

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М. П. ДРАГОМАНОВА**

ВАСИЛЕНКО ОЛЕНА ВІКТОРІВНА

УДК 378.091.12:640.43-051

**МЕТОДИКА НАВЧАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РЕСТОРАННИХ
ТЕХНОЛОГІЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ**

13.00.02 – теорія та методика навчання (технічні дисципліни)

Автореферат

дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук



Київ – 2016

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова, Міністерство освіти і науки України.

Науковий керівник: кандидат технічних наук, доцент
Зубар Надія Миколаївна,
Національний педагогічний університет
імені М. П. Драгоманова, професор
кафедри промислової інженерії та сервісу.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, доцент
Желанова Вікторія В'ячеславівна,
Київський університет імені Бориса Грінченка,
професор кафедри теорії та історії педагогіки;

кандидат педагогічних наук, доцент
Левченко Фессалоніка Григорівна
Інститут педагогіки НАПН України,
старший науковий співробітник лабораторії профільного
навчання і профконсультацій.

Захист відбудеться «30» червня 2016 року о 14 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.053.19 у Національному педагогічному університеті імені М. П. Драгоманова (01601, м. Київ, вул. Пирогова, 9).

Із дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова (01601, м. Київ, вул. Пирогова, 9).

Автореферат розісланий «30» травня 2016 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради



М. П. Малезжик

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність проблеми. Сучасна освітня ситуація, що має місце на фоні активних інноваційних процесів у соціальній та економічній сферах життя нашого суспільства, висуває на перший план проблему підготовки фахівців якісно іншого рівня. Удосконалення підготовки фахівця розглядається сьогодні як невід'ємна складова реформи системи освіти в цілому. Але тільки визначивши зміст професійної підготовки фахівців, виходячи з вимог навчальних програм, і порівнявши його з реальним станом проблеми, можна окреслити та реалізувати конкретні заходи для забезпечення належного рівня підготовки компетентного фахівця. Очевидно, що в нових соціально-економічних умовах необхідно вдосконалювати процес навчання і методичну підготовку спеціалістів у вищих навчальних закладах.

Освіта, як одна з найважливіших складових суспільства, з одного боку, залежить від процесів, що відбуваються в ньому, повинна швидко реагувати та відповідати станові науково-технічного прогресу, тенденціям розвитку економічної сфери країни, з іншого, безумовно, впливає на всі процеси і сторони життя, оскільки готує фахівців, розвиває особистість, формує її життєві погляди. Саме тому особливої уваги заслуговує сучасний стан, проблеми впровадження та перспективи інновацій в освіту нашої країни. Перед вищими закладами постає проблема формування спеціаліста, здатного мислити нестандартно, застосовувати знання та вміння у нових умовах, розвивати самопізнання та самовиховання.

Незважаючи на складний стан розвитку економіки в Україні, сфера ресторанної індустрії має стійку тенденцію до зростання. Ресторанний бізнес є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має на меті максимально задовольнити потреби своїх гостей, забезпечити високий рівень комфорту, гарантувати виконання найрізноманітніших побутових, господарських і культурних вимог своїх відвідувачів. Із кожним роком запити щодо рівня цих послуг зростають. Ресторанна справа – це надання такого рівня обслуговування, який би задовольнив і навіть перевершив очікування гостей.

Основним завданням фахівців, які працюють у сучасних закладах ресторанного господарства, є створення та впровадження новітніх прийомів роботи, удосконалення форм і методів обслуговування, вивчення і застосування передового досвіду, сучасної техніки і інноваційних технологій.

Зважаючи на вищезазначене, система підготовки кадрів для ресторанного бізнесу повинна формувати змістовну інноваційну базу знань, умінь, навичок, а також досвід інноваційної роботи.

З урахуванням тенденцій розвитку інноваційних ресторанних технологій особливо виникає потреба в інноваційних механізмах управління закладами ресторанного господарства. Для сучасного ресторатора надзвичайно актуальним є питання пошуку найбільш ефективних методів управління персоналом, оптимізації використання його потенціалу з метою забезпечення продуктивної діяльності ресторанного господарства, підвищення його конкурентоспроможності та прибутковості.

Необхідність створення ефективної системи управління в закладах ресторанного господарства робить надзвичайно актуальним питання теорії і методології з урахуванням особливостей цієї сфери та специфіки надання послуг.

Дослідженню інновацій присвячені праці багатьох науковців. Серед учених, які досліджували сутність інновацій та інноваційних процесів, варто відзначити праці А. Власова, І. Журавкова, Н. Ілляшенко, Н. Краснокутської, Е. Крилова, Г. П'ятницької, Н. П'ятницької, Б. Санто, Р. Фатхутдінова, Ф. Янсен та ін.

Дослідники проблеми педагогічної інноватики І. Богданова, М. Бургін, В. Загвязинський, А. Кузьмінський, В. Паламарчук, Н. Юсуфбекова та ін. намагаються співвіднести поняття нового в педагогіці з такими характеристиками, як корисне, прогресивне, позитивне, сучасне, передове. Зокрема, В. Загвязинський вважає, що нове в педагогіці – це не лише ідеї, підходи, методи, технології, які в таких поєднаннях ще не висувались або ще не використовувались, а й той комплекс елементів чи окремі елементи педагогічного процесу, які мають у собі прогресивне начало, що дає можливість під час зміни умов і ситуацій ефективно вирішувати завдання виховання та освіти.

Обґрунтуванню змісту та методики дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» у вищій школі присвячені праці багатьох науковців. Це, зокрема, дослідження В. Бородіної, Ю. Григоренко, О. Давидової, О. Завадинської, О. Іванік, Л. Коцюби, Г. П'ятницької, Н. П'ятницької та інших.

Навчальна дисципліна «Інноваційні ресторанні технології» входить до складу нормативних дисциплін підготовки магістрів за напрямом 8.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування». Вона тісно пов'язана з дисциплінами: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Економіка підприємства» та іншими.

Таким чином, ґрунтовне вивчення дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» пов'язане з міждисциплінарною інтеграцією знань, приведенням їх у відповідність до сучасних вимог та потреб ринку праці.

Теоретичний аналіз науково-педагогічних досліджень та вивчення практичного досвіду підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних технологій дало змогу виявити ряд суперечностей, які існують у теорії і методиці навчання, зокрема:

- зростанням замовлення на підготовку конкурентоспроможних професійно мобільних фахівців, адаптованих до постійних змін, та недостатньою якістю їхньої підготовки;
- традиційними формами, методами, засобами навчання майбутніх фахівців з ресторанної справи та необхідністю вищих навчальних закладів застосовувати інноваційні педагогічні технології;

- необхідністю посилення практичної підготовки майбутніх фахівців з ресторанної справи та недостатньою розробленістю відповідної методики навчання.

Актуальність та недостатність наукових розробок щодо окресленої проблеми, її важливість у змісті підготовки майбутніх фахівців зумовили вибір теми дисертаційного дослідження «Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах».

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконувалося відповідно до тематичного плану науково-дослідної роботи кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права «Інноваційні технології у ресторанному господарстві» (номер державної реєстрації 0110U002913), 2010-2012 р.р. Тема дисертаційного дослідження затверджена на засіданні Вченої ради Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова (протокол № 3 від 23 жовтня 2012 р.) та погоджена у бюро Міжвідомчої ради з координації наукових досліджень з педагогічних і психологічних наук в Україні (протокол № 4 від 29 квітня 2014 р.).

Мета дослідження – науково обґрунтувати, розробити та експериментально перевірити ефективність методики навчання інноваційних ресторанних технологій у процесі підготовки фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах.

Відповідно до мети дослідження передбачено розв'язання таких **завдань**:

1. Вивчити особливості розвитку інноваційних ресторанних технологій в Україні в умовах становлення ринкових відносин.

2. Теоретично обґрунтувати зміст професійної підготовки фахівців ресторанної справи за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», удосконалити та доповнити навчальну програму з дисципліни «Інноваційні ресторани технології».

3. Розробити та науково обґрунтувати модель навчання майбутніх фахівців ресторанної справи.

4. Розробити методику формування професійних знань і вмінь майбутнього фахівця ресторанної справи через систему практичних задач, проблемних завдань, вирішення конкретних ситуацій та створення проектів із професійної діяльності.

5. Експериментально перевірити результативність обраної методики професійної підготовки студентів готельно-ресторанної справи з інноваційних ресторанних технологій.

Об'єкт дослідження – процес фахової підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах.

Предмет дослідження – зміст та методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи.

Для розв'язання поставлених у дослідженні завдань використовувався комплекс таких **методів дослідження**:

теоретичні: аналіз педагогічної, методичної та спеціальної (призначеної для підготовки фахівців ресторанної справи) літератури з досліджуваної проблеми, навчальних програм, підручників та посібників з інноваційних ресторанних технологій; порівняльний і системно-структурний аналіз для виявлення процесів формування змісту; прогнозування, моделювання і проектування для розроблення й обґрунтування методики навчання інноваційних ресторанних технологій у процесі фахової підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи;

емпіричні: методи масового збору інформації (педагогічне спостереження, опитування, анкетування студентів, випускників, бесіди з викладачами навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології»), що сприяло вивченню стану проблеми; порівняння навчальних планів, навчальних та робочих програм дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» з метою встановлення змісту фахової підготовки; педагогічний експеримент (констатувальний, формувальний, контрольний) для перевірки ефективності розробленої експериментальної методики навчання;

математичні: методи математичної статистики для проведення якісного і кількісного аналізу одержаних результатів.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що:

вперше запропоновано новий напрям у підготовці майбутніх фахівців ресторанної справи через упровадження навчального посібника «Інноваційні ресторанні технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан»; розроблено модель методичної системи проектно-моделюючої діяльності в процесі підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних ресторанних технологій за експериментальною методикою; обґрунтовано принципи відбору і структурування змісту навчального матеріалу зі змістового модуля «Інноваційні технології в управлінні закладами ресторанного господарства» навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології»; виявлено організаційно-педагогічні умови, що забезпечують ефективне впровадження інноваційних ресторанних технологій у навчальний процес підготовки магістрів із ресторанної справи;

удосконалено комп'ютерно-дидактичне забезпечення навчального процесу з інноваційних ресторанних технологій за рахунок створення адаптованої версії програмного забезпечення «GMS Ресторан», що позитивно впливає на рівень знань та практичних умінь, які сприяють ефективному формуванню у майбутніх фахівців ресторанної справи фахових знань щодо інноваційних технологій в управлінні закладами ресторанного господарства;

подальшого розвитку набув зміст понять «фахова підготовка майбутніх фахівців ресторанної справи», «фахова компетентність із ресторанної справи», «концептуальні підходи щодо навчання майбутніх фахівців ресторанної справи».

Практичне значення полягає в розробці змісту та методики навчання інноваційних ресторанних технологій, зокрема навчально-методичного забезпечення та створення дидактичних умов для навчального процесу шляхом

формування предметно-орієнтованого освітнього середовища навчання і запровадження в навчальний процес інтерактивних технологій навчання.

Матеріали дослідження знайшли практичне відображення в створенні та апробації навчального посібника «Інноваційні ресторани технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан», рекомендованого Вченою радою Київського університету туризму, економіки і права (протокол № 2 від 10 грудня 2014 р.).

Впровадження результатів дослідження. Результати дослідження впроваджено в Київському університеті туризму, економіки і права (довідка про впровадження № 328/01-04/у від 30.12.2014 р.); Київському національному торговельно-економічному університеті (довідка про впровадження № 750/01-05 від 26.03.2015 р.); Київському національному університеті харчових технологій (довідка про впровадження № 01-345 від 13.05.15 р.); Київському університеті культури (довідка про впровадження № 07-375 від 11.12.15 р.); Інженерно-педагогічному інституті Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова (довідка про впровадження № 07-10/924 від 25.05.16 р.); Товаристві з обмеженою відповідальністю (ТОВ) «Маркет-А», мережа ресторанів «Вінтаж» (довідка про впровадження № 177 від 20.03.15 р.).

Особистий внесок здобувача. Автор дослідження особисто формував ідеї, структуру та технічне завдання адаптованої версії програмного забезпечення «GMS Ресторан». Розроблено і впроваджено навчальний посібник «Інноваційні ресторани технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан» [10] для роботи з програмним забезпеченням у процесі підготовки фахівців із ресторанної справи. Практично реалізовані та розроблені інтерактивні технології (віртуальний ресторан, рольові ігри).

У спільних роботах автору належать: у робочій програмі нормативної навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології» [11] – розробка змістового модуля 2: «Інноваційні технології в управлінні закладами ресторанного господарства», у роботі [12] – розробка лекційних занять, структура та зміст практично-лабораторних робіт, завдання для самостійної діяльності студентів та контролю знань, критерії оцінювання навчальних досягнень студентів з модуля 2: «Інноваційні технології в управлінні закладами ресторанного господарства».

Уперше за допомогою інформаційно-комунікативних засобів науково обґрунтовано технологію комп'ютерного проектування і моделювання закладів ресторанного господарства та визначення навчальних досягнень з урахуванням індивідуальних можливостей студентів.

Ідеї та думки, що належать співавторам публікацій, у матеріалах дисертації не використано.

Апробація результатів дослідження. Основні положення і результати дисертаційного дослідження розглядалися та обговорювалися на міжнародних науково-практичних конференціях: «Актуальні питання графічної підготовки: теорія, практика та шляхи розвитку» (м. Київ, січень 2015 р.), «Туризм: реалії та перспективи сталого розвитку» (м. Київ, жовтень 2014 р.), «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» (м. Київ,

квітень 2015 р.), «Туризм в умовах глобалізації: виклик часу», (м. Київ, жовтень 2014 р.), «Вища освіта України у контексті інтеграції до європейського освітнього простору» (м. Київ, листопад 2015 р.).

Публікації. Основні положення і результати дисертації відображено у 9 публікаціях (із них 6 одноосібних – у провідних вітчизняних фахових виданнях та 1 – у зарубіжному виданні з педагогіки); 1 навчальний посібник із кодом ISBN, 2 навчально-методичні розробки.

Структура роботи. Дисертація складається зі вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків, 19 додатків, списку використаних джерел (267 найменувань, із них 6 – іноземною мовою). Робота містить 6 таблиць та 4 рисунки. Загальний обсяг дисертаційної роботи – 242 сторінок, із них – 164 сторінок основного тексту.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обґрунтовано актуальність проблеми, визначено та сформульовано мету, завдання, об'єкт і предмет дослідження; висвітлено наукову новизну, практичне значення роботи та особистий внесок здобувача, наведено відомості щодо апробації дисертації та впровадження її результатів.

У першому розділі **«Теоретичний аналіз розвитку інноваційних процесів у ресторанному господарстві»** проведено ретроспективний аналіз становлення ресторанного господарства у світі і в Україні, а також розкриті особливості розвитку підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, що свідчить про певні прогалини в ключових тенденціях сучасної освіти, зокрема: не реалізується моделювання бізнес-процесів, недостатньо врахований принцип науковості та практичного значення в проектуванні змістового наповнення програм; недостатньо реалізується принцип наочності під час проведення занять; не застосовуються в повному обсязі інтерактивні технології навчання, що є невід'ємною частиною інноваційних ресторанних технологій. Виходячи з цього, є необхідність у доопрацюванні навчальної програми «Інноваційні ресторанні технології» та вдосконаленні методики її навчання.

Проведено аналіз теоретичних основ та змісту інновацій у ресторанному господарстві, сформовано визначення поняття «класифікація інновацій» у загальному розумінні та «класифікація інновацій в закладах ресторанного господарства». Аналіз класифікацій інновацій надав можливість конкретизувати напрями інноваційного процесу, комплексно оцінити його результативність, сформулювати економічні механізми й організаційні форми управління інноваційною діяльністю, визначити засоби реалізації інновацій на ринку, здійснювати прив'язку до типу інноваційного процесу, певної інноваційної стратегії.

У другому розділі **«Методика навчання майбутніх фахівців ресторанної справи інноваційних технологій інформаційно-комунікативними засобами»** обґрунтовано та запропоновано методичний супровід навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології». Визначено знання та вміння, що підлягають засвоєнню майбутніми фахівцями ресторанної справи під час вивчення інноваційних ресторанних технологій.

Навчальна програма з дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» складалась із двох змістових модулів: «Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві» та «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», що забезпечує можливість вивчення теоретичних питань з інноваційної діяльності щодо питань надання послуг та технології приготування кулінарної продукції. У Київському університеті туризму, економіки і права виокремлено окремий змістовий модуль «Основи теорії інновацій у ресторанному господарстві».

У результаті зробленого нами аналізу змісту дисципліни встановлено, що значна увага приділяється вивченню питань з основ теорії інновацій у ресторанному господарстві, новітньої концепції харчування, наукових принципів складання харчових раціонів, розробці та створенню харчових продуктів функціонального призначення з урахуванням сучасних рекомендацій щодо харчування населення, розробці новітніх стандартів сервісу та форм надання ресторанних послуг; сучасним напрямам і науковим концепціям використання просторових ресурсів, використанню сучасних засобів виробництва; підвищенню інтелектуального потенціалу закладів ресторанного господарства.

Однак питання стосовно управління інноваційними процесами закладів ресторанного господарства не розглядаються, хоча в сучасних економічних умовах України все більшу роль відіграє розробка нових методів управління закладами ресторанного господарства. Це дозволить розвивати в майбутніх фахівців здатність адаптуватися до високих темпів науково-технічного прогресу, формувати в них творче фахове мислення, підвищувати професійну мобільність на ринку праці. Тому пропонується доповнити навчальну дисципліну змістовим модулем «Інноваційні технології в управлінні закладами ресторанного господарства».

Підготовка конкурентоспроможного фахівця вимагає фундаменталізації навчального процесу на основі інноваційних підходів. Програмне забезпечення «GMS Ресторан», адаптоване до навчального процесу, надасть можливість розкрити сутність управління інноваційними процесами ресторанного господарства в умовах створення віртуального підприємства. Впровадження інтерактивних технологій значно сприятиме реалізації знань та вмінь у практичній підготовці та творчому розвитку майбутнього фахівця ресторанної справи.

Основною метою вищої освіти є перехід кількісних показників у якісні, що базується на підпорядкуванні законам ринкової економіки, наповненні змісту освіти новітніми матеріалами, запровадженні сучасних технологій навчання з високим рівнем інформатизації навчального процесу.

Для реалізації поставленої мети запропоновано використати два основних підходи: компетентнісний і особистісно орієнтований. Вони не є абсолютно новими, навпаки – досить поширеними, розробленими, одними з найефективніших підходів в умовах сучасної освіти. Але вони не були втілені в систему підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи. Саме цей підхід реалізовано у формуванні змісту навчальної програми дисципліни «Інноваційні

ресторанні технології» та методику навчання майбутніх фахівців ресторанної справи.

На основі аналізу науково-педагогічних праць та психолого-педагогічної літератури розроблено модель методичної системи проектно-моделюючої діяльності в процесі підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних ресторанних технологій за експериментальною методикою, яка заснована на поєднанні таких методів: програмованому, проблемному, проектному, моделювання, інтерактивному, методі створення (праксичного) відчуття успіху в навчанні (рис. 1).

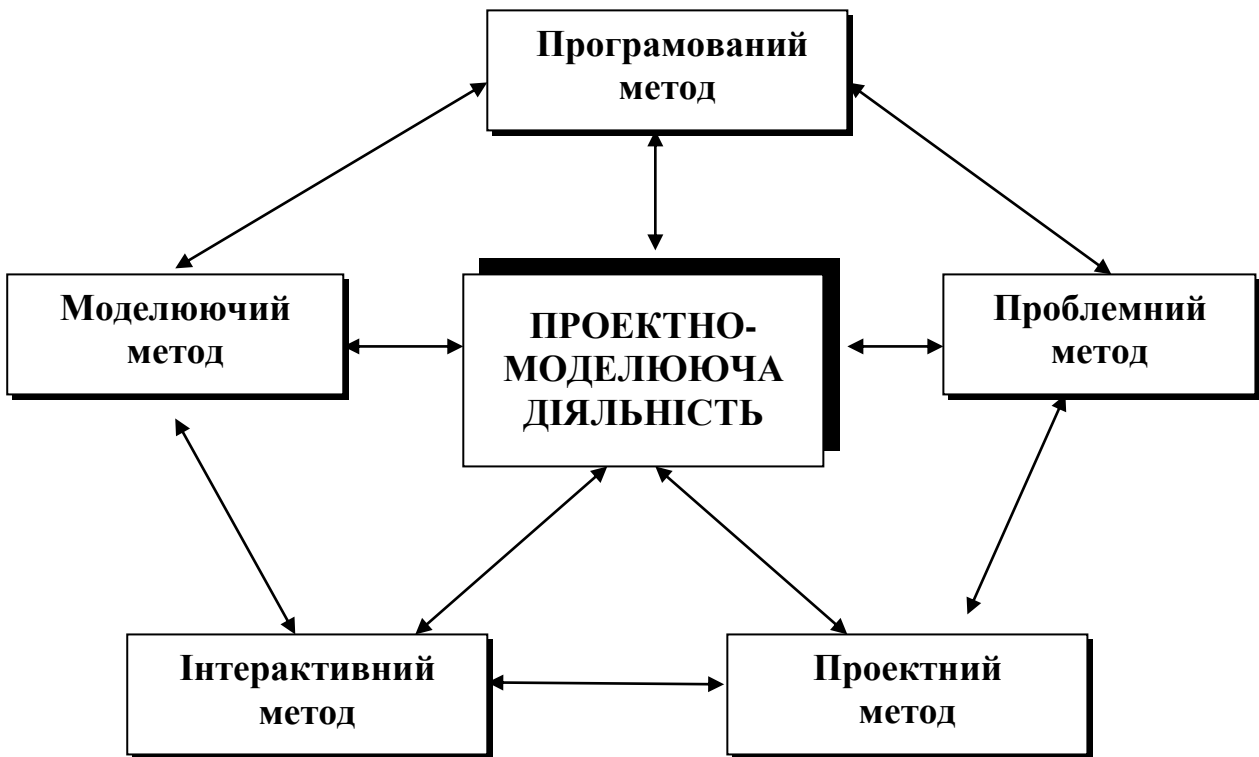


Рис. 1. Модель методичної системи проектно-моделюючої діяльності в процесі підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних ресторанних технологій

Для ефективного впровадження експериментальної методики створювалися організаційно-педагогічні умови: достатнє матеріально-технічне забезпечення, удосконалення змісту дисципліни «Інноваційні ресторанні технології», якісне навчально-методичне забезпечення комп'ютерного навчального процесу, достатній рівень комп'ютерної грамотності.

На першому етапі використовувався програмований метод, у ході якого проектувалася мета і завдання навчання. Обсяг дидактичного матеріалу та діяльність студентів розподілялись на кроки / етапи навчання/; виконання кожного кроку контролювалося, перехід до засвоєння наступного матеріалу залежав від якості засвоєння попереднього. Навчання відбувалося із застосуванням адаптованого програмного забезпечення «GMS Ресторан» та алгоритмів дій, описаних у навчальному посібнику «Інноваційні ресторани»

технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан» за методикою автора.

На другому етапі під час проведення практичних занять використовувався метод проблемного навчання, який передбачав самостійне оволодіння знаннями в процесі вирішення пізнавальних проблем, розвиток самостійного мислення і пізнавальної активності студентів. Метод проблемного навчання в процесі підготовки фахівців ресторанної справи ґрунтувався на чітких алгоритмах, що містили послідовність взаємопов'язаних етапів: створення проблемної ситуації, пошук нових елементів знань різними способами; розв'язання проблеми і перевірка одержаних результатів; систематизація та узагальнення здобутих знань і вмінь.

Використання методу проектів дозволило розвинути дослідницькі навички, уміння самостійно здобувати знання, аналізувати матеріал, самостійно критично мислити та висловлювати власну думку, ініціативність і наполегливість, толерантність і вміння працювати в команді, розвивати комунікативні здібності. Метод проектів, як педагогічна технологія, припускає сукупність дослідницьких, пошукових, проблемних і творчих методів.

Отже, в основі діяльності студентів під час виконання проектів віртуального ресторану відбувалась активізація пізнавальних процесів і практичних складових, відбувався пошук рішення теоретичної або практичної, особисто значимої для студентів проблеми. Проектування віртуального ресторану дозволило студентам вирішувати проблеми такого типу, які в традиційному навчанні не зустрічаються, розширювати освітній простір особистості проектувальників. У процесі проектування змінювався тип відносин, підвищувався рівень відповідальності та компетентності як студента, так і викладача. Проектуючи розвиток ситуації, аналізуючи дані, студенти отримували можливість засвоїти способи виконання відповідних робіт.

У процесі інтерактивного навчання студент вже стає суб'єктом навчання, тобто активним учасником подій і власної освіти та розвитку, що забезпечує його внутрішню мотивацію до навчання та сприяє ефективності освіти.

Застосування інтерактивних методів, таких як ділова та рольова ігри, спільне вирішення проблем, ситуаційні завдання, дозволило студентам зрозуміти важливість своєї майбутньої професії. Оскільки фахівець ресторанної справи повинен володіти комунікативною культурою і вміти дискутувати, доцільно застосовувати під час навчання дискусію як технологію. Дискусія є діалогічною за своєю суттю, її застосування сприяє розвитку критичного мислення.

Ділові бесіди і рольові ігри – метод імітації, сприяли розвитку прийняття управлінських рішень у різних виробничих ситуаціях. Діяльність студента носила продуктивний, творчий, пошуковий характер.

У процесі розбору та аналізу типових ситуацій, що відбуваються в закладах ресторанного господарства, студенти формували сценарії розвитку можливих подій і пропонували свої рішення. Завдяки цьому підходу в студента формувалось професійне мислення і можливість приймати рішення в ряді типових професійних ситуацій.

Головним завданням ігрових технологій є особиста участь студента в ситуаціях, які є демонстрацією моделей поведінки персоналу і клієнтів ресторанного закладу. Розробляються сценарії, які дійсно виникають у реальній практичній діяльності будь-якого ресторанного закладу. Завдяки ігровій технології в студентів виникає можливість самим брати участь у ситуаціях, наближених до реальної дійсності, та вирішувати поставлені перед ними проблеми і завдання.

На завершальному етапі ми використовували метод моделювання, який розглядався нами як ефективний засіб самоактуалізації студентів.

Використання методу моделюючого навчання сприяє розвитку в студентів умінь аналізу та самооцінки знань із навчальної дисципліни; формуванню вмій вивчення дисципліни з позиції інтегративного підходу; розвитку інтересу до практичного застосування знань та вмій; формуванню навичок самоосвіти та дослідницьких навичок, здібностей до діагностики та прогнозування реального виробничого процесу, бачення будь-якої ситуації цілісно.

Моделювання бізнес-процесів за допомогою віртуального ресторану дозволило студенту зрозуміти:

- реальну картину функціонування підприємства за допомогою існуючих в організації бізнес-процесів у вигляді графічних, табличних і текстових документів, що забезпечують «прозорість» усіх господарських операцій;
- імовірний аналіз наслідків щодо збоїв бізнес-процесів на тому або іншому етапах виконання робіт, вчасне виявлення й виправлення допущених помилок;
- створення передумов щодо постійного вдосконалення й поліпшення управління віртуальним рестораном.

Навчилися прогнозувати за допомогою створення моделі бізнес-процесів, а саме:

- визначали ресурси, необхідні для виконання бізнес-процесу;
- описували технологію виконання бізнес-процесу;
- розробляли показники, за якими оцінюється бізнес-процес і його результати;
- за допомогою аналізу впровадженого моделювання бізнес-процесу вчилися презентувати виконану роботу та звітність перед викладачем.

Навчання з використанням моделювання процесів і явищ містить у собі можливість застосування алгоритмів, програмованих завдань, поетапного формування прийомів розумової діяльності.

Оскільки навчання студентів нерозривно пов'язано з вихованням, то ми застосували метод практичного почуття, який в процесі роботи показав підвищення працездатності студентів, мобілізував їхні внутрішні резерви.

Для створення практичних почуттів викладач має аргументувати і стимулювати мотиви навчання або виконання певної практично-лабораторної роботи, розвивати в студентів відповідні потреби у навчанні. Крім того, має бути приділена певна увага з боку викладача до оцінки старанності студента.

Слід пам'ятати, що негативні праксичні почуття найчастіше пов'язані з недоліками в організації занять, а, отже, недостатньо сприяють формуванню потреб у навчанні.

Таким чином, одним із завдань професійної підготовки фахівців ресторанної справи є формування в студентів системи понять професійної діяльності. Розглянуті методи активізації навчального процесу та відчуття успіху спрямовані не лише на формування професійних понять і термінів, на підвищення ефективності засвоєння через упровадження активних методів навчання, орієнтацію на навчально-практичну діяльність, але й на розвиток певних професійних якостей особистості студента.

Розробка проекту за алгоритмом, аналіз результатів, моделювання процесів у віртуальному ресторані для отримання очікуваних результатів передбачає організацію плану дослідницької діяльності щодо вирішення задач, багато з яких мають усі властивості вихідного проекту і вирішуються методами, застосовуваними до всього проекту.

Отже, в основі діяльності студентів під час виконання проектів лежить активізація пізнавальних процесів і практичних складових, йде пошук рішення теоретичної або практичної проблеми, яка з'явилась у процесі роботи з віртуальним рестораном, внаслідок чого студент за допомогою моделювання знаходить оптимальні рішення для ефективної роботи ресторану.

Враховуючи вищезазначене, ми зрозуміли, що під час застосування проектно-моделюючої діяльності студенти вирішували проблеми, які в традиційному навчанні не зустрічаються. Крім цього, розширюється освітній простір особистості проектувальників. У процесі проектно-моделюючої діяльності змінюється тип відносин, підвищується рівень відповідальності та компетентності як у студента, так і у викладача.

Виявлено, що проблема формування здатності майбутнього фахівця ресторанної справи до проектно-моделюючої діяльності на сьогодні залишається актуальною та недостатньо розробленою. Встановлено, що реалізацією компетентнісного підходу в процесі навчання фахівців ресторанної справи є проектно-моделююча діяльність на основі віртуального ресторану, оскільки завдяки їй перевіряється або формується готовність працювати на результат та формуються базові компетенції. Розкрито можливості впровадження проектної діяльності в межах цієї навчальної дисципліни завдяки виконанню та аналізу як індивідуальних проектів на прикладі віртуального ресторану, так і можливості моделювання й прогнозування майбутніх проектів у закладах ресторанного господарства.

Таким чином, педагогічний експеримент у рамках нашого дослідження є способом апробації методики навчання АНМК (автоматизованого навчально-методичного комплексу) шляхом застосування в процесі ПММ (проектно-моделюючого методу), розробленої на основі середовищного та технологічного підходів до проектування навчального процесу.

Для розробки методики навчання нами використано педагогічні технології. Із метою реалізації методики навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи запропоновано навчальну методику на основі адаптованого програмного забезпечення «GMS Ресторан», розроблено критерії оцінювання навчальних досягнень студентів, практичні та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю.

У третьому розділі дисертації **«Дослідно-експериментальна ефективність методики навчання інноваційних ресторанних технологій»** розкрито педагогічний експеримент щодо перевірки моделі навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи. Результати педагогічного експерименту свідчать про те, що показники навчальних досягнень студентів з інноваційних ресторанних технологій в експериментальних групах вищі, ніж у контрольних. Це підтверджує викладене нами припущення, що підготовка майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних ресторанних технологій покращиться за умови здійснення навчального процесу на основі компетентнісного та особистісно орієнтованого підходів, а також урахування закономірностей і методичних умов формування системи знань, умінь і навичок шляхом навчально-методичного забезпечення та впровадження інтерактивних технологій навчання, реалізації змісту і логіки організації навчального процесу.

Дослідно-експериментальна робота проводилась упродовж 2012-2015 рр. Усього дослідженням було охоплено 146 респондентів.

На констатувальному етапі дослідження було виявлено початковий рівень сформованості знань та умінь із питань інноваційних ресторанних технологій у студентів контрольних (КГ) та експериментальних (ЕГ) груп за допомогою вхідного тестування. Обрані групи були однорідними. Водночас, аналіз експериментальних даних на вищезазначеному етапі дослідження показав недостатній рівень сформованості знань та умінь із питань інноваційних ресторанних технологій у майбутніх фахівців ресторанної справи. Це стало підґрунтям для створення експериментальної методики навчання майбутніх фахівців ресторанної справи з використанням інформаційно-комунікативних засобів.

Формувальний етап дослідно-експериментальної роботи передбачив експериментальну перевірку методики навчання майбутніх фахівців ресторанної справи з використанням інформаційно-комунікативних технологій, навчального посібника з дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» та вивчення досягнутого рівня сформованості знань та умінь із питань інноваційних ресторанних технологій у них.

Авторська методика передбачала використання програмного забезпечення «GMS Ресторан» на лабораторно-практичних заняттях, під час оцінювання навчальних досягнень студентів та організації їх самостійної роботи.

На контрольному етапі експерименту було проведено вихідний контрольний зріз для встановлення досягнутого рівня сформованих знань та

вмінь із питань інноваційних ресторанних технологій щодо підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи табл.1.

Таблиця 1

Результати засвоєння дисципліни «Інноваційні ресторанні технології»
на різних етапах дослідно-експериментальної роботи за підсумками
екзамену

Групи	I етап		II етап		III етап	
	Середній бал \bar{X}	Покращення успішності Z (%)	Середній бал \bar{X}	Покращення успішності Z (%)	Середній бал \bar{X}	Покращення успішності Z (%)
К	68	+3,4	69	+18,1	72	+20,3
Е	70		81		84	

У ході аналізу експериментальних даних нами було встановлено, що рівень успішності в експериментальних групах, на противагу контрольним, із питань інноваційних ресторанних технологій покращився на 20,3% .

Після проведення дослідно-експериментальної роботи було виявлено, що критерій Стьюдента $t=5,69$, проти критерія Стьюдента табличного $T_t=2,02$.

Дані, що були одержані під час проведення експерименту, свідчать про те, що рівень успішності студентів експериментальних груп перевищує рівень підготовленості студентів у контрольних групах.

Отже, на основі дослідно-експериментальної роботи доведено, що запропонована методика навчання майбутніх фахівців ресторанної справи інноваційних ресторанних технологій із використанням інформаційно-комунікативних засобів є доцільною і такою, яка може бути запроваджена в навчальний процес профільних вищих закладів освіти.

Проведене дослідження засвідчило досягнення мети та розв'язання завдань і дало підстави зробити висновки, а також визначити перспективи подальшої розробки проблеми.

ВИСНОВКИ

У дисертаційній роботі здійснено теоретичне узагальнення і показано практичне розв'язання проблеми розвитку методики навчання інноваційних ресторанних технологій у системі фахової підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи в умовах сучасного підходу до інформаційно-комунікативних засобів навчання.

Узагальнюючи результати проведеного дисертаційного дослідження, маємо підстави сформулювати такі висновки:

1. *Встановлено*, що відповідно до Закону України «Про інноваційну діяльність» науково-теоретичні та практичні аспекти національної інноваційної політики, основні цілі та принципи в галузі розвитку різних сфер економіки пов'язані з результатами перетворення наукових знань у практичну площину діяльності, через що виникає потреба у фахівцях ресторанної справи, які б володіли інноваційними технологіями.

Наші дослідження підтверджують, що системний розвиток ресторанного господарства може бути ефективним лише завдяки впровадженню інноваційних ресторанних технологій навчання, оскільки вони сприяють модернізації та структурній його перебудові. Тому сьогодні зростає замовлення на підготовку конкурентоспроможного професійно мобільного фахівця для ресторанного господарства, адаптованого до різних змін у галузі та здійснення інновацій.

2. *У процесі аналізу* змісту, форм і методів навчання в профільних та педагогічних вищих навчальних закладах встановлено, що програми навчальних дисциплін та робочі програми визначають оптимальні рамки теоретичної підготовки, але недостатньо забезпечують формування практичної професійної готовності фахівців ресторанної справи до мінливих економічних умов. Особливо виникає потреба у інноваційних технологіях в управлінні закладами ресторанного господарства, пошук найбільш ефективних методів управління персоналом, оптимізації використання його потенціалу з метою

забезпечення ефективної діяльності підприємств, підвищення їх конкурентоспроможності.

3. *Вперше* науково обґрунтовано і розроблено модель методичної системи проектно-моделюючої діяльності майбутніх фахівців ресторанної справи; запропоновано поетапне формування змісту навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології», а саме: добір та логічне структурування навчальної інформації з інноваційними технологіями в управлінні; дидактичне удосконалення матеріалу для формування компетентностей фахівців ресторанної справи з управління діяльністю закладів ресторанного господарства; вибір технології подання навчального матеріалу з інноваційних рестораних технологій; реалізація організаційно-педагогічної моделі, структурування навчального матеріалу з інноваційних рестораних технологій за умови використання технології проектно-моделюючого навчання.

4. *Вперше* впроваджено методику навчання АНМК (автоматизований навчально-методичний комплекс) шляхом застосування в процесі ПММ (проектно-моделюючого методу), розробленої на основі середовищного та технологічного підходів до проектування навчального процесу. Спеціальні фахово спрямовані заняття на основі адаптованого програмного забезпечення «GMS Ресторан» дозволили студентам отримати практичні знання та уміння аналізувати фінансові показники віртуального ресторану, моделювати різноманітні ситуації, що є важливим у практичній діяльності підприємства. Студенти опанували управління інструментами бізнес-процесів ресторанного господарства, а також на основі аналізу фінансових результатів навчилися приймати ефективні рішення.

Під час застосування проектно-моделюючого методу студенти вирішували проблеми нестандартного типу, які в традиційному навчанні не зустрічаються, крім цього, при впровадженні вищезазначеного методу розширюється освітній простір їх особистості. У процесі проектно-моделюючого методу змінюється тип відносин, підвищується рівень відповідальності та компетентності у студента та викладача.

Підтверджено, що в основі діяльності студентів під час виконання проектно-моделюючого методу лежить активізація пізнавальних процесів і практичних складових, йде пошук рішення теоретичної або практичної проблеми, яка з'явилась у процесі роботи з віртуальним підприємством, внаслідок чого студент за допомогою моделювання знаходить оптимальні рішення для його ефективної роботи.

5. У ході педагогічного експерименту було доведено ефективність методики навчання майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних ресторанних технологій із використанням АНМК (автоматизованого навчально-методичного комплексу). На основі експериментального дослідження встановлено, що рівень успішності в експериментальних групах, на противагу контрольним, із питань інноваційних ресторанних технологій покращився на 20,3 % .

Після проведення дослідно-експериментальної роботи було виявлено, що за критерієм Стьюдента $t=5,69$, проти критерія Стьюдента табличного $T_t=2,02$.

Таким чином, у ході наукового пошуку підтверджено, що процес підготовки майбутніх фахівців із інноваційних ресторанних технологій, заснований на засадах застосування експериментальної методики навчання інформаційно-комунікативними засобами, сприятиме підвищенню якості знань та вмінь із питань інноваційних ресторанних технологій. Запропонована методика навчання є доцільною і такою, що може бути запровадженою в навчальний процес профільних вищих навчальних закладів.

Здійснене дослідження не вирішує всіх питань методики навчання майбутніх фахівців ресторанної справи інформаційно-комунікативними засобами. Подальшого розвитку потребує вивчення підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи з інноваційних технологій в умовах дистанційного навчання.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ:

Статті у фахових виданнях та наукових збірниках:

1. Василенко О. В. Застосування сучасних інформаційних технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців ресторанної справи / Н.М. Зубар, О.В. Василенко // Наук. часоп. НПУ ім. М. П. Драгоманова. Сер. 5: Педагогічні науки: реалії та перспективи: зб. наук. пр. – К.: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2013. – Вип. 39. – С. 75–81.
2. Василенко О. В. Інноваційні технології у підготовці фахівців ресторанної справи / Н.М. Зубар, О.В. Василенко // Якість технологій та освіти Зб. наук. пр. Українська інженерно-педагогічна академія.– Х.: Вид-во ТОВ «Тім Пабліш Груп», 2013. – Вип.3. – С. 62–66.
3. Василенко О. В. Інноваційне формування професійної культури майбутніх управлінців ресторанного господарства, як науково-педагогічна проблема / О. В. Василенко // Наук. часоп. НПУ ім. М. П. Драгоманова. Сер. 5: Педагогічні науки: реалії та перспективи: зб. наук. пр. – К.: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2014. – Вип. 45. – С. 44–50.
4. Василенко О. В. Проблема підбору управлінських кадрів та використання інноваційних технологій управління колективом в ресторанному господарстві при підготовці фахівців ресторанної справи / О. В. Василенко // Наук. зап. КДПУ ім. І. В. Винниченка. Сер. Педагогічні науки: зб. наук. пр. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2014. – Вип. 132. – С. 134–138.
5. Василенко О. В. Особливості стратегічного управління інноваційною діяльністю при підготовці фахівців ресторанної справи / О. В. Василенко // Наук. час. НПУ ім. М. П. Драгоманова. Сер. 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи: зб. наук. пр. – К.: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2015. – Вип. 52. – С. 44–50.
6. Василенко О. В. Досвід застосування сучасних методів навчання при підготовці фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах / О. В. Василенко // Наук. зап. КДПУ ім. І. В. Винниченка. Сер. Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти.– Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2015. – Вип. 7, ч. 1. – С. 118–124.
7. Василенко О. В. Інноваційні технології та методи навчання управлінських кадрів закладів ресторанного господарства / О. В. Василенко // Зб. наук. пр. УДПУ ім. П. Тичини. – Умань: Вид-во ФОП Жовтий О. О., 2015. – Вип. 1. – С. 72–78.
8. Василенко О. В. Застосування інноваційних технологій та методів навчання при підготовці фахівців до реінжинірингу бізнес-процесів закладів ресторанного господарства / О. В. Василенко // Вища освіта України у контексті інтеграції до європейського освітнього простору: тем. вип. ПХДПУ ім. Г. Сковороди. Сер. Новітні засоби навчання і виховання:

проблеми впровадження та стандартизації. – Переяслав-Хмельницький: ДПУ ім. Г. Сковороди, 2015. – Дод. 1 до вип. 36, т. IV (64). – С. 79–88.

Статті у фахових виданнях іноземних держав, які включені до міжнародних наукометричних баз:

9. Василенко О. В. Необходимость подготовки специалистов к инновационным механизмам управления предприятиями ресторанного бизнеса / О. В. Василенко // Журнал «European Applied Sciences» ISSN 2195-2183. – выдан Nationales ISSN-Zentrum für Deutschland (Национальный центр ISSN Германии), 2014. – С. 51–54.

Науково-методичні видання:

10. Василенко О. В. Інноваційні ресторани технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан»: навч. посіб. / [О. П. Бондарчук, О. В. Василенко, М. Є. Кіщенко та ін.]. – К.: Вид-во Кондор, 2014. – 242 с.
11. П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, І. І. Гайовий, О. В. Василенко // Програма нормативної навчальної дисципліни: галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 8.14010101 «Готельно-ресторанна справа». – К.: Вид-во КУТЕП, 2014. – 26 с.
12. П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, І. І. Гайовий, О. В. Василенко // Робоча програма нормативної навчальної дисципліни: галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 8.14010101 «Готельно-ресторанна справа». – Київ: Вид-во КУТЕП, 2014. – 82 с.

АНОТАЦІЇ

Василенко О.В. Методика навчання інноваційних рестораних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.02 – теорія та методика навчання (технічні дисципліни). – Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. – Київ, 2016.

Дисертація присвячена дослідженню питань удосконалення методики навчання та підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи до проектно-моделюючої діяльності в процесі навчання інноваційних рестораних технологій у вищих навчальних закладах із використанням педагогічних інновацій.

У роботі розкрито сутність компетентнісного та проектно-моделюючого підходів у навчальному процесі, визначено критерії та показники, що дозволяють діагностувати рівень готовності студентів до означеної діяльності.

У дисертації запропоновано теоретично обґрунтовану модель методичної системи підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи інноваційних рестораних технологій до проектно-моделюючої діяльності, розроблено та

обґрунтовано методику навчання, зміст та методичне забезпечення дисципліни. Експериментально доведено ефективність запропонованої методики навчання майбутніх фахівців ресторанної справи інноваційних ресторанных технологій у вищих навчальних закладах.

Ключові слова: майбутні фахівці ресторанної справи, методика навчання інноваційних ресторанных технологій, інноваційні технології підготовки фахівців ресторанної справи, управління закладами ресторанного господарства.

Василенко Е.В. Методика обучения инновационных ресторанных технологий будущих специалистов ресторанного дела в высших учебных заведениях. – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.02 – теория и методика обучения (технические дисциплины). – Национальный педагогический университет имени Н. П. Драгоманова. – Киев, 2016.

Диссертация посвящена исследованию вопросов совершенствования методики обучения и подготовки будущих специалистов ресторанного дела в проектно-моделирующей деятельности в процессе обучения инновационных ресторанных технологий в высших учебных заведениях с использованием педагогических инноваций.

В работе раскрыта сущность компетентностного и проектно-моделирующего подходов в учебном процессе, определены критерии и показатели, позволяющие диагностировать уровень готовности студентов к указанной деятельности.

Разработана модель методической системы проектно-моделирующей деятельности в процессе подготовки будущих специалистов ресторанного дела в рамках дисциплины «Инновационные ресторанные технологии» по экспериментальной методике, основанной на сочетании следующих методов: программируемого, проблемного, проектного, интерактивного, метода моделирования.

Для эффективного внедрения экспериментальной методики на пропедевтическом этапе учитывались концептуальные подходы к обучению будущих специалистов ресторанного дела и создавались организационно-педагогические условия; на деятельностно-практическом этапе было спроектировано содержание модуля «Инновационные технологии в управлении учреждениями ресторанного хозяйства», разработано дидактическое и учебно-методическое обеспечение процесса обучения, а также осуществлялся выбор форм и методов организации учебной деятельности студентов из дисциплины «Инновационные ресторанные технологии». На диагностическом этапе был проверен уровень сформированности знаний и умений из инновационных технологий у будущих специалистов ресторанного дела.

В диссертации предложена теоретически обоснованная модель методической системы подготовки будущих специалистов ресторанного дела инновационных ресторанных технологий к проектно-моделирующей

деятельности, разработана и обоснована методика обучения, содержание и методическое обеспечение дисциплины.

Обучение инновационным ресторанным технологиям с применением авторского адаптированного программного обеспечения «GMS Ресторан» и алгоритмов действий по методике автора, описанных в учебном пособии «Инновационные ресторанные технологии: автоматизированная система управления «GMS Ресторан», позволило студентам решать проблемы такого типа, которые в традиционном обучении не встречаются, расширить образовательное пространство личности студентов. В процессе обучения менялся тип отношений, повышался уровень ответственности и компетентности студента и преподавателя.

Экспериментально доказана эффективность предложенной методики обучения будущих специалистов ресторанного дела инновационных ресторанных технологий в высших учебных заведениях.

Ключевые слова: будущие специалисты ресторанного дела, методика обучения инновационных ресторанных технологий, эффективность обучения ресторанного дела, инновационные технологии подготовки специалистов ресторанного дела, управление заведениями ресторанного хозяйства, эффективность обучения.

Vasylenko O.V. Methods of teaching innovative restaurant technologies to future restaurant business professionals at higher education establishments. – Manuscript.

Dissertation for a Degree of PhD. in Pedagogical Science, specialization 13.00.02 – Theory and Methods of Teaching (technical disciplines). – M.P. Dragomanov National Pedagogical University. – Kyiv, 2016.

The dissertation is dedicated to studying issues of teaching methods improvement as well as preparing future restaurant professionals to project-oriented and modelling activity in the process of learning innovative restaurant technologies using pedagogical innovations at higher education establishments.

The work demonstrates the subject matter of competency based as well as project-oriented and modelling approach in academic process; it determines criteria and indicators allowing diagnosing the level of students' readiness to this kind of activity.

In the dissertation the author proposes a theoretically substantiated model of methodological system of preparing future restaurant business professionals to project-oriented and modelling activity; teaching techniques, content and methodological support have also been developed and rationalized. The efficiency of proposed methods of teaching innovative restaurant technologies to future restaurant business professionals at higher educational establishments has been experimentally proved.

Keywords: future restaurant business professionals, methods of teaching innovative restaurant technologies, innovative technologies of training restaurant business professionals, restaurant management.

Підп. до друку 27.05.2016 р. Формат А5. Папір офсетний. Друк різь.
Ум. друк. арк. 10,3. Наклад 100 пр. Зам. № 137 від 27.05.2016 р.

Київський університет туризму, економіки і права (КУТЕП)
021192, Україна, м. Київ, вул. Генерала Жмаченка, 26

*Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до державного реєстру видавців,
виготівників та розповсюджувачів видавничої продукції ДК №1364
від 22.05.2003*