

Vadym Konashchuk
*Candidate of Economic Sciences, Docent,
Associate Professor at the Department of Management and Finance
Ukrainian State University of Chemical Technology of the Ukrainian State University
of Science and Technologies*

Конашук В.Л.
*кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри менеджменту та фінансів
Навчально-наукового інституту
"Український державний хіміко-технологічний університет"
Українського державного університету науки і технологій*

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-501-3-26>

METHODICAL ASPECTS OF BACHELOR'S TRAINING IN THE SPECIALTY «HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»

МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Підготовка фахівців з вищою освітою в сфері індустрії гостинності почалася в Україні відносно недавно. Реальне масштабування цього процесу розгорнулося після прийняття постанови Кабінету Міністрів України № 266 від 29.04.2015 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [1], якою затверджувався відповідний перелік, у тому числі спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Станом на початок 2024/2025 навчального року вже більше 60-ти українських закладів вищої освіти готували бакалаврів за різними освітньо-професійними програмами (надалі – ОПП) цієї спеціальності. Слід зауважити, що достатньо швидкому поширенню освітнього процесу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» сприяли й об'єктивні чинники – це і позитивна динаміка та певні перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу (зокрема, в 2015-2019 рр.), і намагання вищих навчальних закладів урізноманітнити та збільшити пропозицію в умовах жорсткої конкуренції за все меншу кількість абітурієнтів, і наявність достатньо потужної навчально-методичної бази в багатьох закладах, яку можна було використати для підготовки фахівців за цією спеціальністю.

Паралельно працювалося науково-практичне забезпечення освітнього процесу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Зазначимо, що науковий доробок хоч і стосується різних аспектів готельно-ресторанної справи – від процесів управління готельно-ресторанного бізнесу до аспектів інклюзивності, – все ж більшість наукових праць присвячені саме управлінській та, ширше, бізнесовій складовій. На ключову роль цієї складової у розвитку готельно-ресторанної галузі вказують у свої працях О. Круковська [2, с. 11], М. Балджи, Л. Райчева [3, с. 180], Л. Чепурда, І. Герман, Є. Адаменко [4, с. 77] та інші науковці. У той же час саме методичним проблемам підготовки фахівців готельно-ресторанної справи наразі приділено уваги недостатньо.

Одним з ключових питань навчального процесу за будь-якою спеціальністю (і «Готельно-ресторанна справа» не є винятком) є вибір методів навчання. Зважаючи на бакалаврський рівень, основними методами, як правило, для викладання більшості

дисциплін робочими програмами передбачені (за ступенем усвідомлення сприйняття навчального матеріалу):

- серед пасивних – лекція, опитування, тестування, самостійної роботи;
- серед активних – бесіда, обговорення проблемних питань, аналіз конкретних ситуацій у процесі управління.

При цьому в освітньо-професійних програмах (особливо ОПП «Управління готельно-ресторанним бізнесом»), як правило, передбачена:

- інтегральна компетенція «Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу ...»;
- спеціальна компетенція «Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанныго бізнесу» й інші.

Зважаючи на ці обставини, вважаємо за необхідне передбачити робочими програмами (особливо для дисциплін професійної підготовки «Менеджмент», «Антикризовий менеджмент», «Управлінські рішення», «Економіка та фінанси підприємства») серед активних методів навчання ширше застосування ситуаційної методики (кейс-методу). Звісно, кейс-метод застосовується переважно для магістерських програм (особливо з менеджменту), але в адаптованому вигляді його використання буде ефективним для забезпечення досягнення передбачених різними ОПП за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» компетенцій. Також ширше використання методик підготовки менеджерів у навчальному процесі за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» є логічним кроком з огляду на вказане вище виділення науковцями ключової ролі управлінської складової для розвитку готельно-ресторанної справи.

Автором досліджувались проблеми впровадження ситуаційної методики в навчальний процес ще в ранній період розвитку бізнес-освіти в Україні [5]. Авторський досвід використання ситуаційної методики, в тому числі й для підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», свідчить про те, що вона дійсно є потужним і ефективним інструментом навчальної технології. Студенти працюють із кейсами з задоволенням, оскільки мають добру нагоду проявити поряд з набутими знаннями власний життєвий досвід, а також досвід, отриманий під час проходження практик. Оптимальний варіант опрацювання кейсу в аудиторії – це робота в малих групах. Елементи конкуренції спонукають студентів до активнішої роботи, елемент змагальності допомагає досягти кращих результатів.

Безумовно, ширше впровадження ситуаційної методики вимагатиме значних додаткових зусиль, пов'язаних, перш за все, зі створенням банків ситуаційних вправ із кожної дисципліни. Причому, це не обов'язково повинні бути ситуації, які склалися на певному підприємстві, це можуть бути ситуації, які могли б, наприклад, статися.

Вважаємо за необхідне використовувати такі ситуаційні вправи (залежно від змісту, форми, функціонального призначення):

- активні – ті, що вимагають прийняття управлінського чи економічного рішення;
- пасивні – ті, що описують уже прийняте управлінське чи економічне рішення, яке необхідно всебічно проаналізувати;
- універсальні – ті, що можна використовувати і як активні, і як пасивні;
- полі-дисциплінарні – ті, що можна використовувати для двох і більше дисциплін.

Маючи з кожної дисципліни набір кейсів різних типів, можна збалансувати навчальний процес таким чином, щоб ситуаційні вправи гармонійно доповнювали традиційні методи навчання (лекції з опитування, тестування, бесіди на практичних заняттях). Таке розширення застосування ситуаційної методики також надає нові

можливості творчого використання методів навчання, зокрема, створення нових композиційних методик на основі ситуаційної.

Отже, підсумовуючи вищенаведений допис, можна зробити наступні висновки:

1. Підготовка бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» є важливою складовою сучасної вищої освіти в Україні і вагомим вкладом у розвиток перспективної галузі економіки.

2. У структурі навчального процесу з підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ключову роль відіграють управлінські й економічні дисципліни, тобто дана спеціальність є де-факто прикладним менеджментом.

3. Використання ситуаційної методики суттєво підвищить ефективність навчального процесу і, відповідно, якість підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» в цілому.

4. Гармонійне поєднання традиційних методик і ситуаційної методики навчання формує перспективи інноваційного вдосконалення навчального процесу за рахунок створення композиційних методів поєднання теоретичної й практичної підготовки з дисциплін професійного циклу.

Література:

1. Постанова КМУ №266 від 29.04.2015 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення: 24.10.24)

2. Круковська О.В. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 1 (11). С. 11-15. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.2)

3. Балджи М.Д., Райчева Л.І. Управління господарською діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу при впровадженні інновацій. *Причорноморські економічні студії*. 2024. Випуск 85. С. 179-185. DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.85-31>

4. Чепурда Л.М., Герман І.В., Адаменко Є.С. Практика управління бізнес-процесами в туризмі та готельно-ресторанному господарстві в сучасних умовах. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3 (13). С. 76-85. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.12](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.12)

5. Конащук В. Українська бізнес-освіта: чи є межа для наслідування західного досвіду? Ситуаційна методика навчання. *Український досвід : збірник статей / упоряд. О. Сидоренко, В. Чуба*. Київ : Центр інновацій та розвитку, 2001. С. 13-18.