

DOI 10.18372/2786-823.1.19306

УДК 378:640.4-027.(450)

Петришена Олена 

аспірант Хмельницької гуманітарно-педагогічної академії,
викладач, майстер виробничого навчання,
Відокремлений структурний підрозділ
«Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету
м. Хмельницький Україна
petrishena.elena@gmail.com

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ЛІТНЬОЇ ПРАКТИКИ В ІТАЛІЇ

Анотація. У статті розкрито формування сучасних європейських професійних компетенцій здобувачів освіти навчальних закладів професійно-технічної фахової передвищої та вищої освіти України під час проходженні літньої практики і стажування в Італії.

Ключові слова: компетенції, індустрія гостинності, практика, літня практика, стажування, кваліфікація.

Annotation. The article reveals the formation of modern European professional competences of students of educational institutions of vocational and technical professional pre-higher and higher education of Ukraine during summer internships and internships in Italy.

Key words: competencies, hospitality industry, practice, summer internship, training, qualification.

Актуальність дослідження. Майбутні фахівці, які навчаються за спеціальністю харчові технології та готельно-ресторанна справа, формують свої професійні компетенції на основі теоретичних і практичних знань, умінь

здобутих у навчальному закладі під час проходження навчальної, технологічної та виробничої практики, що є підготовчим етапом до міжнародного стажування або літньої практики в Італії.

Стажування у Італії в 2024 році спонукали для проведення даного дослідження, виділяючи переваги та недоліки під час обміну досвідом, вирішення актуальних проблем формування компетентностей у здобувачів освіти, можливість отримати стажування безпосередньо від кваліфікованих провідних європейських спеціалістів.

Мета статті - розкрити формування сучасних європейських професійних компетенцій здобувачів освіти навчальних закладів професійно-технічної фахової передвищої та вищої освіти України під час проходженні літньої практики і стажування в Італії.

Результати дослідження. Професійна компетентність фахівця - це здатність ефективно використовувати набуті знання, вміння і навички та спроможність вирішувати ту чи іншу проблему, здійснювати активний пошук нового досвіду і визначити його самостійну цінність, наявність вмінь та навичок самостійності в плануванні, організації, контролі власної діяльності. Формування професійної компетентності здобувачами освіти навчальних закладів професійно-технічної, фахової передвищої, вищої освіти України під час проходженні літньої практики та стажування на міжнародному рівні передбачає розвиток особистісних важливих якостей і професійно важливих властивостей, що забезпечить особистісне становлення майбутнього фахівця.

При проведенні дослідження використовувалась законодавчо-нормативна база, спеціальні фахові джерела щодо обраної теми [1 - 4].

Відповідно до мети та загальних цілей, окреслених у Державних стандартах за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для фахового молодшого бакалавра фахової (передвищої) освіти, для першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня вищої освіти, визначено завдання, які має реалізувати викладач у рамках даної освітньої галузі. Результати навчання повинні робити внесок у формування ключових

компетентностей за освітньо-професійним ступенем фахового молодшого бакалавра, першого (бакалаврського) рівня та другого (магістерського) рівня вищої освіти [1 - 3].

Інтегральна компетенція виділяє здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Під час проходження міжнародної практики здобувачі освіти набувають загальних компетентностей, виконуючи робочі прийоми у новому соціумі, працювати з новітніми технологіями і технікою, застосовувати знання у практичних ситуаціях, спілкуватися іноземною мовою, здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел, здатність працювати в команді та використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Набуття спеціальних компетентностей передбачає розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності, здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування, здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства, здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства, здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу, здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства, здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності, здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Практика студентів за кордоном - одна з поширених форм проведення практичної підготовки, яка включає усі перелічені фахові компетенції організації студентської практики за сприяння інтеграції національної освіти до світового освітнього простору на основі закріплення теоретичних знань здобувачів освіти та набуття практичного досвіду з організації і здійснення виробничих процесів на підприємствах готельно-ресторанної та туристичної сфери діяльності цих підприємств.

Участь навчальних закладів України у міжнародному проєкті EuroEst, з 2018 року, до якого долучилось більш ніж 40 навчальних закладів по всій країні. У цьому проєкті передбачається спеціальна програма для здобувачів освіти професійно-технічних, фахових передвищих та вищих навчальних закладів освіти України, а саме стажування та проходження літньої практики на базах-практики підприємств Італії у сфері гостинності, туризму, готельно-ресторанного бізнесу, де студенти мають можливість здобути кваліфікацію за міжнародним рівнем [4].

Однією з цілей проєкту є професійний та мовленнєвий розвиток здобувачів освіти України з вивчення ним культури та традицій гостинності, кухні характерної для південної Італії.

Метою практики є оволодіння здобувачами освіти сучасними методами, формами, засобами майбутньої професійної діяльності, її організації, формування професійних умінь і навичок, виховання потреби систематичного оновлення, а також підготовка майбутніх фахівців до професійної діяльності.

Здобувачі освіти навчальних закладів освіти України, як учасники проєкту їдуть на стажування чи практику до одного з трьох регіонів південної Італії (Emilia-Romagna, Rimini, Campania). Міста де здобувачі освіти проходять практику та стажування (Paestum, Puglia, Peschici, Vieste, San Menaio, Vico del Gargano, Rodi Garganico) [4].

Учасник проєкту (практикант/стажер), за згодою навчального закладу, батьків та власним бажанням, може вибрати один з періодів проходження практики від максимального терміну 6 місяців до мінімального 3 місяці (90

днів), перебуваючи в Італії періодом більше ніж 90 днів необхідно оформлювати відповідний документ - посвідка (permesso) - за допомогою кураторів асоціації, безпосередньо в Італії [4].

Завдяки проєкту EUROEST майбутні практиканти мають можливість отримати сертифікати 1-го, 2-го, 3-го рівнів. З таким документом можна офіційно влаштуватися на роботу не тільки в Україні, але й в Італії та будь-якій країні Європи. Здобувачі освіти формують фахові компетенції з вивчення італійської мови, професійні компетенції з виробництва харчової продукції та етикету гостинності, формують професійні навички з обслуговування відвідувачів.

Висновки. Отже, здобувачі освіти на практиці в Італії набувають навиків і професійної компетентності безпосередньо від висококваліфікованих професіоналів, у яких стажуються на робочому місці або проходять практику під їх керівництвом. Така можливість надається здобувачам освіти професійно-технічних, фахових передвищих та вищих навчальних закладів освіти України, участь яких у міжнародному проєкті EuroEst передбачає стажування і проходження літньої практики в Італії у сфері гостинності, туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

Міжнародна практика надає унікальну можливість здобувачам освіти отримати сучасний європейський досвід, що стане в нагоді під час працевлаштування на роботу до провідних підприємств, як в Україні, так і за кордоном. А також отримується досвід і поштовх для започаткування та розвитку власного бізнесу.

Список використаних джерел

1. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України № 383 від 4 березня 2020 р.
URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha->

[osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf](https://osvita.zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf) (дата звернення: 16.10.2024).

2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для фахової передвищої освіти, галузь знань «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація «фаховий молодший бакалавр». Хмельницький : ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» , 24 квітня 2024. URL: <https://drive.google.com/file/d/19Uj8zE8C3NGMqKfzxfDED1CV44wsSVPd/view> (дата звернення: 16.10.2024р.).

3. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України № 26 від 5 січня 2021 р. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/MUS34894> (дата звернення: 16.10.2024).

4. EuroEst 1 (UA). URL: <https://prezi.com/p/m3yix2j6ttqx/euroest-1-ua/> (дата звернення: 16.10.2024).