

Наталія БЛАЖИЄВСЬКА,

викладач ВСП «Житомирський

торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Анна ЛЕХ-ЄМЕЦЬ,

завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу

ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

РОЛЬ СТЕЙКХОЛДЕРІВ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХОВИХ МОЛОДШИХ БАКАЛАВРІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Актуальність теми. Інноваційний розвиток сфери готельно-ресторанного бізнесу зумовлює пошук нових форм, методів, способів професійної підготовки майбутніх фахівців у закладах фахової передвищої освіти. Одним із способів вирішення цього питання є залучення стейкхолдерів на кожному з етапів формування фахових молодших бакалаврів.

Метою даної статті є висвітлення питання щодо участі стейкхолдерів у формуванні фахових компетентностей при підготовці фахових молодших бакалаврів.

Виклад основного матеріалу. Компетентнісний підхід у навчанні передбачає формування вмотивованої компетентної особистості, здатної:

- швидко орієнтуватися в інформаційному просторі, що динамічно розвивається й постійно оновлюється;
- одержувати, використовувати, створювати різноманітну інформацію; виявляти самостійність у постановці завдань та їх вирішенні;
- приймати обґрунтовані рішення, вирішувати проблеми на основі отриманих знань, умінь і навичок, брати на себе відповідальність за отриманий результат;
- активно й зацікавлено пізнавати світ, усвідомлювати цінність знань, науки, творчості;
- усвідомлювати важливість освіти й самоосвіти для життя та діяльності;
- навчатися протягом усього життя, застосовувати отримані знання на практиці.

До ключових компетентностей належать уміння вчитися, спілкуватися державною, рідною та іноземними мовами, математична і базові компетентності в галузі природознавства і техніки, інформаційно-комунікаційна, соціальна, громадянська, загальнокультурна, комунікативна і здоров'язбережувальна компетентності.

Обов'язковим є надання переліку компетентностей випускника через зазначення інтегральної компетентності, загальних компетентностей та спеціальних фахових компетентностей.

Компетентнісний підхід при підготовці фахівців галузі готельно-ресторанного бізнесу потребує покрокового вирішення ряду питань, які потребують особливої уваги:

- перелік компетентностей, необхідний для майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням особливостей діяльності готелів та ресторанних підприємств різних категорій і різного призначення;
- співвідношення й взаємозв'язок загальних і спеціальних (фахових) компетентностей;
- структура й зміст освітньої програми підготовки фахових молодших бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- необхідні й достатні умови формування професійних компетентностей;
- способи діагностики сформованих компетентностей.

Вирішувати поставлені питання потрібно за допомогою всебічної підтримки зі сторони діючих підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх провідних фахівців, які повинні встановити вимоги щодо стандартів діяльності в рамках конкретної професійної галузі (професії), що в подальшому дасть змогу сформулювати вимоги до результатів навчання, до того, що реально буде вміти студент після закінчення навчання, тобто до компетентностей.

На етапі формування переліку компетентностей для майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу відбувається спільне засідання викладачів фахових дисциплін та представників провідних підприємств готельно-ресторанного бізнесу (стейкхолдерів). Формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного обслуговування у закладах фахової передвищої освіти має

здійснюватися в умовах, наближених до виробничих реалій готельно-ресторанного бізнесу. За основу переліку компетентностей береться стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», який розроблений із залученням провідних спеціалістів галузі готельно-ресторанного бізнесу.

В результаті обговорення стандарту фахової передвищої освіти партнерами-стейкхолдерами до переліку вносяться компетентності, що відображають реалії готельно-ресторанного бізнесу регіону. Стейкхолдери впливають на організацію освітнього процесу закладом фахової передвищої освіти й реалізацію освітньої програми зокрема, спроможні надати пропозиції, рекомендації щодо покращення ефективності освітнього процесу в закладі фахової передвищої освіти, підвищення його суспільного статусу та показників.

Наступним етапом участі стейкхолдерів у формуванні професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанного бізнесу є участь у лекційних, практичних, лабораторних, семінарських заняттях. Постійний зв'язок викладачів фахових дисциплін з практиками в сфері готельно-ресторанного бізнесу дозволяє максимально підвищити мотивацію студентів до набуття фахових знань, умінь та навичок, показати значимість тієї чи іншої теми для майбутньої професійної діяльності. Тісне переплетення теорії і практики дає максимальний результат у формуванні програмних результатів навчання. Також ефективними є заняття проведені безпосередньо в закладах готельно-ресторанного бізнесу, під час яких студент має змогу проявити себе в конкретних виробничих ситуаціях.

Особлива роль стейкхолдерів у формуванні професійних компетентностей реалізується під час проходження різних видів практики фаховими молодшими бакалаврами. Єдність теорії та практики в освітньому процесі закладів фахової передвищої освіти дає змогу врахувати не лише потреби галузі, а й регіональні особливості щодо підготовки фахівців.

Отже, підтримка зі сторони діючих підприємств готельно-ресторанного господарства та їх провідних працівників є невід'ємною складовою формування компетентностей фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

ДЖЕРЕЛА

1. Бібік Н. М. Компетентнісний підхід: рефлексивний аналіз застосування / Н. М. Бібік // Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи / за заг. ред. О. В. Овчарук. – К., 2004. – с. 47–52.
2. Петрук В. А. Теоретико-методичні засади формування базових професійних компетенцій у майбутніх фахівців технічних спеціальностей : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня доктора пед. наук: 13.00.04 / Петрук Віра Андріївна. – К., 2008. – 40 с.
3. Смачило В.В., Колмакова О.М., Коломієць Ю.В. Процедура аналізу стейкхолдерів підприємства / Економіка та суспільство, 2017, вип. № 12. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://economyandsociety.in.ua/journal-12/19-stati-12/1334-smachilo-v-v-kolmakova-om-kolomiets-yu-v>.