УДК 378.046-021.64

<https://orcid.org/0000-0002-1272-0422>

[https://doi.org/10.33296/2707-0255-9\(17\)-22](https://doi.org/10.33296/2707-0255-9(17)-22)

ОЛЕНА КАРОЛОП,

ст. викладач Навчально-наукового
інституту

Національного університету культури і
мистецтв,

Київ, Україна,

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Анотація. Розглянуто проблемні питання теоретичної і практичної підготовки бакалаврів, а також проходження виробничої практики з готельно-ресторанної справи. Визначено педагогічні умови формування фахової компетентності студентів в умовах професійно-практичної підготовки. Розроблено модель формування фахової компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи ЗВО та вказані шляхи реформування системи її організаційно-методичного забезпечення.

Розкрито сутність виробничої практики та її значення для ефективної професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Визначено основні функції виробничої практики в системі підготовки фахівців. Охарактеризовано особливості професійного становлення бакалаврів готельно-ресторанної справи в процесі проходження виробничої практики на підприємствах. Обґрунтовано набір професійних компетенцій, що формуються у бакалаврів в процесі проходження виробничої практики. Визначено місце та роль виробничої практики у процесі формування професійної компетентності

Ключові слова: професійна компетентність, бакалаври, готельно-ресторанна справа, виробнича практика

Постановка проблеми. У сучасному світі, де знання і технології оновлюються швидше, ніж життя одного покоління людей, слід спрямувати навчальний процес не тільки на засвоєння базових знань, а й на набуття потреби, умінь і навичок самостійно засвоювати нові знання та інформацію протягом усього життя й ефективно використовувати їх на практиці. Виникає необхідність у соціально і професійно активній особистості, яка володіє

високою компетентністю, професійною мобільністю, самостійністю, вмінням постійно удосконалювати свої професійні навички, професійно реалізовувати подальше творче зростання.

Одним із провідних завдань ЗВО на сучасному етапі модернізації системи вищої освіти України є пошук форм її інтеграції з наукою і виробництвом, підвищення ролі та відповідальності фахівців, забезпечення якості підготовки фахівців на рівні міжнародних вимог, зокрема, подолання розриву між рівнем теоретичних знань студентів і практичними навичками їх застосування в процесі професійної діяльності.

Конкурентоспроможні бакалаври мають володіти професійними вміннями і навичками, що ґрунтуються на сучасних спеціальних знаннях готельно-ресторанної індустрії та високим рівнем професійної компетентності, що ґрунтується на критичному мисленні та здатності застосовувати теоретичні надбання на практиці.

Проблема формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи наразі є актуальною, а одним із шляхів вирішення даної проблеми є пошук ефективних шляхів формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи у процесі проходження виробничої практики.

Мета статті полягає у визначенні ролі виробничої практики у процесі формування професійної компетентності та пошуку перспективних напрямів формування даної компетентності у процесі проходження виробничої практики бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Підготовка кваліфікованих фахівців здійснюється насамперед завдяки навчальному процесу ЗВО, який можна розглядати як сукупність системоутворюючих складових елементів. Залежно від основної дидактичної мети професійного навчання навчальний процес можна поділити на теоретичне та практичне навчання.

Серед основних інструментів підвищення якості підготовки фахівців у

вищій школі виробнича практика займає особливе місце. Оскільки в процесі даного виду практики формуються професійні компетентності у студентів, зокрема бакалаврів готельно-ресторанної справи, що виражаються у перетворенні набутих теоретичних знань, умінь, навичок у практичну площину. У подальшому у процесі практичної роботи такі компетентності набувають трансформаційного характеру та забезпечують адаптивність фахівця і його спроможність відповідати сучасним вимогам, що висуває ринок праці.

Виробнича практика є невід'ємною складовою частиною підготовки фахівців напрямів «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Відповідно до навчального плану виробнича практика проводиться на четвертому курсі, в обсязі 864 год. (16 тижнів) у провідних готельних підприємствах та закладах ресторанного господарства.

Виробнича практика є логічним продовженням навчальної та виробничої практики, що дає можливість поглибити і закріпити теоретичні знання з дисциплін «Організація ресторанної справи», «Ресторанний сервіс (в т.ч. Барна справа та організація роботи сомельє)», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» та ін. Сфера обслуговування досягла сьогодні якісно нового рівня, перетворившись на високорентабельну, прибуткову галузь господарства, що інтенсивно розвивається. В сучасних умовах для фахівця даної сфери набуває особливого значення самостійність і творчий підхід до розв'язання практичних завдань, що постають перед підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Тому важливо забезпечити не лише необхідний обсяг теоретичних знань з фаху, а й і вміння застосовувати їх у практичній роботі, що слід розглядати як головне завдання підготовки фахівців у ЗВО.

З метою вирішення обумовленої проблеми, вважаємо, що перш за все потрібно охарактеризувати понятійний апарат дослідження та навести визначення різних науковців та фахівців, що стосується формування професійної компетентності та компетентності загалом.

У сучасних умовах вітчизняні дослідники використовують поняття «компетентність» та «компетенція». Аналіз вітчизняної та зарубіжної літератури відносно цієї проблеми дає підстави зауважити, що поняття «компетенція» традиційно вживається у значенні «коло повноважень і прав», а «компетентність» зазвичай пов'язується з обізнаністю, авторитетністю, кваліфікованістю, або «сукупністю необхідних знань і якостей особистості, що дає право професійно підходити до вирішення питань у певній галузі» [3].

Педагогічна наука активно оперує поняттями «компетентність» і «компетенція», проте серед науковців не існує єдності поглядів щодо розуміння сутності зазначених феноменів.

Необхідно зауважити, що самі поняття «компетенція», «компетентність» і похідна від них «компетентний» і раніше досить часто використовувались в побуті і літературі.

Згідно із Законом України «Про вищу освіту» компетентності - це динамічна комбінація знань, умінь та практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність й є результатом навчання на певному рівні вищої освіти[3].

Велика кількість науковців та педагогів звертають свою увагу на те, що компетентність розглядають як нову одиницю виміру освіти людини. Серед них Н. Бутенко, О. Пошетун, Ю. Татур, В. Сєрікова, Ю. Швалба та інші. При цьому увага акцентується на результатах навчання, в якості яких розглядається здатність діяти в різних проблемних ситуаціях.

Цікавою є точка зору А. Хуторського, який, розділяючи компетентність і компетенцію, під компетенцією розуміє наперед задану вимогу (норму) до освітньої підготовки студента, а під компетентністю - особистісну його якість (сукупність якостей), які вже набуті, а також мінімальний досвід щодо діяльності у заданій сфері: «Компетентність передбачає мінімальний досвід

застосування компетенції» [3].

Компетентнісний підхід орієнтується на кінцевий результат освітнього процесу, спрямовується на формування у майбутнього фахівця готовності ефективно використовувати потенційні можливості та зовнішні ресурси для досягнення поставленої мети.

Дослідженням проблеми організації виробничої практики та формування професійної компетентності під час її проходження займалася велика кількість вітчизняних і зарубіжних науковців: В. Скаун, І. Труханов (теоретичні основи здійснення виробничої практики), О. Молчанов, Л. Сушенцева, С. Байлик, А. Віндюк, (організаційно-методичні питання щодо проведення виробничої практики), Ю. Белов, М. Колесник (система контролю виробничої практики) та інші науковці.

Проте недостатньо дослідженою залишається проблема взаємозв'язку процесу формування професійної компетентності та виробничої практики. Особливо актуальним дане твердження є для бакалаврів готельно-ресторанної справи. При цьому основою засвоєння та формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи є виробнича практика, оскільки вона доповнює і поглиблює теоретичну підготовку, допомагає студентам закріпити і поширити одержані знання із фахових дисциплін.

На наш погляд, влучною є точка зору Попової Т., яка переконана, що виробнича практика виступає однією з форм навчання, що характеризується як невід'ємна складова процесу підготовки фахівців та набуття професійних компетентностей в процесі практичного застосування своїх знань, умінь, комунікаційних навичок та інших особистісних аспектів [3].

Виробнича практика є інтегруючим видом підготовки фахівця, завдяки чому студенти вивчають специфіку організації праці та засоби виробництва, вдосконалюють набуті теоретичні знання, уміння і навички, опановують нову техніку й обладнання, розширюють та поглиблюють виробничий досвід [3].

У процесі проходження виробничої практики досягаються максимально

можливого рівня засвоєння професійні компетенції, оскільки на студента діють внутрішні та зовнішні чинники, це означає що студенти можуть адаптувати свої знання до практичних ситуацій своєї майбутньої професії [3].

Практична підготовка студентів є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня і має на меті набуття ними професійних навичок та вмінь [7]. Метою практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами, засобами майбутньої професійної діяльності, її організації, формування професійних умінь і навичок, виховання потреби систематичного поновлення, а також підготовка майбутніх фахівців до професійної діяльності. Однією зі складних сучасних педагогічних та психологічних проблем є обґрунтування сутності умов формування професійної готовності студентів. Складниками професійної готовності є когнітивний та операційний компоненти. Важливою умовою формування готовності до професійної діяльності майбутнього спеціаліста є відповідність суб'єктивних властивостей, особливостей особистості характеру професії.

Навчальний процес в рамках виробничої практики має здійснюватись в ефективних умовах, відбуватись в підсистемі навчання, виховання та розвитку студента, яка в подальшому забезпечить цілісне і гармонійне формування компетентного спеціаліста.

Практична підготовка створює умови для збагачення життєвим досвідом, розширення соціальних контактів студента, формування навичок самоуправління. Спілкуючись у колективі з фахівцями, беручи участь у вирішенні виробничих проблем, студент проявляє, розвиває та закріплює спеціальні вміння і цінні моральні якості. Саме в процесі проходження виробничої практики студенти безпосередньо засвоюють визначену систему норм, правил, соціальних ролей та цінностей, які в подальшому допоможуть їм реалізуватись в якості компетентних спеціалістів у своїй сфері діяльності. Отже процес організації професійної підготовки майбутніх фахівців є засобом розвитку їх професійної компетентності.

Виробнича практика проводиться на підприємствах різних форм власності та підпорядкованості. Від якості виконання завдань у період практики залежить професійне становлення майбутнього фахівця. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості фахівців з готельно-ресторанної справи. Виробнича практика бакалаврів готельно-ресторанної справи спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є невіддільною складовою навчального процесу, логічним продовженням навчальних курсів, що розглядають питання організації діяльності, технології, управління підприємством та складовою частиною процесу підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Тривалість проведення, терміни та вид практики визначаються навчальним планом, а її зміст та послідовність - наскрізною програмою, яка розробляється кафедрою згідно з навчальним планом.

Метою практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Метою виробничої практики є поглибити теоретичні знання студентів щодо готельних та ресторанних підприємств та встановити зв'язок між теорією та практичною діяльністю.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних завдань:

- ознайомитися зі структурою готельного підприємства та формами організації обслуговування туристів. Двохденна екскурсія відвідавши готельно-ресторанні заклади ознайомитись з їхньою системою;
- вміти дослідити конкурентного статусу підприємства. Оцінка сильних та слабких сторін підприємства.
- розкрити етапи розробки готельно-ресторанного продукту;

– диференціювати шляхи просування та реалізації готельно-ресторанного продукту;

– ознайомитися з принципами (особливостями) укладання партнерських угод;

– ознайомитися зі структурою управління підприємства.

У результаті проходження практики студенти повинні знати: основні функції підприємства; функціональні обов'язки персоналу готельно-ресторанного підприємства; правила дотримання вимог безпеки праці персоналом; правила користування електроприладами і устаткуванням; принципи укладання угод між постачальниками і готельно-ресторанним підприємством; технологію складання меню, розробку калькуляції діяльності готельного господарства; методи ціноутворення та специфіку оформлення супроводжуючих документів; законодавчу базу, що регламентує готельно-ресторанну діяльність; принципи укладання партнерських угод.

У результаті проходження практики студенти повинні вміти: отримані студентами знання в процесі теоретичного навчання застосувати в практичній діяльності; використовувати чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці; забронювати місце ночівлі в готелі для туристів за допомогою інформаційних технологій; оформити технічну документацію, виїзні супроводжуючі документи; реєструвати та бронювати туристичні послуги і поселення в готель; користуватися технічними засобами, оперувати інформаційними технологіями; набути навичок: проведення досліджень; збору матеріалу щодо функціонування готельно-ресторанних підприємств; узагальнення зібраної інформації; визначення позиціонування готельно-ресторанних підприємств на ринку послуг; визначення оптимального перспективного розвитку готельно-ресторанних підприємств.

У процесі проходження виробничої практики бакалаври готельно-ресторанної справи засвоюють певні компетенції, якими й користуються в подальшому. Основі вимоги щодо виробничої практики містяться в методичних

вказівках до її виконання: загальні положення щодо організації виробничої практики, мету та завдання практики, обов'язки студента, керівника практики від університету та підприємства, програма проходження практики, вимоги до оформлення звітів та порядок їх захисту.

Відповідно до формування компетенцій бакалаврів готельно-ресторанної справи функції виробничої практики є ключовими в системі професійної підготовки студентів:

- навчальну (переформатування теоретичних знань в практичні та застосування їх під час розв'язання ситуаційних завдань);

- виховну (формування студента як самостійну, свідому особистість, майбутнього професіонала своєї справи);

- діагностичну (перевірка рівня професійної здатності до прийняття рішень в нестандартних ситуаціях, визначення ступеня професійної придатності майбутнього фахівця).

Основні професійні компетенції бакалаврів готельно-ресторанної справи, що формуються в процесі проходження виробничої практики відповідно до завдань професійної діяльності і цілей освітньої програми, включають:

- культуру мислення, здатністю до сприйняття інформації, узагальнення, аналізу;

- уміння критично оцінювати свої можливості;

- основними методами, способами і засобами одержання, зберігання, переробки інформації;

- здатністю працювати з інформацією в глобальних комп'ютерних мережах;

- усвідомленням соціальної значимості своєї майбутньої професії, прагненням до саморозвитку та підвищенню кваліфікації;

- здатністю знаходити організаційно-управлінські рішення з стандартних і нестандартних ситуацій;

- здатністю організовувати закупівлю та постачання сировини,

здійснювати зв'язки з постачальниками і покупцями, контролювати виконання договірних зобов'язань;

умінням аналізувати рекламації і претензії до якості сировини, товарів, готувати висновки за результатами їх розгляду;

здатністю застосовувати принципи готельно-ресторанного менеджменту та маркетингу при закупівлі та реалізації сировини і просуванні послуг;

умінням користуванням готелями, строками і умовами проживання; здатністю планування навантаження номерного фонду, організації обліку руху і експлуатації.

умінням розробляти і впроваджувати стандарти організації по матеріально-технічному забезпеченню, збуту і контролю якості продукції;

умінням працювати з інформаційними базами даних, які забезпечують оперативний складський і виробничий облік сировини, товарів, посуду та інш.;

знанням асортименту та споживчих властивостей сировини, товарів, факторів, що формують і зберігають їх якість;

знанням методів ідентифікації, оцінки якості та безпеки сировини, товарів і готовністю використовувати їх для діагностики дефектів, виявлення небезпечної, неякісної, фальсифікованої та контрафактної продукції;

знанням видів, причин виникнення товарних втрат і порядку їх списання;

умінням аналізувати попит і розробляти заходи щодо стимулювання реалізації блюд, збуту товарів і оптимізації торгового асортименту;

умінням проводити приймання сировини, товарів за кількістю, якістю та комплектністю;

умінням працювати з товарно-супровідними документами, оформляти первинну документацію з обліку виробничих операцій, проводити інвентаризацію сировини, товарно-матеріальних цінностей;

Висновки. Отже, виробнича практика значно поліпшує процес професійного становлення бакалаврів готельно-ресторанної справи, сприяє розвитку вмінь застосування теоретичних знань на практиці, примноженню

цінного професійного досвіду та є основою формування їх професійної компетентності. Оскільки професійна компетентність бакалаврів готельно-ресторанної справи, в цілому, залежить від набуття ними практичних навичок та досвіду, особливої уваги потребує розробка наскрізних програм практик загалом та програми виробничої практики зокрема.

Подальший напрямок досліджень вбачаємо в розробці та обґрунтуванні дієвих і перспективних програм проходження виробничої практики для бакалаврів готельно-ресторанної справи, спрямованих на розвиток професіоналізму, активності, самостійності, майстерності та професійної компетентності.

Список використаних джерел:

1. Архіпов В.В., Організація ресторанного господарства, Київ, ЦУЛ, ІНКOS, 2007
2. Архіпов В.В., Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані, Київ, Центр учбової літератури, Фірма ІНКOS, 2007
3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. - 448 с.
4. Віндюк А.В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з гостинності на сучасному етапі. *Вісник Луганського національного Університету ім.Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки. Частина III. 2013. № 18 (277). С. 19-25.*
5. Закон України «Про вищу освіту».://2ак:оп2.гада^оу.иа/1а№8/1556-18 (дата звернення 24.10.2018).
6. Компетентніший підхід у сучасній освіті : світовий досвід та українські перспективи: бібліотека з освітньої політики / під заг. ред. О. В. Овчарук. — К. : «К.І.С.», 2004. — 112 с. — ISBN 966-8039-50-5
7. Косяк І. В. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів за профілем технологія виробів легкої промисловості під час виробничої технологічної практики. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. 2015. Ч. 1. С. 164-170.*
8. Лісна Р. П., Тригуб В. О. Формування професійної компетенції у процесі практичного навчання. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та*

практики. 2012. Том 2. № 13. С. 330-334. БОІ: Бі;р8:/Мої.о~/10.18371Ясар1р.у2і13.25168.

9.Леонтьян М. А. Поняття «компетенція» і «компетентність» у теорії освіти. *Наукові праці Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія». Серія: Педагогіка. 2012. Т. 188. Вип. 176. С. 73-75.*

10.Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.

11.Організація обслуговування у підприємств ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів/ за ред. проф.. Н.О. П'ятницької. –К.: Київ. нац. торг. – економ. ун-т 2011

12. Попова Т. І. Педагогічні умови організації виробничої практики у професійно-технічних училищах швейного профілю в Україні (друга половина ХХ століття): автореф. дис... канд. пед. наук: 13.00.01. Харків, 2007. 21 с.

13. Руденко Ю. О. Програма та методичні вказівки з виробничої практики за напрямом підготовки «Маркетинг». Черкаси: Черкаський державний бізнес-коледж, 2010. 30 с.

14.Усеїнова Л. Ю. Формування професійно-практичної компетентності майбутніх інженерів-педагогів в умовах виробничої практики: автореф. дис... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2010. 20 с.

15.Хуторской А. В. Ключевые компетенции: технология конструирования. *Народное образование. 2003. № 5. С. 55-61.*

References

Zakon Ukrainy «Pro vyshchu osvitu» [Law of Ukraine On Higher Educacion]. Retrieved from [http:// zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1556-18](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1556-18) (ukr).

Kosjak, I. V. (2015). Formuvannja profesijnogi kompetentnosti majbutnikh inzheneriv-pedaghoghiv za profilem tekhnologhija vyrobiv leghkoji promyslovosti pid chas vyrobnychoji tekhnologhichnoji praktyky [Formation of professional competence of future engineers-educators on the profile of technology of light industry products during manufacturing technological practice]. *Zbirnik naukovih prac Umanskogo derzhavnogo pedagogichnogo universitetu imeni Pavla Tichini*, 1, 164-170 (ukr).

Lisna, R. P., Tryghub, V. O. (2012). Formuvannja profesijnogi kompetenciji u procesi praktychnogho navchannja [Formation of professional competence in the process of practical training]. *Finansovo- kreditna diyalnist: problemi teorii ta praktiki*, Vol. 2, № 13, 330-334 (ukr).

Leontjan, M. A. (2012). Ponjattja «kompetencija» i «kompetentnistj» u teoriji osvity [The notion of «competence» and «competency» in the theory of education]. Naukovi praci Chornomorskogo derzhavnogo universitetu imeni Petra Mogili kompleksu «Kiyev-Mogilyanska akademiya». Seriya: Pedagogika. Vol. 188, № 176, 73-75 (ukr).

Popova, T. I. (2007). Pedagoghichni umovy orghanizaciji vyrobnychoji praktyky u profesijno-tekhnichnykh uchylshhakh shvejnogho profilju v Ukraini (drugha polovyna XX stolittja) [Pedagogical conditions of organization of industrial practice in vocational schools of the sewing profile in Ukraine (second half of the XX century)]: Extended abstract of candidate's thesis: 13.00.01. Kharkiv, Ukraine (ukr).

Rudenko, Ju. O. (2010). Prohrama ta metodychni vkazivky z vyrobnychoji praktyky za naprjamom pidghotovky «Marketyng» [Program and methodical guidelines for the production practice in the field of training «Marketing»]. Cherkasy, Ukraine: Cherkaskij derzhavnij biznes-koledzh (ukr).

Useinova, L. Ju. (2010). Formuvannja profesijno-praktychnoji kompetentnosti majbutnikh inzheneriv- pedagoghiv v umovakh vyrobnychoji praktyky [Formation of professional-practical competence of future engineer-teachers in the conditions of production practice]: Extended abstract of candidate's thesis: 13.00.04. Kyiv, Ukraine (ukr).

Khutorskyj, A. V. (2003). Kljuchevye kompetencyy: tekhnologhyja konstruyrovanyja [Key competencies: design technology]. Narodnoe obrazovanye, 5, 55-62 (rus).

Batyshev, S. Ja. (Ed.) (1999). Encyklopedyja professyonaljnogho obrazovanyja: v 3-kh t. [Encyclopedia of professional education: in 3 vol.]. Vol. 2: M-P. Moscow, Russia: APO (rus).

ЕЛЕНА КАРОЛОП,

ст. преподаватель Учебно-научного

института

Национального университета культуры и

искусств,

Киев, Украина

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ
БАКАЛАВРОВ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ДЕЛА ВО ВРЕМЯ
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Аннотация. Рассмотрены проблемные вопросы теоретической и практической подготовки бакалавров, а также прохождение производственной

практики по гостинично-ресторанному делу. Определено педагогические условия формирования профессиональной компетентности студентов в условиях профессионально-практической подготовки. Разработана модель формирования профессиональной компетентности бакалавров гостинично-ресторанного дела УВО и указаны пути реформирования системы ее организационно- методического обеспечения.

Раскрыта сущность производственной практики и ее значение для эффективной профессиональной подготовки бакалавров гостинично-ресторанного дела. Определены основные функции производственной практики в системе подготовки специалистов. Охарактеризованы особенности профессионального становления бакалавров гостинично-ресторанного дела в процессе прохождения производственной практики на предприятиях. Обоснован набор профессиональных компетенций, который формируются у бакалавров в процессе прохождения производственной практики. Определено место и роль производственной практики в процессе формирования профессиональной компетентности.

Ключевые слова: профессиональная компетентность, бакалавры, гостинично-ресторанное дело, производственная практика

OLENA KAROLOP,

Art. viclacadch of the Naval Science Institute
National University of Culture and Arts,
Kiev, Ukraine

FORMATION OF THE PROFESSIONAL COMPETENCE OF BACHELORS IN THE HOTEL AND RESTAURANT RIGHT PID HOUR OF PRACTICE

Annotation. Problematic nutrition of theoretical and practical training of bachelors, as well as passing of practical training with a hotel and restaurant service, were reviewed. It is the pedagogical mind and the formulation of the students' competence in the minds of professional and practical training. The model for the formation of the faculty competence of bachelors of the hotel and restaurant right of the Western Military District has been broken up and the way of reforming the system of organization and methodical safety has been introduced. Rozkrito the specialty of the widespread practice and significance for the effective professional training of bachelors of the hotel and restaurant service. The main functions of practical training in the training system of faculty have been designated. The peculiarities of the professional development of bachelors of the hotel and restaurant service in the process of passing the virobniche practice at the enterprises are characterized. A set of professional competencies has been established, which is

formed at bachelors in the process of passing a viral practice. The role of general practice in the process of forming professional competence is assigned

Key words: professional competence, bachelor's degree, hotel and restaurant on the right, virobnich practice