

Завдяки задоволенню, гість стає нашим “постійним гостем”, тобто особою, яка ідентифікується з готелем.

Отже, що становить досконалість готелю?

– добра репутація при умові якості наданих послуг (напр. працівники з гордістю говорять про своє місце праці: я працюю в готелю...),

– чесність – має характеризувати всіх працівників, від директора до практиканта, фірма суворо не попускає нечесності щодо гостей,

– орієнтування готелю на гостей і продаж, напр. через зв’язок задоволення гостей з задоволенням персоналу,

– продукт готелю доброї якості; послуги відповідної якості продаються краще від інших,

– готель застосовує відповідні мотивуючі засоби, такі як: добре утримана резиденція фірми, туалети, приємний чуйний персонал і т.п.,

– готель здобуває успіх-успіх заразливий, повчає, що також продукт цей добрий,

– готель пропонує добру платню у зв’язку з отриманими ефектами.

В міжлюдських контактах – від зустрічі з адміністратором, працівниками першого поверху, черговими, а також з керівником – потрібно потурбуватися про добрий настрій і доброзичливе сприйняття гостя.

Аналізуючи вищезазначене, можна зробити висновок, що професійна підготовка фахівця на таких засадах найбільш ефективно сприяє формуванню сучасних професійних цінностей, його готовності до практичної діяльності.

Л і т е р а т у р а

1. Ильина Т.А. К вопросу о профессиональной ориентации и профессиональном отборе в педагогические учебные заведения // Сов.пед., 1978. – С.87-92.
2. Климов Е.А. Психология профессионала. – Москва – Воронеж, 1996. - 234 с.

*Гайовий І.І.,
м. Київ*

МЕТОДИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

В статтє освещены теоретические и практические подходы относительно практической подготовки специалистов туризма. Обращено внимание на роль интеграционных процессов науки и производства в обучении современных специалистов, выборе на этой основе профессионально-контекстных технологий обучения.

Сучасні умови професійної діяльності фахівця ресторанної справи вирізняються високим рівнем вимог щодо якості наданих послуг.

Мета практичного навчання фахівця ресторанної справи – це, перш за все, формування професійних знань та умінь щодо приготування певних страв, володіння

нормативно-технічною документацією, методами контролю якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції на всіх стадіях технологічного процесу приготування їжі.

Основне завдання: навчити студентів користуватися класифікаторами, показниками стандартів, нормативно-технічною документацією; здійснювати контроль якості продукції на всіх стадіях технологічного процесу за допомогою різних форм і методів дослідження; проводити дослідження зразків і продукції; здійснювати бракераж готової продукції.

Важливим у професійному навчанні майбутнього фахівця ресторанної справи є створення відповідних мотиваційних умов із чітким визначенням професійних цілей і орієнтирів щодо забезпечення потрібної якості продукції та послуг.

Отже, об'єктом нашого дослідження є процес професійної підготовки фахівця ресторанної справи.

Предметом дослідження є форми та методи практичного навчання в опануванні спеціальними професійними вміннями та навичками.

Мета дослідження – це, перш за все, обґрунтування форм навчально-пізнавальної діяльності щодо організації практичної підготовки фахівця ресторанної справи.

Особливого значення в організації практичної підготовки ми надаємо застосуванню форм навчально-пізнавальної діяльності, що найбільшою мірою відтворюють реальні професійні умови, поєднуючи у собі навчальну та ігрову діяльність стосовно моделювання конкретних посад майбутнього фахівця.

Наш досвід свідчить, що досить ефективною формою практичної підготовки є долучення майбутнього фахівця ресторанної справи до системного вирішення реальних професійних завдань і проблем.

Розроблені нами спеціальні методики занять передбачують поступове ускладнення завдань в контексті реальних професійних потреб.

Такі завдання розглядаються нами як технологія професійно-контекстного типу, що має суттєві переваги у порівнянні з традиційними методами навчання.

Крім того, можливості цих занять значно розширюється завдяки максимальному відтворенню у навчальному процесі замкнутого технологічного циклу приготування тієї чи іншої страви, створенню для учнів можливості мати справу з розв'язанням реальних професійних завдань на засадах аналізу технологічних схем, усвідомленого здійснення, вдосконалення і корегування самими студентами технологічних процесів в процесі реальної професійної діяльності, створюючи цим самим умови для формування професіоналізму майбутнього фахівця.

Ми розглядаємо наступні характеристики навчально– пізнавальної діяльності такого типу:

- ефективність навчального процесу;
- професійна спрямованість практичної підготовки;
- формування професійного досвіду;
- долучення до реальних функціональних професійних дій;

– можливість здійснювати реальне коригування технологічними процесами, пропонувати власне бачення вирішення конкретних професійних ситуацій для певного типу підприємств;

– професійне співробітництво;

– ефективне формування сучасних професійних цінностей фахівця; формування на цій основі відповідних мотиваційних чинників.

На основі вищезазначеного нами була розроблена модель практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи.

У запропонованій моделі розглядаються основні шляхи формування професійного професіоналізму у сфері ресторанного бізнесу.

Модель представлена трьома компонентами: оволодіння базовими вміннями щодо основних видів професійної діяльності; вміння розробляти технічні та технологічні схеми у галузі харчування; користуватися діючою галузевою нормативно-технічною документацією, використовуючи професійні вміння в умовах реальної діяльності.

Реалізація вищезазначеної моделі практичної підготовки фахівця ресторанної справи в контексті ефективної професійної діяльності в реальних умовах праці потребує застосування відповідних методів практичного навчання.

Під методами практичного навчання розуміють способи сумісної діяльності викладача і студента, за допомогою яких здійснюється навчальний процес, завдяки якому студент опановує відповідні професійні вміння і навички, набуваючи основи професійної майстерності та професійної компетентності.

В процесі практичного навчання відповідні методи підготовки класифікують на:

– словесні;

– наочні;

– практичні (1, 2) .

Словесні методи навчання застосовують у процесі реалізації усіх структурних елементів практичного заняття, що передбачає проведення інструктажу, пояснювальної бесіди, проведення виробничих семінарів тощо.

Слід зазначити, що інструктаж передбачає подачу викладачем вказівок, попереджень щодо практичного виконання професійних завдань.

Вважаємо, що у підготовці фахівця ресторанного бізнесу це має особливе значення у формуванні потрібного рівня професійної компетентності майбутнього фахівця.

Особливого значення набуває чітке визначення попереджень щодо порушень правил техніки безпеки, технічних та технологічних умов до здійснення технологічних операцій з метою забезпечення якісної продукції.

Наш досвід свідчить, що корисним є проведення інструктажу безпосередньо перед початком практичного заняття.

Важливим у цьому є ознайомлення студентів з типовими і нетиповими помилками в роботі фахівця у процесі опанування тими чи іншими практичними вміннями і навичками.

У процесі підготовки фахівця ресторанної справи застосовується також пояснення як один із методів навчання, що має характер роздумів і обґрунтування тих чи інших понять та явищ.

На нашу думку, застосування цього методу можливе при обґрунтуванні технологічних процесів і операцій, вивченні тих чи інших вад продукції, певних невідповідностей виробничого процесу, технічних та технологічних порушень тощо.

Слід зазначити, що завдяки такому методу практичного навчання створюються умови для розвитку професійної відповідальності майбутнього фахівця, його зацікавленості обраною професією, створюються умови для формування відповідного професійного мислення.

У практичній підготовці майбутнього фахівця суттєве значення має професійна бесіда викладача зі студентом з метою розвитку в нього творчих умінь та забезпечення професіоналізму. Бесіду рекомендується застосовувати після накопичення студентом певного об'єму теоретичних знань та умінь.

Важливим методичним засобом у практичній підготовці фахівця є письмове інструктування, що сприяє розвитку навичок самостійності, самоконтролю, забезпечуючи цілісне бачення технологічного процесу, ефективно оволодіння тією чи іншою професією.

Ми вважаємо, що у підготовці фахівця ресторанного бізнесу доцільним є підготовка спеціальних інструкційних матеріалів, які включають:

- вимоги професійних стандартів щодо опанування певними технологічними процесами і операціями;
- технологічні діаграми та схеми, діюче галузеве обладнання;
- можливі вади продукції, пов'язані з порушенням технологічних та технічних умов виробництва.

В інструкційних картах чітко вказується послідовність технологічних процесів і операцій з обов'язковим висвітленням умов безпечної професійної діяльності. Інструкційна карта містить безпосередні вказівки до опанування певним видом професійної діяльності, професійної функції або професійної дії.

Одним із різновидів інструкційної карти може бути інструкційна карта опанування конкретним видом професійної роботи. Наприклад, приготування салатів, приготування перших страв тощо.

Цікавим є підготовка карт-завдань, які передбачають самостійне розв'язання студентами конкретних професійних проблем щодо виявлення причин порушень якості продукції. З цією метою викладач, використовуючи діючі державні стандарти та відповідну нормативну галузеву документацію, подає реальні вимоги щодо якісних показників того чи іншого продукту та відповідні технічні та технологічні умови виробництва. Студент, виконуючи домашнє завдання, порівнює технічні та технологічні умови виробництва неякісного продукту з нормативними вимогами, самостійно встановлює причини тих чи інших вад продукції.

Виробничі семінари передбачають самостійне вивчення студентами тих чи інших тем з наступною підготовкою реферативних матеріалів.

На нашу думку, у підготовці фахівця ресторанної справи це може бути вивчення професійного досвіду, здійснення того чи іншого виду діяльності у різних зарубіжних

країнах. Важливим у цьому є роль викладача, який безпосередньо зі студентом розробляє конкретний перелік професійних завдань в контексті теми виробничого семінару, надає допомогу студентам в аналізі поданого матеріалу, підготовці відповідних висновків та рекомендацій.

Наочні методи професійного навчання:

- особиста демонстрація послідовного виконання трудового процесу викладачем;

- демонстрація наочних засобів;

- застосування екранних засобів при допомозі технічних засобів навчання (ТЗН);

- самостійне спостереження студентами.

Показ виконання трудових прийомів, дій, операцій, виробничих процесів – один із найважливіших методів професійної підготовки фахівця, за допомогою якого в студентів формується точне, живе і конкретне уявлення про діяльність, яку вони відтворюють і з якою вони порівнюють свої дії.

При застосуванні цього методу викладачу необхідно враховувати наступні дидактичні вимоги:

- показати виробничий процес в нормальному робочому темпі, потім продемонструвати його в заповільненому темпі зі зупинками на характерних моментах, вичленення із трудового прийому того чи іншого елемента і показуючи окремі трудові рухи, а в заключенні продемонструвати трудову операцію в нормальному робочому темпі;

- супроводжувати показ поясненнями;

- забезпечити видимість демонстрації виконання трудових прийомів для всіх присутніх;

- керувати процесом спостереження студентами;

- урізноманітнити показ демонстрацією наочних посібників;

- підготуватись до демонстрації викладачем, попередньо необхідно повправлятися у виконанні трудових прийомів.

Демонстрація наочних засобів в процесі підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи допомагає засвоїти способи діяльності. В процесі навчання застосовують наступні види наочних посібників:

- натуральні;

- образотворчі;

- комбіновані.

Натуральні наочні засоби повинні бути виконані правильно, точно, без відхилень від технології.

Успішність демонстрації наочних засобів залежить від додержання ряду дидактичних вимог:

- студенти повинні знати, що їм необхідно проводити спостереження з якою метою;

- наочний засіб необхідно демонструвати так, щоб його могли бачити всі студенти;

– при демонстрації наочного засобу викладачу необхідно мати на увазі, що у студентів необхідно задіяти по-можливості велику кількість органів чуття (зір, слух, тактильне сприйняття та ін.) ;

– демонстрацію обладнання необхідно показувати в динаміці;

– демонстрація наочних засобів повинна органічно поєднуватись з показом усіх трудових прийомів.

Ми вважаємо, що демонстрація наочних засобів повинна широко застосовуватись на всіх етапах навчання.

При демонстрації екранних посібників в процесі навчання кабінет повинен бути забезпеченим всією відповідною апаратурою, яка буде використовуватись під час навчання студентів.

Екранні засоби застосовуються викладачем в основному при інструктуванні студентів. Демонстрація екранних засобів повинна чітко вписатись в структуру уроку, супроводжуватись написами і дикторським текстом і т.п.

Наш досвід свідчить, що цікавим і корисним є метод професійного самостійного спостереження студентами реальної професійної діяльності.

Це можуть бути виробничі заняття-екскурсії на сучасних підприємствах ресторанного сервісу.

Така форма навчально-пізнавальної діяльності сприяє високому рівню професійної адаптації майбутнього фахівця до тих чи інших функціональних обов'язків.

Л і т е р а т у р а

1. Устемиров К.У. и др. Методика обучения общетехническим и специальным дисциплинам. Изд-во "РАДиАЛ". – АЛМАТЫ, 2006. – С.126-159.
2. Герасимов А.М., Логинов И.П. Инновационный подход в построении обучения (концептуально – технологический аспект). Учебное пособие. М.: АПК и ПРО, 2001. – 64 с.

*Капська А.Й., Коленіченко Т. І.
м. Київ*

РОЛЬ СОЦІАЛЬНОГО ПРАЦІВНИКА НА ПОЧАТКОВИХ ЕТАПАХ АДАПТАЦІЇ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ ДО УМОВ ГЕРІАТРИЧНОГО ПАНСІОНАТУ

В данной статье рассматриваются особенности социальной реабилитации людей пожилого возраста в условиях гериатрического пансионата. Анализируется роль социального работника на начальных этапах адаптации к новым условиям жизнедеятельности.

Потрапляючи до гериатричного пансіонату, людина похилого віку зіштовхується з певними проблемами, які пов'язані з процесом адаптації до нового соціального середовища. Велика роль на початковому етапі входження в нове середовище належить соціальному працівнику від його здатності застосувати свої