

1518.133
Б40

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ імені ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”

БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій Володимирович

УДК [378.011.3– 051: (338.488.2:640.43)]:(043.3)

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ
МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

Луганськ – 2014

Дисертацією є рукопис.

Роботу виконано в Державному закладі „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Міністерство освіти і науки України.

Науковий керівник – доктор педагогічних наук, доцент
Щука Галина Петрівна,
Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”,
завідувач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, доцент
Віндюк Андрій Валерійович,
Класичний приватний університет
(м. Запоріжжя), завідувач кафедри туризму та готельного господарства;

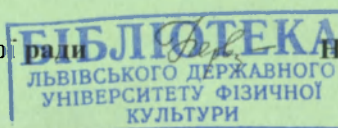
кандидат педагогічних наук, доцент
Ісаєнко Світлана Анатоліївна,
Державний економіко-технологічний університет транспорту (м. Київ), доцент кафедри іноземних мов.

Захист відбудеться 26 листопада 2014 року об 11.30 годині на виїзному засіданні спеціалізованої вченої ради Д 29.053.01 Державного закладу „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” у ДВНЗ „Донбаський державний педагогічний університет” за адресою: 84116, Донецька обл., м. Слов'янськ, вул. Генерала Батюка, 19, ауд. 201.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Державного закладу „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” за адресою: 92703, Луганська обл., м. Старобільськ, пл. Гоголя, 1.

Автореферат розіслано 24 жовтня 2014 р.

Учений секретар спеціалізованої вченої ради **Н. І. Черв'якова**



2575

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження. Високі темпи розвитку світового туризму на сучасному етапі спонукають розглядати індустрію гостинності не лише як сферу діяльності, що забезпечує ефективний економічний розвиток країни, а й як галузь, що створює імідж, підвищує рівень культури та посилює міжнародний авторитет держави. Сьогодні вітчизняна політика у сфері туризму, спрямована на розширення економічних, міжнародних і культурних зв'язків з країнами світу, актуалізує проблему її кадрового забезпечення, оскільки діяльність у сфері обслуговування ґрунтується, перш за все, на взаєминах людей, а успішність роботи її закладів значною мірою залежить від рівня професійної культури працівників, їхнього професіоналізму.

Діяльність фахівців підприємств ресторанного господарства має специфіку, оскільки знаходиться на перетині професій типу „людина – технологія” та „людина – людина” (Є. Климов). Тому їхня професійна підготовка потребує, поряд з оволодінням знаннями та вміннями в галузі технологій харчування та обслуговування, усвідомлення суспільної цінності професійної діяльності, набуття професійних якостей, що забезпечують розвиток ініціативності, комунікабельності, здатності працювати в команді та прагнення до постійного самовдосконалення й творчої самореалізації.

Разом з тим вітчизняна система професійної освіти фахівців зазначеного профілю зорієнтована переважно на підготовку технологів, що певною мірою негативно позначається на організації процесу обслуговування, викликає невдоволення клієнтів та роботодавців, зменшує конкурентоспроможність підприємства й загалом стримує розвиток галузі. Усе це актуалізує проблему формування в майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства професійної культури й вимагає вдосконалення процесу професійної підготовки шляхом визначення сутності та структури професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства та педагогічних умов її ефективного формування.

Аналіз наукових праць у контексті досліджуваної проблеми свідчить про наявність теоретичного підґрунтя для її розв'язання, зокрема розроблено: теоретико-методологічні засади професійної освіти фахівців (С. Батишев, В. Безрукова, І. Зязюн, С. Гончаренко, Н. Ничкало, О. Новиков та ін.), професійної культури як соціокультурного та педагогічного феномену (І. Ісаєв, Н. Кічук, Н. Крилова, Н. Кузьміна, І. Модель, С. Сисоєва та ін.), компетентнісного підходу щодо підготовки фахівців різних галузевих спрямувань (В. Байденко, Е. Зеєр, І. Зимня, О. Локшина, О. Овчарук, Ю. Татур та ін.); принципи, форми, методи та технології організації навчально-виховного процесу у вищих закладах освіти (А. Алексюк, С. Архангельський, І. Дичківська, О. Коржуєв, В. Попков, С. Савченко, С. Харченко, Д. Чернілевський та ін.); загальнонаукові засади професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства

(Л. Донська, І. Піпум, В. Усов, Р. Чернишова, Н. П'ятницька, Г. Хорошавіна, В. Зубков, І. Юрченко, В. Ященко та ін.).

На сучасному етапі серед праць, присвячених питанням формування професійної культури фахівців сфери обслуговування, необхідно вказати дисертаційні роботи І. Вологдіної, яка дослідила проблему формування у фахівців сфери обслуговування професійно-правової культури; І. Довженко, яка розглянула процес формування культури українськомовного спілкування в майбутній професійній діяльності; Г. Короткової – розкрила особливості формування професійної культури працівників сфери сервісу в умовах професійного ліцею; М. Лобур визначив особливості формування професійно значущих якостей майбутніх фахівців сфери харчування.

Теоретико-методичні засади розвитку професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства науковці розглядали аспектно, і при тому в межах професійної підготовки майбутніх фахівців з туризму або готельної індустрії. У зв'язку з цим відзначимо наукові студії Л. Кнодель, А. Віндюка, К. Федорченка, Г. Шуки, С. Ісаєнко, Н. Хмілярчук, Н. Хуснулліної, Г. Цехмістрової, Л. Чорної, Н. Яковлевої та ін.

Проте проблема формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства не була предметом спеціального дослідження.

Аналіз наукових розвідок та освітньої практики ВНЗ України засвідчив, що актуальність і доцільність розв'язання проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства зумовлена також необхідністю подолання *протиріч* між: зростаючими вимогами суспільства щодо якості професійної підготовки майбутніх фахівців указанного профілю, необхідністю формування в них професійної культури як визначальної умови ефективності професійної діяльності у сфері ресторанного обслуговування та недостатньою розробкою теоретичних засад зазначеного процесу, відсутністю в галузевих освітніх стандартах навчальних курсів, які б забезпечували формування професійної культури в студентів як майбутніх фахівців; використанням у навчально-виховному процесі вищих навчальних закладів застарілих методів і засобів фахової підготовки, що гальмують процес становлення фахівця, а також невизначеністю педагогічних умов, реалізація яких сприяла б підвищенню ефективності процесу формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Ураховуючи актуальність та недостатню теоретичну розробленість досліджуваної проблеми, її соціальну й практичну значущість, темою дисертаційної роботи обрано **„Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі”**.

Зв'язок теми дослідження з науковими програмами, планами, темами. Дисертацію виконано відповідно до теми науково-дослідної роботи кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” „Організація туристської діяльності та проблеми підготовки фахівців з туризму” (державний реєстраційний номер 0110U002690) у межах комплексної теми наукових досліджень університету „Освітні технології навчально-виховного процесу у сучасних закладах освіти” (державний реєстраційний номер 0110U000751). Тему затверджено на засіданні Вченої ради ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (протокол № 3 від 28.10.2011 р.) та узгоджено в Раді з координації наукових досліджень у галузі педагогіки та психології в Україні (протокол № 9 від 29.11.2011 р.).

Об'єкт дослідження – процес формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства.

Предмет дослідження – педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі.

Мета дослідження полягає в обґрунтуванні структурно-функціональної моделі формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства як теоретичної основи розробки педагогічних умов, що забезпечують ефективність цього процесу у вищих навчальних закладах, та їхній експериментальній перевірці.

Гіпотеза дослідження. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі як цілісного феномену зі специфічними ознаками, детермінованими особливостями професійної діяльності, буде ефективним, якщо під час професійної підготовки буде реалізовано педагогічні умови, спрямовані на: формування в студентів умотивованості до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства на основі прийняття ними цінностей фахової освіти на початковому етапі професійної підготовки; оволодіння майбутніми фахівцями моральними цінностями, нормами професійної поведінки шляхом спрямування змісту фахової підготовки на розвиток професійно важливих якостей; набуття вмінь та навичок культуротворчої професійної діяльності на основі використання в освітньому процесі ВНЗ практико-зорієнтованих, зокрема активних, методів навчання.

Відповідно до мети, предмета й гіпотези визначено такі **завдання дослідження:**

1. На підставі аналізу наукової літератури визначити ступінь дослідженості проблеми формування професійної культури фахівців ресторанного господарства в системі вищої освіти.

2. Розкрити сутність та структуру професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства.

3. Діагностувати рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства на основі розроблених критеріїв та показників.

4. Обґрунтувати структурно-функціональну модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі.

5. Розробити та експериментально перевірити педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ.

Теоретико-методологічні засади дослідження становлять ідеї філософії культури (О. Арнольдов, Д. Бекхерст, В. Біблер, П. Гуревич, М. Каган) та освіти (В. Андрущенко, І. Зязюн, В. Краєвський, В. Кремень, В. Курило); наукові положення культурологічного (Є. Бондаревська, Г. Гайсіна, В. Крайник, Н. Крилова, Ю. Жданов, В. Розін, О. Ханова); акмеологічного (В. Андрущенко, Б. Ананьєв, О. Бодап'юв, А. Деркач, Н. Кузьміна), особистісно зорієнтованого (Г. Балл, І. Бех, Є. Бондаревська, С. Подмазін, М. Чобітько); особистісно-діяльнісного (А. Брушлинський, Л. Виготський, В. Давидов, В. Зінченко, Г. Костюк, О. Леонт'єв); компетентнісного (В. Байденко, Е. Зеєр, А. Маркова, А. Хуторської) підходів; теоретичні засади професійної діяльності (Н. Кузьміна, Л. Мітіна, В. Сластьонін, Б. Федоришин) та формування професійної культури фахівця (С. Арутюнов, Ю. Бромлей, І. Зарецька, Л. Коган, Ф. Щербак); теорія та практика професійної підготовки фахівців у системі вищої освіти (А. Алексюк, Г. Васянович, С. Вітвицька, О. Дем'янчук, О. Дубасенюк, М. Левківський, С. Сисоєва); наукові положення підготовки фахівців сфери обслуговування (А. Віндюк, Г. Щука, В. Федорченко).

Для вирішення поставлених завдань і перевірки гіпотези використано **комплекс методів дослідження**: *теоретичні* – аналіз філософської, психологічної, культурологічної, психологічної та педагогічної літератури для визначення ступеня розробленості проблеми, її поняттєво-категоріального апарату, розкриття сутності та структури досліджуваного феномену; систематизація та узагальнення наукових положень з метою розробки й обґрунтування педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства; моделювання для створення структурно-функціональної моделі її формування в навчально-виховному процесі ВНЗ; контент-аналіз нормативно-правових документів і робочих планів для з'ясування змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі й визначення шляхів її вдосконалення; *емпіричні* – спостереження, анкетування, тестування, експертна оцінка для виявлення новоутворень у структурі професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства та рівнів її сформованості; педагогічний експеримент з метою перевірки

сформульованої гіпотези; *методи математичної статистики* для визначення статистичної значущості отриманих під час експерименту результатів.

Експериментальна база дослідження. Дослідно-експериментальну роботу виконано на базі Державного закладу „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького, Вищого навчального закладу УКООПСІЛКИ „Полтавський університет економіки і торгівлі”, Харківського державного університету харчування та торгівлі впродовж 2010 – 2013 рр. Усього дослідженням охоплено 487 осіб, з них: 454 студенти, 19 викладачів, 14 представників закладів ресторанного господарства.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що: *вперше* теоретично обґрунтовано педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі (формування в студентів вмотивованості до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства на основі прийняття ними цінностей фахової освіти на початковому етапі професійної підготовки; оволодіння майбутніми фахівцями моральними цінностями, нормами професійної поведінки шляхом спрямування змісту фахової підготовки на розвиток професійно важливих якостей; набуття вмій та навичок культуротворчої професійної діяльності на основі використання в освітньому процесі ВНЗ практико-орієнтованих, зокрема активних, методів навчання); визначено сутність і структурні компоненти професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, обґрунтовано їхню єдність та розкрито змістове наповнення кожного з них; розроблено структурно-функціональну модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ; *удосконалено* форми, методи й засоби процесу фахової підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі; *подальшого розвитку набули* наукові уявлення про професійну підготовку фахівців сфери обслуговування та ресторанного господарства зокрема; зміст професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства; критерії та рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства зі встановленням кількісних показників щодо оцінювання ефективності досліджуваного процесу при впровадженні відповідних педагогічних умов.

Практичне значення результатів дослідження полягає в їх достатній готовності до впровадження в процес професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства у ВНЗ: оновлено зміст та навчально-методичне забезпечення фахових дисциплін „Організація ресторанного господарства”, „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”, „Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві”, „Проектування закладів готельно-ресторанного

господарства”, „Менеджмент готельно-ресторанних закладів”; розроблено НМК спецкурсу „Культура готельно-ресторанної справи” та дисциплін за вибором „Етнічні кухні” та „Барна справа” і включено їх до навчальних планів підготовки студентів спеціальності 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”, комплекс тренінгів до дисципліни „Міжкультурна комунікація” та „Управління якістю ресторанних послуг”, методичні рекомендації до виконання курсових проектів з дисципліни „Організація ресторанного господарства”, методичне забезпечення до технологічної (виробничої) практики для студентів – майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи; створено банк практико-орієнтованих завдань до дисципліни „Організація ресторанного господарства”; опубліковано за участю автора навчальний посібник „Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства”; дібрано та адаптовано діагностичний інструментарій вивчення рівнів сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства.

Результати дослідження можуть бути використані в професійній підготовці майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ; в освітньому процесі навчальних закладів різного рівня акредитації, що здійснюють підготовку фахівців галузі знань 1401 „Сфера обслуговування”; у процесі навчально-виховної діяльності викладачів та майстрів виробничого навчання професійно-технічних навчальних закладів, системі підвищення кваліфікації педагогічних працівників закладів професійно-технічної освіти, вищих навчальних закладів I – II рівнів акредитації; у самоосвітній діяльності фахівців ресторанного господарства.

Результати дослідження **впроваджено** в практику роботи викладачів кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (довідка про впровадження № 1/101 від 15.01.2014 р.); кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького (довідка про впровадження № 452/03 від 14.11.2013 р.), кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу УКООПСІЛКІ Полтавського університету економіки і торгівлі (довідка про впровадження № 45-12/02 від 14.01.2014 р.), кафедри туризму та готельного господарства Інституту здоров'я, спорту і туризму Запорізького класичного приватного університету (довідка про впровадження № 2д від 24.01.2014 р.), кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі (довідка про впровадження № 928 від 20.12.2013 р.).

Особистий внесок автора в роботах, опублікованих у співавторстві, полягає в розкритті організації та особливостей проектування професійно-виробничої діяльності закладів ресторанного та готельного господарства.

Апробація результатів дослідження. Основні результати й висновки дослідження обговорювались та здобули позитивну оцінку на засіданнях кафедри педагогіки, кафедри туризму, готельної і ресторанної справи; кафедри харчових технологій ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, а також на науково-практичних конференціях різного рівня: *міжнародних* – „Глобальні процеси: економічний та соціальний виміри” (Сімферополь, 2011), „Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку” (Луганськ, 2013), *всукраїнських* – „Соціально-економічний розвиток регіону в умовах міжнародної інтеграції: перспективи та пріоритети” (Луганськ, 2011), „Актуальні проблеми харчової промисловості та ресторанного господарства. Сучасні питання підготовки кадрів” (Луганськ, 2012), „Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні: регіональні аспекти” (Умань, 2013) та *всеросійській* – „Инновационные ресурсы и национальная безопасность в эпоху глобальных трансформаций. Пятнадцатые Вавиловские чтения” (Йошкар-Ола, 2011).

Публікації. Основні результати дослідження відображено в 17 публікаціях (з них 16 – одноосібні), зокрема – 6 у наукових фахових виданнях; три публікації в міжнародних виданнях; три навчально-методичні видання.

Структура дисертації. Дисертація складається зі вступу, двох розділів, висновку, списку використаних джерел (247 найменувань, з них 11 іноземними мовами), 12 додатків на 36 сторінках. Робота містить 5 рисунків та 15 таблиць. Загальний обсяг роботи – 257 сторінок.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обґрунтовано актуальність обраної теми, визначено об'єкт, предмет, мету та завдання, сформульовано гіпотезу дисертаційної роботи; визначено теоретико-методологічні засади та методи дослідження; висвітлено наукову новизну й практичне значення; подано відомості про апробацію та впровадження результатів дисертації.

У першому розділі – „**Теоретико-методичні засади формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства**” – розкрито ступінь розробленості досліджуваної проблеми та її понятійно-категоріальний апарат; схарактеризовано сутність, структуру та особливості професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства; подано результати діагностування сформованості професійної культури студентів спеціальності „Готельно-ресторанна справа”.

Аналіз наукового доробку з досліджуваної теми засвідчив, що проблема формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства до сьогодні розроблена недостатньо й сповнена суперечностей. Так, за радянських часів питання підготовки фахівців для сфери обслуговування активно розробляли Л. Донська, І. Піпум, Б. Ройзман, В. Усов, Г. Хорошавіна, Р. Чернишова, В. Ященко та ін. Однак до кола наукових інтересів дослідників

входили лише питання професійної орієнтації старшокласників на професії сфери обслуговування й професійної підготовки кваліфікованих працівників.

Тривалий час підготовка фахівців ресторанного господарства як окремого профілю не здійснювалася, а відбувалася в межах підготовки фахівців сфери туризму або технології харчової промисловості та організації системи харчування. При цьому фактично не враховувалася специфіка професійної діяльності працівників цієї галузі, яка полягає в тому, що фахівці повинні оволодівати не лише технологією обслуговування, а й набути таких професійних якостей, як уміння спілкуватися з людьми незалежно від їхнього віку, статі, національної та релігійної приналежності, соціального статусу; оволодіти здатністю творчо підходити до організації власної діяльності, продуктивно мислити, постійно вдосконалюватись у професії.

Міждисциплінарний підхід до проблеми дослідження засвідчив багатоаспектність її понятійного поля й зумовив необхідність аналізу таких ключових понять, як „культура” й „професійна культура” у філософському, культурологічному, соціологічному, психолого-педагогічному вимірі.

Так, у філософському контексті культура трактується як специфічний спосіб організації та розвитку людської життєдіяльності, який представлений у матеріальних і духовних продуктах, системі соціальних норм, духовних цінностях і виявляється в ставленні людини до навколишнього світу.

Феномен професійної культури розглянуто в роботах Д. Бекхерста, Н. Злобіна, М. Кагана, Л. Круглова, В. Лапова, В. Леонтьєва та ін., які вказують на взаємозалежність між культурою та високим рівнем досягнень людства у виробничій, суспільній і розумовій діяльності.

За результатами аналізу наукової літератури з'ясовано, що культура розглядається як сукупність усіх духовно-моральних і матеріальних цінностей, накопичених людством. Ядро культури утворюють загальнолюдські цінності в поєднанні з національними традиціями. Відомі науковці О. Запесоцький, П. Гуревич, О. Арнольдов та ін. визначають культуру як процес розвитку сутнісних сил людини, її становлення як творчої особистості.

Дослідженню феномену професійної культури присвячені праці Ю. Давидова, Н. Злобіна, Л. Круглова, В. Леонтьєва, Д. Лихачова, Е. Маркаряна та ін., у яких науковці визначають її як якісну характеристику професійної діяльності, що полягає в оволодінні суб'єктом сучасним змістом і засобами розв'язання професійних завдань, продуктивними способами її здійснення.

Значний науковий доробок щодо визначення сутності та структури професійної культури фахівця репрезентовано в студіях С. Арутюнова, Ю. Бромля, І. Зарецької, І. Ісаєва, Є. Клементьєва, Є. Климова, В. Козлачкова, В. Комбарова, Г. Кочетова, Н. Крилової, І. Моделя, В. Подмаркова, В. Праворотова та ін. Дослідники розглядають професійну культуру як проєкцію загальної культури, що виявляється як сукупність професійних якостей і специфіка діяльності. Сучасне бачення підходів до формування професійної культури фахівця відображено в роботах О. Артамонова, О. Грибкової,

В. Гриньової, С. Ісаєнко, Н. Качуровської, О. Коржуєвої та ін.

Аналіз наукових підходів до виявлення сутності професійної культури дозволив дійти висновку, що це особистісне утворення, яке відображає ступінь оволодіння людиною спеціальними теоретичними знаннями й практичними вміннями виконання визначеного виду діяльності, що здійснюється нею на основі сформованої системи певних ціннісних та духовно-моральних орієнтирів.

З урахуванням сутності феномену „професійна культура фахівця”, її якісних характеристик, що залежать від виду професійної діяльності, специфіки діяльності закладів ресторанного господарства, змісту діяльності управлінського складу підприємств ресторанної індустрії, професійно важливих якостей фахівців сфери ресторанного господарства, сфер виявлення їхньої професійної культури, вимог сучасного ринку праці, *професійну культуру фахівця сфери ресторанного господарства* ми розуміємо як різновид загальної культури, особистісне утворення, яке відображає ступінь оволодіння фахівцем теоретичних знань і практичних умінь, рівень сформованості професійно важливих якостей, що забезпечує високу ефективність діяльності підприємств ресторанної індустрії.

До функцій професійної культури фахівців ресторанного господарства віднесено – світоглядну, пізнавальну, виховну, прогностичну, діагностичну, комунікативну та регулятивну.

З’ясовано, що проблему формування професійної культури майбутніх фахівців учені розглядали в різних аспектах, як-от: реалізація особистісно зорієнтованого підходу, міжпредметних зв’язків та принципів гуманізації до вибору програми навчання; розвиток аксіологічного та соціально-морального компонентів професійної культури; формування ціннісного ставлення студентів та вмотивованості до навчально-пізнавальної діяльності; запровадження положень теорії проблемного та ігрового навчання; приведення змісту практико зорієнтованих дисциплін згідно із сучасними вимогами компетентнісного підходу; застосування в педагогічному процесі форм і методів активного навчання; забезпечення моніторингу рівня сформованості професійної культури студентів.

Організація та змістовне наповнення процесу формування професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства потребувало з’ясування її сутності та структури, яка визначається як динамічне новоутворення і становить єдність *мотиваційно-ціннісного, діяльнісного та когнітивного компонентів*. Указані компоненти утворюють цілісну складну систему, кожен з яких має власну внутрішню організацію, визначає її сутнісні характеристики, впливає на взаємозв’язок між ними, детермінує рівень розвитку й усталеність професійної культури особистості загалом.

Мотиваційно-ціннісний компонент характеризується сукупністю цінностей особистості, які дозволяють їй здійснювати професійну діяльність на морально-етичному підґрунті та мотивують на реалізацію своїх здібностей в обраній професії, що усвідомлюється в особистісному та соціальному плані як цінність.

Діяльнісний компонент виявляється як комбінація певних дій особистості, що здійснюються на основі набутих теоретичних знань і забезпечують формування в майбутніх фахівців здатності розв'язувати завдання та виконувати обов'язки у сфері професійної діяльності фахівця ресторанного господарства та сприяють подальшому його самовдосконаленню. *Когнітивний* компонент – це сукупність знань, які становлять теоретичне підґрунтя професійної діяльності у сфері ресторанного господарства, слугують основою для формування професійних умінь та забезпечують мотивацію до реалізації в обраній професійній сфері.

У контексті дослідження цей компонент розглядається в площині освітньо-професійних програм підготовки фахівців і забезпечується, насамперед, професійно зорієнтованими дисциплінами.

Розв'язанню дослідницького завдання щодо встановлення сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства передувала розробка *критеріїв* та *показників*, що віддзеркалюють розвиток мотиваційно-ціннісного, діяльнісного та когнітивного компонентів їхньої професійної культури. Так, критеріями сформованості мотиваційно-ціннісного компонента визначено професійну спрямованість та професійну ідентичність; когнітивного – загальнокультурні й фахові знання; критеріями діяльнісного компонента є вміння й навички науково-дослідної, виробничої та сервісної діяльності. З урахуванням розроблених критеріїв та відповідних показників визначено такі *рівні* сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства: репродуктивний, частково-ініціативний, творчий.

За даними констатувального етапу експерименту встановлено, що значна частина студентів КГ та ЕГ продемонструвала репродуктивний рівень сформованості фактично всіх компонентів професійної культури. Результати опитування й тестування студентів, спостережень та анкетування викладачів ВНЗ, аналіз експертної оцінки фахівців закладів ресторанного господарства засвідчили, що студенти, загалом усвідомлюючи значущість професійної культури для ефективного розв'язання професійно-виробничих завдань, були недостатньо вмотивовані на початковому етапі навчання до оволодіння професійно-особистісними якостями, які забезпечують ефективну підготовку до професійної діяльності, що вирізняється високою культурою праці. Установлено, що студентам бракувало загальнокультурних знань, система ціннісних орієнтацій була нестійкою, творча активність мала спонтанний та епізодичний характер.

У другому розділі – **„Обґрунтування та експериментальна перевірка педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі”** – обґрунтовано структурно-функціональну модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ; розроблено педагогічні умови, що забезпечують ефективність цього процесу, представлено перебіг і результати їхньої дослідно-експериментальної перевірки.

Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства є складним, багатограним процесом, ефективність якого залежить від низки об'єктивних і суб'єктивних чинників, зокрема педагогічних умов, визначення та розробка яких вимагає створення структурно-функціональної моделі, що слугує інструментом отримання нових знань, засобом інтерпретації наукових теорій та усвідомлення явищ педагогічної дійсності з метою їхнього впорядкування, з'ясування взаємозумовленості й забезпечення взаємозв'язку (В. Штофф).

Запропонована нами *структурно-функціональна модель* процесу формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ віддзеркалює вплив соціокультурних чинників на формування культури професійної діяльності майбутніх фахівців, характеризується цілісністю досліджуваного процесу, адекватністю змісту, форм, методів та технологій визначеній меті, розкриває його етапність і результат.

Створення моделі здійснено з урахуванням принципів цілісності, системності, культуровідповідності, професійної спрямованості, міжпредметної інтеграції, креативності, особистісної зорієнтованості, самореалізації, самоактуалізації, відкритості та динамічності а також наукових положень теорії професійної діяльності (В. Шадриков) та формування професійної культури фахівця (С. Арутюнов, Ю. Бромлей, І. Зарецька, Л. Коган, Ф. Щербак); концептуальних ідей щодо підготовки фахівців сфери обслуговування (А. Віндюк, Г. Щука, В. Федорченко та ін.).

Структурно-функціональна модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства репрезентує сукупність взаємопов'язаних *блоків*, як-от: *цільового*, мета та завдання якого впливають на визначення методологічних підходів, принципів і функцій процесу формування професійної культури та утворюють основу *концептуального* блоку. Останнє забезпечує підґрунтя для визначення складників *змістовно-діяльнісного* блоку та подальшої розробки критеріїв, показників і рівнів сформованості професійної культури *критеріально-результативного* блоку.

Розроблена модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, а також урахування фундаментальних ідей системного підходу (Ю. Бабанський, М. Боритко, В. Кузьмін, С. Поляков та ін.), результатів аналізу ОПП та ОКХ підготовки студентів спеціальності „Готельна і ресторанна справа”, вивчення освітньої практики формування професійної культури в студентів зазначеного фаху у ВНЗ, а також власний досвід роботи в ресторанній індустрії стали підґрунтям для визначення *педагогічних умов*: формування в студентів умовиваності до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства на основі прийняття ними цінностей фахової освіти на початковому етапі професійної підготовки; оволодіння майбутніми фахівцями моральними цінностями, нормами професійної поведінки шляхом спрямування змісту фахової підготовки на розвиток професійно

важливих якостей; набуття вмінь та навичок культуротворчої професійної діяльності на основі використання в освітньому процесі ВНЗ практико зорієнтованих, зокрема активних, методів навчання.

Сутність *першої умови* полягає в забезпеченні вмотивованості студентів до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства. З'ясовано, що мотивація стосовно оволодіння професійною культурою є динамічною та полівалентною. Домінантними на різних етапах професійної підготовки є професійні та пізнавальні мотиви, оскільки саме вони забезпечують реалізацію потреб молоді в професійному самовизначенні та самореалізації в професії. Серед мотивів провідною є також група мотивів, що пов'язані з соціально-професійною мобільністю, яка характеризується прагненням студентів творчо займатися професійною діяльністю, бажанням здійснювати модернізацію ресторанних закладів тощо.

Реалізація зазначеної педагогічної умови відбувалася за рахунок оновлення змістовного та навчально-методичного забезпечення дисципліни „Вступ до фаху”, що сприяло усвідомленню студентами-першокурсниками змісту професійної культури та формуванню мотивів щодо її набуття вже на початковому етапі професійної підготовки. Уведення спеціально розробленого нами елективного курсу „Культура готельно-ресторанної справи” розширювало й поглиблювало знання студентів про сутність та особливості професійної культури майбутнього фахівця сфери ресторанного господарства, що дозволяло студентам задовольнити різноманітні пізнавальні та професійні інтереси, оволодіти знаннями й навичками в різних площинах професійної діяльності, визначити власні професійні вподобання.

Потреба в розвитку професійно важливих якостей як основи якісного обслуговування та покращення роботи ресторанних закладів зумовила необхідність з'ясування питання про духовно-моральні цінності, норми й правила професійної поведінки, які мають значення в життєвій та професійній перспективі.

Указане вплинуло на визначення *другої педагогічної умови* – оволодіння майбутніми фахівцями моральними цінностями, нормами професійної поведінки шляхом спрямування змісту фахової підготовки на розвиток професійно важливих якостей. Упровадження в процес підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства цієї педагогічної умови дозволяє наповнити ціннісними смислами процес формування професійної культури як цілісного феномену та її окремих компонентів.

Доведено, що значні можливості щодо одночасного формування в студентів духовно-моральних цінностей, норм і правил професійної поведінки шляхом розвитку професійно важливих якостей має така дисципліна, як „Міжкультурна комунікація”. Значний культурно-освітній контекст несуть у собі також дисципліни мовленнєвої підготовки.

Крім того, розроблена нами низка тем для оновлення змісту фахових дисциплін „Організація ресторанного господарства”, „Етнічні кухні”,

„Управління якістю ресторанних послуг” та ін. сприяла розвитку в студентів професійно важливих якостей, набуттю необхідних навичок професійної поведінки, що позитивно вплинуло на формування духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки.

Подальша логіка розробки та впровадження педагогічних умов ґрунтувалася на положенні, що отримані теоретичні знання потребують своєї актуалізації в процесі навчальної, квазіпрофесійної та навчально-практичної діяльності, що й зумовило визначення *третьої педагогічної умови* – набуття вмінь та навичок культуротворчої професійної діяльності на основі використання в освітньому процесі ВНЗ практико зорієнтованих, зокрема активних, методів навчання. З цією метою на заняттях з дисциплін культурологічного циклу та фахових дисциплін використано такі активні методи навчання, як дискусії, евристичні бесіди, рольові та ділові ігри, тренінги, метод проектів, аналіз реальних виробничих ситуацій, колективне розв’язання професійно зорієнтованих творчих завдань та ін.

Застосування цих методів досягалося, по-перше, шляхом включення в навчальні плани підготовки студентів спеціальності „Готельна і ресторанна справа” вибіркового дисциплін „Етнічні кухні” та „Барна справа”, зміст яких органічно поєднує практико зорієнтований та культурологічний зміст підготовки фахівців сфери ресторанного господарства. По-друге, це оновлення змісту фахових дисциплін „Організація ресторанного господарства”, „Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві”, „Проектування закладів готельно-ресторанного господарства”, „Менеджмент готельно-ресторанних закладів” за рахунок уведення тем, які сприяють творчому розвитку майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства та формуванню в них навичок рефлексії.

Використання активних методів навчання поширювалося на процес позааудиторної та науково-дослідної роботи, яка передбачала самостійну розробку студентами проектів „Я офіціант”, „Адміністратор на зміні”, „Таємний покупець”, „Відповідність стандарту”.

Реалізація третьої педагогічної умови забезпечувалася також посиленням практичної спрямованості підготовки фахівців сфери ресторанного господарства за рахунок практики та стажувань з метою набуття досвіду діяльності та навичок творчого вирішення виробничих завдань, що сприяло усвідомленню студентами сутності професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства та оволодіння відповідними вміннями й навичками.

На завершальному етапі дослідно-експериментальної роботи за допомогою комплексу вимірвальних процедур визначено рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ. Результати представлено в таблиці 1.

Таблиця 1

**Динаміка сформованості професійної культури майбутніх фахівців
сфери ресторанного господарства (%)**

Рівень сформованості	Контрольна група		Експериментальна група	
	Конст. етап	Формув. етап	Конст. етап	Формув. етап
Репродуктивний	30,64	24,48	33,87	18,13
Частково-ініціативний	46,77	46,14	45,46	36,79
Творчий	22,59	29,38	20,67	45,08

Розрахунок узагальнювального показника сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства підтвердив ефективність цього процесу за результатами експериментальної роботи. Відбулися суттєві позитивні зміни рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства в експериментальній групі, де нами були реалізовані розроблені педагогічні умови. Використання критерію Пірсона χ^2 дозволило встановити статистичну значущість результатів експериментальної роботи.

Результати дослідження дозволили дійти таких **висновків**:

У дисертації наведено теоретичне узагальнення та практичне розв'язання наукової проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ, що полягає в розробці педагогічних умов, які забезпечують ефективність цього процесу у вишах, та їхній експериментальній перевірці.

1. Аналіз науково-педагогічної літератури дає підстави стверджувати, що проблема формування професійної культури особистості, зокрема фахівців сфери ресторанного господарства, знаходиться в міждисциплінарному контексті наукового знання – філософського, культурологічного, соціологічного, психолого-педагогічного, а її розв'язання потребує врахування теоретико-методологічних засад професійної освіти, наукових положень компетентнісного, особистісно зорієнтованого, культурологічного підходів.

Професійна культура фахівця розглядається як інтегративна характеристика спеціаліста – представника певної професійної спільноти – і включає сукупність професійно значущих якостей, фахових знань, умінь та навичок, норм поведінки, мовлення, імідж тощо. В основі професійної культури особистості лежить загальна культура, яка є складною категорією, відбиває історичний процес творчої життєдіяльності людини в різноманітних сферах та галузях буття, свідомості й діяльності, систему ціннісних і духовно-моральних орієнтирів. До властивостей професійної культури віднесено інтегративність, соціальність, особистісний характер, динамічність та дієвість.

2. На підставі аналізу сутності, функцій і завдань професійної діяльності фахівців підприємств ресторанної індустрії, особливостей виявлення їхньої професійної культури, з урахуванням зростання ролі цієї галузі в економіці та соціокультурному житті суспільства, вимог ринку праці професійну культуру фахівця сфери ресторанного господарства визначено як різновид загальної культури, особистісне утворення, яке відображає ступінь оволодіння фахівцем теоретичних знань і практичних умінь, рівень сформованості професійно важливих якостей, що забезпечує високу ефективність діяльності підприємств ресторанної індустрії. Професійна культура фахівців сфери ресторанного господарства має складну структуру взаємопов'язаних компонентів: мотиваційно-ціннісного, діяльнісного та когнітивного. До функцій професійної культури фахівців ресторанного господарства віднесено – світоглядну, пізнавальну, виховну, комунікативну та регулятивну.

3. У дисертаційній роботі розроблено критерії й показники сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, що віддзеркалюють розвиток мотиваційно-ціннісного, діяльнісного та когнітивного компонентів професійної культури. Критеріями сформованості мотиваційно-ціннісного компонента визначено професійну спрямованість та професійну ідентичність; когнітивного – загальнокультурні й фахові знання; критеріями діяльнісного компонента є вміння й навички науково-дослідної, виробничої та сервісної діяльності. Відповідно до критеріїв та показників визначено рівні (репродуктивний, частково-ініціативний, творчий).

За результатами констатувального етапу педагогічного експерименту встановлено переважно репродуктивний рівень сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, що зумовлено недостатньою вмотивованістю студентів на початковому етапі навчання щодо оволодіння професійно-особистісними якостями, які забезпечують розвиток професійної культури, браком загальнокультурних знань, нестійкою системою ціннісних орієнтацій, низьким рівнем творчої активності.

4. Згідно з визначеними теоретико-методологічними засадами дослідження розроблено структурно-функціональну модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, що репрезентує сукупність взаємопов'язаних блоків: цільового, концептуального змістовно-діяльнісного, критеріально-результативного. Провідним елементом розробленої моделі є змістовно-діяльнісний блок, який передбачає вдосконалення самого процесу професійної підготовки, визначає найбільш доцільні форми, методи й засоби формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства.

5. Доведено, що ефективність процесу формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства зумовлена педагогічними умовами, теоретичним підґрунтям визначення яких є структурно-функціональна модель її формування, результати вивчення практичного досвіду формування професійної культури та констатувального експерименту: формування в

студентів вмотивованості до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства на основі прийняття ними цінностей фахової освіти на початковому етапі професійної підготовки; оволодіння майбутніми фахівцями моральними цінностями, нормами професійної поведінки шляхом спрямування змісту фахової підготовки на розвиток професійно важливих якостей; набуття вмій та навичок культуротворчої професійної діяльності на основі використання в освітньому процесі ВНЗ практико-зорієнтованих, зокрема активних, методів навчання. Результати експериментального дослідження засвідчили позитивну динаміку показників сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства.

6. Реалізація визначених педагогічних умов здійснювалася в навчально-виховному процесі підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства шляхом оновлення змістовного та навчально-методичного забезпечення дисципліни „Вступ до фаху”, введення спеціально розробленого елективного курсу „Культура готельно-ресторанної справи”.

Значну ефективність при формуванні професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства мали розроблені та дібрані практико-зорієнтовані, ситуативні та проектні завдання різної складності, які дозволили студентам набути навичок творчого виконання професійних завдань, комунікативної взаємодії та організаційно-управлінської діяльності.

Розроблено та впроваджено методичні матеріали до курсового проектування в межах дисципліни „Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства”, методичний супровід виробничої практики, активні методи: рольові ігри, тренінги та ін.

Виконане дослідження не претендує на остаточне розв’язання аналізованої проблеми. Перспективними напрямками вважаємо розробку теоретичних та методичних засад формування професійної культури майбутніх фахівців сфери готельного господарства з урахуванням особливостей ресторанних закладів при готельних комплексах, розвиток професійної культури майбутніх фахівців сфери готельного господарства в умовах неперервної та дистанційної освіти.

Основні положення дисертації висвітлено в таких роботах автора:

1. **Безрученков Ю. В.** Проблема наступності у професійній підготовці фахівців напрямку „Готельно-ресторанна справа” / Ю. В. Безрученков // Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка : Педагогічні науки. – 2011. – № 14(225). – С. 17 – 24.

2. **Безрученков Ю. В.** Дослідження феномену культури з позиції діяльнісного підходу / Ю. В. Безрученков // Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка : Педагогічні науки. – 2012. – № 4(239). – Ч. 1. – С. 60 – 67.

3. **Безрученков Ю. В.** Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема / Ю. В. Безрученков // Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журн. – 2013. – № 2. – С. 28 – 36.

4. **Безрученков Ю. В.** Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства / Ю. В. Безрученков // Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка : Педагогічні науки. – 2013. – № 18(277). – С. 10 – 19.

5. **Безрученков Ю. В.** Критерії, показники та рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства / Ю. В. Безрученков // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітніх школах : зб. наук. пр. / редкол. : Т. І. Сущенко та ін. – Запоріжжя, 2013. – Вип. 28(81). – С. 70 – 76.

6. **Безрученков Ю. В.** Реалізація педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вишого навчального закладу [Електронний ресурс] / Ю. В. Безрученков // Теорія та методика управління освітою : наук. фах. вид. – 2013. – № 2. – Режим доступу до ст. : <http://tme.uomo.edu.ua/docs/12/4.pdf>

7. **Bezruchenkov I. V.** Professional culture in the sphere of restaurant industry: the content and components / I. V. Bezruchenkov // Nauka i studia : scientific journal (Poland). – Przemysl : Publishing House „Nauka i studia”, 2013. – NR 27 (95). – P. 71 – 79.

8. **Безрученков Ю. В.** Теоретические основы моделирования процесса формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства в высшем учебном заведении / Ю. В. Безрученков // Оралдың ғылым жаршысы (Уральский научный вестник республика Казахстан). Сер. : Педагогические науки : науч.-теор. и прак. журн. – 2013. – № 22(70). – С. 16 – 26.

9. **Безрученков Ю. В.** Тенденції розвитку міжнародного туризму в умовах глобалізації / Ю. В. Безрученков // Соціально-економічний розвиток регіону в умовах міжнародної інтеграції: перспективи та пріоритети. – Луганськ : СНУ ім. В. Даля, 2011. – С. 234 – 238.

10. **Безрученков Ю. В.** Сучасні тенденції формування професійної культури фахівця у сфері гостинності / Ю. В. Безрученков // Актуальні проблеми харчової промисловості та ресторанного господарства. Сучасні питання підготовки кадрів : матеріали I Всеукр. наук.-прак. конф. (Луганськ, 12 – 13 квіт. 2012 р.). – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2012. – С. 213 – 217.

11. **Безрученков Ю. В.** Підходи до визначення критеріїв сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства / Ю. В. Безрученков // Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку : матеріали VIII Міжнар. наук.-прак. конф. (Луганськ, 19 – 20 верес. 2013 р.). – Вип. 8. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013. – С. 23 – 28.

12. **Безрученков Ю. В.** Культура как основа готовности студентов к профессиональной деятельности / Ю. В. Безрученков // Инновационные ресурсы и национальная безопасность в эпоху глобальных трансформаций. Пятнадцатые

Вавиловские чтения : Всерос. междисц. науч. конф. (Йошкар-Ола, 8 – 9 дек. 2011). – Ч. I. – Йошкар-Ола, 2011. – С. 207 – 208.

13. **Безрученков Ю. В.** Культура як основа професійної діяльності / Ю. В. Безрученков // Глобальні процеси: економічний та соціальний виміри : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Сімферополь, 9 – 10 груд. 2011 р.). – Сімферополь : Кримський ін-т бізнесу УЕУ, 2011. – С. 77 – 79.

14. **Безрученков Ю. В.** Професійна культура фахівця ресторанного господарства як складова якості туристичної послуги / Ю. В. Безрученков // Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні: регіональні аспекти : зб. тез за матеріалами Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. / редкол. А. Л. Бержанір та ін. – Умань : Вид.-полігр. центр „Візаві”, 2013. – С. 107 – 109.

15. **Безрученков Ю. В.** Методичні вказівки до виконання курсових проектів з дисципліни „Організація ресторанного господарства” : для студ. III курсу спец. 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” : метод. вказ. / Ю. В. Безрученков. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2011. – 84 с.

16. **Безрученков Ю. В.** Програма технологічної (виробничої) практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” денної та заочної форми навчання : метод. вказ. – Луганськ : ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2012. – 39 с.

17. **Безрученков Ю. В.** Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова; за ред. проф. В. С. Курила. – Луганськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка”, 2013. – С. 56 – 255.

Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі. – На правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”. – Луганськ, 2014.

Дисертаційну роботу присвячено розв’язанню актуальної проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у ВНЗ. З’ясовано ступінь розробленості проблеми дослідження в міждисциплінарному контексті з урахуванням сутнісних ознак феномену „культура”, понять „професійна культура” та „професійна культура фахівців ресторанного господарства”; розкрито сутність, структуру та особливості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства; критерії та показники рівнів її сформованості.

Теоретично обґрунтовано, змістовно розроблено структурно-функціональну модель формування професійної культури майбутніх фахівців

сфери ресторанного господарства та експериментально перевірено педагогічні умови, що забезпечують ефективність цього процесу.

Ключові слова: професійна підготовка фахівців сфери ресторанного господарства, культура, професійна культура, професійна культура фахівців сфери ресторанного господарства, структурно-функціональна модель формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства в освітньому процесі вишу, педагогічні умови.

Безрученков Ю. В. Формирование профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства в высшем учебном заведении. – На правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. Государственное учреждение „Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко”. – Луганск, 2014.

Диссертационная работа посвящена исследованию проблемы формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства в процессе их профессиональной подготовки в вузе.

На основе анализа научной литературы о сущности, функциях и целях профессиональной деятельности специалистов предприятий ресторанной индустрии, изучения особенностей проявления их профессиональной культуры, с учетом возрастающей роли данной отрасли в экономике и социокультурной жизни общества, требований современного рынка труда профессиональная культура специалиста сферы ресторанного хозяйства определена как разновидность общей культуры, личностное образование, которое отображает степень овладения специалистом теоретическими знаниями и практическими умениями, уровень сформированности профессионально важных качеств, которые обеспечивают высокую эффективность деятельности предприятий ресторанного хозяйства. Профессиональная культура данных специалистов имеет сложную структуру компонентов: мотивационно-ценностного, деятельностного и когнитивного.

К функциям профессиональной культуры специалистов ресторанного хозяйства отнесены такие, как мировоззренческая, познавательная, воспитательная, прогностическая, диагностическая, коммуникативная и регулятивная.

В исследовании разработана структурно-функциональная модель формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства, представляющая совокупность целевого, концептуального, содержательно-деятельностного, критериально-результативного блоков, которые определяют наиболее целесообразные формы, методы и средства формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства.

Определены педагогические условия, обеспечивающие эффективность процесса формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства: развитие у студентов мотивированности к овладению профессиональной культурой специалиста сферы ресторанного хозяйства на основе принятия ими ценностей профессионального образования на начальном этапе вузовской подготовки; овладение будущими специалистами моральными ценностями, нормами профессионального поведения путем обеспечения направленности содержания профподготовки на развитие профессионально важных качеств; овладение умениями и навыками культуротворческой профессиональной деятельности на основе использования в образовательном процессе практико-ориентированных, в том числе активных, методов обучения.

Результаты формирующего этапа эксперимента подтверждают, что предложенные педагогические условия способствуют повышению уровня профессиональной культуры как в целом, так и каждого из ее компонентов.

Ключевые слова: профессиональная подготовка специалистов ресторанного хозяйства, культура, профессиональная культура, профессиональная культура специалистов сферы ресторанного хозяйства, структурно-функциональная модель формирования профессиональной культуры будущих специалистов ресторанного хозяйства в образовательном процессе вуза, педагогические условия.

Bezruchenkov Yu. V. The Formation of Professional Culture of Future Experts in Restaurant Business in Higher Educational Institution. – Manuscript.

PhD Dissertation on Candidate of Pedagogical Sciences Degree. Specialty 13.00.04 – Theory and Methods of Professional Education. – State Institution „Luhansk Taras Shevchenko National University”. – Luhansk, 2014.

The work is devoted to the investigation of how to form the professional culture of future experts in restaurant business in Higher Educational Institution.

Having analysed the academic works related to the topic of the paper the author has identified the state of problem solving on how to form the professional culture of experts in restaurant business in the system of higher education.

The work investigates the nature and structure of professional culture of future experts in restaurant business. On the basis of elaborated criteria and data the levels of professional culture of future experts in the sphere of restaurant business have been defined. The structural and functional models have been outlined on how to form professional culture of future experts in restaurant business as the theoretical basis of pedagogical conditions that support the effectiveness of this process in HEIs.

Key words: professional training business, culture, professional culture of experts in restaurant business, model of professional culture formation, pedagogical conditions of professional culture formation for future experts in restaurant business, pedagogical conditions.