують випускникам конкурентоздатність отриманої кваліфікації на сучасному ринку праці, дають їм змогу успішно адаптуватися до

підприємницької діяльності в ресторанній галузі, прагнути неперервного фахового та особистісного самовдосконалення;

– упровадження в освітній процес ВПУ педагогічних умов ефективної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, обґрунтованих з урахуванням вимог сучасних ЗРГ і специфіки підприємницької діяльності в цій галузі;

– використання в освітньому процесі ВПУ розробленої методики формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та відповідного навчально-методичного забезпечення, яке сприяє її цілеспрямованому формуванню в учнів.

Крім того вважаємо доцільним застосуванням дуальної системи навчання учнів у ВПУ, яка дає змогу подолати розрив не лише між теорією та практикою, а й поліпшити якість підготовки кваліфікованих робітників за цією інтегрованою професією з урахуванням сучасних вимог ресторанної галузі.

Хід і результати формувального етапу педагогічного експерименту викладені в наступному підрозділі.

3.3. Хід і результати формувального етапу педагогічного експерименту

Для визначення ефективності педагогічних інновацій стосовно професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності було проведено формувальний експеримент, який передбачав апробацію в освітньому процесі обґрунтованих педагогічних умов і методики формування в учнів підприємницької компетентності (див. підрозд. 2.2). Також виявлявся вплив інновацій на рівні сформованості в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування підприємницької компетентності завдяки застосуванню сучасних методологічних підходів і принципів навчання.

Відповідно до Реєстру суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО (<https://registry.edbo.gov.ua/>) у 2020 р. в Україні фахівців за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» готує 45 закладів професійної (професійно-технічної) освіти, у тому числі структурні підрозділи ЗВО. Однак,

мають чинні ліцензії та атестовані за цією професією лише 30 закладів із загальним ліцензійним обсягом 1530 учнів. З метою здійснення дослідно-експериментальної роботи та забезпечення достовірності результатів нашого дослідження до експерименту було залучено 344 учні ВПУ, які здобувають професію 5129 «Майстер ресторанного обслуговування». Дослідно-експериментальна робота на цьому етапі проводилась протягом 2017–2020 років 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 викладачі професійно-теоретичних предметів ВПУ.

Для того, щоб експериментальні висновки і твердження були обґрунтованими, ми визначили контрольну (КГ) та експериментальну (ЕГ) групи учнів і спостерігали, які зміни будуть відбуватися під впливом застосування запропонованих інновацій. Розподіл на групи здійснювався з урахуванням рівнів навчальних досягнень учнів ВПУ, їхнього віку, попередньої освіти, первинного професійного досвіду та ступеня професійної спрямованості. Це забезпечило гомогенність складу ЕГ і КГ, які брали участь у формульованому етапі експериментального дослідження.

Учні контрольної групи (173 особи) навчалися за традиційною методикою. Натомість в експериментальній групі, яка налічувала 171 особу, освітній процес був організований з урахуванням обґрунтованих педагогічних умов професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Учні цієї групи навчалися за запропонованою методикою, яка передбачала: застосування сучасних ІКТ (адаптованих до специфіки діяльності ресторанного господарства), технологій контекстного навчання (ігрові ситуації, ігрові моменти, дидактичні ігри, під час яких широко застосовувалися змодельовані ситуації, пов'язані з підприємницькою діяльністю в ресторанній галузі, тощо), професійно орієнтованих проблемних завдань, індивідуальну, групову та колективну форму організації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх майстрів ресторанного

обслуговування, а також упровадження елементів дуальної системи навчання та приділення уваги організації самоосвіти учнів.

Нам було важливо побудувати освітній процес таким чином, щоб він сприяв формуванню потребнісно-ціннісного, мотиваційного, когнітивного та діяльнісно-проектного компонентів підприємницької компетентності учнів, які відображають прояв зацікавленості до обраної професії; ціннісне та позитивне ставлення до підприємницької діяльності у сучасних ЗРГ; професійний інтерес стосовно підприємницької діяльності новітніх ЗРГ; усвідомлення особистісної та професійної значущості знань, умінь і навичок з підприємництва тощо шляхом організації цілеспрямованої діяльності під час вивчення загальнопрофесійних і професійно орієнтованих дисциплін і самоосвіти. Це потребувало від викладачів ВПУ: створення сприятливого психологічного клімату під час навчання в групі, забезпечення на заняттях особистісно орієнтованої педагогічної взаємодії, використання активних методів навчання, сучасних педагогічних технологій і поєднання їх із традиційними методами навчання.

Педагогічна мета цього етапу експерименту полягала у формуванні ціннісного ставлення та стійкого інтересу майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ, здатності до аналізу власних дій, усвідомлення важливості набуття знань, умінь і навичок у сфері підприємництва, розвитку підприємницьких якостей, прагнення до неперервного професійного самовдосконалення, зокрема за допомогою самоосвіти.

Її досягненню сприяло застосування викладачами загальноосвітніх («Інформаційні технології», «Іноземна мова», «Ділова українська мова», «Основи психології, етики й етикету») та загальнопрофесійних («Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи професійної етики та культури спілкування», «Основи підприємницького успіху», «Основи галузевої економіки», «Облік, обчислення, калькуляція та звітність») дисциплін методики професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

У педагогічному процесі застосовувалися інтерактивні методи навчання, серед яких особлива увага приділялася кейс-методу, що передбачав поєднання теоретичної підготовки з практикою застосування знань у змодельованих ситуаціях, наближених до предметного та соціального контекстів фахової діяльності. При цьому ставилися завдання:

- актуалізувати вміння та навички учнів щодо використання професійно-теоретичного матеріалу для аналізу практичних проблем;
- сформувати навички оцінювання ситуації, вмінь самостійно ухвалювати рішення в умовах невизначеності;
- виробити вміння формулювати питання та запити, розробляти багатоваріантні підходи до реалізації плану дії тощо.

Під час викладення нового матеріалу та його закріплення викладачі скеровували майбутніх майстрів ресторанного обслуговування на усвідомлення й аналіз реальної професійної ситуації, яка відображає не лише певну практичну проблему, а й актуалізує відповідний комплекс знань, необхідних для її розв'язання.

Проведена цілеспрямована робота сприяла формуванню в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування ціннісного ставлення та інтересу до самореалізації в підприємницькій діяльності, розвитку підприємницького мислення, підвищенню мотивації щодо вдосконалення підприємницьких якостей і спонукала їх до самостійного пошуку оптимальних рішень. Узагальнення результатів цієї роботи дало змогу виявити рівень підготовленості учнів ВПУ до підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ і сформованості в них підприємницької компетентності за *аксіологічним критерієм*.

Із цією метою наприкінці першого семестру та наприкінці навчання у ВПУ майбутнім майстрам ресторанного обслуговування (КГ та ЕГ) пропонувалося заповнити опитувальники (Додатки Л. 1, Л. 2, Л. 3). Для визначення рівня підприємницької компетентності за аксіологічним критерієм використовувався метод самооцінки через аналіз учнями відповідей за ключами кожного опитувальника.

Зазначимо, що показники ЕГ і КГ на початку експерименту були майже однаковими з невеликими відхиленнями в той чи інший бік, а наприкінці експерименту суттєво відрізнялися. Співвідношення рівнів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та сформованості підприємницької компетентності в учнів КГ та ЕГ до експерименту та після нього за аксіологічним критерієм подано на рис. 3.6.

Порівняльний аналіз рівнів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та сформованості підприємницької компетентності за аксіологічним критерієм до та після експерименту довів, що кількість учнів ВПУ з творчим рівнем сформованості

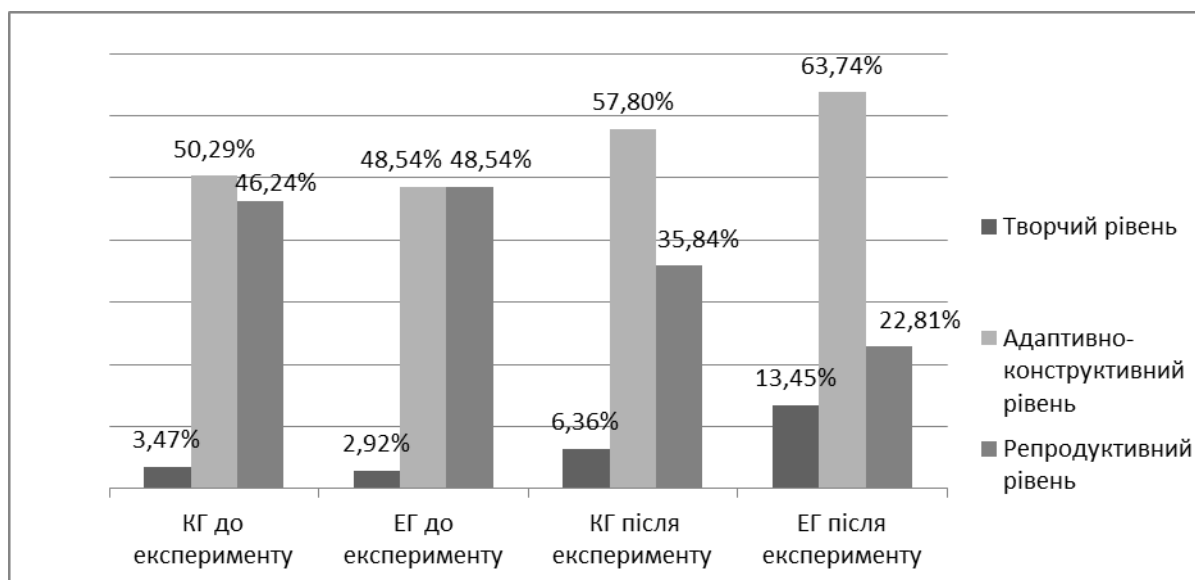


Рисунок 3.6 – Розподіл учнів ЕГ і КГ за рівнями сформованості підприємницької компетентності за аксіологічним критерієм

підприємницької компетентності після експерименту в ЕГ зросла на 18 осіб (10,53 %) за рахунок зменшення кількості учнів з репродуктивним рівнем 44 особи (25,73 %) та збільшення учнів ВПУ із адаптивно-конструктивним лише на 26 осіб (15,2 %).

Варто зазначити, що за аксіологічним критерієм кількість учнів КГ із творчим рівнем зросла на 5 осіб (2,89 %); з адаптивно-конструктивним - на 13 осіб (7,51 %), а з репродуктивним рівнем зменшилась на 18 осіб (10,4 %).

Для перевірки достовірності одержаних експериментальних даних та доцільності інновацій ми використали статистичний критерій узгодженості χ^2 (Пірсона), який ґрунтується на групованих даних. Враховуючи, що в експерименті досліджувалися дві підгрупи вибірки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування (КГ і ЕГ), які розподілялися на три рівні підготовленості до підприємницької діяльності (сформованості підприємницької компетентності), число ступенів вільності: $\nu = (3 - 1) \cdot (2 - 1) = 2$. Для обраного рівня значущості $\alpha = 0,05$ і двох ступенів вільності за статистичними таблицями критичне значення $\chi^2_{0,05}$ становить 5,99 [40].

Для визначення достовірності подібностей і відмінностей експериментальних даних щодо визначення рівнів сформованості підприємницької компетентності в учнів КГ та ЕГ, виміряних у порядковій шкалі, за формулою, поданою в підрозд. 3.1, розрахуємо теоретичні частоти.

Одержане на початку експерименту емпіричне значення критерію $\chi^2_e = 0,22$, що менше від критичного значення $\chi^2_{0,05} = 5,99$. Отже, підтвердилася нульова гіпотеза H_0 про рівність обох вибірок, тобто до застосування запропонованих інновацій різниця між результатами, які продемонстрували учні контрольної та експериментальної груп за аксіологічним критерієм підприємницької компетентності, є неістотною. Тобто, групи є однорідними.

Оскільки наприкінці нашого формувального дослідження емпіричне значення $\chi^2_e = 9,96 > \chi^2_{0,05} = 5,99$, приймається альтернативна гіпотеза. Згідно з нею відмінності в розподілі рівнів учнів у КГ і ЕГ мають істотний і не випадковий, тобто закономірний характер, спричинений упровадженими педагогічними заходами (експериментальним чинником). Отже, сформованість підприємницької компетентності за аксіологічним критерієм в учасників ЕГ із необхідною статистичною достовірністю вища, ніж в учнів КГ, зокрема в експериментальній групі переважає кількість майбутніх фахівців із творчим і адаптивно-конструктивним рівнями, і це пов'язано з упровадженням авторської моделі, педагогічних умов та інших запропонованих нами заходів. Отримані результати свідчать про ефективність реалізації першої педагогічної умови –

розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування, спрямованої, передусім, на формування в них потребнісно-ціннісного та мотиваційного компонентів підприємницької компетентності. Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за аксіологічним критерієм сформованості підприємницької компетентності подано Додатку М 1.

Наступне педагогічне завдання полягало в озброєнні майбутніх майстрів ресторанного обслуговування знаннями підприємницького спрямування, що передбачало реалізацію другої педагогічної умови (упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства»), спрямованої на формування мотиваційного, когнітивного та частково діяльнісно-проектного компонентів підприємницької компетентності. Вони відображають здатність майбутніх фахівців ресторанної галузі до генерування нових ідей, організації та планування підприємницької діяльності у сучасних ЗРГ, розв'язання проблем, прийняття конструктивних рішень, ефективного сприймання і осмислення інформації, накопичення професійно-комунікативного досвіду у вигляді знань, норм і правил, а також вміння застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології, використовувати знання на практиці тощо. Виявлення рівнів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за особистісно-спонукальним і знаннєвим критеріями дала змогу оцінити ефективність реалізації в освітньому процесі ВПУ другої педагогічної умови.

Під час упровадження в освітній процес спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» та вивчення його учнями ЕГ педагогічна взаємодія будувалася на суб'єкт-суб'єктній основі з урахуванням їхньої майбутньої професійної діяльності та нових особистісних і професійних потреб, пов'язаних із підприємництвом. Експериментальна методика викладання спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства» відрізнялася від традиційної тим, що на заняттях широко використовувалися активні методи навчання (проблемний, евристична

бесіда, імітаційна гра, кейс-метод тощо) та сучасні педагогічні технології (інформаційно-комунікаційні, колективної розумової діяльності та ін.), а це давало нам можливість залучати різні канали сприймання інформації та розвивати в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування підприємницькі якості на основі активізації розумової діяльності.

Таким чином, заняття зі спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» спрямовані на формування підприємницької компетентності в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ, які відображаються у трансформації їхніх професійних знань, системі власних суджень, поглядів і поведінки.

Оскільки система професійних знань виробляється насамперед у процесі вивчення загальнопрофесійних і професійно орієнтованих дисциплін, то важливим елементом опанування спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» було використання міжпредметних зв'язків, посилення на інформацію, отриману під час вивчення предметів «Ділова українська мова», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи психології, етики й етикету», «Інформаційні технології», «Основи підприємницького успіху», «Основи галузевої економіки», «Облік, обчислення, калькуляція та звітність», постановки пізнавальних підприємницьких завдань, які проектувалися на різноманітні виробничі ситуації тощо.

Водночас ми простежували вплив отриманих під час вивчення спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» знань на успішність учнів з інших професійно орієнтованих дисциплін. Це здійснювалося за допомогою експертного оцінювання. В якості експертів залучалися викладачі ВПУ із загально професійних («Інформаційні технології», «Ділова українська мова», «Основи психології, етики й етикету») і професійно орієнтованих дисциплін («Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи професійної етики та культури спілкування», «Основи підприємницького успіху»). На їхню думку, учні, які вивчали спецкурс «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства», виявляють

більше зацікавлення щодо оволодіння матеріалом, є більш активними на заняттях, надають особливого значення знанню рідної та іноземної мов, здатні аналізувати інформацію та визначати її значущість для майбутньої професії, їхні знання є більш систематизованими. Крім того, як відзначили викладачі, учні експериментальної групи стали більш активно займатися самоосвітою та прагнуть саморозвиватися, щоб досягти успіху в майбутній професійній діяльності, яку свідомо пов'язують із підприємництвом. Це свідчить про усвідомлення майбутніми майстрами ресторанного обслуговування експериментальної групи значення підприємницької компетентності для їхньої подальшої успішної професійної діяльності, особистісного саморозвитку та професійного зростання у підприємницькій сфері в ресторанній галузі.

Співвідношення рівнів сформованості підприємницької компетентності в учнів КГ та ЕГ до експерименту та після нього за *особистісно-спонукальним* критерієм подано на рис. 3.7.

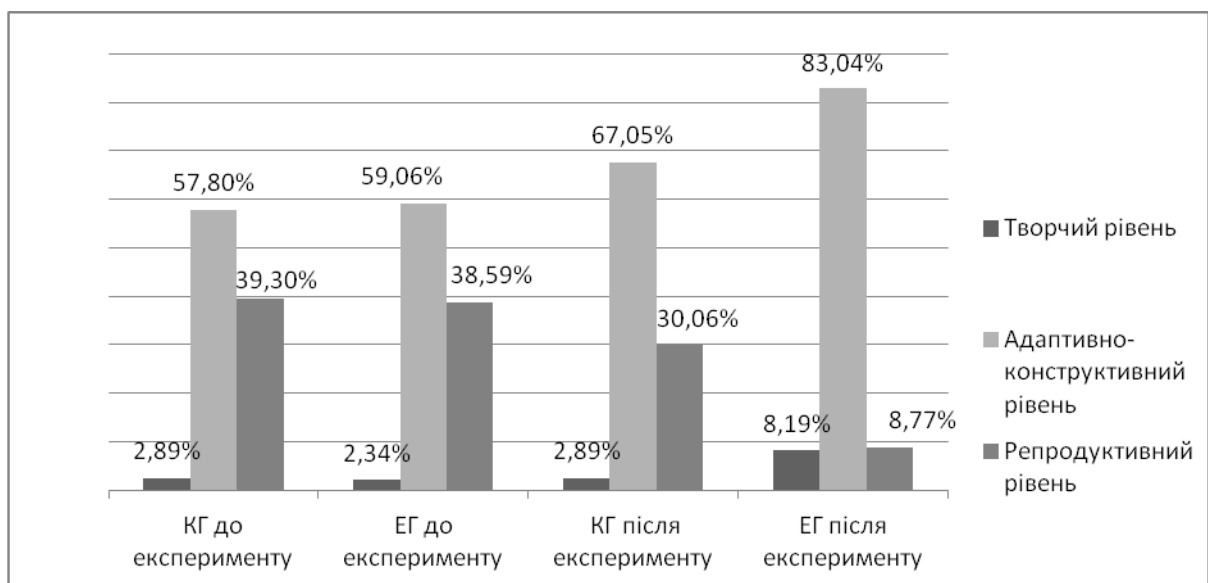


Рисунок 3.7. – Розподіл учнів ЕГ і КГ за рівнями сформованості підприємницької компетентності за особистісно-спонукальним критерієм

Порівняльний аналіз результатів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за особистісно-спонукальним критерієм на початку та наприкінці формувального експерименту

показав, що в ЕГ кількість учнів із творчим та адаптивно-конструктивним рівнем зросла на 10 осіб (5,85 %) і 41 особу (23,98 %) відповідно за рахунок зменшення на 51 особу (29,82 %) з репродуктивним рівнем підприємницької компетентності.

Зазначимо, що за особистісно-спонукальним критерієм в учнів КГ не відбулося взагалі змін на творчому рівні, тоді як кількість учнів із адаптивно-конструктивним рівнем сформованості підприємницької компетентності зросла на 16 осіб (9,26 %). Кількість учнів з репродуктивним рівнем зменшилась на 16 осіб (9,24 %).

Статистична перевірка, виконана тим же способом, що був використаний для аксіологічного критерію засвідчила, що на початку формувального дослідження обчислене значення χ^2_e становило 0,13, що менше критичного значення $\chi^2_{0,05}$. Інтерпретуємо це як однаковий попередній розподіл учнів ВПУ за особистісно-спонукальним критерієм їхньої підприємницької компетентності. Після експерименту $\chi^2_e = 27,30$, що $> \chi^2_{0,05}$, тому ефективність педагогічного впливу за нашою моделлю підтвердилась з необхідною достовірністю. Отже, отримані результати підтверджують доцільність упровадження другої педагогічної умови, спрямованої на формування та розвиток мотиваційного, когнітивного та діяльнісно-проектного компонентів підприємницької компетентності. Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за особистісно-спонукальним критерієм сформованості підприємницької компетентності подано Додатку М 2.

Експеримент передбачав застосування *знаннєвого критерію* для виявлення сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування на основі інтегрування знань з економічної теорії, законодавства, тенденцій розвитку сучасної економіки, міжпредметних знань підприємницького спрямування із системою особистісних та професійних цінностей, потреб та мотивів особистості, які суттєво впливають на їхню професійну діяльність. Це педагогічне завдання полягало в озброєнні майбутніх майстрів ресторанного обслуговування загальноосвітніми, загальнопрофесійними і професійно

орієнтованими знаннями підприємницького характеру, які становлять підґрунтя для вироблення підприємницьких умінь і навичок.

З цією метою викладачі ВПУ використовували на уроках кейс-метод, тренувальні методи (імітаційну гру, моделювання, метод оперативних дій тощо). Підвищення мотивації учнів ВПУ стосовно розвитку підприємницьких знань, умінь і навичок стимулювало застосування ІКТ у процесі їхньої професійної підготовки. Особливо це стосується уроків виробничого навчання, коли учням пропонується за допомогою опанування адаптованих до специфіки ресторанної галузі комп'ютерних програм (R-Keeper V7, «1С:Підприємство 8. Ресторан», «1С-Парус», «АСТОР: Ресторан 4.0 Проф», система «XPOS», Openbravo POS, Програмний комплекс «Фуршет», «IikoChain», «UNISYSTEM Ресторан», «Х-КАФЕ», «Microinvest Склад Pro», SKYservice POS та ін.) отримати практичні навички, які сприяють ефективному та швидкому забезпеченню управління постачанням і продажами, планування закупок і торгівлі, керівництва складськими господарствами, відносинами з відвідувачами, аналізу товарообігу, цінової політики, моніторингу ефективності діяльності. Оволодіння цими програмами сприяло подальшому виробленню та закріпленню в учнів професійних умінь щодо швидкого оцінювання ситуації та побудови власного плану дій, оперативного та якісного виконання замовлення за допомогою спеціалізованих комп'ютерних програм.

Результативність засвоєння майбутніми майстрами ресторанного обслуговування необхідних знань визначали майстри виробничого навчання професійно орієнтованих дисциплін під час перевірки виконання учнями практичних завдань на уроках виробничого навчання.

Аналіз отриманих даних дав змогу виявити рівні сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за знанневим критерієм і порівняти їх показники в учнів ЕГ і КГ на початку та наприкінці педагогічного експерименту (рис. 3.8).

Як видно з рис. 3.8, кількість учнів ЕГ, які виявили творчий рівень сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного

обслуговування за знаннєвим критерієм, зріс на 33 особи (19,3 %). За рахунок зменшення кількості учнів, які володіють підприємницькою компетентністю на репродуктивному рівні 58 осіб (33,92 %), на 25 осіб (14,62 %) зросла кількість учнів, які продемонстрували адаптивно-конструктивний рівень сформованості підприємницької компетентності. У КГ зростання творчого рівня відбулося лише у 18 осіб (10,41 %), а кількість учнів із адаптивно-конструктивним та репродуктивним рівнем зменшилась на 15 осіб (8,67 %) і 33 особи (19,08 %) відповідно.

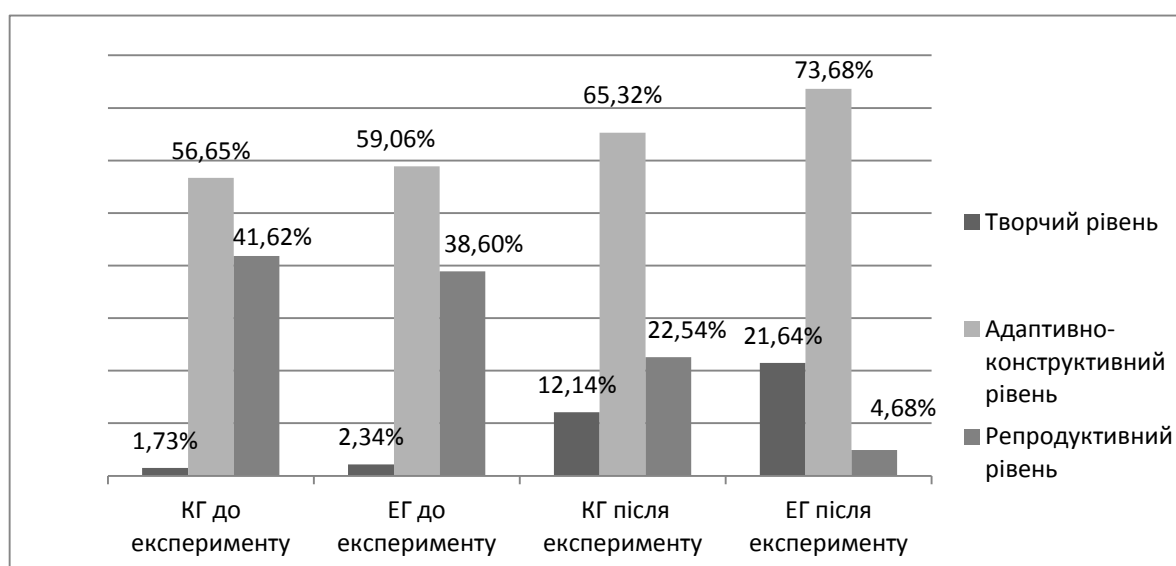


Рисунок 3.8 – Розподіл учнів ЕГ і КГ за рівнями сформованості підприємницької компетентності за знаннєвим критерієм

Порівнявши обчислені статистичні дані учнів КГ та ЕГ на початку нашого експерименту за критерієм χ^2 , ми одержали емпіричне значення $\chi^2_e = 0,43$, яке менше $\chi^2_{0,05} = 5,99$. Таким чином, підтвердилась гомогенність розподілу учнів за знаннєвим критерієм підприємницької компетентності. Наприкінці експерименту емпіричне значення $\chi^2_e = 25,56$. Оскільки це більше критичного, то є підстави ухвалити гіпотезу про достовірність статистично значущих відмінностей в учасників експерименту, тобто переважання показників ЕГ за знаннєвим критерієм.

Отже, порівняння результатів свідчить про доцільність реалізації в освітньому процесі ВПУ третьої педагогічної умови, що підтвердило її позитивний вплив на зв'язок між усвідомленням учнями ВПУ необхідності формування підприємницької компетентності та підвищенням їхньої пізнавальної активності в опануванні основ підприємницької діяльності сучасних ЗРГ, що сприяє ефективному виробленню підприємницьких умінь і навичок. Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за знаннєвим критерієм сформованості підприємницької компетентності подано Додатку М 3.

Наступний крок нашого експерименту був спрямований на реалізацію третьої педагогічної умови – залучення учнів ВПУ до розроблення підприємницьких проектів ЗРГ (бізнес-планів). Його завдання полягало в конкретизації комплексу послідовних дій та операцій щодо вироблення стратегії підприємницької діяльності у ЗРГ (визначенні комерційних ідей, готовності до ризику заради їх реалізації, вирішенні нестандартних професійних проблем у ЗРГ тощо). Це потребувало концентрації уваги на формуванні діяльнісно-проектного компонента підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, який відображає інтегрований зміст усіх її компонентів. Для виявлення рівня його сформованості застосовувався *операційно-дієвий критерій*.

Доцільним та ефективним для формування діяльнісно-проектного компонента підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ було виконання практичної роботи з розроблення «Бізнес-плану підприємницького проекту» відповідно до методики бізнес-планування. Під час виконання цієї практичної роботи викладачі професійно орієнтованих предметів здійснювали спостереження за тим, як учні ВПУ аналізують, знаходять і виправляють помилки, допущені під час виконання практичної роботи, оцінюють свій потенціал, наскільки творчо підходять до виконання завдань, аргументують свої думки і прагнуть досягти успіху. Для більш реалістичного відтворення виробничих умов щодо виконання цієї практичної роботи її здійснювали в навчальних аудиторіях, майстернях за допомогою технологій

контекстного навчання, проектного навчання та ІКТ, внаслідок чого в майбутніх майстрів ресторанного обслуговування складалося цілісне уявлення про майбутню підприємницьку діяльність у закладах ресторанного господарства.

Співвідношення рівнів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності та сформованості підприємницької компетентності в учнів КГ та ЕГ до експерименту та після нього за операційно-дієвим критерієм подано на рис. 3.9.

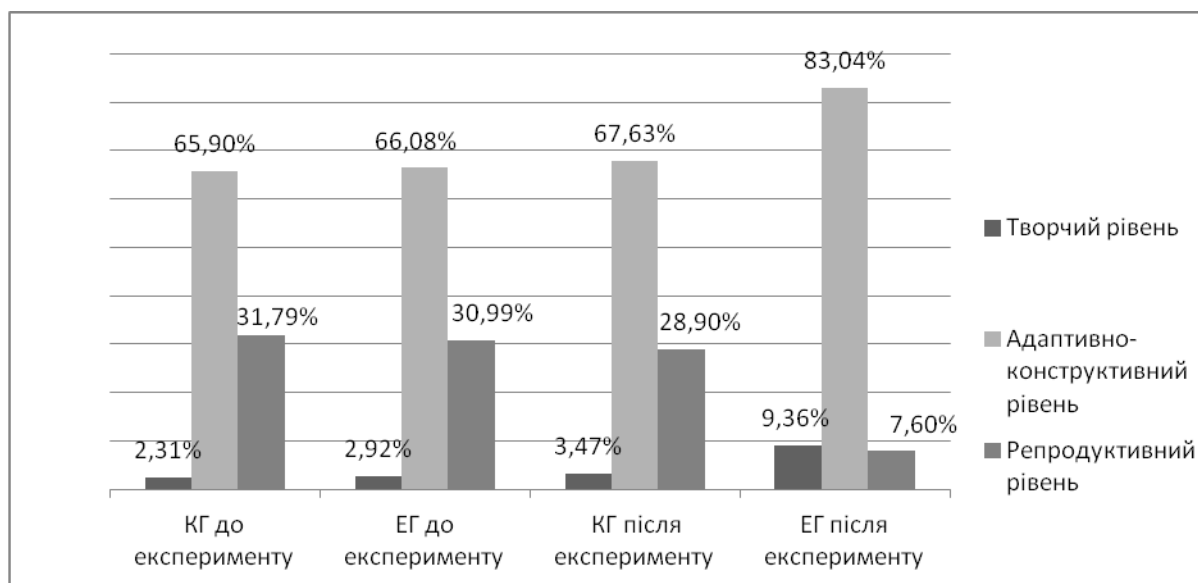


Рисунок 3.9 – Розподіл учнів ЕГ і КГ за рівнями сформованості підприємницької компетентності за операційно-дієвим критерієм

Як видно з рис. 3.9, показники сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в ЕГ і КГ за цим критерієм до початку експерименту були приблизно однаковими, причому в учнів ЕГ деякі з них навіть були нижчими, ніж в учнів КГ. Після експерименту це співвідношення суттєво змінилося.

Порівняльний аналіз результатів щодо рівнів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за операційно-дієвим критерієм на початку та наприкінці педагогічного експерименту показав, що в ЕГ кількість учнів із творчим та адаптивно-конструктивним рівнем зросла на 11 осіб (6,44 %) і 29 осіб (16,96 %)

відповідно за рахунок зменшення кількості учнів з репродуктивним рівнем на 40 осіб (23,39 %). Натомість в учнів КГ творчий рівень зріс лише на 2 особи (1,16 %), а кількість учнів з адаптивно-конструктивним та репродуктивним рівнем зменшилась на 3 особи (1,73 %) і 5 осіб (2,89 %) відповідно.

За нашими розрахунками до початку дослідження емпіричне значення $\chi^2_e = 0,13 < \chi^2_{0,05} = 5,99$, що дає підстави стверджувати про однорідність підприємницької компетентності учнів КГ і ЕГ за операційно-дієвим критерієм. Після завершення експерименту $\chi^2_e = 28,67 > \chi^2_{0,05}$, що свідчить про дієвість застосованих нами чинників для розвитку підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за показниками цього критерію.

Отже, отримані результати свідчать про ефективність упровадження третьої педагогічної умови і відповідність розробленої методики напрямом практичної реалізації змісту професійної освіти та її доцільності щодо вдосконалення професійної підготовки у ВПУ майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за операційно-дієвим критерієм сформованості підприємницької компетентності подано Додатку М 4.

Співвідношення рівнів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування в експериментальній та контрольній групах на початку та наприкінці педагогічного експерименту, за всіма критеріями (середнє значення) подано на рис. 3.10.

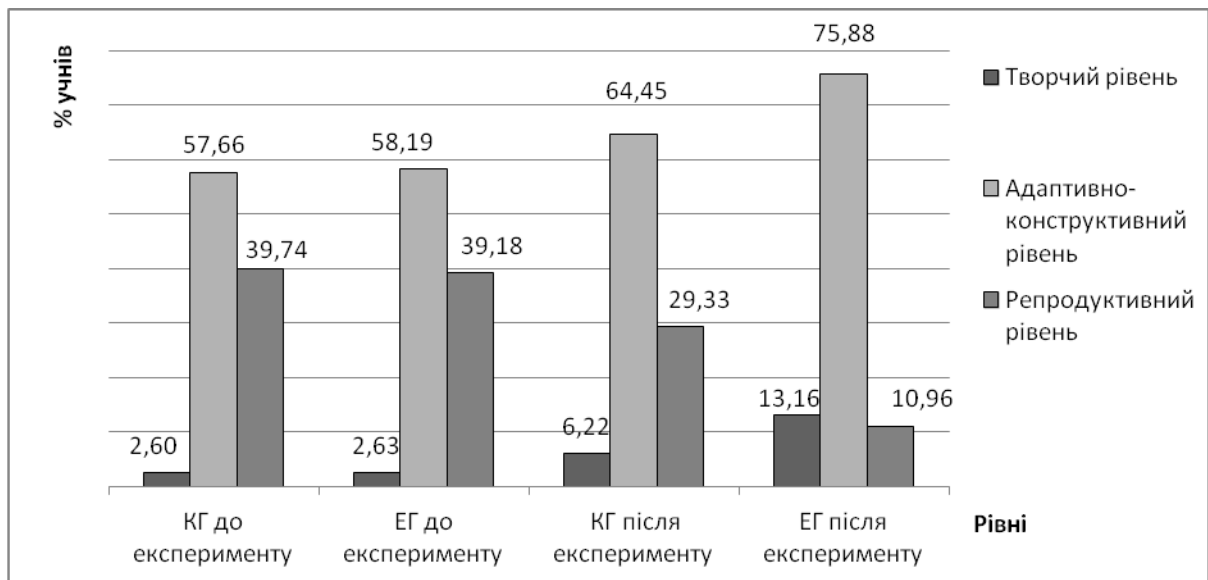


Рисунок 3.10 – Розподіл учнів ЕГ і КГ за рівнями сформованості підприємницької компетентності на початку та наприкінці формувального експерименту

Узагальнення результатів педагогічного експерименту засвідчило позитивну динаміку формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, а саме: кількість учнів ЕГ із творчим рівнем підприємницької компетентності зросла на 10,53 %, з адаптивно-конструктивним – на 17,69 %, а з репродуктивним рівнем зменшилась на 28,22 %. Стосовно учнів КГ, як видно з рис. 3.10, 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).

Результати перевірки гіпотези про закон розподілу, обчислені за допомогою статистичного критерію χ^2 (парні порівняння узгодженості двох емпіричних розподілів: контрольна й експериментальна групи на початку та після завершення експерименту) за чотирма критеріями підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування подані в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Значення χ^2 парного порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за критеріями сформованості підприємницької компетентності

№ з/п	Критерії	Емпіричні значення (χ^2_e)		$\chi^2_{0,05}$ ($\alpha = 0,05$; $\nu = 2$)
		на початку експерименту	наприкінці експерименту	
1.	Аксіологічний	0,22	9,96	5,99
2.	Особистісно-спонукальий	0,13	27,30	
3.	Знаннєвий	0,43	25,56	
4.	Операційно-дієвий	0,13	28,67	

Отже, характеристики порівнюваних груп на початку експерименту збігаються з рівнем значущості 0,05. Водночас, достовірність відмінностей характеристик ЕГ та КГ наприкінці експерименту за всіма критеріями становить 95 %. Таким чином, початкові статистичні показники (до початку експерименту) учнів ЕГ та КГ співпадають, а кінцеві (після завершення експерименту) – відрізняються. Це свідчить, що ефект змін зумовлений саме впровадженням запропонованих педагогічних умов і методики підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом цілеспрямованого формування в них підприємницької компетентності.

Отже, мету наукового пошуку досягнуто, поставленні завдання виконано, гіпотезу підтверджено. Наше дослідження засвідчило, що запропоновані педагогічні інновації щодо вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, адекватно відображені в моделі, обґрунтованих педагогічних умовах і авторській методиці, забезпечують формування підприємницької компетентності учнів з урахуванням змісту освітнього процесу, педагогічно доцільних форм і методів. Їх реалізація у професійній підготовці фахівців цього профілю підвищує її якість та дає змогу підготувати випускників до ефективної підприємницької діяльності у ЗРГ відповідно до сучасних вимог суспільства та ресторанної галузі.

Висновки до третього розділу.

Проведене експериментальне дослідження передбачало перевірку ефективності впровадження розробленої моделі, педагогічних умов і авторської методики підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Оцінювання рівнів підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності здійснювалося за аксіологічним (показники: професійні мотиви, підприємницька культура, відповідальність), особистісно-спонукальним (показники: підприємницька компетентність, професійна мобільність, інноваційне мислення), знансьвим (показники: підприємницькі знання, конкурентоздатність, вільна комунікація) та операційно-дієвим (показники: інформаційно-технологічний, підприємницькі вміння і навички) критеріями. На їх основі виокремлено три рівні сформованості підприємницької компетентності учнів ВПУ: творчий, адаптивно-конструктивний та репродуктивний.

Узагальнення результатів констатувального дослідження засвідчило, що освітні стандарти, кваліфікаційні характеристики, освітньо-професійні програми, навчальні плани, робочі навчальні програми з дисциплін, що використовують у ВПУ, недостатньо орієнтовані на підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Як наслідок, переважній більшості опитаних учнів ВПУ, що навчаються професії майстра ресторанного обслуговування, властивий репродуктивний рівень сформованості підприємницької компетентності за всіма критеріями, що не відповідає вимогам роботодавців до підготовленості випускників ВПУ.

Із метою перевірки ефективності педагогічних умов проводився формувальний етап педагогічного експерименту. Навчання учнів контрольної групи здійснювалося за традиційною методикою, а освітній процес учнів експериментальної групи відбувався з урахуванням визначених педагогічних умов і застосуванням методики професійної підготовки майстрів ресторанного

обслуговування до підприємницької діяльності, спрямованої на формування їхньої підприємницької компетентності.

Діагностика рівнів сформованості підприємницької компетентності за визначеними критеріями і показниками на початку та наприкінці формувального етапу експерименту показала, що в учнів експериментальної групи спостерігалася позитивна динаміка формування підприємницької компетентності порівняно з учнями контрольної групи. Так, в ЕГ кількість учнів із творчим рівнем підприємницької компетентності зросла на 10,53 %, з адаптивно-конструктивним – на 17,69 %, а з репродуктивним рівнем зменшилась на 28,22 %. Водночас у КГ ці показники змінилися не так суттєво (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 статистичної достовірності одержаних результатів за критерієм χ^2 засвідчила, що достовірність відмінностей характеристик експериментальної і контрольної груп після закінчення експерименту складає 95 %.

Результати експериментального дослідження підтвердили ефективність запропонованих педагогічних умов, моделі та методики підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Основні положення третього розділу висвітлені в таких публікаціях автора: [122; 126].

ЗАГАЛЬНІ 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) та «підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування» (інтегративна характеристика фахівця, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, що 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 у 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 χ^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 у 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 дослідження, модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування 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 та забезпечить

конкурентоздатність українських кваліфікованих робітників і фахівців на світовому ринку сфери послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аветисова А. О. Ресторанні мережі : конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2005. № 28. С. 117–123.
2. Агеев А. И. Предпринимательство : проблемы собственности и культуры. Москва : Наука, 1991. 112 с.
3. Адизес И. Стили менеджмента – эффективные и неэффективные; пер. с англ. Москва : Альпина Бизнес Букс, 2009. 199 с.
4. Академічний тлумачний словник української мови. URL : <http://eslovnyk.com/search/> (дата звернення : 01.05.19 р.)
5. Акаева Н. Ш. Зависимость успешности предпринимателей от коммуникативных свойств личности. *Вестник университета (Государственный университет управления)*. 2008. № 9 (47). С. 12–14.
6. Ананьев Б. Г. Психология и проблемы человекознания / под ред. А. А. Бодалева. Москва : Изд-во «Институт практической психологии», Воронеж : НПО «МОДЭК», 1996. 384 с.
7. Ананьев Б. Г. Человек как предмет познания. Ленинград : Изд-во ЛГУ, 1986. 339 с.
8. Андрущук І. В. Використання кейс-методу в процесі підготовки майбутніх педагогів. *Професійне становлення особистості* : зб наук. пр. Хмельницький, 2013. № 1. С. 181–188.
9. Андрущенко В. П., Бондар В. І. Модернізація педагогічної освіти в контексті викликів ХХІ століття. *Європейські педагогічні студії* / Асоціація ректорів педагогічних університетів Європи. Вип. 5–6. Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2015. С. 54–63
10. Андрущенко В. П., Лутай В. С. Філософія освіти в Україні: стан проблеми та перспективи розвитку. *Наукові записки АН ВШ України*. 2004. Вип. 6. С. 59–71.

11. Аніщенко В. М. Модулі трудових навичок – основа для створення стандарту компетентності. *Управління якістю професійної освіти* : зб. наук. пр. Донецьк : Лебідь, 2001. С. 122–124.

12. Аніщенко В. М. Розвиток професійних навичок – важливий чинник підвищення продуктивності підприємства. *Модернізація професійної освіти і навчання : проблеми, пошуки і перспективи* : зб. наук. пр. [редкол. : В. О. Радкевич (голова) та ін.]. Київ : ІПТО НАПН України, 2011. Вип. 1. С. 191–192

13. Антонова В. А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства в умовах становлення ринку. *Науковий вісник Полтавського Університету споживчої кооперації України*. 2007. №1 (21). С. 54–57.

14. Антонова О. Є. Теоретичні і методичні засади навчання педагогічно обдарованих студентів : монографія. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2007. 472 с.

15. Артющина М. В. Методи і прийоми мотивування і стимулювання навчальної діяльності студентів. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка*. 2013. Вип. 3. С. 25–32.

16. Афанасьєва Т. П., Ерошин В. И., Пуденко Т. И. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие. Серия «Бизнес тезаурус» (учебно-методическое пособие для российского бизнеса). Москва : КОНСЭКО, 2008. 336 с.

17. Ашеро́в А. Т., Малеванная В. В. Методы и модели обучения студентов компьютерных специальностей эргономической экспертизе трудовой среды. Харьков : НТМП, 2009. 152 с.

18. Бабанский Ю. К. Избранные педагогические труды. Москва : Педагогика, 1989. 560 с.

19. Бабанский Ю. К. Проблемы повышения эффективности педагогических исследований. Москва : Педагогика, 1982. 192 с.

20. Бабанский Ю. К., Слостенин В. А., Сорокина Н. А. и др. Педагогика : учеб. пособие для студентов пед. ин-тов / под ред. Ю. К. Бабанского. Москва : Просвещение, 1988. 479 с.

21. Байденко В. И. Компетентностный подход к проектированию государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (методология и методические вопросы). Москва : Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов. Российский Новый Университет, 2005. 144 с.

22. Байденко В. И. Компетенции в профессиональном образовании. *Высшее образование в России*. 2004. № 11. С. 4–13

23. Баніт О. В. Формування готовності до самоосвіти інженерно-педагогічних працівників ПТНЗ та ВНЗ I-II рівня акредитації. *Освіта дорослих: теорія, досвід, перспективи* : зб. наук. пр. 2011. Вип. 3. Ч. 1. С. 216–223.

24. Беденко Н. Н., Сергеева М. Г. Система оценки качества непрерывного экономического образования. Курск : Региональный финансово-экономический ин-т, 2012. 240 с.

25. Безрукова В. С. Педагогика. Проективная педагогіка : учеб. пособие для инженер.-пед. ин-тов и индустр.-пед. техникумов. Екатеринбург : Деловая книга, 1996. 344 с.

26. Безрученков Ю. В., Щука Г. П. Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. *Вісник, Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2013. № 18 (3). С. 10–19. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlup_2013_18\(3\)__4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlup_2013_18(3)__4). (дата звернення : 05.02.20 р.)

27. Беликов В. А. Образование. Деятельность. Личность : монография. Москва : Академия Естествознания, 2010. 310 с.

28. Бережнова Е. В., Краевский В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Москва : Академия, 2010. 128 с.

29. Берулава М. Н. Интеграция естественнонаучных и профессионально-технических дисциплин. *Советская педагогика*. 1987. № 8. С. 81–86.

30. Берулава М. Н. Интеграция содержания образования. Москва : Совершенство, 1998. 170 с.
31. Беспалько В. П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения. Москва : Педагогика, 1995. 208 с.
32. Бех І. Д. Виховання особистості : Особистісно орієнтований підхід: науково-практичні засади : наукове видання. Київ : Либідь, 2003. 344 с.
33. Бех І. Д. Почуття цінності іншої людини як моральний пріоритет особистості. *Початкова школа*. 2001. № 12. С. 32–36.
34. Біла книга національної освіти України / Т. Ф. Алексеєнко, В. М. Аніщенко, Г. О. Балл [та ін.] ; за заг. ред. акад. В. Г. Кременя ; НАПН України. Київ : Інформ. системи, 2010. 342 с.
35. Білик І. В., Томалія Т. С. Роль маркетингу та PR-технологій у діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка. Управління. Інновації*. 2014. № 1. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2014_1_7/ (дата звернення : 20.05.18 р.)
36. Білова Ю. А. Поняття та структура підприємницької компетентності. *Наукові записки : зб наук праць Рівненського ДГУ*. 2013. Вип. 7 (50). С. 15–17.
37. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Ін-т пед. освіти і освіти дорослих НАПН України. Київ, 2018. 322 с.
38. Бойчевська І. Б. Роль системи дуальної освіти у професійній підготовці молоді у Німеччині. *Порівняльно-педагогічні студії*. Вип. 2. Умань : ПП Жовтий О. О., 2009. С. 68–74.
39. Болотов В. А., Сериков В. В. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе. *Педагогика*. 2003. № 10. С. 8–14.
40. Большев Л. Н., Смирнов Н. В. Таблицы математической статистики. Москва : Наука, 1983. 416 с.
41. Бондар В. І. Дидактика. Київ : Либідь, 2005. 264 с.

42. Бондарева Л. Сучасні аспекти підприємницької підготовки дорослих в умовах економічного університету. *Вісник університету «Україна»*. 2011. № 1. С. 197–201.

43. Бордовская Н. В. Системная методология современных педагогических исследований. *Педагогика*. № 5. 2005. С. 21–29.

44. Борытко Н. М., Моложавенко А. В., Соловцова И. А. Методология и методы психолого-педагогических исследований / под. ред. Н. М. Борытко. Москва : Академия, 2008. 319 с.

45. Бронник Л. В. Самоорганизация концепта в дискурсе : кейс-стади. URL : http://teoriapractica.ru /rus/files/arhiv_zhurnala /2011/1/filologiya/bronnik.pdf (дата звернення : 21.01.18 р.)

46. Бусыгин А. О. Предпринимательство. Москва : Интерпракс, 1994. 204 с.

47. Варипаев О. М., Варипаева Л. М. Стратегії сервісу в готельному та ресторанному сервісі. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип. 2. С. 620–626.

48. Варналій З. С. Економічна природа та особливості розвитку малого підприємництва в Україні : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.01.01. Київ, 1998. 34 с.

49. Варфоломеева В. Л. Основные направления развития массового питания в современных условиях. *Питание и общество*. 2003. № 4. С. 12–15.

50. Васильев И. Б. Профессиональная педагогика : конспект лекций для студентов инженерно-педагогических специальностей. Харьков : ОУМЦ ПТО, 2003. 151 с.

51. Васянович Г. П. Гуманітарна освіта як важливий складник підготовки кваліфікованих робітничих кадрів. *Теорія і практика управління соціальними системами: філософія, психологія, педагогіка, соціологія*. 2013. № 2. С. 73–80.

52. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В. Бусел. Київ ; Ірпінь : ВТФ Перун, 2001. 1440 с.

53. Вербицкий А. А. Активное обучение в высшей школе : контекстный подход : метод. пособие. Москва : Высш. шк., 2008. 207 с.

54. Вербицкий А. А. Компетентностный подход и теория контекстного обучения : материалы к четвертому засед. методол. семинара. Москва : ИЦ ПКПС, 2004. 84 с.

55. Вербицкий А. А., Калашников В. Г. Категория «контекст» в психологии и педагогике. Москва : Логос, 2010. 320 с.

56. Випереджальна освіта для сталого розвитку URL : <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-892.html>. (дата звернення : 10.04.17 р.)

57. Вишневський А., Хмельницька О. Застосування моделі та профілів компетентності для управління персоналом в системі державної служби. *Вісник державної служби України*. 2004. № 4. С. 38–44.

58. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти : теорія та методика : монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.

59. Вітвицька С. С. Педагогічна підготовка магістрів в умовах ступеневої освіти: теоретико-методол. аспект : монографія. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2009. 440 с.

60. Вітченко А. О. Модернізація освіти в Україні: стратегія прориву чи його імітація. *Університет*. 2010. № 1. С. 5–13.

61. Выготский Л. С. Педагогическая психология / под ред. В. В. Давыдова. Москва : Педагогика. 1991. 480 с.

62. Выготский Л. С. Собрание сочинений : в 6-ти т. Т. 3. Проблемы развития психики / под ред. А. М. Матюшкина. Москва : Педагогика, 1983. 368 с.

63. Гайовий І. І. Практичні засади формування початкового професійного досвіду майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі його підготовки. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми* : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. Київ ; Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. Вип. 21. С. 209–214.

64. Гершунский Б. С. Философия образования для XXI века. Москва : Совершенство, 1998. 608 с.

65. Гладышев В. В. Теоретико-методичні засади контекстного вивчення художніх творів у шкільному курсі зарубіжної літератури : автореф. дис. ... д-ра. пед. наук : 13.00.02. Київ, 2008. 28 с.
66. Глинский Б. А., Грязнов Б. С., Дынин Б. С., Никитин Е. П. Моделирование как метод научного исследования. Москва : Изд-во МГУ, 1965. 247 с.
67. Глобализация образования : компетенции и системы кредитов / авт. кол.: А. А. Егоров и др ; под общ. ред. Ю. Б. Рубина. Москва : Маркет ДС Корпорейшн, 2005. 490 с.
68. Гой І. В., Смелянська Т. П. Підприємництво : навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 368 с.
69. Гончаренко С. У. Дидактичні аспекти освіти дорослих. *Освіта дорослих: теорія, досвід, перспективи*. 2009. Вип. 1. С. 67–73.
70. Гончаренко С. У. Методологія. *Енциклопедія освіти / АПН України* ; голов. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. С. 498–500.
71. Гончаренко С. У. Педагогічні дослідження : методологічні поради молодим науковцям. Київ ; Вінниця : Планер, 2008. 278 с.
72. Гончаренко С. У. Педагогічні дослідження. Методологічні поради молодим науковцям. Київ : ТОВ фірма «Планер», 2010. 308 с.
73. Гончаренко С. У. Педагогічні закони, закономірності, принципи. Сучасне тлумачення. Рівне : Волинські обереги, 2012. 192 с.
74. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ : Либідь, 1997. 375 с.
75. Гончаренко С. У. Фундаментальність професійної освіти. *Професійно-технічна освіта*. 2005. № 1. С. 5–6.
76. Гончаренко С. У. Фундаментальність професійної освіти – потреба часу. *Педагогічна газета*. 2004. № 12 (125). С. 3.
77. Гончаренко С. У., Козловська І. М. Теоретичні основи дидактичної інтеграції у професійній середній школі. *Педагогіка і психологія*. 1997. № 2. С. 9–18.

78. Гончаренко С. У., Мальований Ю. І. Інтегроване навчання. За і проти. *Освіта*. 1994. № 15–16. С. 5.
79. Горбатенко В. П. Бізнес. *Юридична енциклопедія* : [в 6-ти т.] / ред. кол. Ю. С. Шемшученко (відп. ред.) [та ін.]. Київ : Українська енциклопедія, 1998. Т. 1 : А – Г. С. 672.
80. Горкуненко П. П. Зміст і структура дослідницьких умінь студентів. *Педагогіка і психологія формування творчої особистості : проблеми і пошуки*. Київ-Запоріжжя. 2003. Вип. 29. С. 144–151.
81. Горностай П. П. Ценностные ориентации. *Психологія особистості* : словник-довідник / за ред.. П. П. Горностая, Т. М. Титаренко. Київ : Рута, 2001. С. 145.
82. Горностай П. П. Ценность. *Психологія особистості* : словник-довідник / за ред. П. П. Горностая, Т. М. Титаренко. Київ : Рута, 2001. С. 146.
83. Горпинченко А. П. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. № 1. С. 395–402.
84. Господарський Кодекс України: Закон України від 16.01.2003 № 436-IV. Із змінами, внесеними від 2 жовтня 2018 року № 2581-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15> (дата звернення 02.05.20р.)
85. Грінько А. П., Кваша О. О. Теоретичні та обліково-економічні аспекти формування інформації про витрати, доходи та фінансові результати на підприємствах ресторанного господарства : монографія. Харків : Видавець Іванченко І. С., 2016. 290 с.
86. Гур'янова О. В. Педагогічні інновації в технологічній освіті : курс лекцій : навч. посібник. Кіровоград : ПП Центр оперативної поліграфії «Авангард», 2014. 60 с.
87. Гуревич Р. Впроваджуємо ідеї Концепції розвитку професійно-технічної освіти в університеті. *Професійно-технічна освіта*. 2004. № 4. С. 11–12.

88. Гуревич Р. С. Теоретичні та методичні основи організації навчання у професійно-технічних закладах : дис... д-ра пед. наук : 13.00.04 / Ін-т педагогіки і психології проф. освіти АПН України. Київ, 1998. 415 с.

89. Гуревич Р. С., Кадемія М. Ю. Інформаційно-комунікаційні технології в навчальному процесі та наукових дослідженнях : навч. посіб. для студ. пед. вищ. навч. закл. і слухачів ін-тів післядиплом. пед. освіти. Київ ; Вінниця : Планер, 2005. 366 с.

90. Гуревич Р. С., Коломієць А. М. Професійна спрямованість як принцип навчання у професійно-технічних навчальних закладах. *Професійно спрямоване навчання і виховання особистості* : зб. наук. праць / за ред. Г. П. Васяновича. Львів : ЛДУ БЖД, 2006. С. 49–63.

91. Давиденко В. Чем «кейс» отличается от чемоданчика? *Обучение за рубежом*. 2000. № 7. С. 11–17.

92. Дахин А. Н. Моделирование образовательной компетентности : монография. Новосибирск : Изд. НГПУ, 2008. 246 с.

93. Державний стандарт базової і повної загальної середньої освіти. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. №1392 URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1392-2011->. (дата звернення 15.08.19 р.)

94. Дернова М. Г. Дуальна модель вищої професійної освіти дорослих : Європейський досвід. *Освіта дорослих : теорія, досвід, перспективи*. 2014. Вип. 2 (9) . С. 137–145.

95. Деятельность. *Большой психологический словарь* / под. ред. Б. Г. Мещерякова, В. П. Зинченко. Москва : Прайм-Еврознак, 2003. 672 с.

96. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології : навч. посіб. Київ: Академвидав, 2004. 352 с.

97. Дідик Н. М. Визначення поняття «Професійно значущі характеристики». *Проблеми сучасної психології*. 2009. № 6. С. 184–194.

98. Добротвор О. В. Диспут як засіб розвитку комунікативної компетентності старшокласників. *Науковий часопис НПУ ім. М. П. Драгоманова*.

Серія 16. Творча особистість учителя : проблеми теорії і практики. Вип. 6 (16). С. 181–184.

99. Долгопол О. О. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування. *Витоки педагогічної майстерності*. 2013. Вип. 11. С. 119–123.

100. Дрижак В. В. Педагогічні основи підготовки старшокласників до підприємницької діяльності : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. Київ, 1997. 20 с.

101. Дрозіч І. Професійна компетентність кухаря. *Молодь і ринок*. 2015. № 12 (131) С. 135–139.

102. Дружилов С. А. Становление профессионализма как процесс формирования концептуальной модели профессиональной деятельности. *Журнал прикладной психологии*. 2004. № 6. С. 40–45.

103. ДСТУ 3279-95 «Стандарт організації України». Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 № 1315-VII. Київ : Держстандарт України, 2016 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>. (дата звернення : 21.10.18 р.)

104. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» від 2003-12-01 № 185. Київ : Держстандарт України, 2003 р. URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99. (дата звернення : 25.11.18 р.)

105. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» від 2004-07-01 № 59. Київ : Держспоживстандарт України, 2004 р. URL : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004. (дата звернення : 25.11.18 р.)

106. Дубасенюк О. А. Теорія і практика професійної виховної діяльності педагога : монографія. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. Івана Франка, 2005. 367 с.

107. Дутка Г. Я. Особливості професійної підготовки майбутніх маркетологів сфери послуг. *Обрії*. 2017. Вип. 2 (45). С. 33–36.

108. Еволюція історичного напрямку у працях В. Зомбарта та М. Вебера.
URL : www.studfiles.ru/preview/5768490/page:45/. (дата звернення : 10.08.18 р.)
109. Економічна енциклопедія : у трьох томах. Т. 3 / Редкол. : С. В. Мочерний (відп. ред.) та ін. Київ: Видавничий центр «Академія», 2002. 952 с. URL : http://alibet.net/writer/1/books/9066/_bez_avtora/ekonomichna_entsiklopedya. (дата звернення : 11.06.17 р.)
110. Енциклопедія бізнесмена, економіста, менеджера / за ред. Р. Дяківа. Київ : Міжнародна економічна фундація, 2002. 704 с.
111. Енциклопедія освіти / АПН України ; гол. ред. В. Г. Кремень. Київ : Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
112. Жуковські В. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх маркетологів сфери послуг оптової та роздрібної торгівлі : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Хмельницький національний університет. Хмельницький, 2015. 315 с.
113. Завьялова Е. К., Посохова Е. К. Психология предпринимательства : учеб. пособие. Санкт-Петербург : Изд-во Санкт-Петербургского ун-та, 2004. 296 с.
114. Загвязинский В. И. Теория обучения: современная интерпретация : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. Москва : Академия, 2001. 187 с.
115. Загвязинский В. И., Атаханов Р. Методология и методы психолого-педагогического исследования : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. Москва : Академия, 2006. 208 с.
116. Загорна Т. О. Економічна діагностика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 400 с.
117. Закатнов Д. О. Соціально-педагогічні проблеми формування готовності учнівської молоді до підприємницької діяльності. *Педагогічні основи трудового становлення і професійного самовизначення молоді* : колективна монографія. Київ : Інститут педагогіки АПН України, 1996. С. 160–174.
118. 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.

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

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

121. 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.

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

123. 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.

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

125. 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.* : зб. наук. пр. Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2017. Вип. 49. С. 57–59.

126. 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.

127. 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. Бережани, 2017. Вип. 2. С. 38–41.

128. 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.

129. Зеер Э. Ф. Компетентностный подход к образованию. URL : <http://www.urogo.ru/>. (дата зверення : 15.07.17 р.)

130. Земка О. В. Модель формування підприємницької компетентності у майбутніх учителів технологій. *Науковий часопис НПУ ім. М. П. Драгоманова*. Серія 16. Творча особист. учит. : проблеми теорії і практики. 2017. Вип. 29 (39). С. 110–114

131. Землянская Е. Н. Моделирование как метод педагогического исследования. *Преподаватель XXI века*. 2013. № 3. С. 35–43.

132. Зимняя И. А. Ключевые компетентности как результативно-целевая основа компетентного подхода в образовании : авторская версия. Москва : Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. 40 с.

133. Зимняя И. А. Педагогическая психология : учеб. пособие. Ростов-на-Дону : Феникс, 1997. 480 с.

134. Зязюн І. А. Неперервна професійна освіта : проблеми пошуки, перспективи : монографія. Київ : Віпол, 2000. 636 с.

135. Зязюн І. А. Педагогіка добра: ідеали і реалії : наук.-метод. посіб. Київ : МАУП, 2000. 312 с.

136. Зязюн І. А. Педагогічне наукове дослідження у контексті цілісного підходу. *Порівняльна професійна педагогіка*. 2011. № 1. С. 19–30.

137. Зязюн І. А. Сучасні дидактичні моделі і логіка учіння. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми* : зб. наук. праць / ред. кол.: І. А. Зязюн (голова) та ін. Київ; Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2000. С. 4–7.

138. Зязюн І. А. Філософія педагогічної дії : монографія. Черкаси : Вид. від. ЧНУ імені Богдана Хмельницького, 2008. 608 с.
139. Зязюн, І. А. Філософія поступу і прогнозу освітньої системи. *Педагогічна майстерність: проблеми, пошуки, перспективи* : монографія. Київ ; Глухів : РВВ ГДПУ, 2005. 207 с.
140. Ибрагимов Г. И. Компетентностный подход в профессиональном образовании. *Educational Technology & Society*. 2007. № 10(3). URL : http://ifets.ieee.org/russian/depository/v10_i3/html/3_Ibragimov.htm (дата звернення : 15.07.18 р.)
141. Ильин В. Философская антропология : учеб. пособие для вузов. Москва : Книжный дом «Университет», 2006. 232 с.
142. Ильин Е. П. Психология творчества, креативности, одаренности. Санкт-Петербург : Питер, 2009. 448 с.
143. Ильязова М. Д. Компетентностный подход к результатам высшего образования: анализ, сущность, реализация : монография. Астрахань : Изд-во АГТУ, 2006. 111 с.
144. Ипполитова Н., Стерхова Н. Анализ понятия «педагогические условия»: сущность, классификация. *General and Professional Education*. 2012. № 1. С. 8–14.
145. Ігнатюк О. А. Формування готовності майбутнього інженера до професійного самовдосконалення: теорія і практика : монографія. Харків : НТУ «ХПІ», 2009. 432 с.
146. Каган М. С. Системный подход и гуманитарное знание. Ленинград : ЛГУ, 1991. 319 с.
147. Каган М. С. Философская теория ценностей. Санкт-Петербург : ТОО ТК «Петрополис», 1997. 205 с.
148. Каландирець Н. М. Поняття підприємницької компетентності майбутніх економістів-аграрників. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*. Серія : Педагогіка, психологія, філософія. 2015. Вип. 220. С. 32–37.

149. Каньковський І. Є. Система професійної підготовки інженерів-педагогів автотранспортного профілю : монографія ; за ред. Н. Г. Ничкало. Хмельницький : ФОП Цюпак А. А., 2014. 562 с.

150. Капченко Л. М. Моделювання планів роботи у професійно-технічних навчальних закладах (умови і принципи). *Народна освіта* : ел. наук. фахове видання. 2008. Вип. № 3 (6). URL : <http://www.nbu.gov.ua/ejournals/NarOsv/2008-3/index.htm>. (дата звернення : 26.05.19 р.)

151. Карпиловская С. Я., Ткаченко Е. М. *Профконсультационная работа со старшеклассниками* ; под ред. Б. А. Федоришина. Киев : Рад. школа, 1980. 158 с.

152. Качалов Д. В. Концепция формирования педагогической культуры у студентов вуза – будущих учителей в инновационной образовательной среде : монография. Москва : Академия Естествознания, 2011. 157 с.

153. Клепко С. Ф. Конспекти з філософії освіти. Полтава : Полт. обл. ін-т післядипломної пед. освіти ім. М. В. Остроградського, 2007. 420 с.

154. Клепко С. Ф. Інтегративна освіта і поліморфізм знання. Полтава ; Харків : ПОПОПП, 1998. 358 с.

155. Климова Е. К. Психологические критерии успешности предпринимательской деятельности : дисс. ... канд. психол. наук, 19.00.13 / Калужский гос. пед ун-т им. К. Э. Циолковского. Калуга, 2004. 185 с.

156. Княжева І. Особистісно-діяльнісний підхід у дослідженні методичної культури майбутніх викладачів педагогічних дисциплін. *Гірська школа Українських Карпат*. 2015. № 12–13. С. 190–192.

157. Ковальова С. М. Застосування технології кейс-методу у професійній підготовці майбутніх учителів : для студентів та викладачів вищої школи : методичні рекомендації. Житомир, 2012. 60 с.

158. Козак А. Р. Сучасні проблеми фахової підготовки майстрів ресторанного обслуговування. *Професійна освіта: проблеми і перспективи* : зб. наук. пр. Київ ; Сімферополь : Національна академія педагогічних наук України, 2014. Вип. 7. С. 23–27.

159. Козачок Л. Г. Наукове обґрунтування змісту і методики викладання курсу «Соціально-психологічні аспекти підприємницької діяльності» [для спеціальності «Трудове навчання»]: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02 / Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова. Київ, 2002. 235 с.

160. Козловець Є. А., Біленький Є. А. Соціологія : словник термінів і понять. Київ: Кондор, 2006. 372 с.

161. Козловська І. Теоретичні та методичні основи викладання загально технічних і спеціальних дисциплін: інтегративний підхід : монографія ; за ред. Ірини Козловської, Клауша Леніка. Львів : Євросвіт, 2003. 248 с.

162. Козловська І. М. Інтегративний підхід до підготовки майбутніх фахівців народних художніх промислів у професійно-технічних навчальних закладах. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2013. Вип. 23. С. 311–316.

163. Козловська І. М. , Литвин А. В. Інтеграція та наступність у розвитку змісту навчального знання: методологічний аспект. *Неперервна професійна освіта: теорія і практика* : зб. наук. праць. 2001. Ч. 2. С. 177–183.

164. Козловська І., Литвин А. Концептуальні основи інтеграції та наступності навчання у професійно-технічній освіті. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2003. № 3. С. 20–29.

165. Козырева О. А. Воспитание как феномен моделирования и практики : монографія. Кемерово : Изд-во КРИПКИПРО, 2010. 410 с.

166. Козяр М. М. Сучасні проблеми підготовки майбутніх інженерів у галузі охорони праці. *Професійна освіта: проблеми і перспективи*. зб. наук. пр. Київ ; Сімферополь : Національна академія педагогічних наук України, 2014. Вип. 7. С. 27–31.

167. Коломієць Д. І. Інтеграція знань з природничо-математичних і спеціальних дисциплін у професійній підготовці учителя трудового навчання : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2001. 20 с.

168. Коменский Я. А. Избранные педагогические сочинения / сост. А. А. Красновский. Москва : Учпедгиз, 1955. 651 с.

169. Компетентнісна освіта: від теорії до практики / Н. М. Бібік, І. Г. Єрмаков, О. В. Овчарук та ін. Київ : Вища школа, 2005. 364 с.
170. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2013. 96 с.
171. Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010 – 2020pp.) URL : http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc5. (дата звернення : 25.09.18 р.)
172. Косинова В. Ф. Профессиональная подготовка молодежи к предпринимательской деятельности в сфере малого и среднего бизнеса. *Сибирский педагогический журнал*. 2009. № 6. С. 165–177.
173. Кострюков С. В. Формування демократичних цінностей студентської молоді в трансформаційний період : автореф. дис. ... канд. філософ. наук : 09.00.10. Київ, 2004. 17 с.
174. Костюк Г. С. Роль професійного самовизначення в формуванні особистості. *Професійна орієнтація учнів: зб. статей / упоряд. З. С. Нечипорук*. Київ : Рад. шк., 1971. С. 17–26.
175. Костюк Д. А. Формування фахової компетентності майбутніх техніків-електриків сільського господарства у процесі вивчення спеціальних дисциплін : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / ІПТО НАПН України. Київ, 2012. 253 с.
176. Кочергин А. Н. Моделирование мышления. Москва : Наука, 1969. 96 с.
177. Кошманова Т. Кейс-метод в педагогічній освіті США. *Шлях освіти*. 2000. № 1. С. 22–24.
178. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
179. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / ІПТО НАПН України. Київ, 2014. 230 с.
180. Краевский В. В. Методология педагогического исследования : пособие для педагога-исследователя. Самара : СамГПИ, 1994, 221–229 с.

181. Краевский В. В. Методология педагогической науки : пособие для науч. работников в области образования, учителей, аспирантов, студентов пед. вузов. Москва : Школьная книга, 2011. 348 с.

182. Краевский В. В. Общие основы педагогики : учеб. для студ. высш. пед. учеб. заведений. Москва : Академия, 2003. 256 с.

183. Краевский В. В. Целостность подхода к исследованию образования на современном этапе развития научной рациональности. URL : http://www.kraevskyyv.narod.ru/papers/zelost_podehoda.htm. (дата звернення : 28.11.19 р.)

184. Красилова Ю. В. Психологічні чинники підприємницької активності особистості : автореф. дис. ... канд. психол. наук : 19.00.01. Київ, 2004. 16 с.

185. Креденець Н. Д. Теоретичні та методичні засади формування професійної компетентності молодших спеціалістів легкої промисловості : дис. ... доктора пед. наук : 13.00.04. / ІПООД НАПН України. Київ, 2016. 320 с.

186. Кремень В. Г. Модернізація освіти – важливий чинник соціального, економічного і політичного розвитку України. *Вісник НАН України*. 2001. № 3. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/portal/All/herald/2001-03/7.htm>. (дата звернення : 28.10.19 р.)

187. Кремень В. Г. Освіта в Україні: стан і перспектива розвитку. *Неперервна професійна освіта : теорія і практика* : зб. наук. праць / за ред. І. А. Зязюна, Н. Г. Ничкало. Київ, 2001. С. 5–14.

188. Кремень В. Г. Підвищувати конкурентоспроможність вітчизняної освіти в умовах глобалізації : доповідь. *Освіта*. 2011. № 18. С. 6–7.

189. Кубіній Н. Ю., Щелкунова О. В., Коломієць Р. В., Дідик В. І. Стратегічне управління підприємницькою діяльністю в умовах сталого розвитку. *Науковий вісник Ужгородського університету*. Серія : Економіка. Ужгород, 2005. Вип. 17. С. 135–140.

190. Кульчицька О. І. Інтегративний зв'язок психічних функцій і явищ. *Основи філософії і філософських наук*. Мюнхен ; Львів : УВУ, 1995. С. 75–89.

191. Курило В. С. Моделювання системи критеріїв оцінки розвитку освіти в регіоні. *Педагогіка й психологія*. 1999. № 2. С. 35–39.

192. Кучерук О. А. Методи формування комунікативної компетентності в процесі дидактичного дискурсу. *Вісник Житомирського держ. ун-ту. Педагогічні науки*. 2010. Вип. 53. С. 77–81.

193. Лазанська Т. І. Історія підприємництва в Україні (на матеріалах торгово-промислової статистики XIX ст.). Київ : Вид-тво Інституту історії України НАН України, 1999. 282 с.

194. Лапа Е. А. Педагогические условия подготовки выпускника вуза к предпринимательской деятельности : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.08. Чита, 2011. 24 с.

195. Лапуста М. Г. Предпринимательство : учеб. пособие. Москва : ИНФРА-М, 2002. 223 с.

196. Лекторский В. А. Философия, искусственный интеллект и когнитивная наука. *Искусственный интеллект, междисциплинарный подход* / под ред. Д. И. Дубровского и В. А. Лекторского. Москва : ИинтеЛЛ, 2006. С. 2–21.

197. Леонтьев А. Н. Деятельность. Сознание. Личность. Москва : Политиздат, 1977. 304 с.

198. Литвин А. В. Інформатизація професійно-технічних навчальних закладів будівельного профілю : монографія. Львів : Компанія «Манускрипт», 2011. 498 с.

199. Литвин А. В. Методологічні засади поняття «педагогічні умови : на допомогу здобувачам наукового ступеня. Львів : СПОЛОМ, 2014. 76 с.

200. Литвин А. В. Педагогічні умови інформатизації навчально-виховного процесу в ПТНЗ будівельного профілю. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2010. № 5. С. 65–78.

201. Литвин А. В., Руденко Л. А. Актуальність застосування цілісного підходу в сучасній професійній освіті. *Професійна освіта: проблеми і перспективи*. 2016. Вип. 10. С. 20–26.

202. Литвин А. В., Руденко Л. А. Принцип наступності в контексті сучасної парадигми освіти. *Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності* : зб. наук. праць. 2016. Вип. 14. С. 237–243.

203. Литвинець Л. Ф., Литвинюк О. П. Менеджмент у ресторанному господарстві : конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», («Технологія харчування») денної та заочної форми навчання. Київ : НУХТ, 2012. 148 с.

204. Лодатко Є. О. Моделювання в педагогіці: точки відліку. *Педагогічна наука : історія, теорія, практика, тенденції розвитку* : е-журнал. 2010. Вип. № 1. URL : http://intellect-invest.org.ua/pedagog_editions_e_magazine_pedagogical. (дата звернення : 13.10.19 р.)

205. Лозовецька В. Т. Теоретичні і практичні засади застосування компетентнісно-діяльнісного підходу у підготовці фахівця туризму. *Туристична освіта в Україні: проблеми і перспективи* : зб. наук. пр. Київ : Тонар, 2007. Вип. 1. С. 28–35.

206. Лозовецька В. Т. Теоретичні та практичні аспекти застосування компетентнісного підходу у професійній підготовці сучасного фахівця сфери послуг і туризму. *Педагогіка професійної школи* : зб. наук. праць. 2007. Вип. № 8. С. 13–20.

207. Лопушанська Ю. М. Контекстний підхід у навчанні студентів соціологів професійній англійській мові. *Наукові праці. Педагогіка*. 2012. № 98. С. 161–172.

208. Лузан П. Г., Кравець Ю. І., Пятничук Т. В. Формування змісту професійного навчання кваліфікованих робітників з інтегрованих професій: методичний посібник. Київ: Інститут ПТО НАН України, 2012. 136 с.

209. Лузан П. Г., Шакалова С. П. Педагогічні аспекти формування пізнавальних здібностей студентів. *Освіта на Луганщині*. Луганськ, 2000. № 1 (12). С. 82–85

210. Лукашевич В. К. Модели и метод моделирования в человеческой деятельности. Минск : Наука и техника, 1983. 120 с.

211. Лучечко Р. І. Формування готовності старшокласників сільської школи до трудової діяльності в умовах ринкових відносин : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01. Київ, 1994. 24 с.

212. Мадзігон В. Підприємець як визначальна особистість у бізнесі в ринковій економіці. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2010. № 3. С. 153–162.

213. Максименко С. Д. Загальна психологія : навч. посіб.; вид. 2-ге, перероб. і доп. Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. 272 с.

214. Максименко С. Д. Про предмет економічної психології та її місце в системі підготовки фахівців в Україні. *Актуальні проблеми психології*. Т. 1: Економічна психологія. Організаційна психологія. Соціальна психологія : зб. наук. праць Інституту психології ім. Г. С. Костюка АПН України / Л. М. Карамушка, О. В. Креденцер. За ред. Максименка С. Д., Карамушки Л. М. Київ : Міленіум, 2003. Вип. 11. С. 3–9.

215. Максименко С. Д. Психологія підприємницької діяльності. *Філософська і соціологічна думка*. 1993. № 5. С. 15–21.

216. Макушин В. Г. Лекции по курсу «Основы физиологии и психологии труда». Москва : Профиздат, 1971. 245 с.

217. Марчук Е. В. Современные тенденции развития начального профессионального образования в Германии. *Вестник ТГПУ*. 2007. Вып. 7 (70). С. 144–145.

218. Маршалл А. Принципы политической экономии: монография. Москва : Директ-Медиа, 2012. 2127 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=26824>. (дата звернення : 03.07.17 р.)

219. Масюк Н. Н., Конюхова Т. В., Чечко В. В. Развитие предпринимательских компетенций молодежи через волонтерство на примере ВГУЭС. *Экономика и предпринимательство*. 2014. № 12. С. 37–39.

220. Матвеева Т. М. Педагогические условия формирования предпринимательской компетентности у учащихся старших классов на основе метода проектов : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01. Москва, 2001. 19 с.

221. Матукова Г. І. Підприємницька компетентність майбутніх фахівців економічного профілю: теорія і практика : монографія. Кривий Ріг : Чернявський Д. О., 2015. 539 с.

222. Машбиц Е. И., Андриевская В. В., Комиссарова Е. Ю. Диалог в обучающей системе. Киев : Вища школа, 1989. 184 с.
223. Мельников С. В. Організаційні форми і методи залучення сільських школярів до підприємницької діяльності : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01 / Інститут педагогіки АПН України. Київ, 1997. 178 с.
224. Методичні рекомендації щодо формування і запровадження укрупнення (інтегрованих) робітничих професій / ДУ НДІ соціально-трудова відносин Міністерства соціальної політики України; [під заг. ред. С. В. Мельника]. Луганськ, 2012. 56 с.
225. Мещанінов О. П. Сучасні моделі розвитку університетської освіти в Україні : монографія. Миколаїв : Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2005. 460 с.
226. Михайличенко А. М. Навчання на основі компетентнісного стандарту. *Новий колегіум*. 2001. № 3. С. 46–50.
227. Михайличенко А. М. Професійна підготовка персоналу. *Модернізація професійної освіти і навчання: проблеми, пошуки і перспективи* : зб. наук. пр. Київ : ПІТО НАПН України, 2011. Вип. 1. С. 188–189
228. Михайлова Э. А. Кейси кейс-метод: процесс написания кейса. *Маркетинг*. 1999. № 5. С. 113–120
229. Моляко В. О. Психологічна готовність до творчої праці. Київ: Знання, 1989. 48 с.
230. Монахов В. М. Введение в теорию педагогических технологий : монографія. Волгоград : Перемена, 2006. 425 с.
231. Монахов В. М. Педагогическое проектирование – современный инструментарий дидактических исследований. *Школьные технологии*. 2001. № 5. С. 75–89.
232. Моргун В. Ф. Інтеграція та диференціація освіти: особистісний та технологічний аспекти. 1996. № 4. С. 9–10.
233. Морозова В. С. Понятие и структура предпринимательской компетентности менеджера. *Ярославский педагогический вестник*. 2012. № 2. Т. II. С. 199–204.

234. Москаленко В. В. Підприємництво як предмет дослідження економічної психології. *Актуальні проблеми психології*. Т. 1 : Економічна психологія. Організаційна психологія. Соціальна психологія : зб. наук. праць Інституту психології ім. Г. С. Костюка АПН України / за ред. Максименка С. Д., Карамушки Л. М. Київ : Міленіум, 2003. Вип. 11. С. 17–20.

235. Назаренко Г. А. Формування підприємницької компетентності учнів загальноосвітніх навчальних закладів у відповідності до вимог нових державних стандартів : метод. посіб. Черкаси : ЧОПОПП, 2014. 68 с.

236. Найн А. Я. О методологическом аппарате диссертационных исследований. *Педагогика*. 1995. № 5. С. 44–49.

237. Напрями реформування системи професійно-технічної освіти в умовах європейської інтеграції (досвід, аналіз, прогнози) : кол. монографія / за ред. В. М. Аніщенко. Київ : Педагогічна думка, 2012. 188 с.

238. Національна доктрина розвитку освіти. *Освіта*. 24 квітня – 1 травня 2002 року. № 26. С. 2–4

239. Національна рамка кваліфікацій : затв. постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. URL : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341—2011—%D0%BF> (дата звернення : 10.10.2014 р.).

240. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки : Схвалено Указом Президента України від 25 червня 2013 року № 344/2013. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/344/2013>. (дата звернення : 28.02.19 р.)

241. Неперервна професійна освіта : філософія, педагогічні парадигми, прогноз : монографія / В. П. Андрущенко, І. А. Зязюн, В. Г. Кремень, С. Д. Максименко, Н. Г. Ничкало, С. О. Сисоева, Я. В. Цехмістер, О. В. Чалий / За ред. В. Г. Кременя. Київ. : Наукова думка, 2003. 853 с.

242. Никифоров В. И., Сурыгин А. И. Теория и практика высшего профессионального образования. Термины, понятия и определения : учеб.-метод. пособие. СПб. : Изд-во Политехн. ун-та, 2009. 141 с.

243. Ничкало Н. Г. Дослідження проблем педагогіки і психології і туризму як складової теорії і методики професійної освіти. *Туризм на порозі XXI століття : освіта, культура, екологія* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Київ: КІТЕП, 1999. С. 257–260.

244. Ничкало Н. Г. Развитие в Украине исследований по проблемам педагогики и психологии профессионального образования на рубеже столетий. Київ : Науковий світ, 2004. 67 с.

245. Ничкало Н. Г. Розвиток професійної освіти і навчання в контексті європейської інтеграції. *Педагогіка і психологія*. 2008. № 1. С. 57–69.

246. Ничкало Н. Г. Трансформація професійно-технічної освіти України : монографія. Київ : Педагогічна думка, 2008. 200 с.

247. Новейший философский словарь / сост. А. А. Грицанов. Минск : Эгвес, 2006. 488 с.

248. Новий тлумачний словник української мови : у трьох томах. Вид. 2. Київ : Аконіт, 2006. Т. 1. 793 с.

249. Новиков А. М. Постиндустриальное образование. Москва : Эгвес, 2008. 136 с.

250. Новиков А. М., Новиков Д. А. Методология научного исследования. Москва : Либроком, 2010. 280 с.

251. Новиков А. М., Новиков Д. А. Образовательный проект (методология образовательной деятельности). Москва : Эгвес, 2004., 120 с.

252. Новодворська В. В., Присяжнюк С. В., Гуцаленко Л. В., Елакита Г. В., Волинець В. І. Облік і контроль витрат виробництва в підприємствах ресторанного господарства : монографія. Вінниця: ТОВ фірма «Планер», 2007. 246 с.

253. Оверко Н. Я. Педагогічні умови розвитку фахової майстерності викладачів спецтехнологій у ПТНЗ кулінарного профілю у процесі підвищення кваліфікації. *Молодий вчений*. 2015. № 2 (17). Ч. V. С. 82–87.

254. Овчарук О. Розвиток компетентнісного підходу: стратегічні орієнтири міжнародної спільноти. Компетентнісний підхід у сучасній освіті : світовий

досвід та українські перспективи : бібліотека з освітньої політики / [за заг. ред. О. Овчарук]. Київ : К. І. С., 2004. С. 6–15.

255. Овчарук О. В. Компетентності як ключ до оновлення змісту освіти. *Стратегія реформування освіти в Україні : рекомендації з освітньої політики*. Київ : К.І.С., 2003. 296 с.

256. Особливості ресторанного господарства в Україні. URL : www.rusnauka.com.ua (дата звернення : 21.10.17 р.)

257. П'ятницька Г. Т. Тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник КНТЕУ*. 2004. № 2. С. 57–61.

258. П'ятницька Г., Григоренко О., Найдюк В. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози. *Економіст*. 2013. № 11. С. 37–45.

259. Павлов Ю. О. Формування професійної компетентності фахівців ресторанного сервісу : монографія. Київ : АЛВІЯ, 2013. 417 с.

260. Пальчук М. И. Сущность понятий «практика» и «практическое обучение» и их взаимосвязь. *Культура народов Причерноморья*. Симферополь : Межвузовский центр «Крым». 2006. № 73. С. 275–277.

261. Панфилова А. П. Интенсивный образовательный инструментарий для развития коммуникативных умений. Subject and object of cognition in a projection of educational techniques and psychological concepts : Peer-reviewed materials digest (collective monograph) published following the results of the LXXXII International Research and Practice Conference and I stage of the Championship in Psychology and Educational sciences (London, June 05 — June 10, 2014). London : IASHE, 2014. P. 35–37.

262. Пархоменко Є. В. Професійні компетенції сучасних керівних кадрів сфери туризму України. *Економіка та держава*. 2011. № 7. С. 135–137.

263. Пасічник Н. О. Формування інтересу старшокласників до підприємницької діяльності у процесі вивчення предметів соціально-економічного циклу : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.07 / Ін-т проблем виховання АПН України. Київ, 2000. 205 с.

264. Пачковський Ю. Ф. Психологія підприємництва : навч. посіб. Київ : Каравела, 2006. 408 с.
265. Пащенко Т. Кейс-метод як сучасна технологія навчання спеціальних дисциплін. *Молодь і ринок*. 2015. № 8. С. 94–99.
266. Педагогічний словник / за ред. М. Д. Ярмаченка, Київ : Педагогічна думка, 2001. 516 с.
267. Педагогічні основи формування змісту підготовки кваліфікованих робітників за інтегрованими професіями : посібник / С. Г. Кравець, Ю. І. Кравець, Н. П. Дерев'янка, О. Г. Оліферчук. Київ : ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. 152 с.
268. Петренко В. Л. Комплекс нормативних документів для розроблення складових системи стандартів вищої освіти. *Вища освіта*. 2003. № 10, с. 82.
269. Петров А. Ю. Компетентностный подход в непрерывной профессиональной подготовке инженерно-педагогических кадров : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.08 / ГОУ ВПО «Волжский государственный инженерно-педагогический ун-т». Нижний Новгород, 2005. 425 с.
270. Петрук В. А. Теоретико-методичні засади формування базових професійних компетенцій у майбутніх фахівців технічних спеціальностей : дис. ... д-ра. пед. наук : 13.00.04 / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2008. 292 с.
271. Пивоваров В. И., Петрыкина В. М. Новая техника на предприятиях общественного питания. Москва : Знание, 1987. 63 с.
272. Підготовка майбутнього вчителя до впровадження педагогічних технологій : навч. посібник / О. М. Пехота, В. Д. Будак, А. М. Старєва та ін. ; за ред. І. А. Зязюна, О. М. Пехоти. Київ : А.С.К., 2003. 240 с.
273. Пілюшенко В. Л., Шкрабак І. В., Славенко Е. І. Наукове дослідження : організація, методологія, інформаційне забезпечення : навч. посіб. Київ : Лібра, 2004. 344 с.

274. Пінчук Г. Г., Титар О. В. Інтеграція навчального процесу як чинник розвитку пізнавальної активності учнів. URL : <http://osvita.ua/school/lessons> (дата звернення : 14.10.19 р.)

275. Плохій В. С., Коваль В. М., Кононенко К. С. Методичний посібник з розробки і оцінки бізнес-плану малого підприємства. Київ : Вид-во УМЦМН, 2005. 74 с.

276. Плюшкина Т. А. Содержание и технологии подготовки менеджеров в высших профессиональных школах Франции : дисс. ... канд. пед. наук : 13.00.01 / Институт педагогики и психологии профессионального образования РАО. Казань, 2004. 157 с.

277. Побірченко Н. А. Психологія підготовки учнівської молоді до оволодіння професіями бізнесу : метод. посібник для вчителів. Київ : ІПППО АПН України, 1997. 77 с.

278. Побірченко Н. А. Формування особистісної готовності учнів загальноосвітньої школи до підприємницької діяльності : дис. ... докт. психол. н. : 19.00.07 / ІПППО АПН України. Київ, 2000. 456 с.

279. Подласый И. П. Педагогика : новый курс : учеб. для студ. высш. учеб. заведений : в 2 кн. Москва : ВЛАДОС, 2003. Кн. 1 : Общие положения. Процесс обучения. 576 с.

280. Положення про вище професійне училище та центр професійно-технічної освіти: наказ Міністерства освіти і науки № 225 від 20.06.2000 р. (із змінами, внесеними згідно з № 113 (0224-09) від 16.02.2009 р.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0442-00>. (дата звернення : 05.02.20 р.)

281. Полонский В. М. Словарь по образованию и педагогике. Москва : Высш. шк., 2004. 511 с.

282. Поляков В. А., Полякова И. Ю. Психосистемология: Интегрально-системная, кардинальная психология. Минск : ВЭВЭР, 2003. 352 с.

283. Пометун О. Інтерактивні методики та система навчання. Київ : Шк. світ, 2007. 112 с.

284. Пометун О. І. Теорія і практика послідовної реалізації компетентнісного підходу в досвіді зарубіжних країн. *Компетентнісний підхід у сучасній освіті : світовий досвід та українські перспективи* : бібліотека з освітньої політики / під заг. ред. О. В. Овчарук. Київ : К.І.С., 2004. С. 16–25.

285. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : затв. наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення : 14.12.19 р.)

286. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ (зі змін. від 7.02.2002 р. № 3037-ІІІ). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12> (дата звернення : 14.12.19 р.)

287. Про затвердження методики розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій: Наказ Міністерства освіти і науки України № 511 від 15 травня 2013 р. URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/>. (дата звернення : 13.10.18 р.)

288. Про затвердження Методичних рекомендацій з розробки бізнес-планів інвестиційних проектів : наказ Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 р. № 73. <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1041.39798.0>. (дата звернення : 11.10.18 р.)

289. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення Державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій на основі компетентнісного підходу: наказ Міністерства освіти і науки України від 26.04.2012 р. № 522. URL : <http://document.ua/pro-zatverdzhennja-metodichnih-rekomendacii-shodorozroblenn-doc99436.html>. (дата звернення : 11.10.18 р.)

290. Про затвердження Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні: наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 01.02.2005 р. № 28. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0466-05>. (дата звернення : 10.11.19 р.)

291. Про затвердження Положення про ступеневу професійно-технічну освіту. Постанова Кабінету Міністрів України від 03.06.1999 р. № 956 (Із змінами,

внесеними згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 26.06.2013 р. № 456 (456-2013-п). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/956-99->. (дата звернення : 01.10.18 р.)

292. Про освіту : Закон України від 05. 09. 2017 р. № 106-XII. Відомості Верховної Ради України. 1991. № 34. Ст. 451. URL : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145—19page> (дата звернення : 25.09.19 р.)

293. Про основні завдання вищим навчальним закладам на 2005-2006 навчальний рік. *Інформаційний збірник Міністерства освіти і науки*. 2005. № 25, 26, 27. 96 с.

294. Про професійно-технічну освіту: Закон України від 10.02.1998 р. № 103/98-ВР URL : <http://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення : 20.09.18 р.)

295. Про сновні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 6 вересня 2005 р. № 2809–IV. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/771/97-%D0%B2%D1%80/sp:max15/stru/paran1045> (дата звернення : 25.12.19 р.)

296. Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні : Закон України від 01.01.2017 р. № 2998-12 URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2998—12> (дата звернення : 25.03.18 р.)

297. Про схвалення Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти в Україні : розпорядження Кабінету міністрів України від 19.09.2018 р. № 660-р. URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/660-2018-%D1%80>:. (дата звернення : 28.05.19 р.)

298. Професійна освіта: словник : навч. пос. / уклад. С. У. Гончаренко та ін. ; за ред. Н. Г. Ничкало. Київ : Вища шк., 2000. 380 с.

299. Профессиональная педагогика : учебник для студ., обуч. по пед. спец. и напр. / под ред. С. Я. Батышева, А. М. Новикова. Москва : ЭГВЕС, 2009. 456 с.

300. Профтехосвіта України: ХХ століття : енциклопедичне видання / за ред. Н. Г. Ничкало. Київ : АртЕк, 2004. 876 с.

301. Проценко О. Підприємницькі уміння як складник життєвої компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів. *Педагогіка*

формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2013. Вип. 30 (83). С. 298–301.

302. Путінцев А. В. Сутність професіоналізму та головні якості сучасного підприємця. *Проблеми сучасної педагогічної освіти. Педагогіка і психологія.* 2013. Вип. 39 (1). С. 166–173.

303. Пушкар Р. М., Тарнавська Н. П. Менеджмент: теорія та практика : підручник. 3-тє вид., перероб. і доп. Тернопіль : Карт-бланш, 2005. 486 с.

304. Равен Дж. Педагогическое тестирование : проблемы, заблуждения, перспективы. Москва : Когито-Центр, 1999. 144 с.

305. Радаев В. В. Современные экономико-социологические концепции рынка. *Анализ рынков в современной экономической социологии* 2007. С. 21–60.

306. Радкевич В. О. Аналіз підходів до розробки стандартів робітничих професій. *Сучасні стандарти професійно-технічної освіти* : зб. матеріалів конф. / за заг. ред. В. О. Радкевич. Київ : Ін-т пед. освіти і освіти дорослих АПН України, 2008. С. 77–87.

307. Радкевич В. О. Компетентнісний підхід до розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти. *Професійно-технічна освіта.* 2012. № 3. С. 8–10.

308. Радкевич В. О. Теоретичні і методичні засади професійного навчання у закладах профтехосвіти художнього профілю : монографія ; за ред. Н. Г. Ничкало. Київ: УкрІНТЕІ, 2010. 424 с.

309. Реан А. А. Психология и психодиагностика личности. Теория, методы исследования, практикум: арсенал практического психолога. Санкт-Петербург : Высшая школа, 2006. 255 с.

310. Реан А. А., Бордовская Н. В., Розум С. И. Психология и педагогика. СПб. : Питер, 2002. 432 с.

311. Рибалка В. В. Неперервна професійна освіта : проблеми, пошуки, перспективи : монографія / за ред. І. А. Зязюна. Київ : Вид-во «Віпол», 2000. 626 с.

312. Робочий навчальний план для підготовки кваліфікованих робітників на другому ступені навчання з числа осіб, які мають повну загальну середню освіту

за професією 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» 4 розряду. Львів : НМЦ ПТО у Львівській обл., 2014. 45 с.

313. Розин В. М. Ценностные основания концепций деятельности в психологии и современной методологии. *Вопросы философии*. 2001. № 2. С. 44–56.

314. Романовський О. О. Теорія і практика зарубіжного досвіду в підприємницькій освіті України : монографія. Київ : Деміур, 2002. 400 с.

315. Російсько-український словник іншомовних слів / уклад. Т. П. Мартиняк; за ред. А. П. Яреценка. Харків : Прапор, 1999. 392 с.

316. Рубенштейн С. Л. Основы общей психологии. Санкт-Петербург : Питер Ком, 1999. 720 с.

317. Рубинштейн С. Л. Основы общей психологии / сост. А. В. Брушлинский, К. А. Абульханова-Славская. Санкт-Петербург : Питер, 2000. 712 с.

318. Рудакова О. В. Предприниматель. Предприятие. Предпринимательская деятельность : монография. Орел : Орел-ГИЭТ ; Картуш, 2009. 183 с.

319. Руденко Л. А. Формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах : монографія. Львів : Піраміда, 2015. 343 с.

320. 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.

321. Савельєв А. Я. Модель формування фахівця з вищою освітою на сучасному етапі. Київ : НІВНО, 2005. 72 с.

322. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : навч. посібник. Львів : Афіша, 2011. 404 с.

323. Сартр Ж.-П. Экзистенциализм – это гуманизм. *Сумерки богов*. Москва : Политиздат, 1990. 323 с.

324. Семенов О. М. Професійна підготовка майбутніх учителів української мови та літератури : монографія. Суми : «Мрія»-1, 2005. 404 с.
325. Семиченко В. А. Проблемы мотивации поведения и деятельности человека : модуль «Направленность». Київ : Міленіум, 2004. 521 с.
326. Сериков В. В. Личностный подход в образовании: концепции и технологии. Волгоград : Перемена, 1994. 152 с.
327. Сизоненко В. О. Сучасне підприємництво : довідник. Київ : Знання-Прес, 2003. 379 с.
328. Сисоєва С. О. Теоретичні і методичні основи підготовки вчителя до формування творчої особистості учня : автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 1997. 48 с.
329. Сисоєва С. О., Кристопчук Т. Є. Педагогічний експеримент у наукових дослідженнях неперервної професійної освіти : навч.-метод. посіб.. Луцьк : ВАТ «Волинська обласна друкарня», 2009. 460 с.
330. Сікора В. Д. Бізнес. *Енциклопедія сучасної України* / Нац. акад. наук України, Наук. т-во ім. Шевченка, Координац. бюро енциклопедії сучасної України НАН України. / редкол. І. М. Дзюба (співголова), А. І. Жуковський (співголова) (та ін.). Київ : [б. в.], 2003. Т. 2 : Б – Біо. 872 с.
331. Сікорський П. І. До проблеми класифікації методів навчання. *Вісник Львів. ун-ту*. Серія педагогічна. 2003. Вип. 17. С. 89–98.
332. Скворцова С. О. Формування професійної компетентності майбутнього вчителя на засадах контекстного навчання. *Психолого-педагогічні проблеми сільської школи*. 2010. Вип. 35. С. 66–71.
333. Скотний В. Г. Філософія : історичний і систематичний курс. Київ: Знання України, 2005. 576 с.
334. Слостенин В. А., Исаев И. Ф., Шиянов Е. Н. Педагогика : учебник для студ. высш. учеб. заведений ; под ред. В. А. Слостенина. 8-е изд., стер. Москва : Изд. центр «Академия», 2008. 576 с.
335. Слостенин В. А., Чижаква Г. И. Введение в педагогическую аксиологию. Москва : Академия, 2003. 192 с.

336. Словник іншомовних слів /за ред. О. С. Мельничука. Київ : Головна редакція УРЕ, 1974. 776 с., с. 286–287

337. Словник-довідник з професійної педагогіки / ред. упоряд. А. В. Семенова. Одеса : Пальміра, 2006. 272 с.

338. Словники і енциклопедії на Академіку. URL : <http://translate.academic.ru/puzzle/en/ru/> (дата звернення : 15.10.18 р.)

339. Смирнов И. П., Ткаченко Е. В. Социальное партнёрство : что ждёт работодатель. Москва : Изд. центр НОУ ИСОМ, 2003. 31 с.

340. Смит А. Исследование о природе и причинах богатства народов. Москва : Социально-экономическая лит., 1962. 654 с.

341. Смолянинова О. Г. Кейс-метод обучения студентов. URL : <http://ipps2.sfu-kras.ru/sites/ipps.institute.sfu-kras.ru/files/publications/57.pdf> (дата звернення : 16.11.19 р.)

342. Соціально-економічне становище України за 2014 рік URL : http://ukrstat.org/druk/soc_ek/2014/arh_2014_u.htm. (дата звернення : 06.10.18 р.)

343. СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018 Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти. Професія «Майстер ресторанного обслуговування». Код 5129. Вид. офіційне. Київ: МОН України, 2019. 21 с.

344. Стахмич Т. М. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців кулінарного профілю. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми* : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. Київ ; Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. Вип. 22. С. 170–176.

345. Стратегія розвитку малого і середнього підприємництва в Україні на період до 2020 року. Схвалено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24.05.2017 р. № 504-р. URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/504-2017-%D1%80> (дата звернення : 24.11.19 р.)

346. Стрельников М. Структура підприємницької компетентності магістрів спеціальності «Бізнес-Адміністрування». *Наукові записки КДПУ. Сер. : Педагогічні науки*. 2015. Вип. 141. Ч. 2. С. 148–151.

347. Стрельніков М. В. Формування підприємницької компетентності магістрів бізнес-адміністрування. *Якість вищої освіти : сучасні тенденції та перспективи розвитку освітньої діяльності вищого навчального закладу* : тези ХІІ міжнар. наук.-метод. конф., 18-19 лют. 2016 р. Полтава, 2016. С. 308–310.

348. Сулаева Е. П. К вопросу о предпринимательской компетентности студентов техникума. *Школа будущего*. 2011. № 6. С. 55–61.

349. Сулаева Е. П. Формирование предпринимательской компетентности у студентов техникума : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.08 / Шуцкий государственный педагогический университет. Шуя, 2011. 151 с.

350. Сурмин Ю. П. Методология анализа ситуаций (Casestudy). Киев : Центр инновации и развития, 1999. 94 с.

351. Сучасний словник іншомовних слів / укл. : О. І. Скопненко, Т. В. Цимбалюк. Київ: Довіра, 2006. 789 с.

352. Сушенцев О. О. Формування конкурентоздатності майбутніх техніків електромеханіків у процесі вивчення фахових дисциплін : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / ПТО НАПН України. Київ, 2015. 275 с.

353. Сушенцева Л. Л. Формування професійної мобільності кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах: теорія і практика : монографія / за ред. Н. Ничкало ; Ін-т ПТО НАПН України. Кривий Ріг : Видавн. дім, 2011. 439 с.

354. Талызина Н. Ф. Формирование познавательной деятельности учащихся. Москва : Знание, 1983. 344 с.

355. Тархан Л. З. Теоретические и методические основы формирования дидактической компетентности будущих инженеров-педагогов : дисс. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 / АПН Украины, Ин-т педагогического образования и образования взрослых. Киев, 2008. 463 с.

356. Тверезовська Н. Т., Сидоренко В. К. Методологія педагогічного дослідження : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 440 с.

357. Тимошенко И. И., Соснин А. С. Мотивация личности и человеческих ресурсов. Киев: Изд-во Європ. ун-та, 2002. 576 с.

358. Ткач Л. М., Рибалко І. В. Активні методи розвитку комунікативних навичок у студентів вищих технічних навчальних закладів у процесі вивчення гуманітарних дисциплін. URL : <http://www.stattionline.org.ua/filologiya/52/7250>.

359. Ткаченко М. В. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / ПТО НАПН України. Київ, 2018. 347 с.

360. Томашенко В. В. Основні напрями реформування професійно-технічної освіти України. *Професійно-технічна освіта* : спеціальний випуск журналу. Проект «Реформування ПТО в Україні». 2003. 68 с.

361. Тополь О. В. Формування готовності старшокласників до вибору професій сфери підприємницької діяльності : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01. Київ, 1997. 20 с.

362. Тюнников Ю. С. Методика выявления и описания интегрированных процессов в учебно-воспитательной работе. Санкт-Петербург : СПбГУ, 1987. 47 с.

363. Федотова Л. Д. Теоретические основы интегрированного содержания начального профессионального образования : автореф. дисс. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Москва, 1993. 56 с.

364. Фетискин Н. П., Козлов В. В., Мануйлов Г. М. Социально-психологическая диагностика развития личности и малых групп. Москва : Изд-во Института Психотерапии. 2002. 339 с.

365. Философский энциклопедический словарь / ред.: Л. Ф. Ильичев, П. Н. Федосеев, С. М. Ковалев, В. Г. Панов. Москва : Сов. Энциклопедия, 1983. 840 с.

366. Філософський енциклопедичний словник / НАН України, Ін-т філософії імені Г. С. Сковороди ; редкол. : В. І. Шинкарук (голова) та ін. Київ : Абрис, 2002. Т. VI, 742 с.

367. Фурман Т. Організація та зміст педагогічного експерименту з формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі економіки та

підприємництва. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія : Педагогіка. Соціальна робота. 2011. Вип. 22. С. 174–177.

368. Фурман Т. Ю. Особливості моделі та дидактичного забезпечення формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі економіки та підприємництва. *Актуальні питання теорії та практики психолого-педагогічної підготовки фахівців за соціономічним профілем* : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. Хмельницький : ХНУ, 2011. С. 229–231.

369. Харабет В. В. Виробничі фактори та їх вплив на інтеграцію професій у системі професійної освіти. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2001. № 2. С. 91–97.

370. Хизрич Р., Питерс М. Предпринимательство, или как завести собственное дело и добиться успеха. Вып. 1 Предприниматель и предпринимательство. Москва : Прогресс-Универс, 1993. 159 с.

371. Худякова Н. Ю. Психологічні особливості мотивації підприємницької діяльності : автореф. дис. ... канд. психол. наук : 19.00.10. Київ, 2008. 20 с.

372. Хуторской А. В. Дидактическая эвристика. Теория и технология креативного обучения. Москва : Изд-во МГУ, 2003. 416 с.

373. Хуторской А. В. Ключевые компетенции как компонент личностно-ориентированной парадигмы образования. *Народное образование*. 2003. № 2. С. 58–64.

374. Цехмістрова Г. С. Основи наукових досліджень : навч. посібник. Київ : Вид. Дім «Слово», 2003. 240 с.

375. Чапаев Н. К. Теоретико-методологические основы педагогической интеграции : автореф. дисс. ... канд. пед. наук : 13.00.01. Казань, 1989. 22 с.

376. Чернявский А. А. Профессиональное образование регионоведа : ресурс формирования предпринимательской компетентности. *Ойкумена* : журнал регионоведческих исследований. 2014. № 3. С. 42–48.

377. Швырев В. С. Научное познание как деятельность. Москва : Изд-во политической литературы, 1984. 232 с.

378. Шейко В. М., Кушнарєнко В. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності. URL : <http://www.kandidatnauk.com/infot.php?id=4&id2=20>. (дата звернення : 05.12.17 р.)

379. Шеремета П. М., Каніщенко Л. Г. Кейс-метод : з досвіду викладання в українській бізнес-школі / за ред. О. І. Сидорєнка ; 2-ге вид. Київ: Центр інновацій та розвитку, 1999. 80 с.

380. Шимановський М. М., Вовковінський М. І. Підготовка учнівської молоді до підприємницької діяльності в процесі допрофесійної та професійної підготовки : метод. реком.. Київ : НАПН України, 2015. 90 с.

381. Шипунов В. Г. Новое лицо средней специальной школы : противоречия и перспективы. *Среднее специальное образование*. 1990. № 2. С. 2–4.

382. Шишов С. Е. Образовательные стандарты и качество образования. *Образовательные стандарты и контроль качества образования* : сб. науч. тр. Вологда : Изд-во Вологодского ИПКиППО, 1996. С. 25–34.

383. Штофф В. А. Современные проблемы методологии научного познания. Ленинград : Знания, 1975. 240 с.

384. Щєдровицкий Г. ,Розин В., Алексєєв Н., Нєпомнящая Н. Педагогика и логика. Москва : Просвещение,1993. 410 с.

385. Щєрбак О. І. Сучасні вимоги до педагогів професійної школи. *Професійна освіта : теорія і практика*. 2002. № 1–2. С. 176–179.

386. Щєрбак О. І., Куклін О. В. Організація підготовки фахівців із комерційної діяльності. Львів : Оріяна-Нова, 2001. 220 с.

387. Щукин А. Н. Лингводидактический энциклопедический словарь : более 2000 единиц. Москва : Астрель: АСТ : Хранитель, 2007. 746 с.

388. Эльконин Д. Б. Понятие компетентности с позиций развивающего обучения. Современные подходы к компетентностно-ориентированному образованию. Красноярск, 2002. 71 с.

389. Энциклопедия профессионального образования : в 3 т. / под ред. С. Я. Батышева. Москва : АПО, 1999. Т. 2. 390 с.

390. Юлдашев З. Ю., Бобохужаев Ш. И. Инновационные методы обучения: особенности метода кейс-стади метода обучения и пути его практического использования. Ташкент : IQTISOD-MOLIYA, 2006. 88 с.

391. Ягоднікова В. В. Кейс-метод (Case study) як форма інтерактивного навчання майбутніх фахівців. URL : http://www.rusnauka.com/1_NIO_2008/Pedagogica/25496.doc.htm (дата звернення 24.01.2018 р.).

392. Ягупов В. В. Компетентностный подход к профессиональному образованию. *Отечественная и зарубежная педагогика*. 2012. № 2(5). С. 48–54.

393. Ягупов В. В. Педагогіка : навч. посіб. Київ : Либідь, 2002. 560 с.

394. Ягупов В. В., Свистун В. І. Компетентнісний підхід до підготовки фахівців у системі вищої освіти. *Наукові записки НаУКМА*. Серія «Педагогічні, психологічні науки та соціальна робота». 2007. Т. 71. С. 3–8.

395. Якуба Ю. А. Высшие профессиональные училища: сегодня и завтра. *Профессионал*. 1991. № 10. С. 50–55.

396. Яновська С. Г. Соціально-економічні та психологічні ознаки підприємництва. *Проблеми сучасної психології*. 2013. Вип. 21. С. 799–809.

397. Barnes Louis B., Christensen C. Roland, Abby J. Hansen. Teaching and the Case Method. *Cases and Readings*. Boston, Mass. :Harvard Business Review Press., 1994. 333 p.

398. Brillat-Savarin-Schule, OSZ Gastgewerbe Berlin (Deutschland) URL : <https://osz-gastgewerbe.de/> (дата звернення : 05.08.2020 р.).

399. Carnegie D. How to Win Friends and Influence People. New York : Pocket Books, 1998. 288 p.

400. Definition and Selection of Competencies. Theoretical and Conceptual Foundations (DESECO). Strategy Paper on Key Competencies. An Overarching Frame of Reference for an Assessment and Research Program – OECD (Draft). 2001. 12 p. URL : <http://www.oecd.org/education/skills-beyond-school/41529556.pdf>. (дата звернення : 15.10.19 р.)

401. Drucker P. F. Managing for the Future. London: Routledge, 1993. 287 p.

402. Goodpaster K. Conscience and Corporative Culture. UK : Malden, MA and Oxford : Blackwell Publishing Ltd., 2006. 336 p.

403. Say J.-B. Traité d'économie politique ou simplement exposer comment il s'est formé, distribuer ou consommer de la richesse. Paris : Calmann-Lévy Éditeur, 1972. 572 p.

404. Seneca College (Canada) URL : <https://karandash.ua/countries/canada/seneca-college/> (дата звернення : 05.08.2020 p.).

405. Maag L. Duales Lernen in der kaufmännischen Berufsbildung: eine empirische Analyse im Fach Rechnungswesen. Hohenheim, 2019 (Dissertation). 186 s.

406. Mescon M. H., Albert M. and Khedouri F. Management: individual and organizational effectiveness. New York : Harper and Row Publishers, 1986. 756 p.

407. Raven J. Fostering competence. *Education for capability*. London : NFER-Nelson, 1986. 152 p.

408. Shannon R., Systems Simulation, the Art and Science. New York : Prentice-Hall, Englewood Cliffs, 1975. 387 p.

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

410. Zespół techników i szkół zawodowych im. Stanisława Konarskiego w Opolu Lubelskim (Polska) URL : <https://proekt-obk.com/secondary-school/ob-yednannya-tehnicno-profesijnih-shkil-im-stanislava/educational-offer> (дата звернення : 05.08.2020.).

ДОДАТКИ

Додаток А 1

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (фрагмент)



Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки України
від 04 березня 2019 р. № 296

*Стандарт професійної
(професійно-технічної) освіти*

СП(ПТ)О 5129.І.56.10 – 2018
(позначення стандарту)

Професія: Майстер ресторанного обслуговування
Код: 5129

Кваліфікації: майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду;
майстер ресторанного обслуговування 5-го розряду

*Видання офіційне
Київ – 2019*

Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 5129 Майстер ресторанного обслуговування розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 р. № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України 30.11.1999 № 918, та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
ЗПК.1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); загальну характеристику підприємств, їх форми і види; кадри підприємства, їх склад і структуру; організацію і оплату праці, тарифну систему та її елементи; сутність підприємництва, його функції та умови існування; порядок створення приватного підприємства; витрати виробництва, прибуток, ефективність; порядок ліквідації підприємства; основи менеджменту (управління підприємством та розташування трудових ресурсів); основи маркетингу (як управляти продажами продукції); конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації); планування підприємницької діяльності; бізнес-план підприємства. Уміти: організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях
ЗПК.2	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: основні нормативно-правові акти, які регулюють трудові правовідносини в Україні; основні трудові права та обов'язки працівників; порядок виникнення, зміни та припинення трудових відносин; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної і матеріальної відповідальності; основи законодавства про захист прав споживачів. Уміти: застосовувати норми трудового законодавства; юридично обґрунтовано та аргументовано вирішувати правові ситуації;

		складати та заповнювати документи особового характеру (під час оформлення трудових відносин); розглядати трудові суперечки, дотримуватись правил внутрішнього розпорядку
ЗПК.3	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p>Знати: мультимедійні технології, засоби створення презентацій; основи мережних систем, електронну пошту та телеконференції, основні мережі сервісу, браузері, пошукові системи; локальні, корпоративні і глобальні мережі; системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце адміністратора, його технічне та програмне забезпечення.</p> <p>Уміти: створювати мультимедійні презентації, здійснювати пошук інформації в мережі Інтернет; використовувати електронну пошту для відправлення; користуватись автоматизованою системою типу R-Keerer; електронними контрольно-касовими системами відповідно до встановленого програмного забезпечення</p>
ЗПК 4	Оволодіння основами психології, професійної етики й етикету	<p>Знати: психологію та етику сучасного керівника; основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в закладах харчування; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до адміністратора; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p> <p>Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати; дотримуватись професійної поведінки адміністратора, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками</p>
ЗПК 5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<p>Знати: основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; вимоги безпеки праці за професією; вимоги пожежної безпеки; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища; основи електробезпеки; плани евакуації та ліквідації аварій; основні вимоги до шляхів евакуації, автоматичних систем пожежогасіння та автоматичної пожежної сигналізації; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; основи гігієни праці та виробничої санітарії; санітарні вимоги до закладів харчування; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів, порядок надання першої долікарської допомоги; види інструктажів з охорони праці, терміни їх проведення; порядок оформлення; порядок допуску до роботи працівників.</p> <p>Уміти: володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни</p>
ЗПК 6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної	<p>Знати: основи енергозбереження; класифікацію торгово-технологічного обладнання; правила експлуатації, принципи раціональної роботи відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій, R-Keerer,</p>

	роботи торговельно-технологічного обладнання	виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; перевірку та державний нагляд за ваговимірювальним обладнанням. Уміти: раціонально використовувати електроенергію; ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання; працювати на відповідних видах торговельно-технологічного обладнання, реєстраторах розрахункових операцій, користуватись автоматизованою системою типу R-Keeper, використовувати виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади; проводити розрахунки з відвідувачами, виводити звіти, програмувати реєстратори розрахункових операцій; кодувати товари
ЗПК.7	Оволодіння основами організації і техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства	Знати: класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику барів, кафе, закусточних, буфетів; характеристику ресторанів, класи ресторанів; види послуг, які надають заклади ресторанного господарства; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила та технічні заходи обслуговування клієнтів. Уміти: володіти основними поняттями з класифікації та характеристики закладів ресторанного харчування; надавати послуги відвідувачам; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів
ЗПК.8	Оволодіння основами товарознавства, технології приготування закусок, страв і напоїв	Знати: класифікацію та характеристику, хімічний склад харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів; поняття про технологічний процес; асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв, закусок і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила та техніку подачі страв, напоїв, коктейлів, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів; готувати компоненти для приготування страв; готувати страви та закуски нескладного приготування; дотримуватись правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни
ЗПК.9	Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	Знати: основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, порядок проведення інвентаризації на виробництві. Уміти: користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією
ЗПК.10	Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням	Знати: основні поняття та термінологію форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування та типів приміщення; особливості обслуговування іноземних гостей та туристів в ресторанах, кафе та барах, туристичних комплексах; <i>особливості харчування іноземних туристів, традиції національної кухні; складання меню.</i> Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму; скласти меню на іноземній мові

ЗПК.11	Оволодіння основами рекламного маркетингу і дизайну	Знати: основи маркетингу і дизайну; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організацію рекламної діяльності. Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу, організувати рекламну діяльність
--------	---	---

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей
(МРО – майстер ресторанного обслуговування 4, 5-го розрядів)**

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
МРО – 4.1	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	
	МРО – 4.1.1	Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування
	МРО – 4.1.2	Обслуговування клієнтів в закладах ресторанного господарства
	МРО – 4.1.3	Координація та контроль роботи персоналу
	МРО – 4.1.4	Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою
МРО – 4.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства та складання товарних звітів	
	МРО – 4.2.1	Організація постачання закладів ресторанного господарства
	МРО – 4.2.2	Ведення облікових операцій в закладах ресторанного господарства
МРО – 5.1	Організація обслуговування клієнтів та керування роботою персоналу	
	МРО – 5.1.1	Підготовка до обслуговування
	МРО – 5.1.2	Організація обслуговування прийомів і бенкетів, спеціальних видів обслуговування та інших заходів
	МРО – 5.1.3	Організація технологічних процесів сервісного обслуговування іноземних клієнтів
МРО – 5.2	Управління роботою персоналу	
	МРО – 5.2.1	Управління персоналом у системі обслуговування
	МРО – 5.2.2	Проведення обліку реалізованих товарів та інвентаризації товарно-матеріальних цінностей

Перелік ключових компетентностей: оперативність прийняття правильних рішень у при виникненні нестандартних ситуацій під час роботи; здатність відповідально ставитись до професійної діяльності; знання професійної лексики та термінології; здатність працювати в команді; дотримання професійної етики; запобігання конфліктних ситуацій.

Розділ ІІ. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Ступінь	Курс	Професійно-практична підготовка			Державна кваліфікаційна атестація (інші форми контролю)	Сягнотні	Кінцеві	Кінцеві робочі тижні	Всього тижнів (у місяцях)				
		Професійно-теоретична підготовка	Виробниче навчання в навчальному закладі	Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг						Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг			
		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	тиж.				
ІІ	1	20	400	8	240	12	413	1	7	1	2	40	52
ІІ	13	299	13	78	5	150	6	203	1	7	-	24	24
ІІІ	4	110	-	6	180	6	203	1	7	1	2	16	18

Розділ ІІІ. Рівні кваліфікації

Ступінь	Курс	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
ІІ	1	Майстер ресторанного обслуговування	4 розряд
	2	Адміністратор	Адміністратор
ІІІ	2	Майстер ресторанного обслуговування	5 розряд

Розділ ІV. Пояснення до плану освітнього процесу

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до державних стандартів професійно-технічної освіти з професій: "Майстер ресторанного обслуговування" (наказ Міністерства освіти і науки України від 28.10.2013 № 1494), "Адміністратор" (наказ Міністерства освіти і науки України від 30.09.2015 № 997).
2. З метою вивчення сучасних виробничих технологій з професії «Майстер ресторанного обслуговування» 5 розряду за пропозицією роботодавців збільшено виробниче навчання на 60 годин, виробничу практику – на 70 годин.
3. Навчальним планом передбачено до 150 годин консультатив. Форми проведення консультатив (групові, індивідуальні і т.д.) визначаються навчальним закладом. Консультативі проводяться за окремим графіком.
4. Максимальне тижнєве навантаження становить 36 годин. Дане навантаження теоретичної підготовки не перевищує 8 годин, виробничого навчання – 6 годин.
5. *1 година з предмету «Фізична культура» - за рахунок варіативного компоненту змісту освіти (для проведення занять, спортивних секцій, гуртків, організації замігань)

3.5	Семінари з історії	14	2	2	2	2	2	2	2	14	14								
3.6	Охорона праці	30								30	30								
3.7	Довідково-довідник забезпечення управління	46	15									4	2	4	4	4			46
3.8	Планування, організація і технологія управління персоналом підприємства	60	20									5	5	5	5				60
3.9	Організація обслуговування випускників	30	18									2	3	3	2	1			30
3.1	Основи рекламного маркетингу і дизайну	31	16									2	2	1	3	7			31
3.1	Українське ділове мовлення і редагування службових документів	37	9									3	3	2	4	1			37
3.1	Інформаційно-комп'ютерне забезпечення управління персоналом підприємства	30	12									3	3	3					30
3.1	Основи професійної етики та психологія роботи з людьми	27	22									2	2	2	2	3			27
4	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	1605									791	791							431
4.1	Виробниче навчання	786									378	378							228
	в майстерні	216									138	138	6	6	6	6			78
	на виробництві	570							30		240	240					30	30	150
4.2	Виробнича практика	819									35	28	413						35
5	Предмети, що вільно обираються	45																	45
5.1	Діловий етикет	20											2	1	2	1	1		20
5.2	Дизайн підприємства	25											2	2	1	2	3		25
6	Консультації	До 150										12	12						50
7	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація при продовженні навчання	21										7	7	7					7
8	Загальний фонд навчального часу/навчальне навантаження (без п.6)	2077	112	35	35	36	36	36	35	34	35	35	1361	1361	36	34	34	34	34
																			35
																			808
																			30
																			29
																			30
																			35
																			508
																			1316

Директор

Г.Ф.Лазарєва

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України

« _____ »
В.В.Паранько
2018 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор Департаменту освіти і науки Сумської області державної адміністрації

« _____ »
В.П.Грובה
2018 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області

« _____ »
Н.Ю.Самойленко
2018 р.

ПОГОДЖЕНО

« _____ »
2018 р.

**Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства:
(тематичний план спецкурсу)**

№ з/п	Розділ і теми	Кількість годин
Розділ 1. Підприємницька компетентність майбутнього майстра ресторанного обслуговування.		
1	Сутність та зміст підприємницької компетентність майбутнього майстра ресторанного обслуговування.	4
2	Необхідність формування підприємницької компетентність як складової професійної компетентності майбутнього майстра ресторанного обслуговування.	2
3	Основні закони ринку у сфері ресторанного сервісу.	4
Розділ 2. Заклади ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання.		
4	Гроші. Готівкові та безготівкові розрахунки в ЗРГ.	4
5	Прибуток та дохід. Витрати та надходження.	6
6	Бюджетування та прогнозування роботи ЗРГ.	4
Розділ 3. Підвищення ефективності роботи ЗРГ.		
7	Дистанційне управління діяльністю ЗРГ.	2
8	Інвестиції. Кредит та депозит.	4
9	Страховання для ЗРГ.	2
10	Бізнес-планування. Успішне підприємство.	2
	Підсумкове заняття.	2
Усього		36

**Зміст методичного посібника для викладачів ВПУ
«Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного
обслуговування»**

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	6
1.1. Розширення підприємницької складової професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування.....	8
1.2. Упровадження в освітній процес ВПУ спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства».....	9
1.3. Залучення учнів ВПУ до розроблення й реалізації підприємницьких проектів ЗРГ (бізнес-планів).....	10
РОЗДІЛ 2. МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	12
2.1. Упровадження дуальної системи у підготовку майстрів ресторанного обслуговування.....	15
2.2. Застосування кейс-технології у підготовці майстрів ресторанного обслуговування.....	18
2.3. Інформаційно-комунікаційні технології як засіб формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.....	25
2.4. Метод самостійного навчання у професійній підготовці майстрів ресторанного обслуговування.....	28
ВИСНОВКИ.....	30
ЛІТЕРАТУРА.....	32
ДОДАТКИ	37

**Рекомендації
щодо виконання практичної роботи з розроблення
«Бізнес-плану підприємницького проекту»**

Мета завдання: розробити бізнес-план підприємницького проекту відповідно до дійсної методики по бізнес-плануванню і включити: характеристику бізнес-плану; опис підприємства; характеристику продукції та послуг; план маркетингу; інвестиційний план; виробничий план; фінансовий план. Також запланувати розвиток діяльності цього підприємства на найближчий і віддалений періоди у відповідності з потребами сучасного ринку і можливостями отримання необхідних ресурсів.

1. Бізнес-план проекту складається з чотирьох розділів:

1.1. Розділ «Резюме проекту» включає в себе головні положення, ідеї бізнес-плану та висновки, а саме: назву, короткий опис та обґрунтування актуальності проекту.

1.2. Розділ «Юридичне обґрунтування проекту» включає визначення організаційно-правової форми проекту, що реалізується та відомості про засновників.

1.3. Розділ «Попередній маркетинговий план проекту» припускає опис товару та послуг, оцінку ринку збуту, його конкурентоспроможності, перелік основних заходів по виводу продукту й послуг на ринок збуту, сервісне обслуговування, реклама тощо.

1.4. Розділ «Приблизне техніко-економічне обґрунтування проекту» включає опис виробничо-технічної сторони проекту, усі розрахунки фінансових витрат, які необхідні для реалізації цього проекту. Витрати на реалізацію проекту повинні бути розраховані у відповідності до статей: обладнання; оснащення; сировина та матеріали; установки, монтаж й налагодження обладнання; оренда приміщення; витрати на рекламу; організаційний план виробництва; юридичний план; ризики і захист.

**Приклад розробленого Бізнес-плану підприємницького
проекту для закладу ресторанного господарства
«Ресторан на рейсах»**

1.1. Резюме проекту

Наш ресторан буде розташований у трамвайчику, який ми придбаємо у Німеччині. ЗРГ працюватиме у вечірній час з 22:00 до 02:00 год. До 22:00 трамвай буде стояти у ДПО. Кожного дня буде мінятися маршрут руху нашого ЗРГ. Клієнти зможуть дізнаватися про новинки та місце розташування за допомогою нашого мобільного додатку.

Устаткування, обладнання, посуд та меблі закуповуються в постачальника, який надає комплексні рішення в сфері організації ЗРГ. Обладнання нове українського та італійського виробництва.

Сировина та продукти закуповуватимуться у місцевих постачальників, які співпрацюють з виробниками. В обов'язковому порядку буде здійснюватись жорсткий вхідний контроль сировини на відповідність його вимогам проекту з метою забезпечення максимально високої якості продукції.

Вся продукція протягом робочого дня проводитиметься з заготовок, зроблених на початку дня. Невикористані заготовки в кінці зміни списуватимуться і не будуть використовуватися протягом наступних змін.

Привабливість та основні переваги проекту: широкий оригінальний асортимент та ретельно розроблена рецептура; використання тільки натуральних інгредієнтів; ручна робота, повний цикл виробництва без напівфабрикатів; вдале розташування ресторану; активна співпраця з онлайн-сервісами, які надають послуги туристичних путівників по місту.

1.2. Юридичне обґрунтування проекту

Це ЗРГ, власник якого самостійно веде справи у власних інтересах. Він керує підприємством, отримує весь прибуток, несе персональну відповідальність за всіма зобов'язаннями.

Перевага даного ЗРГ є організаційно правова форма, яка полягає в простоті її організації, управлінні, в свободі дій та в досить сильній економічній мотивації. Негативною рисою є персональна відповідальність за збитки, заподіяні підприємству.

Підприємництво здійснюється з утворенням юридичної особи, з використанням найманої праці. Статус підприємця здобувається за допомогою державної реєстрації, що здійснюють свою діяльність з утворенням юридичної особи, яка проводиться на підставі існуючого законодавства. Підставою для реєстрації є: заява підприємця, ліцензія (даний вид діяльності підлягає ліцензуванню) та документи, що підтверджують кваліфікацію підприємця, якщо його діяльність може становити загрозу життю та здоров'ю людей або довкіллю.

Витрати на оформлення, реєстрацію, відкриття кафе визначаються у розмірі 20 мінімальних розмірів оплати праці.

Юридичний план: організаційно – правова форма заснованого підприємства є ФОП; обрано спрощену систему спадкування; ставка податку становить 20 % від доходу; ПДВ – 18%; середній розмір доходу становить 1 500 млн. грн.; кількість працівників не більше 10; максимальний рівень доходу за рік – необмежений; ставка єдиного соціального внеску – 21 %.

1.3. Маркетинговий план проекту

Цільова аудиторія нашого проекту – полягає в тому, що вона майже немає обмежень, адже ресторани підходять для усіх категорій населення незалежно від статі, віку, національності, рівня освіти, соціального статусу, професії, захоплень і таке інше.

Конкуренти компанії – конкурентів на ринку практично не існує. Це пояснюється тим, що наш проект є абсолютно новий і унікальний на українському ринку, але є ряд незначних схожих за сферою діяльності організацій, котрі можуть створити незначну конкуренцію на ринку послуг (Party bus, екскурсійні автобуси).

Компанії конкурують між собою за такими параметрами:

- ціна - доступна для усіх категорій населення (пенсіонери, студенти, середньо-забезпечене населення, заможні люди та навіть школярі);

- якість - наш заклад пропонує високу якість надання усіх послуг (кухня, обслуговуючий персонал, послуги аніматорів та атмосфера);

- зручність розташування - наша перевага в тому, що наш заклад постійно змінює місце розташування, це надає змогу оглядати щоразу інші пейзажі. Місце знаходження ви зможете побачити через мобільний додаток.

- обслуговування - здійснюється на високому рівні, персонал підбирають за чітко встановленими критеріями, проводиться строгий контроль за роботою персоналу та за виконанням їх основних обов'язків, заохочення робітників за допомогою премій, надбавок та можливого кар'єрного зросту.

Асортимент наших послуг різноманітний: поїздка в атмосферному трамваї по вечірньому місту Лева; щотижнева зміна меню (кухні народів світу); щотижневий перегляд фільмів за вибором учасників голосування на сайті; тематичні вечори; великий асортимент напоїв та настільних ігор; організація святкових подій у закладі.

Діючі акції: вечір безкоштовної кави (при замовленні будь якого десерту філіжанка запашної кави у подарунок); щомісячний розіграш романтичної вечері на двох; при наявності студентського квитка 8% знижки.

Наша ринкова стратегія: установлення низької ціни на новий товар з метою залучення великої кількості покупців і завоювання великої частки ринку; у майбутньому планується створення мережі «Ресторан на рейсах» у інших містах.

Маркетинговий бюджет

Статті витрат	Сума, грн.
Просування та маркетинг	6 000 грн.
Вивіска та рекламна продукція	5 000 грн.
Всього	11 000 грн.

1.4. Техніко-економічне обґрунтування проекту

Основними критеріями при виборі обладнання для кафе в ситуації, що розглядається були: його вартість при приблизно однаковій комплектації;

надійність і гарантійні терміни експлуатації; відповідність обладнання для торгового залу обраному іміджу.

Потужність виробничого обладнання кафе використовується лише на 39,9 %. Тобто існують значні резерви для підвищення обсягу виробництва продукції. В таблиці представлено основні засоби, необхідні для успішного функціонування ресторану.

Витрати на кухонне приладдя та меблі

Стаття витрат	Кількість	Ціна	Сума
Стіл обідній	7	1100 грн.	7700 грн.
Крісло	10	500 грн.	5000 грн.
Диван	7	1200 грн.	8400 грн.
Кавова машина	1	2000 грн.	2000 грн.
Холодильник	1	9000 грн.	9000 грн.
Бак для відходів	1	600 грн.	600 грн.
Ваги	1	450 грн.	450 грн.
Міксер	1	2000 грн.	2000 грн.
Мікрохвильова піч	1	2400 грн.	2400 грн.
Морозильна камера	1	8000 грн.	8000 грн.
Плита електрична	1	9000 грн.	9000 грн.
Поличка	3	800 грн.	2400 грн.
Електрична духовка	1	3000 грн.	3000 грн.
Столи для роботи	3	3000 грн.	9000 грн.
Разом:			61350 грн.

Витрати на кухонний посуд та інвентар

Стаття витрат	Кількість	Ціна	Сума
Сковорідка	3	250 грн.	750 грн.
Контейнери для зберігання заготовок	15	40 грн.	600 грн.
Набір терок	1	250 грн.	250 грн.
Набір ножів	3	300 грн.	900 грн.
Деко для випічки	1	180 грн.	180 грн.
Каструля 6,5 л	1	300 грн.	300 грн.

Каструля 3,7 л	2	200 грн.	400 грн.
Каструля 2,6 л	3	150 грн.	150 грн.
Набір лопаток	2	300	600 грн.
Разом:			4130 грн.

Витрати на столовий посуд

Стаття витрат	Кількість	Ціна	Сума
Кавові чашки	30	40 грн.	1200 грн.
Чашка для капучіно	15	38 грн.	1140 грн.
Чашка для чаю	30	35 грн.	1050 грн.
Чашка для латте	15	28 грн.	420 грн.
Бокали для вина	15	30 грн.	450 грн.
Бокали для шампанського	15	32 грн.	480 грн.
Бокали для коньяку	15	28 грн.	420 грн.
Десертні тарілки	20	30 грн.	600 грн.
Глибокі тарілки	20	34 грн.	680 грн.
Звичайні тарілки	60	50 грн.	3000 грн.
Цукорниця	6	38 грн.	228 грн.
Чайник	10	100 грн.	1000 грн.
Столова ложка	50	6 грн.	300 грн.
Столовий ніж	50	6 грн.	300 грн.
Десертна ложечка	40	5 грн.	200 грн.
Ложка для кави/чаю	50	5 грн.	250 грн.
Склянки для соку та води	40	20 грн.	800 грн.
Разом:			12368 грн.

Отже в сукупності всі початкові витрати на заснування кафе будуть становити 77 848 грн. На початкових етапах роботи нового ЗРГ планується стартовий резерв сировини, який буде коригуватися в залежності від напливу клієнтів та зміни цін на продукти харчування під впливом рівня інфляції та сезонних коливань.

Основними фінансовими цілями під час реалізації проекту є: окупність інвестицій; забезпечення отримання планового прибутку; контроль за витратами. Фінансування - для реалізації проекту необхідно залучити інвестиції в розмірі 1 169 000 грн. на наступні потреби:

Напря́м залучення інвестицій	Сума, грн.
Купівля б/у трамваю	500 тис. грн.
Купівля меблів	300 тис. грн.
Купівля б/у обладнання	250 тис. грн.
Облаштування трамваю	60 тис. грн.
Проведення комунікаційних мереж	3 тис. грн.
Реклама	11 тис. грн.
Витрати на запуск	5 тис. грн.
Непередбачувані витрати (5%)	40 тис. грн.
Всього	1169000 грн.

Витрати на виробництво: постійні витрати – це: устаткування та одноразові витрати – 550 тис. грн.; сигналізація – 900 грн/міс.; податок – 15% від доходу/рік = 105 тис. грн/рік. Всього – 655900 грн/міс.

Змінні витрати: витрати на електроенергію – 2000 грн/міс.; витрати на сировину (продукти) – 20000 грн/міс.; заробітна плата працівників – 51000 грн/міс.; витрати на рекламу (вивіска, візитки, створення сайту) – 11000 грн/міс. Всього – 77 тис. грн/міс.

Прибуток від реалізацій: щодня приблизно 50 клієнтів (в середньому сума кожного чеку буде становити 400 грн.). Тобто кожного дня ми будемо отримувати 20 тис. грн.. Тоді в тиждень 140 тис. грн. В результаті в місяць виходить 560 тис. грн. В рік це $560 \text{ тис.} \cdot 12 = 6\,720\,000$ грн.

Період окупності: прибуток за рік становить 6 720 000 грн. Витрати в рік 8680800 грн. Період окупності $8\,680\,800 / 6\,720\,000 = 1,3 = 455$ днів.

Ризики та гарантії. До зовнішніх факторів можна віднести діяльність конкурентів, в першу чергу – вихід на ринок нових гравців. На цей випадок необхідна активна робота по формуванню пулу лояльних клієнтів, підвищення впізнаваності бренду на етапі зростання підприємства.

Основні ризики, що можуть негативно вплинути на розвиток бізнесу включають: високий рівень інфляції, яка є на сьогодні нестабільною; поява

аналогічних закладів на ринку міста; нестабільність ціна на електрику; недостатня завантаженість відвідувачами; виникнення витрат – непередбачуваних бізнес-планом; похибка бізнес-плану; непередбачуване збільшення цін на ресурси; недосягнення бажаних економічних результатів у процесі розробки та впровадження інновацій; надзвичайні події.

Приклади кейсів для формування підприємницької компетентності.

Кейс. Метод ситуаційного аналізу

Мета завдання: засвоїти і закріпити поняття: доходи, витрати, бюджет, усвідомлення необхідності дотримуватись балансу дохідної й витраченої частини бюджету.

Такий кейс доцільно використовувати при вивченні предметів професійно-теоретичного циклу, а саме: «Економічна теорія», «Економіка підприємства», «Основи маркетингу», «Основи менеджменту».

Викладач пропонує учням скласти в аудиторії бюджет ЗРГ на місяць у такій формі:

№	Вид, джерело доходу	Сума доходу	№	Види витрат	Сума витрат
1			1		
2			2		
3			3		
	Усього доходів			Усього витрат	

Бюджет ЗРГ потрібно скласти за допомогою програми Excel, а також здійснити пошук альтернативних варіантів складання бюджету для ЗРГ. Коротко охарактеризувати можливості програмного бюджетування ЗРГ.

Після складання бюджетів триває їх обговорення. Учні пропонують відповісти на запитання: *«Як можна збалансувати бюджет вашого виробничого підприємства. Що потрібно зробити, ваші подальші дії?»*; *«Яку продукцію випускати, які можна використовувати додаткові джерела доходів для ЗРГ?»*; *«Що станеться, якщо витрати будуть більшими за реальні доходи підприємства, і як у цьому разі діяти. Які шляхи вирішення такої ситуації?»*

В процесі обговорення бюджетів для ЗРГ викладач можна звернутися до учнів з проханням назвати додаткові джерела їх доходів. Потрібно обговорити, що станеться, якщо витрати будуть більшими за реальні доходи ЗРГ, і як у цьому разі діяти, які подальші шляхи вирішення такої ситуації.

Кейс. Метод візуалізації

Мета завдання: засвоїти і закріпити поняття: цінова політика, раціональне харчування, ціна, меню, особливість складання меню, види меню.

Кейс доцільно використовувати під час вивчення предметів професійно-теоретичного циклу: «Економічна теорія», «Економіка підприємства», «Організація обслуговування та виробництва у ЗРГ», «Інформаційні технології», «Бухгалтерський облік».

Викладач пропонує учням провести групове заняття у формі візуалізації.

Порядок проведення:

1. Необхідно вибрати трьох-чотирьох учнів (ресторатори) щоб запустити уявний ЗРГ, решта учнів (спортсмени з різних країн).

2. Попросіть всю групу запропонувати певний перелік пунктів для меню ЗРГ, включаючи ціни. Переконайтеся, що меню складене вірно та існує низка варіантів щодо пунктів меню та цін (близько 10 найменувань). Напишіть меню на дошці.

3. Попросіть учнів (спортсменів з різних країн) розділитися на групи залежно від того, яку країну вони представляють. Тоді всім спортсменам необхідно визначитися, що вони будуть замовляти відповідно до меню. Учні (спортсмени) пишуть свої відповіді на дошці по групах.

4. Наступне завдання для учнів (рестораторів): що вони можуть запропонувати учням (спортсменам з різних країн), як будуть планувати цінову політику ЗРГ, щоб усі спортсмени за встановлену ціну отримали стільки, скільки вони хочуть обрати в меню. Спортсмени можуть замовити у меню окремі позиції або «стандартний продукт – шведський стіл». Чи доцільно пропонувати всім різноманітні продукти харчування та відповідно встановлювати різні ціни для різних груп спортсменів?

5. Тепер запитайте спортсменів, що вони будуть робити. Якщо хтось представляє більше одного спортсмена, вони можуть сказати, що один спортсмен купує окремі позиції з меню, а інші – беруть «стандартний продукт – шведський стіл».

Інформаційно-комунікаційні засоби у роботі майстрів ресторанного обслуговування

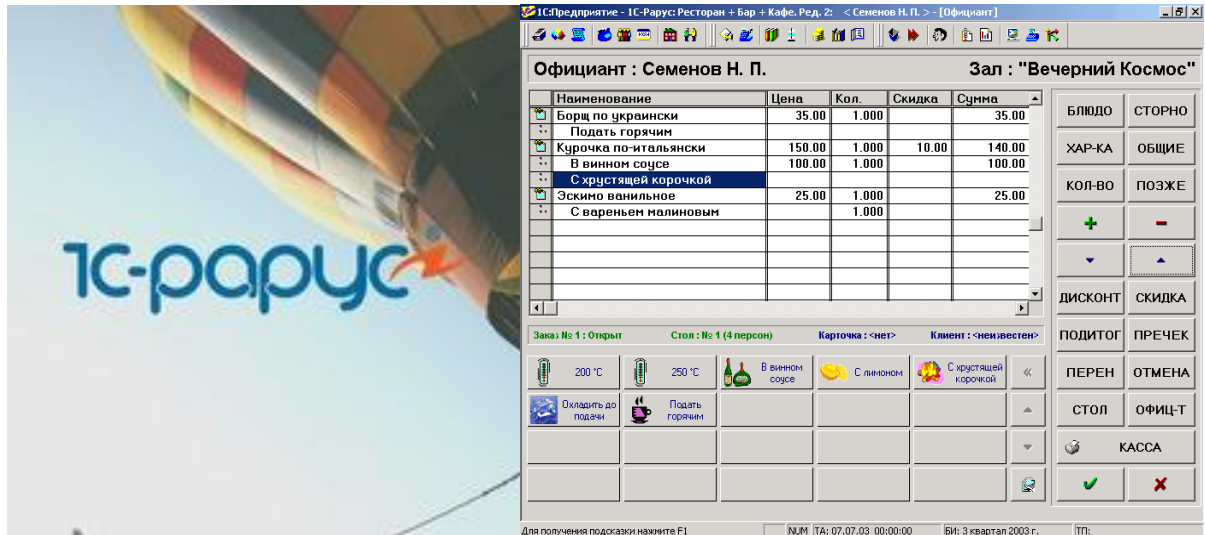


Рисунок 1 – програма «1С-Рарус»

За допомогою програми «1С-Рарус» можна автоматизовано й оптимально поєднувати всі функції, які є необхідні для ефективного управління у ЗРГ, надаючи високу надійність і якість.



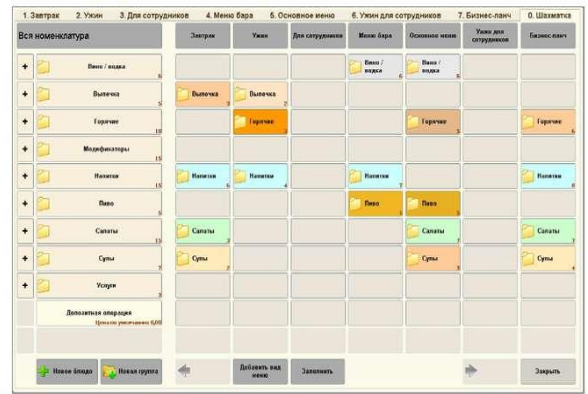
Рисунок 2 – програма «R-Keeper»

Програма «R-Keeper» призначена для автоматизації продажу, обслуговування клієнтів, роботи кухні і барів, накопичення та аналізу даних з продажу і сервісу за різні проміжки часу у ЗРГ та центрах індустрії розваг. Накопичені дані використовуються в системах складського обліку та бухгалтерського обліку.

1С Задачі автоматизації фронт-офісу
1С Важливі попередні налаштування

- Актуальні задачі по впровадженню фронт-офісної системи в класичних ресторанах
- Основна послідовність функцій
 - Бронювання
 - Оформлення нового замовлення
 - Друк замовлень на сервіс-принтери
 - Редагування і відміни замовлення
 - Переноси страв, замовлень, розбиття
 - Оплата замовлення різними способами
 - Закриття замовлення, пробиття чека
 - Отримання оперативної звітності
 - Обмін даними з обліковими системами

7.2. Редагування і налаштування «Меню». Шахматка.



1С:Підприємство 8. Ресторан
5
1С:Підприємство 8. Ресторан
38

Рисунок 3 – програма «1С: Підприємство 8. Ресторан»

Програма «1С:Підприємство 8. Ресторан» призначена для автоматизації процесів обслуговування відвідувачів на підприємствах індустрії харчування та гостинності. За допомогою цього рішення можуть бути автоматизовані одиночні і мережеві підприємства будь-яких форматів і концепцій: ресторани, кафе, бари, їдальні, готельно-ресторанні комплекси, розважальні центри та інші ЗРГ.

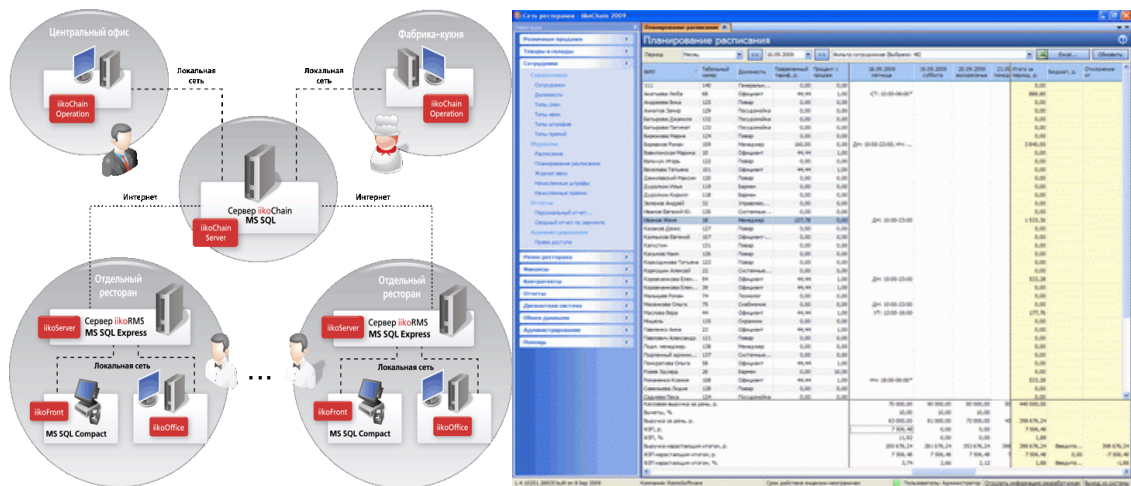


Рисунок 4 – програма «IikoChain»

Програмний продукт «IikoChain» - це рішення для успішного управління як окремим ЗРГ (рестораном, кафе тощо), так і ресторанною мережею та корпорацією в цілому. Дана програма дозволяє здійснювати звітність в розрізі по ресторанах і загальну звітність ресторанної мережі з продажу, виробництва, персоналу, фінансів, а також управління залишками та складськими запасами на рівні всіх підрозділів.

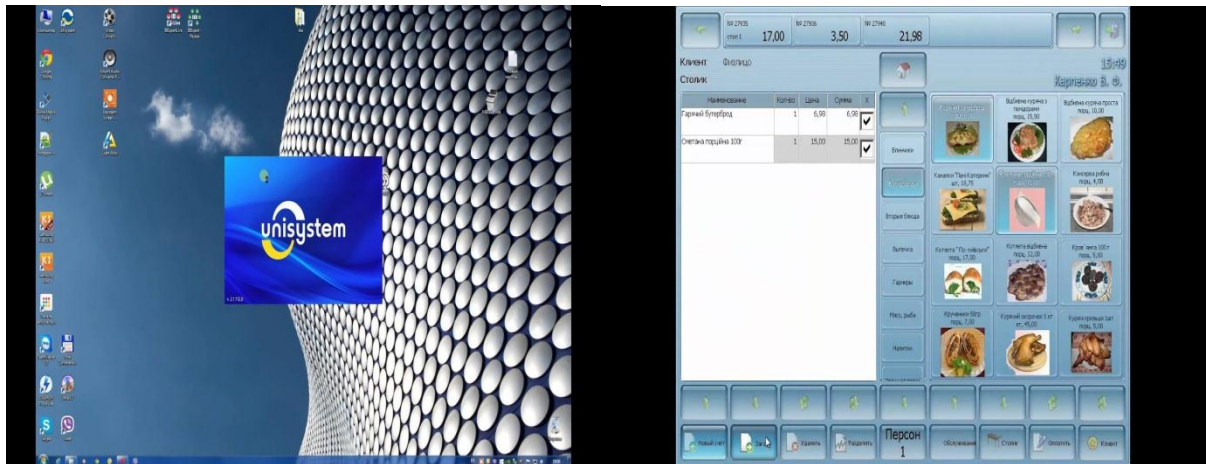


Рисунок 5 – програма «UNISYSTEM Ресторан»

Програмний комплекс «UNISYSTEM Ресторан» здійснює централізований товарний і фінансовий облік підприємства, орієнтований на глобальний контроль руху товару та грошових коштів. Система моніторингу торгового залу дозволяє відстежувати всі операції з обслуговування клієнтів офіціантами.

Анкета

для викладачів професійно-теоретичних дисциплін щодо з'ясування основних труднощів, які виникають під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Шановний колего! Просимо Вас взяти участь в анкетуванні щодо з'ясування основних труднощів, які виникають під час професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Уважно прочитайте питання та оберіть одну із запропонованих відповідей. Ваші відповіді будуть використанні в науковому дослідженні.

Питання	Відповіді		
	Так	Ні	Важко відповісти
1. Чи потрібно майбутньому майстру ресторанного обслуговування знати основи підприємницької діяльності у ЗРГ?			
2. Чи у ВПУ під час вивчення професійно-теоретичних дисциплін приділяється достатня увага проблемам підприємництва в сучасних ЗРГ?			
3. Чи потребує змін зміст професійно-теоретичних дисциплін, які зорієнтовані на підготовку до підприємницької діяльності у сучасних ЗРГ?			
4. Чи зацікавлені представники новітніх ЗРГ у спільному з ВПУ розробленні професійних стандартів і програм стосовно підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності?			

Дякуємо за співпрацю!

Анкета

для рестораторів, працедавців та директорів ЗРГ щодо з'ясування їхніх вимог до професійної підготовленості майстрів ресторанного обслуговування – випускників ВПУ.

Шановний респондент! Просимо взяти Вас участь у анкетуванні щодо з'ясування їхніх вимог до професійної підготовленості майстрів ресторанного обслуговування – випускників ВПУ. Уважно прочитайте питання та оберіть одну із запропонованих відповідей. Ваші відповіді будуть використанні в науковому дослідженні.

Питання	Відповіді		
	Так	Ні	Важко відповісти
1. Чи повинен майстер ресторанного обслуговування володіти підприємницькою компетентністю?			
2. Як Ви вважаєте, чи приділяється достатня увага у ВПУ підготовці майбутніх фахівців до підприємницької діяльності в сучасних ЗРГ?			
3. Чи потрібно, на вашу думку, включити до змісту професійно-теоретичних дисциплін більше тем, орієнтованих на цілісне формування підприємницької компетентності у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування?			
4. Чи задовольняє Вас якість професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ, які працюють у Вашому закладі?			
5. Як Ви оцінюєте рівень підготовки майстрів ресторанного обслуговування – випускників ВПУ до підприємницької діяльності?			

Дякуємо за співпрацю!

Анкета

для з'ясування ставлення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Шановний друже! Просимо взяти участь у анкетуванні стосовно підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Уважно прочитайте питання та оберіть одну із запропонованих відповідей. Ваші відповіді будуть корисними для удосконалення змісту професійної підготовки.

Питання	Відповіді		
	Так	Ні	Важко відповісти
1. Чи вважаєте Ви себе достатньо компетентним у підприємницькій діяльності?			
2. Чи для Вас є необхідністю поглиблення своїх знань із підприємницької діяльності та рівня підприємницької культури для виконання професійної діяльності у майбутньому?			
3. Чи хотіли б Ви займатися підприємницькою діяльністю у ресторанній галузі?			
4. Чи задоволені Ви обсягом знань, який отримуєте під час вивчення професійно-теоретичних дисциплін підприємницького спрямування у ВПУ?			
5. Чи вважаєте Ви, що набуті у ВПУ знання, уміння та навички з професійно-теоретичних дисциплін підприємницького спрямування знадобляться Вам в майбутній професійній діяльності?			

Дякуємо за співпрацю!

Анкета

«Ставлення майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та до вивчення дисциплін підприємницького спрямування»

Інструкція. Шановний друже! Просимо Вас взяти участь в анкетуванні стосовно ставлення до підприємницької діяльності та до вивчення дисциплін підприємницького спрямування. Необхідно уважно прочитати питання та вибрати одну із запропонованих відповідей. Потрібну відповідь обведіть.

Анкета

1. Чому Ви обрали саме цю робітничу професію?

- а) подобається ця професія;
- б) хочу займатися підприємницькою діяльністю саме ЗРГ;
- в) сам не знаю, ще не вирішив.

2. Як Ви бачите своє майбутнє у своїй професійній діяльності?

- а) працювати кухарем;
- б) працювати су-шефом;
- в) відкрити власний ЗРГ.

3. Який вид підприємництва Ви плануєте організувати?

- а) ресторан;
- б) кафе;
- в) бар;
- г) міні-пекарня;
- д) власна відповідь _____ .

4. Чи вважаєте Ви базу своїх знань з підприємницької діяльності достатньою для відкриття власного бізнесу?

- а) так;
- б) ні;
- в) не знаю.

5. Чи потрібно Вам для відкриття власного бізнесу вивчати дисципліни підприємницького спрямування?

- а) так;
- б) ні;

в) не знаю.

6. Знання з яких дисциплін допоможуть Вам у відкритті власного бізнесу?

- а) Основи галузевої економіки;
- б) Облік, обчислення, калькуляція та звітність;
- в) Основи підприємницького успіху;
- г) Організація обслуговування в барах та ресторанах;
- д) власна відповідь _____ .

7. Які практичні навички допоможуть Вам у відкритті власного бізнесу?

- а) практична робота в кулінарній студії;
- б) виробниче навчання на підприємствах ресторанного господарства.
- в) досвід на прикладі своїх батьків.

8. Які на Вашу думку потрібні знання щодо відкриття власного бізнесу?

- а) знання з англійської мови;
- б) знання з використання у роботі ІКТ та Інтернету;
- в) знання з предметів підприємницького спрямування;
- г) власна відповідь _____ .

**Методика вивчення мотивації професійної діяльності
(методика К. Замфір в модифікації А. А. Реана) [309]**

Інструкція! Прочитайте перераховані нижче мотиви професійної діяльності і дайте оцінку їх значущості для Вас за 5-ти бальною шкалою.

№ з/п	Мотиви	Бали
1.	Грошовий заробіток.	
2.	Прагнення до просування по роботі.	
3.	Прагнення уникнути критики з боку керівника і колег.	
4.	Прагнення уникнути можливих покарань і неприємностей.	
5.	Потреба в досягненні соціального престижу і поваги з боку інших.	
6.	Задоволення від самого процесу і результату роботи.	
7.	Можливість найбільш повної самореалізації саме в даній діяльності.	

Підраховуються показники внутрішньої (ВМ), зовнішньої позитивної (ЗПМ) і зовнішньої негативної (ЗНМ) мотивації у відповідності з ключем.

$$ВМ = (\text{оцінка п. 6} + \text{оцінка п. 7}) / 2;$$

$$ЗПМ = (\text{оцінка п. 1} + \text{оцінка п. 2} + \text{оцінка п. 5}) / 3;$$

$$ЗНМ = (\text{оцінка п. 3} + \text{оцінка п. 4}) / 2.$$

Показником віраженості кожного типу мотивації буде число в межах від 1 до 5 (можливе дробове число).

Визначається мотиваційний комплекс особистості. Оптимальним вважається співвідношення: $ВМ > ЗПМ > ЗНМ$ і $ВМ = ЗПМ > ЗНМ$. Найгіршим - $ЗНМ > ЗПМ > ВМ$.

Чим оптимальніше мотиваційний комплекс, чим більш активність учня мотивована самим змістом професійної діяльності, прагненням досягти в ній певних позитивних результатів і навпаки.

Опитувальник

«Культура підприємницької діяльності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування»

Інструкція. Шановний друже! Просимо взяти участь в опитуванні на виявлення рівня культури підприємницької діяльності майбутнього майстра ресторанного обслуговування. Необхідно уважно прочитати питання та вибрати одну із запропонованих відповідей. Потрібну відповідь обведіть.

Опитувальник

1. В якому варіанті відповіді, на Вашу думку, найточніше визначено культуру підприємницької діяльності майстра ресторанного обслуговування?

- а) культура взаємовідносин між споживачами та виробниками ЗРГ;
- б) комплекс, уявлень, переконань, звичок та стереотипів поведінки робітника ЗРГ, які реалізуються в підприємницькій діяльності суспільства й пов'язані з професійно-підприємницькою діяльністю;
- в) культура взаємовідносин між підприємцями ЗРГ;
- г) піклування держави про малозабезпечених, сиріт та інших людей, які працюють ЗРГ.

2. У якому з варіантів вказано складові культури підприємницької діяльності майстра ресторанного обслуговування?

- а) рівень життя, соціальні норми та соціальні гарантії ЗРГ;
- б) попит, пропозиція, конкуренція, ціни на послуги працівника ЗРГ;
- в) економічні цінності, ідеали, норми, стереотипи робітника ЗРГ;
- г) фрагментарність, амбівалентність, конфліктність робітника ЗРГ.

3. Високий рівень знань з предметів підприємницького спрямування необхідний для розвитку:

- а) організаторських здібностей;
- б) готовності до вирішення професійних завдань майбутньої професійної діяльності;
- в) здатності до творчості;
- г) індивідуальних якостей (інтелігентності, цивілізованості тощо).

4. Яка роль підприємницької компетентності та культури у професії майстра ресторанного обслуговування?

- а) вимоги дня;

- б) підвищення загальнокультурного рівня;
- в) необхідна складова професійних знань;
- г) власна відповідь _____.

5. *Чи усвідомлюєте Ви важливість вивчення предметів підприємницького спрямування стосовно формування підприємницької компетентності та культури у майбутнього майстра ресторанного обслуговування?*

- а) так, важливо володіти високим рівнем підприємницької культури та бути компетентним робітником сучасного ЗРГ;
- б) ні, для робітників ЗРГ не є потрібною підприємницька культура та підприємницька компетентність.

6. *До культури підприємницької діяльності майбутнього майстра ресторанного обслуговування можна віднести:*

- а) підприємницьку спрямованість;
- б) підприємницькі знання;
- в) способи організації господарської діяльності у новітніх ЗРГ;
- г) не має вірної відповіді.

7. *Чи потрібно Вам підвищувати свій рівень культури підприємницької діяльності?*

- а) так, дисципліни підприємницького спрямування потрібні для загального розвитку та цікаві до вивчення;
- б) ні, я володію достатнім рівнем підприємницьких знань;
- в) так, я розумію необхідність підприємницьких знань у повсякденному житті, здійсненні майбутньої професійної діяльності та сучасних умовах економічного простору;
- г) ні, я вважаю, що в моєму житті та майбутній моїй професійній діяльності підприємницькі знання не мають великого значення.

8. *Що, на Вашу думку, дасть можливість підвищити рівень культури підприємницької діяльності майбутнього майстра ресторанного обслуговування?*

- а) збільшення кількості уроків з предметів підприємницького спрямування;
- б) підприємницька спрямованість особистості (потреби, інтереси, мотиви тощо);
- в) власна відповідь _____.

**Діагностична трьохкомпонентна шкала оцінювання рівня сформованості
загальної компетентності «відповідальність»**

(модифікована Н. Д. Креденець на основі діагностичної карти оцінювання рівня
сформованості загальної компетентності «відповідальність»
за В. В. Пшеничною) [185]

Інструкція. Учням ВПУ пропонується здійснити самооцінку знань, умінь, відношень у трьох блоках шкали, оцінюючи свої судження від 1 до 3 балів.

<i>Компоненти</i>	<i>Характеристика</i>	<i>Оцінка суджень (1, 2, 3 бали)</i>
Когнітивний	Знання навчальних і професійних обов'язків.	
	Прогнозування результатів своєї діяльності	
	Усвідомлення необхідних дій для отримання бажаного результату діяльності.	
Емоційний	Емоційне ставлення до професійних обов'язків.	
	Емоційне переживання труднощів у виробничій сфері.	
	Здатність до емпатії, переживання за свої результати діяльності й колег по роботі.	
Поведінковий	Постійне і повне занурення у діяльність.	
	Доведення діяльності до отримання результату.	
	Відсутність потреби в опіці й зовнішньому контролю під час виконання діяльності.	

Загальна кількість балів – 27. Рівень сформованості відповідальності, як узагальненого показника визначається за середнім значенням трьох компонентів. Загальний результат відображається в таких межах: 1-7 низький рівень сформованості соціальної та професійної відповідальності, 8-14 середній, 15-20 достатній, 21-27 високий.

Тест загальних здібностей до підприємництва (GETTEST) [264]

Інструкція. Шановні учні! Тест містить 54 твердження. Прочитайте уважно кожне твердження. Якщо Ви погоджуєтесь з твердженням, то в бланку відповідей у клітинці обведіть «А», розміщену під порядковим номером твердження, відповідь на яке Ви даєте. Відповідно, якщо Ви не погоджуєтесь з твердженням, обведіть у цій самій клітинці літеру «В». У тексті не існує правильних чи неправильних відповідей. Свою думку висловлюйте вільно і відверто, і Ви отримаєте достовірні дані про свої психологічні особливості. Краще дати ту відповідь, яка першою спадає на думку. Час, відведений на виконання тесту, - 10 хвилин. Якщо все зрозуміло, починайте давати відповідь.

Опитувальник

1. Я не проти виконувати рутинну роботу за умови, що вона добре оплачується.
2. Я вибираю, як правило, складні цілі, коли визначаю мету.
3. Не люблю робити щось нове та нетрадиційне.
4. Здібні люди, які не досягають успіху, зазвичай не використовують шансів, які їм надаються.
5. Я не часто мрію.
6. Якщо зі мною хтось не згоден, я, як правило, доводжу свою «правоту».
7. Зусилля не мають жодного значення: або Ти щось вмієш, або – ні.
8. Люди вважають, що мої ідеї - оригінальні.
9. Якщо би я хотів зіграти в азартну гру, то обрав би лотерею, а не карти.
10. Мені імпонують складні завдання більше ніж прості, бо вони розвивають мої здібності.
11. Я надаю перевагу стабільній роботі з меншим заробітком, ніж високооплачуваній роботі, виконання якої може принести збитки.
12. Я роблю те, що мені подобається, а думка інших мене не хвилює.
13. Людям не щастить, тому і не вдаються задумані справи.
14. Попри труднощі, які мені потрібно подолати, все одно хочу пізнати нове.
15. При виникненні труднощів із завданням я відкладу його і перейду до іншого.
16. Завжди виконую заплановане.
17. Мені не подобаються стрімкі зміни в моєму житті.
18. Я би ризикнув, якби знав, що шанси на успіх 50/50.
19. Я більше розмірковую про теперішнє і минуле, ніж про майбутнє.

20. Я би позичив грошей, щоб втілити свою ідею.
21. Працюючи в групі, я не проти, щоб хтось інший керував процесом.
22. Люди мають те, на що заслуговують.
23. Я не люблю відгадувати.
24. Важливішим є добре виконана робота, ніж стосунки з людьми.
25. Я отримаю від життя все що хочу, якщо буду виконувати вказівки керівників.
26. Люди вважають, що я ставлю забагато питань.
27. Якщо існує шанс на невдачу, то я не ризикуватиму.
28. Не люблю не пунктуальних людей.
29. Для прийняття рішення мені потрібно зібрати усі факти, незалежно від того, скільки часу це займе.
30. Я рідко звертаюсь за допомогою.
31. Необхідно «біти в потрібному місці в потрібний час», щоб досягти успіху, інакше – це неможливо.
32. Мені подобається виконувати різну роботу більше ніж добре виконувати одну роботу.
33. Я працював би з людиною, яка не дуже добре обізнана у своїй роботі, мені подобається, ніж з кимось, хто є професіоналом своєї справи.
34. Успіх мало пов'язаний з везінням, він є лише результатом важкої праці.
35. Я люблю працювати за традиційними схемами, не користуючись новими підозрілими методами.
36. Перш ніж прийняти важливе рішення, я швидко зважу всі «за» і «проти», не витрачаючи часу на роздуми.
37. Я працюватиму, як член команди, навіть якщо мені брати на себе відповідальність.
38. Я використаю можливість, яка зможе покращити ситуацію, ніж робити те, що мені більше подобається.
39. Я дію відповідно до інструкції та роблю, що від мене очікують.
40. Я мало пов'язую із везінням те, що я хочу.
41. Мені подобається, коли в моєму житті все заплановано та чітко організовано.
42. Коли маю справу зі складним завданням, то більше думаю про успіх, ніж про можливу невдачу.
43. Я вважаю, що все в моєму житті визначається іншими людьми.
44. Я зможу зробити кілька справ одночасно.
45. Мені важко усвідомлювати залежність від послуг, наданих іншими людьми.
46. Щоб завершити свою роботу, я зранку прокидаюся та пізно лягаю.

47. Те, до чого ми звикли, є значно кращим, ніж щось невідоме.
 48. Люди вважають мене впертим.
 49. Погане планування рідко є причиною невдач.
 50. Часом в мене виникає так багато ідей, що й не знаю, яку обрати.
 51. Мені легко розслабитися під час відпустки.
 52. Я отримую від життя все, що хочу, бо важко працюю для цього.
 53. Я легко адаптуюсь до змін, це ж краще ніж рутина.
 54. Люблю нові проекти, навіть, якщо вони ризиковані.

Бланк відповідей

№ рядка 1	46	37	28	19	10	1
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
2	47	38	29	20	11	2
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
3	48	39	30	21	12	3
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
4	49	40	31	22	13	4
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
5	50	41	32	23	14	5
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
6	51	42	33	24	15	6
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
7	52	43	34	25	16	7
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
8	53	44	35	26	17	8
	A B	A B	A B	A B	A B	A B
9	54	45	36	27	18	9
	A B	A B	A B	A B	A B	A B

Обробка результатів. Підсумуйте Ваші бали. При цьому в кожному рядку (їх у бланку відповідей всього дев'ять) додайте собі 1 бал за позицію «В», якщо вона припала на сіру клітинку.

Оцініть в 1 бал обрану Вами позицію «А», що припала на світлу клітинку.

Напишіть загальну суму балів з обраних Вами «А» і «В» по кожному горизонтальному рядку і перенесіть у таблицю знизу.

Рядок 1	Рядок 2	Рядок 3
Рядок 4	Рядок 5	Рядок 6
Рядок 7	Рядок 8	Рядок 9

Тепер виконайте обрахунки з визначенням «ваги» п'яти секцій, що характеризують ту чи іншу підприємницьку рису, діагностика яких передбачена цим тестом.

Додайте: бали рядка 1 до рядка 6 – Секція 1.....; бали рядка 3 визначають – Секцію 2.....; бали рядка 5 до рядка 8– Секція 3.....; бали рядка 2 до рядка 9 – Секція 4.....; бали рядка 4 до рядка 7 – Секція 5.....

Аналіз результатів

Кожна секція охоплює конкретну рису. Високий бал по кожній секції означає ступінь вираженості риси, яка оцінюється у цій секції.

Секція 1. Потреба в досягненнях (подальшому розвитку).

Максимальний бал – 12, середній бал – 9.

Якщо отримати велику кількість балів у цій секції, Ви наділені усіма або значною кількістю таких рис: завбачливість; самодостатність; оптимізм; енергійність; наполегливість та рішучість; зорієнтованість на результат (завдання); ретельність; самовпевненість.

Секція 2. Потреба в незалежності (автономії).

Максимальний бал – 6, середній бал – 4.

Якщо отримали велику кількість балів у цій секції, для Вас характерним є: робити щось не традиційне; працювати на одинці; робити все по-своєму; говорити все, що думаєте; не схилитися під тиском групи; проявляти впевненість та цілеспрямованість; не піддаватися тиску наказів; вирішувати все самостійно.

Секція 3. Схильність до творчості (творчі здібності, нахили).

Максимальний бал – 12, середній бал – 8.

Якщо отримати високий бал, для Вас характерним є: виявляти схильність до нового, невідомого; мрійливість; здогадливність і розвинена інтуїція; очікування виклику змагання; багато ідей; допитливість.

Секція 4. Уміння йти на зважений ризик.

Максимальний бал – 12, середній бал – 8.

Якщо отримати високий бал, для Вас характерним є: адекватна оцінка власних можливостей; оцінка більше вигоди, ніж можливості поразки; діяти в умовах неповної інформації; прийняття складних, але досяжних цілей; не зависока амбіційність.

Секція 5. Цілеспрямованість та рішучість.

Максимальний бал – 12, середній бал – 8.

Якщо отримати високий бал у цій секції, то Ви схиляєтеся до: покладання на долю випадок; співставлення результатів з докладеними зусиллями; здатності контролювати свою долю; впевненості в собі та своїх діях; творення власного успіху своїми руками; використання можливостей; проявів значної наполегливості при досягненні поставленої мети.

**Анкета на виявлення рівня сформованості
професійної мобільності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування
(модифікована на основі анкети, розробленої О. О. Сушенцевим) [352]**

Інструкція. Шановний учень! Вам необхідно оцінити кожну якість за 10-ти бальною шкалою: від 10 до 1 за спаданням залежно від ступеня сформованості у Вас даної якості. Потрібне значення – обвести.

Складова професійної мобільності (сформована професійна мобільність).	Бали	Складова професійної мобільності (сформована професійна мобільність).
Готовність до професійної мобільності (у мене яскраво виражене прагнення реалізувати себе в професії)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Готовність до професійної мобільності (я не маю бажання реалізувати себе в обраній професії)
Професійна мотивація (я виявляю стійкий інтерес до обраної професії, прагну до самореалізації в ній)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Професійна мотивація (я не виявляю інтересу до обраної професії)
Пізнавально-професійні знання, уміння, здатності	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Пізнавально-професійні знання, уміння, здатності
Володіння ключовими компетентностями (у мене сформовані ключові компетентності на високому рівні)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Володіння ключовими компетентностями (у мене сформовані ключові компетентності на низькому рівні)
Пізнавальна самостійність (я самостійно визначаю мету, завдання та вмію планувати власну діяльність)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Пізнавальна самостійність (я не усвідомлюю мети і завдань діяльності, не вмію планувати власну діяльність)
Переключення з одного виду діяльності на інший (я швидко переключаюся на інший вид діяльності)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Переключення з одного виду діяльності на інший (я повільно переключаюся на інший вид діяльності)
Проектування власної діяльності у змінених умовах (я вмію проектувати свою діяльність)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Проектування власної діяльності у змінених умовах (я не вмію проектувати свою діяльність)
Творчий підхід до розв'язання професійних задач (я легко розв'язую завдання, що не мають шаблонної відповіді і спонукають до пошуку нестандартного рішення)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Творчий підхід до розв'язання професійних задач (я розв'язую прості завдання на репродуктивному рівні)
Креативність (творчий потенціал) (я здатен породжувати незвичайні ідеї, відхилятися від традиційних схем мислення, швидко вирішувати проблемні ситуації)	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	Креативність (творчий потенціал) (я не здатен породжувати незвичайні ідеї, відхилятися від традиційних схем мислення, повільно вирішуюю проблемні ситуації)

Тест діагностики творчого потенціалу та креативності

(опитувальник креативності Д. Джонсона) [142]

Інструкція! Кожне твердження опитувальника оцінюється за шкалою: 1 – ніколи, 2 – рідко, 3 – іноді, 4 – часто, 5 – постійно. Загальна оцінка творчих здібностей є сумою балів (мінімальна оцінка – 8, максимальна оцінка – 40 балів). Час виконання – 15-20 хвилин.

Опитувальник

№ п/п	Контрольний список характеристик творчих здібностей:	Бали
Творча особистість здатна:		
1.	Відчувати тонкі, невизначені, складні особливості навколишнього світу (<i>чутливість до проблеми, перевага складностей</i>).	
2.	Висувати й виражати велику кількість ідей у певних умовах (<i>швидкість</i>).	
3.	Пропонувати різні види, типи, категорії ідей (<i>гнучкість</i>).	
4.	Пропонувати додаткові деталі, ідеї, версії або рішення (<i>спритність, винахідливість</i>).	
5.	Проявляти уяву, почуття гумору й розвивати гіпотетичні можливості (<i>уява, здатність до структурування</i>).	
6.	Демонструвати поведження, яке є несподіваним, оригінальним, але корисним для рішення проблеми (<i>оригінальність, винахідливість, продуктивність</i>).	
7.	Утримуватися від прийняття першої ліпшої думки, типової, загальноприйнятої позиції, висувати різні ідеї й вибирати кращу (<i>незалежність, нестандартність</i>).	
8.	Проявляти впевненість у своєму рішенні, незважаючи на труднощі, які виникли, брати на себе відповідальність за нестандартну позицію, думку, що сприяє рішенню проблеми (<i>упевнений стиль поведінки з опорою на себе, самодостатність</i>).	

Відповідність суми балів рівням творчих здібностей	
Рівням творчих здібностей	Сума балів
<i>Дуже високий</i>	<i>40-34</i>
<i>Високий</i>	<i>33-27</i>
<i>Нормальний, середній</i>	<i>26-20</i>
<i>Низький</i>	<i>19-15</i>
<i>Дуже низький</i>	<i>14-8</i>

**Тестові завдання на визначення рівня володіння теоретичними знаннями
із спецдисциплін підприємницького спрямування
(до предмету «Основи галузевої економіки»)**

1. Що відносять до категорії бізнесу?

- а) ринок, товар, приватну власність;
- б) прибуток, гроші;
- в) потребу, попит, пропозицію, ціну.

2. Проблеми, що, як і для кого виробляти стосуються?

- а) тільки ринкової економіки;
- б) тільки відсталой економіки;
- в) кожного суспільства, незалежно від його соціально-економічної організації.

3. Що є руйнівними силами розвитку бізнесу?

- а) економічні закони ринку;
- б) ризик, конкуренція;
- в) ділова творчість людини.

4. В чому полягає суть закону попиту?

- а) якщо ціна товару зменшиться, то обсяг його закупок зросте;
- б) якщо доходи споживачів зростуть, то вони купуватимуть більше товарів;
- в) перевищення пропозицій над попитом спричинить зниження ціни товару.

5. Поняття «капітал» означає кількість грошей, необхідних для зачаткування бізнесу?

- а) так;
- б) ні;
- в) необов'язково.

6. Які для споживчого бізнесу характерні особливості?

- а) здійснюються всіма суб'єктами, які вступають у ділові стосунки з приводу купівлі – продажу товару;
- б) відображає зацікавленість людей у результатах виробництва;
- в) є стимулом щодо підприємницькій діяльності.

7. Яке при прийнятті економічних рішень та перед підприємцями постає питання?

- а) одержання доходу через виробництво, продаж продукції;

- б) придбання товару (послуги);
- в) одержання доходу за роботу у підприємницькій фірмі на контрактній основі.

8. *Вкажіть, яке з наведених визначень найбільш відповідає поняттю «підприємництво»?*

- а) процес створення власної справи;
- б) діяльність, яка пов'язана з суспільною користю;
- в) самостійна, ініціативна, систематична, на власній ризик господарська діяльність з метою одержання прибутку.

9. *Якими головними функціями підприємництва є?*

- а) ресурсна, організаційна, творча;
- б) контролююча, регулююча, спостережна;
- в) інформаційна, збутова, сервісна.

10. *Хто є суб'єктами підприємницької діяльності?*

- а) юридичні особи всіх форм власності, фізичні особи;
- б) комерційні структури, малі підприємства;
- в) громадяни України та інших держав, які не обмежені законом у правоздатності, дієздатності.

11. *Що є об'єктами підприємницької діяльності?*

- а) матеріали, сировина, товари народного споживання, послуги;
- б) обладнання, транспортні засоби, будинки, приміщення, споруди;
- в) цінні папери, ноу-хау, винаходи, майнові та немайнові права.

12. *В яких формах здійснюється підприємницька діяльність?*

- а) індивідуальна, колективна;
- б) виробництво, торгівельна діяльність, надання послуг;
- в) малий бізнес, партнерство, корпоративне підприємництво.

13. *Яка економічна роль підприємництва?*

- а) формує повний тип суспільного способу життя та підприємницької культури;
- б) стимулює господарську активність суб'єктів бізнесу та розвиток ринкових відносин;
- в) забезпечує сильні діючі стимули до праці, залучає непрацюючих у суспільно-корисну діяльність.

14. *Які права мають підприємці?*

- а) самостійно обирати вид підприємства, профіль та обсяги господарської діяльності;
- б) відкривати банківський рахунок, обирати постачальника, покупця, встановлювати договірні ціни;
- в) будувати організаційну структуру фірми, наймати та звільняти працівників.

15. Що відносять до малих підприємств?

- а) тільки підприємства з приватною формою власності;
- б) підприємства будь-якої організаційно-правової форми підприємництва;
- в) юридичні особи, фізичні особи (індивідуальні підприємці).

16. Яку роль відіграє мале підприємництво у рішенні соціально-економічних проблем в Україні?

- а) надає гнучкості ринковій економіці;
- б) формує конкурентне середовище та послаблює монополізм у підприємницькій діяльності;
- в) забезпечує створення додаткових робочих місць, формує середній клас суспільства.

17. Скільки чоловік працює в цілому секторі малого підприємництва України?

- а) біля 10 тис. чоловік;
- б) майже 500 тис.;
- в) понад 2 млн.

18. В якій галузі у Україні найбільша питома вага (більше 50%) малих підприємств?

- а) у промисловості;
- б) у будівництві, побутовому обслуговуванні;
- в) у торгівлі та громадському харчуванні.

19. Яка найбільша частка (64%) малих підприємств України?

- а) з приватною формою власності;
- б) з державною формою власності;
- в) з колективною формою власності.

20. Для чого необхідна нова підприємницька ідея?

- а) забезпечення більш рентабельного виробництва, зниження собівартості продукції;
- б) збільшення розміру власного капіталу за рахунок реалізації успішної ідеї;
- в) підвищення конкурентоспроможності фірми на ринку товарів та послуг.

21. У процесі пошуку і виробу підприємницької ідеї необхідно оцінювати шанси на успіх за практичної її реалізації, виходячи з:

- а) рівня конкуренції, наявності потенційних споживачів та їх потреб;
- б) виробничого потенціалу фірми, реальних можливостей залучення фінансових коштів;
- в) компетентності, досвіду й управлінських здібностей підприємців.

22. Що є основним мотивом підприємницької діяльності?

- а) задоволеність змістом та умовами праці, можливість здійснення творчої діяльності;
- б) почувати себе комфортно, свобода та самостійність, підвищення престижу та ділового статусу;
- в) матеріальна зацікавленість, можливість одержання прибутку.

23. Які є форми управління підприємницькою діяльністю?

- а) менеджмент у підприємницькій діяльності;
- б) маркетинг, сутність маркетингу;
- в) організація власного бізнесу.

24. Які є обов'язкові умови стосовно відкриття своєї справи?

- а) бізнес-ідея;
- б) проект бізнес-плану;
- в) складання бізнес-плану.

25. Який є перший розділ бізнес – плану?

- а) опис продукту;
- б) аналіз ринку збуту;
- в) оцінка конкурентів.

26. Якими складовими елементами є системи бізнесу?

- а) підприємницький бізнес;
- б) державний;
- в) споживчий, трудовий.

Методика «Діагностика функціонально-рольових позицій в управлінській команді» [364]

Інструкція. У кожному розділі розподіліть суму 10 балів між характеристиками, які на Вашу думку, найбільш точно характеризують Вашу поведінку. Бали можна розподілити між кількома твердженнями. У деяких випадках всі 10 балів можна розподілити між усіма твердженнями або застосувати до будь-якого одного твердження. Необхідно занести бали до таблиці поданої нижче.

1. *Що, на мою думку, я можу привнести в групову роботу?*

- а) я швидко знаходжу нові можливості;
- б) я добре можу працювати з багатьма людьми;
- в) я досить вдало пропоную нові ідеї;
- г) я можу допомагати іншим людям висувати ідеї;
- д) я здатний дуже ефективно працювати, мені подобається інтенсивна робота;
- е) я згоден бути не популярним, якщо це сприятиме одержанню позитивних результатів;
- ж) у звичних умовах я працюю швидко;
- з) я не маю упереджень, тому я завжди приймаю альтернативні дії за можливі.

2. *У мене є недоліки в груповій роботі, можливо, через те, що:*

- а) я дуже напружений, якщо захід не продумано, не проконтрольовано, не проведено;
- б) я даю занадто велику свободу людям, чії погляди вважаю обґрунтованими;
- в) я маю слабкість забагато говорити самому, поки нарешті у групі не з'являються нові ідеї;
- г) мій власний погляд на речі заважає меті миттєво поділяти ентузіазм колег;
- д) якщо потрібно чого-небудь досягти, я буваю авторитарним;
- е) мені важко поставити себе в позицію керівника, тому що я боюся зруйнувати атмосферу співробітництва в групі;
- ж) я надто захоплююся власними ідеями і втрачаю те, що відбувається в групі;

з) мої колеги вважають, що я занадто турбуюся про несуттєві дрібниці і хвилююся, що нічого не вийде.

3. *Коля я включений у роботу з іншими:*

- а) я впливаю на людей, не пригнічуючи їх;
- б) я дуже уважний, тому помилок через недбалість не може бути;
- в) я готовий наполягати на будь-яких діях, аби не зволікати з часом і не випустити з поля зору головної мети;
- г) я маю завжди оригінальні ідеї;
- д) я завжди готовий підтримати гарну пропозицію для спільних інтересів;
- е) я дуже уважно ставлюся до нових ідей і пропозицій;
- ж) оточенню подобається моя прохолодна розсудливість;
- з) мені можна довірити пильнування за тим, аби вся основна робота була виконана.

4. *У груповій роботі для мене характерне те, що:*

- а) я дуже зацікавлений у тому, щоб добре вивчити і дізнатися про своїх колег;
- б) я спокійно поділяю погляди оточуючих або дотримуюсь поглядів меншості;
- в) у мене завжди знайдуться гарні аргументи, щоб спростувати помилкові пропозиції;
- г) на мою думку, я маю хист виконувати роботу, тільки потрібно мати план;
- д) у мене є схильність пропонувати щось несподіване;
- е) усе, що я роблю, намагаюсь довести до досконалості;
- ж) я готовий встановлювати контакти поза групою;
- з) мене цікавлять усі погляди, я, не роздумуючи, можу прийняти власне рішення, якщо це необхідно.

5. *Я одержую задоволення від своєї роботи, тому що:*

- а) мені подобається аналізувати ситуації та шукати правильний вибір;
- б) мені подобається знаходити практичні вирішення проблеми;
- в) мені подобається відчувати, що я впливаю на встановлення гарних взаємин;
- г) мені приємно здійснювати сильний вплив при прийнятті рішень;
- д) я маю можливість зустрічатися з людьми, що можуть запропонувати щось нове;
- е) я моду досягти згоди людей, розробляючи алгоритм виконання завдання;
- ж) мені подобається зосереджувати власну увагу на виконанні поставлених завдань;

з) мені подобається працювати в галузі, де я можу застосувати свою уяву та творчі здібності.

6. *Якщо, я несподівано одержав важке завдання, яке треба виконувати в обмежений час і з незнайомими людьми:*

- а) я почуватимуся загнаним у кут, допоки не розроблю своєї лінії поведінки;
- б) я працюватиму з тим, хто запропонує найкраще рішення, навіть якщо ця людина мене не приваблює;
- в) я спробую віднайти людей, між якими зможу розділити частинами це завдання й у такий спосіб зменшити обсяг роботи;
- г) моє природжене відчуття часу не дозволить мені відставати від графіка;
- д) я вірю, що буду спокійно, на межі своїх можливостей прямувати до мети;
- е) я досягатиму поставленої мети попри будь-які складні ситуації;
- ж) я готовий узяти виконання роботи на себе, коли відчуваю, що група не впорається;
- з) я організую обговорення, аби стимулювати людей висловлювати нові ідеї і шукати можливості для досягнення мети.

7. *Стосовно проблем, які у мене виникають, коли я працюю у групі:*

- а) я завжди висловлюю нетерпіння, коли хтось гальмує процес;
- б) деякі люди критикують мене за те, що я занадто аналітичний і мені бракує інтуїції;
- в) моє бажання переконатися, що робота виконується на найвищому рівні, викликає незадоволення;
- г) мені дуже швидко усе набридає і я покладаюся на одного-двох людей, які можуть надихнути мене;
- д) мені важко розпочати роботу, у разі, якщо я чітко не уявляю мети;
- е) іноді мені буває важко пояснити іншим якісь складні речі, що спадають мені на думку;
- ж) я розумію, що я вимагаю від інших зробити те, що сам зробити не можу;
- з) якщо я наштовхуюся на реальний опір, то мені важко чітко довести свою точку зору.

Обробка та інтерпретація результатів:

Побудуйте таблицю відповідно до зразка-ключа, вписуючи по горизонталі по кожному питанню поряд з відповідною літерою ту кількість балів, яку Ви дали цьому варіанту відповіді. Підсумуйте бали по кожному з I-VIII стовпчиків. Визначте ті ролі, за якими набрано найбільші суми. Ці ролі Ви найчастіше відіграєте у групі. Прочитайте і проаналізуйте опис ролей у груповій взаємодії: I роль – голова, II роль – формувальник, III роль – генератор ідей, IV роль –

оцінювач ідей, V роль – організатор роботи, VI роль – організатор групи, VII роль – дослідник ресурсів, VIII роль – завершувач.

Зразок-ключ для обробки й інтерпретації відповідей

Ролі	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Питання								
1	г	е	в	з	ж	б	а	д
2	б	д	ж	г	а	е	в	з
3	а	в	г	ж	з	д	е	б
4	з	б	д	в	г	а	ж	е
5	е	г	з	а	б	в	д	ж
6	в	ж	а	д	е	б	з	г
7	ж	а	е	б	д	з	г	в

I – «голова». Функції: сприймає різні точки зору і приймає рішення.

Властивості: вміє вислухати, красномовний, логічний, рішучий.

Тип: спокійна, стабільна особистість, потребує високомотивованої групи.

II – «формувальник». Функції: лідер, поєднує зусилля членів групи в єдине ціле.

Функції: динамічний, рішучий, наполегливий.

Тип: домінуючий екстраверт, потребує компетентної, цілісної групи.

I і *II* – два протилежних підходи до спільного управління групою.

III – «генератор ідей». Функції: джерело ідей.

Властивості: багата уява, креативність.

Тип: нестандартна особистість, потребує мотивованого оточення, яке сприйматиме його ідеї.

IV – «оцінювач ідей». Функції: аналіз і логічні висновки.

Властивості: аналітичність, інтелектуальність, ерудованість, «якір групи», повертає до реальності.

Тип: розсудлива, вольова особистість, потребує постійного джерела інформації та нових ідей.

V – «організатор роботи». Функції: перетворення ідей на конкретні завдання та організація їх виконання.

Властивості: організатор, вольовий, рішучий.

Тип: вольова особистість, потребує пропозиції, ідей групи.

VI – «організатор групи». Функції: сприяє досягненню злагоди у групі, залагоджує непорозуміння, знає потреби, проблеми членів групи.

Властивості: чуйність, дипломатичність, комунікабельність.

Тип: емпатійна й комунікативна особистість, потребує постійного контакту з усіма членами групи.

VII – «дослідник ресурсів». Функції: з'єднуюча ланка із зовнішнім середовищем.

Властивості: комунікабельний, схильний до захопливості, енергійний, привабливий.

Тип: «наполегливий екстраверт», потребує свободи дій.

VIII – «завершувач». Функції: спонукає групу все робити вчасно і до кінця.

Властивості: професійна педантичність, обов'язковість, відповідальність.

Тип: педантична особистість, потребує групової відповідальності, обов'язковості.

Щоб управлінська команда була ефективною, необхідно, аби всі ці ролі, були представлені в групі та члени групи взаємно доповнювали один одного. Іноді один член команди може виконувати дві, а то й більше ролей.

Методика КОЗ

(тест-опитувальник «Комунікативні та організаторські здібності»
за Б. А. Федоришиним) [151]

Інструкція. Шановний учень! Запропонований Вам тест містить 40 запитань. Прочитайте їх та дайте відповіді на всі питання за допомогою бланка. На бланку надруковані номери питань. Якщо Ваша відповідь на питання позитивна, тобто Ви погоджуєтесь з тим, про що запитують, то на бланку відповідний номер обведіть кружечком. Якщо Ваша негативна, тобто Ви не погоджуєтесь, то відповідний номер закресліть. Слідкуйте, щоб номер питання і номер у бланку для відповідей співпадали.

Не слід витрачати багато часу на роздуми, відповідайте швидко. Можливо на деякі питання Вам буде важко відповісти. Тоді намагайтеся дати ту відповідь, якій Ви надаєте перевагу. Відповідаючи на питання, не прагніть створити заздалегідь приємне враження. Важлива Ваша відвертість під час відповіді.

Опитувальник

Ця методика виявляє комунікативні та організаторські здібності особистості (вміння чітко та швидко налагоджувати ділові та товариські контакти з людьми бажання розширити контакти, участь у групових заходах, вміння впливати на людей, бажання проявляти ініціативу і т. д.).

Інструкція: перед Вами 40 запитань, на кожне з яких потрібно дати відповідь «так» або «ні».

1. Чи є у Вас потяг до спілкування і знайомства з різними людьми?
2. Чи подобається Вам займатися громадською роботою?
3. Чи довго турбує Вас почуття образи на своїх товаришів?
4. Чи завжди Вам важко орієнтуватися в критичній ситуації, що склалася?
5. Чи багато у Вас друзів, з якими Ви постійно спілкуєтесь?
6. Чи часто Вам вдається схилити більшість своїх товаришів до прийняття ними Вашої думки?
7. Чи правда, що Вам приємніше і простіше проводити час за книгами або за яким-небудь іншим заняттям, ніж з людьми?
8. Якщо виникли певні перешкоди у здійсненні Ваших намірів, чи легко Ви відмовитися від своїх намірів?
9. Чи легко Ви встановлюєте контакти з людьми, які значно старші за Вас?

10. Чи любите Ви придумувати і організовувати зі своїми товаришами різноманітні ігри і розваги?

11. Чи важко Вам включатися в нові для Вас компанії (колективи)?

12. Чи часто Ви відкладаєте на інші дні справи, які слід було б виконати сьогодні?

13. Чи легко Вам вдається встановлювати контакти і спілкуватися з незнайомими людьми?

14. Чи прагнете Ви, щоб Ваші товариші діяли у відповідності з Вашою думкою?

15. Чи важко Вам освоюватися в новому колективі?

16. Правда, що у Вас не буває конфліктів з товаришами через невиконання ними своїх обіцянок, обов'язків?

17. Чи прагнете Ви, якщо обставини сприяють цьому, познайомитися, поспілкуватися з незнайомою людиною?

18. Чи часто у вирішенні важливих справ берете ініціативу на себе?

19. Чи дратують Вас оточуючі, чи виникає у Вас бажання побути наодинці?

20. Чи правда, що Ви, як правило, погано орієнтуєтеся в незнайомій для Вас обстановці?

21. Чи подобається Вам постійно бути серед людей?

22. Чи виникає у Вас відчуття дискомфорту, якщо Вам не вдається завершити розпочату справу?

23. Чи важко Вам проявити ініціативу, щоб познайомитися з іншою людиною?

24. Чи правда, що Ви втомлюєтеся від постійного спілкування з друзями?

25. Чи подобається Вам брати участь у колективних іграх?

26. Чи часто Ви проявляєте ініціативу під час вирішення проблем, які зачіпають інтереси Ваших друзів?

27. Чи правда, що Ви відчуваєте себе невпевнено серед незнайомих людей?

28. Чи правда, що Ви не прагнете до того, щоб довести правильність своїх дій чи слів?

29. Чи вважаєте Ви, що Вам не важко внести пожвавлення у незнайоме товариство?

30. Чи брали Ви участь у громадському житті школи (підприємства)?

31. Чи прагнете Ви обмежити коло своїх знайомих?

32. Чи правда, що Ви не прагнете відстоювати свою думку чи рішення, якщо його не зразу прийняли друзі?

33. Чи відчуваєте Ви себе комфортно в незнайомій компанії?

34. Чи охоче Ви організуєте вечірку для своїх товаришів?

35. Чи правда, що Ви губитеся, коли треба говорити перед великою кількістю людей?
36. Чи часто Ви спізнюєтеся на ділові зустрічі, побачення?
37. У Вас багато друзів?
38. Чи часто Ви буваєте у центрі своїх друзів?
39. Ви відчуваєте дискомфорт під час спілкування з малознайомими людьми?
40. Чи правда, що Ви не дуже впевнено почуваете себе в оточенні великої групи своїх друзів?

Обробка результатів

Комунікативні схильності:

Так – 1, 5, 9, 13, 17, 21, 29, 33, 37

Ні – 3, 7, 11, 15, 19, 23, 27, 31, 35, 39?

Організаторські схильності:

Так – 2, 6, 10, 14, 18, 22, 26, 30, 34, 38

Ні – 4, 8, 12, 16, 20, 24, 28, 32, 36, 40 Ні –

Коефіцієнт комунікативних або організаторських здібностей K – це відношення кількості відповідей, що співпадають з ключем до числа 20 : $K = x/20$.

$$K_x = K_x/20 \quad ; \quad K_o = K_o/20 \quad , \quad \text{де}$$

Показники, отримані за даною методикою, можуть коливатися від 0 до 1. Показники близькі до 1, свідчать про високий рівень комунікативних чи організаторських здібностей, близькі до 0 – про низький рівень. Оціночний коефіцієнт (K) – це первинна кількісна характеристика матеріалів випробування. Для якісної стандартизації результатів дослідження використовуються шкали оцінок, в яких тому чи іншому діапазону кількісних показників K відповідає визначена оцінка. Наприклад, у Вас кількість відповідей, що співпали, виявилася рівною 19 за шкалою комунікативних схильностей і 16 за шкалою організаторських здібностей. Користуючись формулою, вираховуємо:

$$K(\text{ком.}) = 19/20 = 0,95; \quad K(\text{організа.}) = 16/20 = 0,8.$$

Записуємо отримані результати в бланк відповідей і порівнюємо їх зі шкалами оцінок комунікативних та організаторських здібностей.

Шкала оцінок комунікативних здібностей.

Коефіцієнт	0,10-0,45	0,46-0,55	0,56-0,65	0,66-0,75	0,76-1
Оцінка	1	2	3	4	6
Рівень	Низький	Нижче середнього	Середній	Високий	Дуже високий

Шкала оцінок організаторських здібностей.

Коефіцієнт	0,20-0,55	0,56-0,65	0,66-0,70	0,71-0,80	0,81-1
Оцінка	1	2	3	4	6
Рівень	Низький	Нижче середнього	Середній	Високий	Дуже високий

Інтерпретація результатів

Якщо Ви отримали оцінку «1», Вам властивий низький рівень схильності до комунікативної та організаторської діяльності.

Для тих, хто отримав оцінку «2», розвиток комунікативних та організаторських здібностей є на рівні нижче середнього. Ви не прагнете до спілкування, відчуваєте себе самото в новій компанії, у вільний час любите бути на самоті, обмежуєте свої знайомства, переживаєте труднощі при встановленні контактів з людьми і, виступаючи перед аудиторією, погано орієнтуєтеся в незнайомій ситуації, не відстоюєте свою думку, важко переживаєте образи. Не проявляєте ініціативи в громадській діяльності, у багатьох справах уникаєте прийняття самостійних рішень.

Якщо Ви отримали оцінку «3», для Вас характерний середній рівень комунікативних та організаторських здібностей Ви прагнете до контактів, не обмежуючи коло своїх знайомств, відстоюєте свою думку, плануєте роботу. Однак «потенціал» цих схильностей не відрізняється високою стійкістю. Вам необхідно серйозно зайнятися формуванням і розвитком комунікативних та організаторських схильностей.

Якщо Ви отримали оцінку «4», Ви належите до людей з високим рівнем комунікативних та організаторських здібностей. Ви не губитеся в новій ситуації, швидко знаходите друзів, постійно намагаєтеся розширити коло знайомих, займаєтеся громадською діяльністю, допомагаєте близьким, друзям, виявляєте ініціативу в спілкуванні, із задоволення берете участь в організації громадських заходів, здатні ухвалювати самостійні рішення в екстремальній ситуації.

Якщо Ви отримали оцінку «5», Вас можна віднести до групи людей з найбільш високим рівнем комунікативних та організаторських здібностей, для Вас характерні швидка орієнтація у складних ситуаціях, невимушена поведінка в новому колективі. Ви ініціативні, приймаєте самостійні рішення, відстоюєте свою думку Ви легко відчуваєте себе в незнайомій компанії, любите і вмієте організовувати різноманітні ігри, колективні справи.

При інтерпретації отриманих даних слід пам'ятати, що вони лише констатують наявний рівень комунікативних та організаторських здібностей в даний період розвитку особистості. Якщо результати тестування виявляються невисокими, це зовсім не означає, що цих здібностей потенційно у Вас немає. Просто не були створені умови для їх виявлення та розвитку або у Вас не було нагальної потреби отримати відповідні вміння.

Оцінювання бізнес-проектів майбутніх майстрів ресторанного обслуговування

(методика В. С. Плохій, В., М. Коваль та К. С. Кононенко) [275]

Суть методики полягає в тому, що для кожного розділу бізнес-плану вибирають певну кількість загальних, найвагоміших для нього критеріїв-еталонів.

Далі ці критерії, «накладаються» на певний розділ реального бізнес-плану і згідно з результатами виставляються позначки:

«+» — критерій-еталон повністю збігається з реальним станом;

«±» — частковий збіг;

«-» — повний незбіг.

Далі ці позначки аналізуються і підраховується їхня кількість.

Після такої оцінки всіх розділів бізнес-плану проводиться ранжирування цих розділів за трьохбальною шкалою

1 бал – необхідне доопрацювання;

2 бали – необхідне невелике доопрацювання;

3 бали – дано повне обґрунтування елемента проекту, яке оцінює основні параметри бізнес-плану (концепція підприємства, концепція маркетингу, місце розташування підприємства, інфраструктурні чинники, виробництво і надання послуг, аналіз фінансування проекту тощо).

За загальною сумою балів визначається якість підготовки проекту: бізнес-план схвалено, бізнес-план потребує доопрацювання, бізнес-план потребує перегляду концепції та перерахунку основних параметрів.

Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за критеріями сформованості підприємницької компетентності

Таблиця М.1 – Розрахунок теоретичних частот підприємницької компетентності майбутніх фахівців за аксіологічним критерієм

Групи	Кількість учнів ВПУ за рівнями		
	творчий	адаптивно-конструктивний	репродуктивний
На початку експерименту			
КГ	$(6+5) \frac{173}{173+171}$	$(87+83) \frac{173}{173+171}$	$(80+83) \frac{173}{173+171}$
ЕГ	$(6+5) \frac{171}{173+171}$	$(87+83) \frac{171}{173+171}$	$(80+83) \frac{171}{173+171}$
Після завершення експерименту			
КГ	$(11+23) \frac{173}{173+171}$	$(100+109) \frac{173}{173+171}$	$(62+39) \frac{173}{173+171}$
ЕГ	$(11+23) \frac{171}{173+171}$	$(100+109) \frac{171}{173+171}$	$(62+39) \frac{171}{173+171}$

Обчислимо значення χ^2 на початку формувального експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(6 - 5,53)^2}{5,53} + \frac{(87 - 85,51)^2}{85,51} + \frac{(80 - 81,99)^2}{81,99} + \frac{(5 - 5,47)^2}{5,47} + \frac{(83 - 84,49)^2}{84,49} + \frac{(83 - 81,01)^2}{81,01} =$$

$$= 0,04 + 0,026 + 0,048 + 0,040 + 0,026 + 0,049 = 0,229.$$

Знайдемо емпіричне значення χ^2 після завершення експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(11 - 17,1)^2}{17,10} + \frac{(100 - 105,13)^2}{105,13} + \frac{(62 - 50,8)^2}{50,80} + \frac{(23 - 16,76)^2}{16,76} + \frac{(109 - 105,13)^2}{105,13} +$$

$$+ \frac{(39 - 50,2)^2}{50,20} = 2,176 + 0,250 + 2,469 + 2,320 + 0,253 + 2,499 = 9,967.$$

Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за критеріями сформованості підприємницької компетентності

Таблиця М.2 – Розрахунок теоретичних частот підприємницької компетентності майбутніх фахівців за особистісно-спонукальним критерієм

Групи	Кількість учнів ВПУ за рівнями		
	творчий	адаптивно-конструктивний	репродуктивний
На початку експерименту			
КГ	$(5 + 4) \frac{173}{173 + 171}$	$(100 + 101) \frac{173}{173 + 171}$	$(68 + 66) \frac{173}{173 + 171}$
ЕГ	$(5 + 4) \frac{171}{173 + 171}$	$(100 + 101) \frac{171}{173 + 171}$	$(68 + 66) \frac{171}{173 + 171}$
Після завершення експерименту			
КГ	$(5 + 14) \frac{173}{173 + 171}$	$(116 + 142) \frac{173}{173 + 171}$	$(52 + 15) \frac{173}{173 + 171}$
ЕГ	$(5 + 14) \frac{171}{173 + 171}$	$(116 + 142) \frac{171}{173 + 171}$	$(52 + 15) \frac{171}{173 + 171}$

Обчислимо значення χ^2 на початку формувального експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(5 - 4,52)^2}{4,52} + \frac{(100 - 101,08)^2}{101,08} + \frac{(68 - 67,38)^2}{67,38} + \frac{(4 - 4,47)^2}{4,47} + \frac{(101 - 99,91)^2}{99,91} + \frac{(66 - 66,61)^2}{66,61} =$$

$$= 0,050 + 0,011 + 0,005 + 0,049 + 0,011 + 0,005 = 0,131.$$

Знайдемо емпіричне значення χ^2 після завершення експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(5 - 9,55)^2}{9,55} + \frac{(116 - 129,75)^2}{129,75} + \frac{(52 - 33,69)^2}{33,69} + \frac{(14 - 9,44)^2}{9,44} + \frac{(142 - 128,25)^2}{128,25} +$$

$$+ \frac{(15 - 33,30)^2}{33,30} = 2,167 + 1,457 + 9,951 + 2,202 + 1,474 + 10,056 = 27,307.$$

Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за критеріями сформованості підприємницької компетентності

Таблиця М.3 – Розрахунок теоретичних частот підприємницької компетентності майбутніх фахівців за знаннєвим критерієм

Групи	Кількість учнів ВПУ за рівнями		
	творчий	адаптивно-конструктивний	репродуктивний
На початку експерименту			
КГ	$(3+4) \frac{173}{173+171}$	$(98+101) \frac{173}{173+171}$	$(72+66) \frac{173}{173+171}$
ЕГ	$(3+4) \frac{171}{173+171}$	$(98+101) \frac{171}{173+171}$	$(72+66) \frac{171}{173+171}$
Після завершення експерименту			
КГ	$(21+37) \frac{173}{173+171}$	$(113+126) \frac{173}{173+171}$	$(39+8) \frac{173}{173+171}$
ЕГ	$(21+37) \frac{171}{173+171}$	$(113+126) \frac{171}{173+171}$	$(39+8) \frac{171}{173+171}$

Обчислимо значення χ^2 на початку формувального експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(3-3,52)^2}{3,52} + \frac{(98-100,07)^2}{100,07} + \frac{(72-69,40)^2}{69,40} + \frac{(4-3,47)^2}{3,47} + \frac{(101-98,92)^2}{98,92} + \frac{(66-68,59)^2}{68,59} =$$

$$= 0,076 + 0,042 + 0,097 + 0,080 + 0,043 + 0,097 = 0,435.$$

Знайдемо емпіричне значення χ^2 після завершення експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(21-29,16)^2}{29,16} + \frac{(113-120,19)^2}{120,19} + \frac{(39-23,63)^2}{23,63} + \frac{(37-28,83)^2}{28,83} + \frac{(126-118,80)^2}{118,80} +$$

$$+ \frac{(8-23,36)^2}{23,36} = 2,283 + 0,430 + 9,997 + 2,315 + 0,436 + 10,099 = 25,56.$$

Розрахунок емпіричних значень χ^2 для порівняння експериментальної та контрольної груп учнів ВПУ за критеріями сформованості підприємницької компетентності

Таблиця М.4 – Розрахунок теоретичних частот підприємницької компетентності майбутніх фахівців за операційно-дієвим критерієм

Групи	Кількість учнів ВПУ за рівнями		
	творчий	адаптивно-конструктивний	репродуктивний
На початку експерименту			
КГ	$(4+5) \frac{173}{173+171}$	$(114+113) \frac{173}{173+171}$	$(55+53) \frac{173}{173+171}$
ЕГ	$(4+5) \frac{171}{173+171}$	$(114+113) \frac{171}{173+171}$	$(55+53) \frac{171}{173+171}$
Після завершення експерименту			
КГ	$(6+16) \frac{173}{173+171}$	$(117+142) \frac{173}{173+171}$	$(50+13) \frac{173}{173+171}$
ЕГ	$(6+16) \frac{171}{173+171}$	$(117+142) \frac{171}{173+171}$	$(50+13) \frac{171}{173+171}$

Обчислимо значення χ^2 на початку формувального експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(4-4,52)^2}{4,52} + \frac{(114-114,15)^2}{114,15} + \frac{(55-54,31)^2}{54,31} + \frac{(5-4,47)^2}{4,47} + \frac{(113-112,84)^2}{112,84} + \frac{(53-53,68)^2}{53,68} = 0,059 + 0,0002 + 0,008 + 0,062 + 0,0002 + 0,008 = 0,1374.$$

Знайдемо емпіричне значення χ^2 після завершення експерименту:

$$\chi_e^2 = \frac{(6-11,06)^2}{11,06} + \frac{(117-130,25)^2}{130,25} + \frac{(50-31,68)^2}{31,68} + \frac{(16-10,93)^2}{10,93} + \frac{(142-128,74)^2}{128,74} + \frac{(13-31,31)^2}{31,31} = 2,314 + 1,347 + 10,594 + 2,351 + 1,365 + 10,707 = 28,678.$$

ВІДОМОСТІ ПРО АПРОБАЦІЮ РЕЗУЛЬТАТІВ ДИСЕРТАЦІЇ

№ з/п	Назва конференції	Місце та дата проведення	Форма участі
Міжнародні науково-практичні конференції			
1.	Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності.	Львів 23-24 березня 2017 р.	очна
2.	Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи.	Львів 19-20 жовтня 2017 р.	очна
3.	Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи.	Львів-Кельце 30 жовтня 2017 р.	заочна
4.	Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи.	Львів-Гомель 15 березня 2018 р.	заочна
5.	Пріоритетні напрями розвитку сучасних педагогічних та психологічних наук.	Одеса 10-11 серпня 2018 р.	заочна
6.	Пріоритетні наукові напрямки педагогіки і психології: від теорії до практики»	Харків, 12–13 жовтня 2018 р.	заочна
7.	Педагогіка та психологія сьогодні: постулати минулого і сучасні теорії.	Одеса 19-20 жовтня 2018 р.	заочна
8.	Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства	Чернігів 9 листопада 2018 р.	заочна
9..	Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності	Львів 28-29 березня 2019 р.	заочна
10.	Психологічний інструментарій розвитку лідерського потенціалу сучасної молоді: теорія і практика.	Харків 17 жовтня 2019 р.	заочна
11.	Культура як феномен людського духу (багатогранність і наукове осмислення).	Львів 21-22 листопада 2019 р.	заочна
12.	Достиження сучасної науки для розвитку майбутнього.	Мінськ, Білорусь 16-20 березня 2020 р.	заочна
Всеукраїнські науково-практичні конференції			
1.	Підготовка фахівців соціономічних професій в умовах сучасного соціокультурного простору.	Вінниця 20-21 квітня 2017 р.	заочна
2.	Актуальні питання сучасної науки.	Бережани 27 жовтня 2017 р.	заочна
3.	Сучасні тенденції соціально-гуманітарного розвитку країни.	Харків 17 квітня 2018 р.	заочна
4.	Гуманітарний дискурс суспільних проблем: минуле, сучасне, майбутнє.	Черкаси 19 квітня 2018 р.	заочна
5.	Підготовка конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності.	Кривий ріг 25 квітня 2018 р.	заочна
Міжвузівська наукова конференція			
1.	Гуманітарний дискурс суспільних проблем: минуле, сучасне, майбутнє.	Черкаси 19 квітня 2017 р.	заочна

ДОВІДКИ ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ



УКРАЇНА

РІВНЕНСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ

Вище професійне училище № 22 м. Сарни

вул. Технічна, 4, м. Сарни, 34500, тел./факс (03655) 3-38-05, тел. 3-38-05
e-mail: vpu22sarny@ukr.net, <http://vpu22.org.ua> Код ЄДРПОУ-02547116

Від 20.05.2020 р. № 120

У спеціалізовану вчену раду

ДОВІДКА

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження
Замфереско Олени Вікторівни**

«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності» на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04. – «Теорія і методика професійної освіти»

Протягом 2017-2020 років у ВПУ № 22 м. Сарни практично впроваджувалися результати та висновки із дисертаційного дослідження «Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності», автор О. В. Замфереско. Апробувались інноваційні педагогічні технології, науково-методичні матеріали для педагогічних працівників стосовно підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

В ході експериментального дослідження в освітній процес навчального закладу було впроваджено педагогічні умови професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та авторський спецкурс «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства» для формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування як важливої характеристики, що уможливує успішну професійну діяльність фахівців цього профілю. Автор в своїх дослідженнях визначає підприємницьку компетентність майстрів ресторанного обслуговування як інтегративну характеристику особистості, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, що забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі.

Вважаємо, що отримані результати дисертаційного дослідження О. В. Замфереско та розроблений нею методичний посібник «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного господарства» мають практичну цінність та можуть бути впроваджені у навчальний процес закладів професійної (професійно-технічної) освіти, які здійснюють підготовку майбутніх кваліфікованих робітників для закладів ресторанного господарства.



Директор ВПУ № 22 м. Сарни

МП

Володимир ГОРОДНЮК



ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦЯ
 ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
 ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
 «ЛЬВІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ТОРГІВЛІ ТА СФЕРИ ПОСЛУГ»
 код ЄДРПОУ 01563416 79008, м. Львів, вул. Лесі Українки, 26. тел. 242-31-29 lpltsp@gmail.com

Від 24.04.2020р. № 128

У спеціалізовану вчену
 раду

на № _____ від _____

ДОВІДКА

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження
 Замфереско Олени Вікторівни**

«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до
 підприємницької діяльності»

на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі
 спеціальності 13.00.04. – «Теорія і методика професійної освіти»

Дослідження з проблеми впровадження авторської концепції стосовно підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності апробовані в Львівському вищому професійному училищі торгівлі та сфери послуг.

Розроблена О. В. Замфереско модель підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності визначена стратегією, основними завданнями й принципами професійного навчання, а також гуманістичною, демократичною, науковою, системною спрямованістю і дозволяє спостерігати динаміку процесу підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та формування підприємницької компетентності.

У методичних рекомендація «Підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності» обґрунтовано викладені принципи відбору і структурування змісту професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності, висвітлено формування підприємницької компетентності у майбутніх робітників цієї галузі.

Дослідження О. В. Замфереско щодо підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності мають теоретичну і практичну значущість для подальшого розвитку професійно-технічної освіти.

Результати роботи О. В. Замфереско із зазначеної теми були обговорені і схвалені на педагогічній раді Львівського ВПУ Т та СП як такі, що підвищують ефективність професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

Директор
 Львівського ВПУ Т та СП



М. Є. Кіска

3



УКРАЇНА

Управління освіти і науки Волинської облдержадміністрації
 ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
 «НОВОВОЛИНСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»
 45313 с. Будятичі, вул. І. Франка, 14, тел. (03344) 4-47-77, 4-48-77
 р/р 335429258002367, 35414058002367 в ГУДКСУ в Іваничівському районі, МФО 803014,
 код 02540002, e-mail: novovolinske.vpu@i.ua

Від 25.05 2020 № 257/01-09

У спеціалізовану вчену раду

ДОВІДКА

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження
 Замфереско Олени Вікторівни**

«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до
 підприємницької діяльності»

на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності
 13.00.04. – «Теорія і методика професійної освіти»

Упродовж 2017-2020 навчальних років у ДНЗ «Нововолинський центр професійно-технічної освіти» здійснювалася апробація та впровадження результатів дисертаційного дослідження Замфереско Олени Вікторівни на тему «Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності».

Для педагогічних працівників проводилися круглі столи та семінари із використанням науково-методичних матеріалів, розроблених О. В. Замфереско. Зокрема, апробацію проходив авторський спецкурс «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства», спрямований на опанування знань з підприємництва в сучасних закладах ресторанного господарства.

В освітній процес підготовки майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного господарства були впроваджені педагогічні умови професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності. Для формування підприємницької компетентності майбутніх робітників апробувалися інноваційні педагогічні технології, різні форми виховної роботи з учнями і науково-методичні матеріали для викладачів та майстрів виробничого навчання з професії «Майстер ресторанного обслуговування».

Вважаємо, що результати дисертаційного дослідження О. В. Замфереско та розроблений нею методичний посібник «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного господарства» доцільно впроваджувати у практику закладів професійної (професійно-технічної) освіти, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників для закладів ресторанного господарства.

Директор



В.І. Приступа



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ЧЕРКАСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»
18030, м. Черкаси, вул. Подолінського, 20 тел. 71-36-50, факс 71-36-50 Код 05537822
e-mail: Dnz.chvpu.21@gmail.com

Вих. від 28.05.2020 № 01- 295

У спеціалізовану вчену раду

ДОВІДКА
про впровадження результатів дисертаційного дослідження
Замфереско Олени Вікторівни
«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до
підприємницької діяльності»
на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі
спеціальності 13.00.04. – «Теорія і методика професійної освіти»

Протягом 2017-2020 років у державному навчальному закладі «Черкаське вище професійне училище» здійснювалася апробація та впровадження результатів та висновків із дисертаційного дослідження Замфереско Олени Вікторівни на тему «Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності». Для педагогічних працівників проводилися круглі столи та семінари із використанням науково-методичних матеріалів, розроблених О. В. Замфереско.

Зокрема, в освітній процес навчального закладу були впроваджені: авторський спецкурс «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства», який передбачає підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та формування у них підприємницької компетентності; методичний посібник «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного господарства», в якому подана методика підготовки майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ, що відображає напрями практичної реалізації змісту професійної освіти і розроблена з урахуванням форм організації теоретичного і практичного навчання, а також самоосвіти. У методиці домінують інтерактивні методи навчання, що дають змогу

цілеспрямовано розвивати усі 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 освітнього процесу

Вважаємо, що отримані результати дисертаційного дослідження О. В. Замфереско мають практичну цінність та можуть бути впроваджені у навчальний процес закладів професійної (професійно-технічної) освіти, які здійснюють підготовку майбутніх кваліфікованих робітників для закладів ресторанного господарства.

Директор



А.М. Азізова

5



УКРАЇНА

Державний професійно-технічний навчальний заклад
**«ТЕРНОПІЛЬСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
 РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ І ТОРГІВЛІ»**

46002 м. Тернопіль, пр. С. Бандери, 32, тел. (0352) 52-10-22, e-mail VPU1@ukr.net факс 52-10-22

№ 152 від 13.04.2020р.

У спеціалізовану вчену раду

ДОВІДКА

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження
 Замфереско Олени Вікторівни**

«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до
 підприємницької діяльності»

на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності
 13.00.04. – «Теорія і методика професійної освіти»

У ДПТНЗ «Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» упродовж 2017-2020 р. р. впроваджувались у практику результати науково-педагогічного дослідження О. В. Замфереско.

У навчально-виховному процесі училища використовувались теоретичні положення дисертаційної роботи О. В. Замфереско та методичні рекомендації «Підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності», що сприяло більш глибокому розумінню викладачами таких понять як «підприємницька діяльність», «підприємницька культура», «підприємницька компетентність», ознайомленню із проблемою низького рівня підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у професійній сфері, а також заохочуванню до розвитку інтеграції в навчальному процесі. Крім того, викладачі мали змогу переосмислити зміст предметів, звернути увагу на проблему посилення міжпредметних зв'язків, на зміцнення зв'язку навчання з реальним життям та практичним застосуванням підприємницьких знань у здійсненні майбутньої професійної діяльності учнів у сучасних закладах ресторанного господарства. До того ж могли використати отриманий досвід при складанні навчальних планів і програм, підготовці методичних рекомендацій та у розробці комплексно-методичного забезпечення.

Розроблені О. В. Замфереско теоретичні положення та методичні матеріали є ефективними та можуть використовуватися у ВПУ під час підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності.

В.о. директора



Ганна ЧОРНА



У спеціалізовану вчену раду

ДОВІДКА

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження
Замфереско Олени Вікторівни**

«Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності»

на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04. – «Теорія і методика професійної освіти»

У Міжрегіональному центрі професійно-технічної освіти художнього моделювання і дизайну м. Львова упродовж 2017-2020 років здійснювались апробація та практичне впровадження результатів науково-педагогічного дослідження Замфереско О. В. на тему: «Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності».

В освітньому процесі навчального закладу були використані теоретичні положення дисертаційної роботи Замфереско О. В., науково-методичні матеріали для викладачів стосовно підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ. Викладачі мали змогу переглянути актуальність змісту предметів, звернути увагу на проблему посилення міжпредметних зв'язків, практичності навчального матеріалу та необхідності професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності у ВПУ й цілісного процесу формування підприємницької компетентності учнів, а також могли використати отриманий досвід під час розробки комплексно-методичного забезпечення і методичних рекомендацій.

Результати дослідження Замфереско О. В. і розроблені нею методичні рекомендації «Підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності», можуть бути рекомендовані щодо впровадження у практику професійно-технічних навчальних закладів, які здійснюють підготовку майбутніх робітників для закладів ресторанного господарства.

Директор
Міжрегіонального центру
професійної освіти художнього
моделювання і дизайну



Р.М. Вороняк