

термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії. Зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Горчакова Е.Б. Самостоятельная работа студентов как высшая форма учебной деятельности. – Режим доступа: [http://www.ssti.ru/document/abornik/pd\\_3\\_6/doc/](http://www.ssti.ru/document/abornik/pd_3_6/doc/)
2. Організація та проведення поетапних кваліфікаційних атестацій у ПТНЗ / Методичний посібник – Красний Лиман: КПТУ – 2011. – 193 с.
3. Освіта: технікуми і коледжі. Пізнавально-методичний журнал. 2005. – №1(11). – С. 44.
4. Тархан Л.З. Организация производственного обучения в ПТУЗе. [Учебно-методическое пособие] / Л.З. Тархан, М.И. Мыхлюк. – Симферополь: Крымское учеб.-педагогическое государственное издательство, 2003. – 208 с.

*Світлана Огуй  
(Полтава, Україна)*

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНА КОМПЕТЕНТНОСТЬ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Найважливішою рисою фахівця нової формації є становлення організаційно-методичної компетентності. В її основу покладений зміст практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи, організація процесу практичної підготовки майбутнього фахівця; обґрунтовано організаційно-педагогічні умови ефективного формування професійних умінь та методика формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи. Вивчення особливостей професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни організаційних засад технічних та технологічних процесів виробництва продукції є складовими у визначенні основних підходів щодо вибору форм і методів

*Матеріали Всеукраїнської студентської конференції  
«Перспективи модернізації підготовки майбутніх фахівців технологічної, професійної та  
культурологічної освіти»*

професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи. Важливе значення у формуванні відповідних професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має його самостійна діяльність, спрямована на відпрацювання найважливіших складових майбутньої професії.

В основу організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування покладено професійну мобільність, здатність проектувати власну діяльність та діяльність співробітників, враховуючи потреби клієнтів, творчий підхід до роботи з колективом, здатність суміщення власних інтересів та потреб підприємства і суспільства, здатність до постійного підвищення освітнього рівня, потреба в актуалізації й реалізації власного потенціалу, здатність точно і коректно передавати знання, формулювати вимоги, завдання підлеглим тощо.

Аналіз наукових праць свідчить, що процес формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування досліджено недостатньо. Зокрема, потребують обґрунтування методологічні підходи до системи формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Однією із проблем є те, що закладам готельно-ресторанного бізнесу не вистачає добре підготовлених фахівців, які б уміли застосовувати отримані теоретичні знання на практиці. Очевидним є те, що лише фахівець з високим рівнем професіоналізму зможе бути конкурентоспроможним в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатним до активної роботи, глибокого аналізу ринкової ситуації, постійного самовдосконалення. Як джерело професійної підготовки, оновлення знань і перепідготовки кадрів важливо систематично враховувати тенденції, які виникають на ринку праці, а також у сферах економіки, права, готельно-ресторанного господарства, менеджменту тощо.

Важливою педагогічною умовою формування організаційно-методичної компетентності фахівців сфери обслуговування є поетапність її формування

*Матеріали Всеукраїнської студентської конференції  
«Перспективи модернізації підготовки майбутніх фахівців технологічної, професійної та  
культурологічної освіти»*

через систему знань, умінь і навичок. Перший етап – ціннісно-змістовий, на якому відбувається формування і усвідомлення мотивів і цінностей майбутньої професійної діяльності, співпадає з вивченням теоретичних дисциплін. Другий етап – інформаційно-когнітивний, де пріоритетом є формування когнітивного компонента організаційно-методичної компетентності та інноваційними засобами виступають вивчення спеціальних дисциплін і проходження виробничих практик. Третій етап практично-технологічний, передбачає вивчення спецкурсів, які безпосередньо пов'язані з практичним освоєнням теоретичних знань, відбувається формування поведінкового та емоційно-вольового компонента організаційно-методичної компетентності.

Забезпечення належних педагогічних умов сприяє успішному формуванню організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу, їх професійному становленню й конкурентоспроможності працівників на сучасному ринку праці.

*Тетяна Аноп, Алла Пригодій  
(Чернігів, Україна)*

## **АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТЬОГО СПЕЦІАЛІСТА У ГАЛУЗІ ТРАНСПОРТУ**

*Анотація.* В статті проаналізовано, що розуміють під компетентністю, професійною компетентністю, розглядаються шляхи формування професійної компетентності учнів ЗПТО за допомогою активних методів навчання.

*Ключові слова:* компетентність, професійна компетентність, активні методи навчання.

**Постановка проблеми.** В наш час навчальний процес вимагає постійного вдосконалення, так як відбувається зміна пріоритетів і соціальних

*Матеріали Всеукраїнської студентської конференції  
«Перспективи модернізації підготовки майбутніх фахівців технологічної, професійної та  
культурологічної освіти»*