

- встановлюють оптимальне співвідношення мережі навчальних закладів за напрямками професійної підготовки з урахуванням державних стандартів та аналізу їхнього стану;
- реалізують організаційно-управлінську модель розвитку закладу, сконструйовану на основі системної трансформації структури її стратегічних завдань;
- характеризуються стратегічним мисленням, баченням майбутнього, вільним обміном інформації, надійністю та економічністю на основі системного підходу.

Таким чином, проблема управління навчально-виробничим процесом ПТНЗ при впровадженні державних стандартів підготовки робітників як системним об'єктом в умовах розвитку ринку праці та посилення конкурентоспроможності закладів професійно-технічної освіти набуває принципового значення й цілеспрямованої реалізації.

Література

1. Про професійно-технічну освіту : Закон України // Вісник профтехосвіти. – 1998. – № 3. – С. 1–32.
2. Концепція розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні // Професійно-технічна освіта. – 2004. – № 3. – С. 2–5.
3. Афанасьев В.Г. Системность и общество / В.Г. Афанасьев. – М. : Изд-во политической литературы, 1980. – 368 с.
4. Даниленко Л.І. Управління інноваційною діяльністю в загальноосвітніх навчальних закладах : монографія / Л.І. Даниленко. – К. : Міленіум, 2004. – 358 с.
5. Конаржевський Ю.К. Что нужно знать директору школы о системах и системном подходе / Ю.К. Конаржевський. – Челябинск : ЧГПИ им. А. Горького, 1986. – С. 54–56.
6. Олійник В.В. Наукові основи управління підвищення кваліфікації педагогічних працівників профтехосвіти : монографія / В.В. Олійник. – К. : Міленіум, 2003. – С. 503.
7. Професійна освіта: Словник : навчальний посібник / [уклад. С.У. Гончаренко та ін. ; за ред. Н.Г. Ничкало]. – К. : Вища шк., 2000. – 275 с.

ПАЛАМАРЧУК О.Ф.

ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ТУРИЗМУ У ВИЩИХ ШКОЛАХ ФРАНЦІЇ

Актуальність статті полягає в тому, що готельно-ресторанна індустрія є одним із секторів ділової активності, що має найбільш динамічний розвиток у всесвітньому масштабі. Професіоналізм, знання традицій та нових технологій являють собою комплекс цінностей, що передбачає професію.

Мета статті – проаналізувати програми навчальних закладів та підготовку фахівців у сфері туризму.

Інститут міжнародного менеджменту Ватель, що є одним із чотирьох вищих навчальних закладів готельного господарства Інституту Ватель у містах: Парижі, Ліоні, Німі та Бордо. Філософія Інституту Ватель: усі теоретичні знання мають одразу перевірятися практикою. Інститут Ватель налагодив ділові контакти як з національними, так і з міжнародними групами готелів, а також з індивідуальними власниками готелів та ресторанів, які, у свою чергу, є справжніми партнерами в навчальному процесі, оскільки надають місця для проходження практики й виховують сучасних менеджерів.

Інститут Ватель готує менеджерів готельного господарства і туризму з таких спеціальностей: менеджмент харчових продуктів та напоїв, менеджмент номерного фонду в готелі, менеджмент людських ресурсів, маркетинговий менеджмент та менеджмент продажу, фінансовий менеджмент, менеджмент курортів, менеджмент клубів, менеджмент круїзів, авіалінії. Наведемо як зразок одну з програм навчання в цьому інституті на ступінь бакалавра готельного менеджменту – 3 роки (4 семестри теорії та 2 семестри практики, кожен семестр – 5 місяців).

Приватна міжнародна школа з менеджменту готельного господарства та туризму Ватель готує спеціалістів BTS готельного господарства та ресторанного бізнесу на основі бакалаврату (будь-яка серія). Тривалість занять – 3 роки. Стажування: перший рік – 4 місяці; другий рік – 4 місяці.

Мета навчання: розвинути у студентів здібності до виробництва товарів і послуг; оволодіти професійною культурою та необхідними інструментами управління, для того щоб стати вищим техніком у готельному господарстві й ресторанному бізнесі.

Навчальний план BTS – перший рік.

Управління: вивчити та засвоїти найважливіше в бухобліку в управлінні підприємством.

Економіка: вивчити та навчитися використовувати визначальні економічні фактори в професійній діяльності.

Право: засвоїти застосування права для готельного підприємства.

Англійська: навчитися розмовляти англійською та засвоїти професійну лексику.

Іспанська та німецька: навчитися розмовляти іспанською й німецькою та засвоїти професійну лексику.

Підприємство та умови праці на ньому: раз на тиждень у другій половині дня студенти знайомляться з готельним підприємством та умовами роботи на ньому.

Інформатика: вивчити та навчитися користуватися комп'ютерним засобами на підприємстві, вміти працювати з різними текстовими редакторами.

Культура туризму: привернути увагу до головних течій у світі туризму.

Харчування: виходячи з практики, вивчити, як складається меню, зрозуміти важливість мікробіології.

Мовне вираження: метою курсу є підготувати студентів до усної комунікації та захисту дипломної роботи.

Енологія: вивчити виробництво вин, питання дегустації та смакових якостей, види французьких вин.

Технологія кухні, ресторану, готелю: набути всіх теоретичних знань для їхнього практичного застосування під час стажування та досягнення найкращих результатів.

Практичне застосування: перенесення студентів у реальну ситуацію в ресторані, на кухні та в приймальному відділі готелю. Оплачуване стажування – 4 місяці на другому та третьому році.

Управління бухгалтерією: зрозуміти бюджети поточних витрат, взяти участь у застосуванні інформаційних систем бухобліку та фінансування готельних підприємств.

Загальна економіка: вивчення принципів ринкової економіки; ознайомлення з туристичними та готельними ринками.

Право: юридичні структури підприємства; соціальне право.

Англійська: поглибити знання, удосконалюючи як усне, так і писемне мовлення.

Іспанська та німецька: поглибити знання, удосконалюючи як усне, так і писемне мовлення.

Економіка підприємства та управління персоналом: розробити політику діяльності, управляти власними бюджетом, інформувати, спілкуватися та формувати персонал.

Мовне вираження: оволодіти резюмуванням тексту та письмовим коментуванням.

Маркетинг: вивчати, досліджувати, аналізувати складові ринку; брати участь у розробці комерційної стратегії.

Створення та утримання: визначити методи, інструменти та суб'єктів створення готельного чи ресторанного підприємства; ознайомитися з різними формами утримання ресторанно-готельних закладів.

Кулінарна справа: знання головних етапів розвитку французької кулінарії; розвиток смаків, традицій та звичаїв; знання професійних обмежень, термінів, гатунків, витрат.

Знання напоїв у ресторанному бізнесі: розробка процедур та документів, необхідних для функціонування ресторану та системи обслуговування.

Гостинність та професійне спілкування: організувати, виконати й проконтролювати завдання та діяльність різних служб; організувати та проконтролювати обслуговування на поверхах.

Практичне застосування: приготування під наглядом викладачів страв на кухні та перенесення в робочу ситуацію в ресторані [1].

Паризька Школа готельного господарства і туризму – це перша школа туризму, що була створена у Франції ще в 1936 р. Цей навчальний

заклад приймає студентів більше ніж із 70 країн світу. Більшість дипломів школи визнають в інших країнах європейської спільноти. Завдяки наявності підприємств-партнерів її студенти мають можливість проходити стажування та набувати професійного досвіду. У навчальних закладах, що готують спеціалістів для сфери туризму, усе більшого поширення набуває інформатизація, відкритість освіти, її відповідність сьогоденним потребам виробництва та вимогам до якості обслуговування.

Школа кулінарного мистецтва та готельного господарства в Ліоні (одна з найперших у світі) пропонує вищу освіту та продовження освіти, яка передає знання й уміння з багатьох дисциплін та культуру управління.

Матеріал курсів відповідає вимогам управління відділом або підприємством готельного господарства чи ресторану.

Школа кулінарного мистецтва та готельного господарства в Ліоні – це унікальне місце, призначене для передавання мистецтва харчування, кулінарії та вміння приймати “по-французьки”.

Мета навчання – підготовка фахівців, коріння яких – у французькій традиції: любові до справи, повазі до результату, знанні професійних технік та рухів, вмінні приймати, бажанні зробити приємне, поєднаних з інноваціями, якими є найсучасніші технології та методи управління.

Школа кулінарного мистецтва та готельного господарства в Ліоні намагається розповсюдити у всьому світі те, що складає славу французької кухні й готельного менеджменту.

Відкрита до міжнародних реалій професії, Школа кулінарного мистецтва та готельного господарства в Ліоні має мережу партнерів, які слугують як вектори напрямку розвитку. З повагою до традиції, Школа кулінарного мистецтва та готельного господарства в Ліоні відкриває двері для вивчення професії чи вдосконалення фахівців з ресторанного бізнесу та готельного господарства, будучи міжнародним полісом притягнення й випромінювання для студентів і професіоналів ресторанного бізнесу та готельного господарства. “Ми є унікальною школою, ключем до зводу зв’язків, витканих з чоловіків та жінок, які щодня захищають те, що ми набули: традицію, спадщину, професіоналізм,” – зазначає Ерве Флері, Генеральний директор.

У цьому ВНЗ розроблені нові навчальні програми, які дають змогу протягом трьох років набути професійних умінь та знань з менеджменту готелів і ресторанів. Ця програма покликана відкрити студентам усього світу міжнародну освіту високого рівня, яка поєднує особистий розвиток, оволодіння методами управління та професійними вміннями у світі готелів та ресторанів. За цією програмою готують майбутніх керівників готелів і ресторанів. Вона була створена в співробітництві з професіоналами з метою підготувати кваліфікований персонал для цього сектора економіки, що постійно зростає [2].

Заняття відбуваються в постійному прямому контакту із життям підприємства. Професійна практика (кухня, кондитерська, хлібопекарня, об-

слуговування в залі) для вивчення та розвитку базових умінь майбутньої професії завдяки повністю придатній для цього педагогічній інфраструктурі. Керівницька практика (відділ із закупівлі, управління) для вивчення методів активізації та складання персоналу, проектування, реалізації й управління індивідуальним чи колективним проектом.

У ВНЗ часто організуються педагогічні конференції та відвідування, які сприяють обмінам з професіоналами. Ретельно підібране стажування у Франції та за кордоном. Професійний проект для самовизначення допомагає у визначенні цілей залежно від здібностей та сподівань. Зобов'язання всього педагогічного колективу, який бачить свою місію вищою за передачу знань, що викладаються на відповідних дисциплінах.

Враховуючи унікальність кожного студента, педагогічний колектив вважає своїм обов'язком індивідуалізувати освіту. Це є однією із сильних сторін педагогіки вищої школи Франції, яка пишається своєю відмінністю в підготовці розвинутих професіоналів, спроможних та охочих побудувати своє майбутнє в та для готельної й ресторанної справи. Вибір стажування та численні зустрічі з професіоналами великою мірою завдячують цьому розвитку.

Студент рівною мірою набирає особистої сили та здібностей протягом спеціальних курсів, таких як театральне спілкування, дискусія – дебати з актуальних тем, семінари з розвитку особистості [3].

Постійні викладачі школи кулінарного мистецтва та готельного господарства – вже відомі у своїй сфері професіонали: міжнародні консультанти з менеджменту, керівники готелів з великих міжнародних ланцюгів готелів, викладачі різних служб з робочим досвідом, кращі працівники Франції, Чемпіон світу з кондитерського мистецтва 1999 р., Президент учасників “Тур де Франс” у кулінарії. Численні запрошені лектори, що мають оригінальну спеціалізацію (архітектор готелів та ресторанів, програміст у готельному господарстві) регулярно залучаються для участі в конференціях школи [3].

Студенти з перших місяців навчання працюють з керівниками стажування та викладачами менеджменту над особистим професійним проектом. Кожен студент визначає у співробітництві з ними своє перше стажування відповідно до своїх знань і вмінь. Кожне стажування, як у Франції, так і за кордоном, відбирається та затверджується Школою й забезпечується постійною увагою з боку керівників стажування на підприємстві. Перше стажування дає студенту змогу застосувати на практиці свої теоретичні знання, зрозуміти функціонування та організацію підприємства.

Друге стажування – застосувати на практиці знання з методів управління персоналом та/чи знання з методів оперативного управління готелем або рестораном.

На третьому році стажування вважається “передроботою”. Воно узгоджується з професійним проектом студента. Його тривалість може варіювати, якщо стажування вписується в рамки “менеджмент-тренінг”, запропонований підприємством, що приймає. З метою покращити якість

освіти та підтримати сприятливий зв'язок, численність студентів у навчальних групах обмежується 20 особами.

Таким чином, викладачі мають можливість індивідуально слідкувати за просуванням, сприяти розвиткові здібностей, спрямовуючи у виборі кар'єри і пропонуючи перехід на заняття іншого рівня в разі потреби. Крім друкованих матеріалів, відеокасет, електронних носіїв, школа має інформаційний та дослідницький центр з доступом через Інтернет до найбагатших у світі віртуальних бібліотек.

Успіх лежить через добре самопочуття та необхідну рівновагу. Тому відділ “Життя студентів” відіграє визначальну роль у цьому завданні та пропонує різні види діяльності для відпочинку – культурні й спортивні, які є складовою курсу підготовки. Бюро учнів пропонує від себе додаткові види діяльності та керує службою “позанавчальним працевлаштуванням”, що дає змогу легально працювати в позанавчальні години. Загальний педагогічний процес у школі визначає прогрес, який можна побачити та перевірити в будь-який момент. Вивчення, оволодіння та розвиток професійних умінь і методів керівництва є ключовими словами у цьому процесі.

Оволодіння професією триває все життя. Тому педагогічні принципи школи базуються на послідовності та регулярній зміні професійної практики та теорії, як у школі, так і на підприємстві. Щороку студенти користуються шістьма місяцями навчання та п'ятьма місяцями стажування на підприємстві у Франції та за кордоном.

Навчання розділяється на модулі, що дає змогу кожному студенту керувати особистим прогресом з певною регулярністю та постійністю з різних дисциплін, що викладаються. Модулі з професійних та управлінських технологій. З метою постійного покращення освіти найвищого рівня до змісту та послідовності програми можуть буди внесені зміни. Просування у вивченні, розвитку та оволодінні менеджментом персоналу, продукції та послуг.

Перший курс: студенти під наглядом шеф-кухарів та викладачів, а також студентів другого та третього курсів, вони вивчають спеціальності помічників на кухні та в кондитерській.

Другий курс: студенти працюють під керівництвом шеф-кухарів та викладачів, а також студентів третього курсів. Вони повинні також керувати групою студентів першого курсу. Вони розвивають їхні знання та вміння як з контролювання, так і управління як помічника голови служби обслуговування в ресторані та готелі. Із самого початку другого курсу студенти можуть вибрати додаткові модулі з кондитерської справи, кулінарної справи та управління закупівлями.

Третій курс: студенти опановують професійні вміння та мають знову прийняти рішення. Головна частина: дипломна робота після закінчення навчання [3].

Молоде підприємство: проект створення, отримання у власність та реструктуризація готельного чи ресторанного підприємства. Стажування

як попереднє працевлаштування, яке вписується у професійний проект та полегшує вступ у ділове життя. Знання оцінюються на трьох рівнях:

- самими студентами в рамках самооцінювання;
- викладачами під час систематичних перевірок та попередніх екзамєнів;
- професіоналами з Комітету керівників готелів та ресторанів, викладачами ІАЕ, Інституту керівних кадрів підприємств (на третьому курсі), оцінки під час практики та як членів екзаменаційної комісії.

Систематичні контрольні роботи, попередні та часткові екзамени організовані протягом семестру. Перехід на старший курс зумовлений отриманням необхідної середньої складової оцінки як за професійні вміння, так і за знання з менеджменту. Стажування проходить протягом приблизно п'яти місяців у Франції та за кордоном. Це стажування є предметом постійної співпраці між студентом, підприємством, що приймає, та відділом “стажування-працевлаштування”.

Висновки. Отже, вищі навчальні заклади приділяють особливу увагу підготовці спеціалістів у сфері туризму, готельно-рестораного комплексу.

Література

1. Peretti C. Dix-huit questions sur le système éducatif. Paris: La Documentation française. Les études de la Documentation française / C. Peretti. – 2004. – 254 p.

2. Cahuzac E. Conception du diplôme et formes d'usage du CAP L'Orientation scolaire et professionnelle : juin 29 / E. Cahuzac, F. Maillar, M. Ourtaud. – 2000. – № 2. – P. 377–399.

3. Chanevas S. Guide des écoles pas comme les autres T2. Les formations profession-nelles / S. Chanevas. – 6-e éd. – Paris : Horay, 2003. – 215 p.

4. Mélenchon J.-L. Le manifeste pour une école globale – La République sociale / J.-L. Mélenchon. – Paris : L'Harmattan, 2002. – 174 p.

ТКАЧЕНКО О.Б.

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ВИКЛАДАЧІВ ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ

На межі ХХ та ХХІ ст. спостерігаємо формування новітньої освітньої парадигми вищої школи, у межах якої надзвичайно важливу роль відіграє особистість викладача, його професійність, фаховість, здатність до розв'язання складних завдань, що пов'язані з організацією всіх ланок навчально-виховного процесу. Саме від викладача залежить рівень якості підготовки спеціалістів різних галузей, їх конкурентоспроможність на ринку праці.

Вирішення проблеми якості освіти не можна розглядати окремо від проблеми належного кадрового забезпечення ВНЗ. Підготовка педагогічних кадрів постійно в центрі підвищеної уваги з боку науковців, оскільки зміни й перетворення в будь-якій сфері діяльності повинні починатися зі