

**Заремба П.О., д-р екон. наук, професор,
Васильсва О.О., канд. техн. наук, доцент,
Кузьмін О.В., канд. техн. наук, доцент,
Куценко О.В.**

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

ПРО СТАН ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Моніторинг вимог ринку праці до вмінь випускників вищих навчальних закладів, якості надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, звернень та пропозицій роботодавців з питань забезпечення якості професійної підготовки випускників показує, що в умовах ринкової економіки ситуації з організацією практичної підготовки у вищих навчальних закладах необхідно придати особливої уваги.

Між вимогами ринку праці та практичними результатами освітньої діяльності вищих навчальних закладів може утворюватися розрив, який призводить до нарікань з боку роботодавців, зокрема на відсутність навичок практичної роботи за обраним напрямом або спеціальністю, знань сучасних технологій та обладнання підприємств, їх діючої нормативної бази і, як наслідок, зростання часу адаптації випускників на первинних посадах, ускладнення працевлаштування і зниження престижу вищої освіти загалом.

Практична підготовка студентів призначена не тільки для оволодіння кожною дисципліною, а й для формування практичних навичок роботи взагалі, в навчальній, науковій, професійній діяльності, здібності приймати на себе відповідальність, самостійно вирішити проблему, знаходити конструктивні рішення, вихід із кризової ситуації і т.д. Значимість практичної підготовки виходить далеко за рамки окремого предмета, у зв'язку з чим випускаючі кафедри мають розробляти стратегію формування системи умінь і навичок практичної роботи. При цьому слід виходити з рівня самостійності абітурієнтів та вимог до рівня самостійності випускників з тим, щоб за період навчання запланований рівень був досягнутий.

Особливо це стосується напрямів підготовки фахівців для виробничої сфери та сфери обслуговування.

В результаті цього у вищих навчальних закладах, за окремими винятками, не достатньо уваги приділяється практичній підготовці фахівців на конкретне робоче місце. У багатьох вищих навчальних закладах звіт з практики стає формальним документом, в якому подаються результати несамостійного виконання студентом завдань практики. Захисти звітів з практики в установленому порядку у більшості випадків не проводяться.

Особливу увагу слід звернути на практичну підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування, зокрема необхідно створити ефективну мережу баз практик, де могли б проходити неперервну навчальну, виробничу практику студенти вищих навчальних закладів.

Так, студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» проходять практику на провідних підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Донецька, АР Криму, а також на закордонних базах практики (Чехія, Болгарія).

Практична підготовка студента під час навчання у закладі – це і можливість з'ясувати, яка робота чекає його після отримання диплома, перевірка його знань, здібностей, можливість завести професійні знайомства. Практика, що відбувається на підприємстві, може стати початком постійної роботи.

Професійна діяльність студента спеціальності “Готельно-ресторанна справа” полягає в придбанні і реалізації задач і обов'язків з професійної діяльності в виробничо-технологічній, організаційно-управлінській, інженерно-дослідній та адміністративно-господарській сферах. В зв'язку з цим першим етапом професійної практичної підготовки студентів є виробнича (готельна) практика на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Другим етапом є виробнича (ресторанна) практика. Бакалаврська практика завершує цикл практичної підготовки бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Під час практики студент виконує роботу на відповідних робочих місцях під керівництвом керівників практики від університету та підприємства.

Метою практики є здобуття навичок самостійної практичної діяльності, що пов'язана з майбутньою професійною роботою в закладах (підприємствах) готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності. Студент повинен ознайомитись з виробничою структурою готельного підприємства, службами готелю та їх функціями, технологічним циклом обслуговування клієнтів готельного комплексу, особливостями організації підприємств ресторанно-готельного господарства при готелі.

При отриманні кваліфікаційного рівня «спеціаліст» і «магістр» студенти проходять управлінську і переддипломну практики. Метою даних практик є формування у студентів професійного вміння приймати самостійні рішення з формулювання та вирішування науково-практичних проблем в певних виробничих умовах, оволодіння сучасними методами управління та формами організації діяльності.

Студенти ознайомлюються з досвідом роботи готельно-ресторанних комплексів, що сприяє розвитку самостійності, творчої ініціативи студентів, придбанню професійних та організаційних навичок, які забезпечують повноцінну практичну діяльність випускників факультету за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа».

Таким чином, вважаємо, що питання якості професійно-практичної підготовки у вищій освіті має стати предметом постійного обговорення в колективах вищих навчальних закладів, спільних з роботодавцями пошуків оптимальних рішень, а також одним з головних показників ефективності діяльності вищого навчального закладу.