

УДК 371.2:373:378

DOI:

*Генадій Дмитренко, доктор економічних наук, професор,
завідувач кафедри управління персоналом та економіки праці
ПрАТ ВНЗ “Міжрегіональна Академія управління персоналом”
Олена Каролоп, старший викладач Навчально-наукового інституту
Київського Національного університету культури і мистецтв*

КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД ТА ЙОГО ЗНАЧЕННЯ В ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті розглянуто зміст компетентнісного потенціалу освітнього процесу, обґрунтовано актуальність його створення та реалізації в освітній практиці. Охарактеризовано, проаналізовано й доповнено понятійну систему. Визначено структурні компоненти компетентнісного потенціалу.

Сьогодні суспільство вимагає від системи вищої освіти професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що володіють сучасними, фундаментальними знаннями, вміннями та навичками, здатних творчо підходити до розв'язання неординарних питань, бути конкурентоспроможними на ринку праці. Тому одним із чергових завдань вищої освіти є питання впровадження компетентнісного підходу у професійну підготовку студентів. Основна увага акцентується на компетенціях, що сприяють адаптації фахівців до мінливих умов сучасного ринку праці готельно-ресторанної індустрії й бурхливого розвитку науки й техніки.

Ключові слова: компетентнісний підхід; методи; професійна освіта; дистанційна форма навчання; освітній процес; бакалаври; готельно-ресторанна справа.

Літ. 9.

*Henadiy Dmytrenko, Doctor of Sciences (Economics), Professor,
Head of the Personnel Management and Labor Economics Department
HEE “Interregional Academy of Personnel Management”
Olena Karolop, Senior Lecturer Educational and Scientific Institute
Kyiv National University of Culture and Arts*

COMPETENCE APPROACH AND ITS MEANING IN THE FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE BACHELORS OF THE HOTEL AND RESTAURANT SPHERE

The article reveals the content of the competence potential of the educational process, the relevance of its creation and implementation in educational practice is substantiated. The conceptual system is characterized, analyzed and supplemented. The structural components of the competence potential are determined.

Modern society requires from the system of higher education professional training the future bachelors in hotel and restaurant business with modern, fundamental knowledge, skills and abilities, able to be creative in solving extraordinary problems, to be competitive in the labor market. Therefore, one of the next tasks of higher education is the introduction of a competency-based approach to student training. The main focus is on the competencies that contribute to the adaptation of specialists to the changing conditions of the modern labor market of the hotel and restaurant industry and the rapid development of science and technology. Today, the competency approach is becoming an integral part of the education sector. The advantage of the competency approach is that it allows assessing both the knowledge component and the personal changes of professionals that have occurred in the process of training in higher education. The introduction of a competency-based approach into higher education requires the significant efforts of faculty to determine the range of competencies that need to be formed in future bachelors of hotel and restaurant business, highlighting their content and criteria that would determine the level of competencies.

Keywords: competency approach; methods; professional education; distance learning; an educational process; bachelors; hotel-restaurant business.

Постановка проблеми. Сучасні реформи, що відбуваються у вітчизняній та європейській системах освіти, привели до кардинальних перетворень у вищій професійній освіті. За останнє десятиліття

відбулася різка переорієнтація оцінки результатів освіти з понять “підготовленість”, “освіченість” на поняття “компетенція” та “компетентність”. Одним із концептуально важливих методів в управлінні якістю підготовки випускників закладів

КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД ТА ЙОГО ЗНАЧЕННЯ В ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

вищої освіти стало впровадження компетентнісного підходу, а результати навчання поступово набувають формату компетентностей.

Компетентнісний підхід у рамках національної системи вищої освіти став на сьогодні актуальним у процесі підготовки фахівців, адже він уже вступив у суперечність з багатьма встановленими у системі освіти застарілими методами оцінювання, навчання, які тривалий час функціонували в освітньому процесі. Категорії “компетенції” та “компетентності” застосовуються для опису академічних і професійних рівнів вищої освіти. Завдяки широкому використанню в освітній документації понять “компетенції” та “компетентності”, компетентнісна підготовка майбутніх фахівців набуває дедалі вагомшого статусу [8].

Компетентнісний підхід – це спрямованість освітнього процесу на досягнення інтегральних результатів у навчанні, якими є загальні (базові, ключові) і спеціальні (предметні) компетентності тих, хто навчається. Загальні (базові, ключові) компетентності забезпечують наступність і послідовність навчання впродовж усього життя людини, вони поступово поглиблюються і збагачуються залежно від рівня освіти. Особливо ученими розглядається термін “компетенції” і розуміється як суспільновизнаний рівень знань, умінь і навичок, ставлень у певній сфері діяльності людини. Її вважають наперед заданою соціальною нормою, яка відчужена від особистості [4].

Отже, головним завданням сучасної освіти є її переорієнтація на формування й розвиток компетенцій особистості майбутнього фахівця, що забезпечує якість освіти, адекватну вимогам часу та ринку праці [4]. Реалізація означеного завдання полягає у впровадженні нового покоління галузевих стандартів вищої освіти України на основі компетентнісного підходу.

Аналіз наукових досліджень і публікацій. Аналіз публікацій учених дає підстави стверджувати, що реалізація компетентнісного підходу у навчанні студентів ЗВО буде успішною за умов комплексного забезпечення усіх складників освітнього процесу – цілей навчання, побудови компетентнісно орієнтованого змісту освіти, відповідної розробки методичного забезпечення. Увага багатьох дослідників компетентнісного підходу зосереджена на теоретико-методологічних засадах, професійно-діяльнісних аспектах, педагогічних концепціях і теоріях. Над цією проблемою працювали П. Бачинський, Н. Бібік, І. Єрмаков, Н. Дворнікова, І. Драч, Л. Коваль, Я. Кодлюк, О. Локшина, С. Ніколаєнко,

О. Овчарук, Л. Пильгун, Г. Селевко, С. Сисоєва, О. Ситник, Г. Терешук, С. Трубачева, Н. Фоменко, А. Хуторський, О. Шапран та інші.

У вищій освіті перехід до компетентнісного підходу, за одностайною думкою науковців і практиків, означає переорієнтацію з процесу на результат освіти в діяльнісному вимірі, розгляд цього результату з огляду на потреби суспільства, забезпечення спроможності випускника ЗВО відповідати новим запитам ринку праці, мати відповідний потенціал для практичного розв’язання життєвих проблем. Саме тому компетентнісний підхід є методологічною основою підготовки викладачів дисциплін з готельно-ресторанної справи до інноваційної педагогічної діяльності, яка і передбачає здатність до створення й внесення викладачами змін до власної системи роботи з урахуванням потреб і запитів, що ставить перед освітою суспільство майбутнього [1].

Мета статті полягає в осмисленні сутності, реалізації компетентнісного підходу в освіті як основного напрямку її модернізації та впровадження ідей при підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Виклад основного матеріалу дослідження. Особливі вимоги суспільства висуває до якості підготовки фахівців сфери обслуговування, готельно-ресторанної справи, туризму, діяльність яких пов’язана з наданням послуг і створенням продуктів, що задовольняють матеріальні, естетичні й духовні потреби людини.

Необхідність формування нової генерації висококваліфікованих фахівців сфери готельно-ресторанної індустрії, здатних виконувати складні виробничі завдання на високому професійному рівні, вимагає від закладів освіти переосмислення мети і змісту професійної підготовки цієї категорії спеціалістів на основі компетентнісного підходу [7].

Сьогодні викладачеві вже не достатньо просто знати свій предмет, важливо вміти викладати його цікаво, творчо, образно, емоційно. Змістовний та методично повноцінний виклад матеріалу в сучасному закладі вищої освіти необхідно поєднувати продуманою системою питань і завдань, які ефективно організують та спрямовують пізнавальну діяльність студентів [2].

Актуальними є змістовні трансформації у системі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, зокрема це стосується пошуку інноваційних форм, нових методик, інтерактивних технологій навчання на всіх етапах освітнього процесу у вищій школі. Стає необхідним перехід до систем навчання,

зорієнтованих на формування як особистісних якостей фахівця, так і компетенцій у майбутній професійній діяльності. Проте кардинальні зміни, що відбуваються в українській освіті, нові умови її функціонування, вимагають істотного коригування освітнього процесу. З огляду на це в системі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи широко впроваджується компетентнісний підхід [9].

На основі аналізу професійної компетентності та її ключових компетенцій щодо випускників закладів вищої освіти – майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи можна виокремити *базові компетенції*, що їх мають формувати викладачі профільних дисциплін у процесі професійної підготовки, а саме [3]:

- *мотиваційна компетенція* – усвідомлення студентами мотивів до якісного здійснення майбутньої професійної діяльності, а отже, набуття ними необхідних знань, умінь і навичок, професійно значущих якостей, що забезпечать можливість виконання ними професійних обов'язків певного рівня;

- *когнітивно-творча компетенція* – здатність студентів творчо набувати професійні знання, уміння і навички, мати творчий потенціал самоосвіти й саморозвитку, що визначає їхню спроможність до творчості у майбутній професії, успішність майбутньої професійної діяльності;

- *комунікативна компетенція* – це орієнтованість особистості у різних ситуаціях спілкування, здатність ефективно брати у них участь. Базується на знаннях і відчуттях досвіду особистості, здатності ефективно взаємодіяти з іншими завдяки розумінню самої себе та інших при постійній зміні психічного стану [3].

Актуалізація проблем формування професійної компетентності зумовлюється динамічними змінами у сучасній готельно-ресторанній індустрії, які стають беззастережним імперативом для розвитку економіки України та спонукають до підвищення професіоналізму, компетентності працівників у цій галузі професійної діяльності [6].

Семантика поняття “професійна компетентність” у різних науках засвідчує цілком різне його трактування, однак наукова експлікація таких понять, як “компетенція”, “компетентність”, “професійна компетентність” зумовлює теоретичне розкриття останнього у дискурсі підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Аналіз численних наукових праць з проблеми досліджень компетентності приводить до розуміння поняття “компетенція” як сукупності взаємопов'язаних якостей особи (знань, умінь, навичок, способів діяльності), що

здаються стосовно певного кола предметів і процесів, необхідних для якісної продуктивної діяльності відносно них. Натомість “компетентність” – це особистісна якість людини, яка характеризує її здатність самостійно приймати оптимальні рішення та ефективно реалізовувати їх у конкретних життєвих ситуаціях або у певних галузях діяльності [6].

Дослідження закономірностей окремих видів компетентностей залежно від конкретних сфер їх застосування, діяльнісної або пізнавальної спрямованості слугувало підґрунтям для уточнення поняття “професійна компетентність бакалаврів готельно-ресторанної справи”, що розглядається як інтегрована якість особистості, яка характеризує її знання, уміння, навички, особистісні професійно важливі якості, готовність до діяльності, прийняття оптимальних рішень та здатність ефективно їх реалізовувати у певній, конкретній галузі виробничої діяльності (наприклад, у туристичній, готельно-ресторанній, транспортній, торговельній, фінансовій та ін.), одержуючи суспільно визначений та прогнозований результат. Слід зазначити, що готельно-ресторанна сфера (та інша сфера послуг), будучи третинним сектором економіки, не завжди завершується виробництвом продукту, а радше сприяє процесу виробництва, підвищуючи рівень його продуктивності [9].

Зазначимо, що у розвинених країнах світу третинний сектор економіки найбільший за кількістю працівників (понад 50 %) і зростає найшвидшими темпами. На основі аналізу потреб вітчизняної готельно-ресторанної сфери з'ясовано, що зростаючі вимоги ринку праці потребують перегляду змісту професійної підготовки окремих категорій фахівців. У конкурентній боротьбі на зовнішньому та внутрішньому ринку України між вітчизняними й іноземними надавачами готельно-ресторанних послуг поки що превалюють останні, що вимагає від українських виробників оперативно знаходити оптимальні комерційні рішення, ефективно діяти у маркетингових умовах, надавати послуги, товари, які відповідають світовим стандартам якості та вимогам споживачів [5]. Успішне забезпечення таких показників можливе лише на основі створення ефективної системи підвищення професійної компетентності фахівців, зайнятих у сфері готельно-ресторанних послуг. Сьогодні вітчизняний ринок готельно-ресторанних послуг зміцнює свої позиції, адаптуючись до нових форм функціонування економіки, інноваційних форм і методів управління, що й зумовлює використання світового педагогічного досвіду з метою

КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД ТА ЙОГО ЗНАЧЕННЯ В ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

перебудови системи професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Професійна компетентність фахівців у цьому контексті є фундаментальною передумовою успішної професійної діяльності людини у виробничих готельно-ресторанних структурах майбутнього та здатна забезпечити ефективно подолання розриву між вимогами сфери готельно-ресторанних послуг і можливостями професійної освіти.

Стандартом вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, передбачено розвиток таких фахових компетентностей випускника:

- здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Ця компетентність є мірою та головним критерієм професійної підготовленості бакалаврів готельно-ресторанної справи;

- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. Таким чином отримуються студентами не лише знання, уміння, навички, а й творче ставлення до справи, позитивні нахили, інтереси і прагнення, здатність ефективно використовувати певний досвід, а також особистісні якості для забезпечення необхідного результату на конкретному робочому місці, в конкретній професійній ситуації;

- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Ці компетентності мобілізують знання, уміння та досвід в конкретній соціально-професійній ситуації і мають якісно виконувати професійні функції відповідно до посади, яку він обіймає;

- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів формується з урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельно-ресторанної індустрії, а також соціально-

психологічних, етичних, правових норм, усталених в суспільстві;

- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів інтегрує зміст, пов'язаний з майбутньою професійною діяльністю у готельно-ресторанній сфері, актуалізуючи набуті знання і уміння в потрібний момент задля використання їх у процесі професійної діяльності.

Сучасні новітні технології вимагають від випускників закладів вищої освіти не просто освіченості, активності пошуку, а й самостійності, впевненості у власних силах, відповідальності, вміння жити й працювати в умовах, що постійно змінюються, бути соціально зорієнтованими [5].

Аналіз науково-педагогічної літератури дає змогу визначити *організаційно-методичні засоби* забезпечення освітнього процесу, якими є:

- нормативно-правові акти в галузі професійної освіти (закони, постанови, накази, кваліфікаційні характеристики);

- державні галузеві стандарти, нормативи щодо організації навчально-виробничої діяльності тощо;

- наукові (концепції, принципи, інноваційні підходи);

- навчальні (плани, програми дисциплін, підручники, посібники, електронні освітні ресурси тощо);

- методичні (інноваційні методики, засоби навчання, інструктивні, методичні матеріали до виконання самостійних, лабораторних, практичних робіт тощо);

- матеріали, які описують зміст, визначають структуру, прогнозують результат, регламентують послідовність і перебіг теоретичного, практичного навчання та виробничих практик.

Завдання і принципи організаційно-методичної роботи реалізуються за такими напрямками: діагностико-прогностичний, навчально-методичний, організаційно-координаційний [1].

Отже, важливим аспектом у формуванні професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи є обґрунтування методичних основ якісного забезпечення освітнього процесу, що передбачають інтеграцію фундаментальних і спеціальних знань на засадах створення такої педагогічної системи, яка сприяла б цілісному й неперервному розвитку, професійному зростанню та життєвому становленню особистості.

Дистанційна форма навчання набувала неабиякої популярності, а й, безперечно, стала потребою часу. Для неї характерні такі особливості: індивідуальний режим; домінування самостійної пізнавальної діяльності; створення

КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД ТА ЙОГО ЗНАЧЕННЯ В ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

спеціальних дидактичних матеріалів для самостійної роботи; зміна функцій тренера (організація, керівництво, загальна орієнтація у навчальному матеріалі, консультування, контроль); зміна позиції слухача (ініціативність у режимі роботи над навчальним матеріалом, самостійне планування своєї роботи, відповідальність за виконання намічених планів тощо). Тобто сучасні інформаційні освітні технології руйнують традиційні лінійні зв'язки, замінюючи їх на сучасні, мережеві.

Висновки. У контексті нашого дослідження з'ясовано особливості впровадження компетентісного підходу в підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Сьогодні компетентісний підхід задає принципово іншу логіку організації професійної освіти, а саме логіку розв'язання завдань і проблем не тільки і не настільки індивідуального характеру, наскільки групового, парного, колективного характеру. В умовах інформаційного суспільства компетентісний підхід відіграє важливу роль, оскільки формує навички і вміння навчатися, самостійно здійснювати пошук інформації, забезпечує неперервність освіти. Тому, безумовно, застосування на сучасному етапі розвитку вищої школи компетентісного підходу сприятиме оновленню змісту й підвищенню якості освіти.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ашиток Н. Компетентісний підхід як методологія професійної підготовки фахівців у вищій школі. *Людознавчі студії. Серія Педагогіка*. 2016. Вип. 3(35). С. 5–9.
2. Бургун І. В. Актуальність впровадження компетентісного підходу в освітню практику. *Актуальні проблеми державного управління, педагогіки та психології*. 2010. № 1(2). С. 159–165.
3. Єльнікова Г.В. Компетентісний підхід до моделювання професійної діяльності керівника вищого навчального закладу. *Теорія та методика управління освітою*. 2010. № 4. С. 10. URL: <http://tme.umo.edu.ua>.
4. Зимняя И. А. Компетентностный подход. Каково его место в системе современных подходов к проблемам образования? *Высшее образование сегодня*. 2006. № 8. С. 20–26.
5. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. 2018. № 14. С. 597–600.
6. Компетентісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи. *Бібліотека з освітньої політики*: / під заг. ред. О. В. Овчарук. Київ, 2004. 112 с.
7. Кристопчук Т. Є. Компетентісний підхід: європейський вимір. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія: Педагогічна*. 2011. Вип. 6. С. 33–42.
8. Равен Дж. Компетентность в современном

обществе: выявление, развитие и реализация. Равен Дж. ; пер. с англ. Москва, 2002. 396 с.

9. Шевчук С. С. Інноваційна діяльність педагога професійної школи: *навч.-метод. посіб.* Біла Церква, 2015. 174 с.

REFERENCES

1. Ashytok, N. (2016). Kompetentnisnyi pidkhd yak metodolohiia profesiinoi pidhotovky fakhivtsiv u vyshchyi shkoli [Competence approach as a methodology of professional training of specialists in higher school]. *Anthropological studies. Pedagogy series*. Vol. 3(35). pp. 5–9. [in Ukrainian].
2. Burhun, I. V. (2010). Aktualnist uprovadzhennia kompetentnisnogo pidkhdohu v osvitu niu praktyku [The relevance of implementing a competency-based approach into educational practice]. *Current issues of public administration, pedagogy and psychology*. No. 1(2). pp. 159–165. [in Ukrainian].
3. Yelnykova, H. V. (2010). Kompetentnisnyi pidkhd do modeliuvannia profesiinoi diialnosti kerivnyka vyshchoho navchalnogo zakladu [Competence approach to modeling the professional activity of the head of a higher education institution]. *Theory and methods of education management*. No. 4. p. 10. Available at: <http://tme.umo.edu.ua>. [in Ukrainian].
4. Zimnyaya, I. A. (2006). Kompetentnostnyy podkhd. Kakovo ego mesto v sisteme sovremennykh podkhdov k problemam obrazovaniya? [Competence approach. What is its place in the system of modern approaches of education problems?]. *Higher education today*. No. 8. pp. 20–26. [in Russian].
5. Ivashyna, L. L. (2018). Perspektyvy rozvytku restorannoho biznesu yak skladnyka industrii hostynnosti [Prospects of the development of the restaurant business as a component of the hospitality industry]. *Economy and society*. No. 14. pp. 597–600. [in Ukrainian].
6. Kompetentnisnyi pidkhd u suchasni osviti: svitovy dosvid ta ukrainski perspektyvy [Competence approach in modern education: world experience and Ukrainian perspectives]. *Library on educational policy*. (Ed.). O. V. Ovcharuk. Kyiv, 112 p. [in Ukrainian].
7. Krystopchuk, T. Ye. (2011). Kompetentnisnyi pidkhd: yevropeyskyi vymir [Competence approach: the European dimension]. *Scientific Bulletin of Melitopol State Pedagogical University. Series: Pedagogical*. Vol. 6. pp. 33–42. [in Ukrainian].
8. Raven, Dzh. (2002). Kompetentnost v sovremennom obshchestve: vyyavlenie, razvitie i realizatsiya [Competence in modern society: identification, development and implementation]. Raven Dzh translated in to English. Moscow, 396 p. [in Russian].
9. Shevchuk, S. S. (2015). Innovatsiina diialnist pedahoha profesiinoi shkoly: navch.-metod. posib. [Innovative activity of a teacher of a vocational school: a training manual]. Bila Tserkva, 174 p. [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 05.11.2020