

УДК 65.012.1:640.46

**Прісс О.П., д.т.н., проф., Сердюк М.Є., д.т.н., проф.,
Григоренко О.В., к.т.н., доц., Жукова В.Ф., к.с.-г.н., доц.,
Сухаренко О.І., к.с.-г.н., доц.**

**Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного**

НОВІ МЕТОДИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Анотація. У статті обґрунтовується необхідність використання не тільки традиційних методів навчання, але і нових, які відповідали б запитам сучасного покоління студентства. Зроблено наголос, що в умовах глобалізації виникають зовсім нові типи комунікацій, способів збереження й передачі інформації, зв'язків і взаємин у людських співтовариствах, інші форми взаємодії різних культурних традицій. Висвітлюються зв'язки між гастрономічною культурою та процесами громадянської ідентифікації і формуванням ключових компетентностей: політично-соціальних, полікультурних, комунікативних, інформаційних, самоосвітніх. Авторами підкреслюється, що для фахівців сфери гостинності володіння саме такими компетентностями стане визначальним в успішній професійній реалізації. Визначено, що найважливішими компетентностями для студентів Мелітополя як міста етнокультурного розмаїття є полікультурність і комунікативність. Отже, на думку авторів, ефективним способом для розвитку цих компетентностей є залучення студентів до роботи в громадських організаціях за професійним спрямуванням. Саме з цією метою була створена громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло». На прикладі проведення різноманітних гастрокультурних заходів, показано, що відродження традицій, а також безпосереднє спілкування студентів з носіями національної культури сприятиме кращій самореалізації студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» в професійній діяльності.

Ключові слова: освітній процес, нові технології навчання, готельно-ресторанна справа, компетентності, полікультурність, гастрономічна культура.

Постановка проблеми. Сьогодні в системі вищої освіти відбуваються кардинальні зміни, що покликані подолати очевидну невідповідність старих методів навчання запитам сучасного покоління студентства. Освітній процес повинен збалансувати суперечності між постійно зростаючою масою нової інформації та рамками ЄКТС; між необхідністю побудови індивідуальної освітньої траєкторії та розвитком комунікативних навиків спілкування і роботи в команді; між потребою навчати обраному фаху та тим компетентнос-

тям, що формують пізнавальне, світоглядне мислення. Таке складне завдання потребує використання не тільки традиційних перевірених часом прийомів навчання (пояснювально-ілюстративний, проблемний, частково-пошуковий, дослідницький та ін.), так і нових (контекстне навчання, імітаційне навчання, дистанційне навчання, дуальна освіта) [1,2]. Проте, враховуючи, що сьогодні ми маємо навчати покоління занурених у світ гаджетів постміленіалів з гострим критичним мисленням, такий перелік не може бути вичерпним. Тож постійний пошук нових форм, прийомів, технологій навчання не втрачає актуальності.

Полікультурний простір співіснування різноманітних культур глобалізованого світу також зазнає певних гомогенних трансформацій, орієнтованих на утвердження пріоритету “національного” полікультурного середовища, формування єдиної культури для всіх народів світу. Розвиток сучасних національних держав і піднесення національних рухів змінили ландшафт політичної і культурної ідентичності. Тривалий час упродовж історії більшість людей перебували в мережі локальних культур, проте сучасні умови глобалізації сприяли взаємопроникненню культур, цивілізацій, релігій, що сприяли формуванню полікультурності.

Глобалізація являє собою новий етап інтеграційних процесів у світі, її процеси стосуються всіх сфер життя суспільства – від економіки і політики до культури і мистецтва. Виникають зовсім нові типи комунікацій, способів збереження й передачі інформації, зв’язків і взаємин у людських співтовариствах, інші форми взаємодії різних культурних традицій. Історія людства перетворюється в глобальну та єдину історію; те, що відбувається в житті окремих країн в народів, резонує людство у всіх його основних вимірах, стає інтегральним цілим, зберігаючи при цьому культурну різноманітність [3].

На тлі компетентнісного підходу до підготовки фахівців сьогодні важливим є розвиток так званих *soft skills* чи гнучких навичок, які допомагають успішно соціалізуватись в професійному середовищі та в звичайному житті. Рада Європи окреслила п’ять груп ключових компетентностей, яким вона надає особливого значення: політично-соціальні, полікультурні, комунікативні, інформаційні, самоосвітні. Безперечно, для фахівців сфери гостинності володіння саме такими компетентностями стане визначальним в успішній професійній реалізації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Для студентів спеціальності готельно-ресторанна справа особливий інтерес представляють відмінності в гастрономічній культурі різних націй і народів. Вчені США та Західної Європи питанням гастрономічного виміру суспільного життя, а також особливостям практик харчування, культурі їжі приділяють велику увагу. З-поміж них слід наголосити на працях Н. Еліаса, Г. Зіммеля, Ф. Броделя, Р. Барта, А. Капаті, М. Монтанарі, К. Леві-Строса, Р. Кінга. На сучасному етапі такий фокус дослідницької уваги є похідною від зміни модусів розвитку західного суспільства, а саме: остаточного переходу до логіки життєзабезпечення постіндустріального світу, зі своєю ціннісною ієрархією. Разом з тим, у вітчизня-

ному проблематика гастрономічного викликає до себе скоріше спорадичний інтерес. Серед нечисленних наукових студій, публіцистичних розвідок з цього приводу доцільно виокремити праці В. Бурлачука, І. Набруско, Ю. Винничука, В. Панченка. Фрагментарні відомості про харчові звички того або іншого народу зустрічаються в роботах етнографічного та історичного характеру (І. Забелін, А. Терещенко, Н. Костомаров) [3-5].

Поняття «гастрономічна культура» традиційно вживається у двох основних значеннях. З одного боку, досить широко поширене розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як набір страв, типових для даного народу. Розширювальне трактування може включати в себе будь-яку відносно замкнуту в просторовому або часовому відношенні систему харчування. Разом з тим у різноманітних виданнях останніх років (як наукових, так і публіцистичних) вираз «гастрономічна культура» використовується як оціночна та порівняльна характеристика, як маркер рівня розвитку суспільства та індивіда. Так, існує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, про необхідність підвищувати її рівень індивідуально. Таким чином, гастрономічна культура стає знаком певної нормативності у сфері харчування і засобом залучення до культури. У зв'язку з цим видається актуальним і перспективним дослідження гастрономічної культури з позицій культурології.

Мова йде про гастрономічну культуру суспільства, яка виявляється суттєвим маркером національної ексклюзивності, неповторності та здатна, через збереження досвіду попередніх поколінь, впливати на процеси інтеграції, об'єднання соціуму, іншими словами формування його громадянської/ціннісної ідентичності. Під громадянською ідентичністю Мельнік В.В. розуміє осмислене відчуття своєї приналежності до окремого суспільства в межах його державних кордонів. Як свідчать численні наукові висновки, соціологічні узагальнення, власні спостереження в якості значущого чинника, який формує та підтримує таку ідентичність може виступати гастрономічна культура [4, 5].

Гастрономічна культура за визначенням Ніколенко В. В. – це феномен суспільного життя, який в онтологічному сенсі включає в себе, як мінімум, три складники. По-перше, – кулінарний порядок приготованого, по-друге, соціальний порядок практик харчування, та, по-третє, гастрономічний дискурс (авторську мову, рефлексію) з приводу вище означених шуканих величин [4].

Формулювання цілей статті. Мета дослідження – показати, що гастрономічна культура є потужним маркером репрезентації національної самобутності і дієвим чинником формування громадянської ідентичності, а нові методи навчання, які передбачають участь студентів у громадських організаціях за професійним спрямуванням, сприяють формуванню та розвитку ключових компетентностей здобувача вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

Виклад основного матеріалу досліджень. Як було зазначено раніше, сформувані і розвинути ці гнучкі навички у сьогодишніх студентів, використовуючи лише традиційні методи навчання, досить складно. Слід підкреслити, що чи не найважливішою компетентністю для студентів Мелітополя як міста етнокультурного розмаїття є ті, що пов'язані з життям у полікультурному суспільстві. Це, насамперед, полікультурність і комунікативність. Полікультурні компетентності стосуються розуміння відмінності людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури, політичних уподобань і соціального становища. Комунікативні компетентності пов'язані з володінням навичками спілкування.

На нашу думку, ефективним способом для розвитку полікультурності та комунікативності є залучення студентів до роботи в громадських організаціях за професійним спрямуванням. У сучасному глобалізованому світі під натиском космополітичних та уніфікованих технологій надзвичайно важливим є збереження національних і регіональних традицій гастрономічної культури.

Безсумнівно, Україна, зважаючи на територіальні та кліматичні особливості, завжди вважалася житницею, тобто населення в процесі виробництва продовольчих продуктів віддавало перевагу здебільшого злаковим культурам. Природні та кліматичні умови (як у минулому, так і сьогодні) створюють сприятливе тло для вирощування на більшій частині України саме жита, пшениці тощо. Такі господарські культури плекають з метою виробництва хліба і створення його гастрономічних похідних. Використовують різні види тіста, що традиційно застосовують для різноманітної випічки, зокрема й десертної. Роблять дріжджове (кисле) тісто, пісочне, заварне, бісквітне, листове й ін.

Зважаючи на це, наявність певних страв подекуди постає одним із символів формування національної самосвідомості. Згадати хоча б італійську, французьку, німецьку, грецьку, китайську, японську та багато інших кухонь, які стали символами своїх націй. Чимало подібних національних страв, які стали знаковими для своїх народів, виконують функції популярних брендів, що викликають сьогодні однозначні позитивні емоції більшої частини глобалізованого суспільства. Наприклад, італійська гастрономічна культура є промовистим символом, який репрезентує національну самобутність спадкоємців прадавнього Риму. Натепер такі страви, як паста або піца, набули шаленої популярності в усьому світі.

Отже, кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо [4, 5].

Вивчення ресторанної справи не можливе без занурення в культурні традиції. Першим заходом у цьому напрямку стало створення на базі кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи ТДАТУ імені Дмитра Моторного громадської організації «Інтеркультурне гастрономічне коло», до якої увійшли керівники національних товариств, викладачі і студенти спеціа-

льностей «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм». Інтеркультурне навчальне кафе ТДАТУ запрошує всіх студентів перетинати етнічні кордони, частіше зустрічатися для спілкування, взаєморозуміння та знайомства з національними гастрономічними традиціями. Як відомо, культури розвиваються та досягають успіху лише при взаємодії з іншими етносами, а не в ізоляції.

Так, 2 жовтня 2019 р. в одному з таких заходів взяли участь студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа». В Лабораторії харчування відбувся конкурс від декана факультету АТЕ Іванової І.Є. під гаслом «АТЕ – інтеркультурний факультет».

В рамках конкурсу команди першокурсників презентували ідеї щодо облаштування Лабораторії харчування національними атрибутами та символікою. Студенти пропонували національні страви тих країн, які дістались їм в результаті жеребкування.

Захід пройшов дуже феєрично. Студенти виступали в національних костюмах, столи були оформлені в колориті національних традицій. Всі присутні на заході познайомилися з гастрономічними традиціями української, турецької, болгарської, грузинської, італійської та англійської кухонь, узнали про національні смаки та уподобання цих народів.

В підготовці до конкурсу командам першокурсників допомагали досвідчені студенти-куратори з другого курсу. Молодь чудово справилась із завданням. Кожна команда була нагороджена призами від декану.

28 листопада 2019 року за підтримки громадської організації «Інтеркультурне гастрономічне коло» відбувся святковий захід, присвячений 107-й річниці Незалежності Республіки Албанія. З цієї нагоди до ТДАТУ імені Дмитра Моторного завітало багато гостей:

- товариство албанців Приазовського району «Дарданія»,
- гурток «Албанська світлиця»,
- шкільний фольклорний колектив «Ліштівічки»,
- педагоги та учні Дівнинської ЗЗСО.

Гостей приймали викладачі кафедри ХТГРС та студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» в лабораторії «Навчальне кафе».

На початку заходу зав. кафедрою ХТГРС, д.т.н., професор Прісс О.П. привітала всіх причетних до цієї визначної події та акцентувала увагу на необхідності знайомства молоді з культурою та традиціями різних національностей нашого регіону.

З «Канискою» (традиційним албанським подарунком, який складається з білого хліба, курки, солодоців, домашнього вина) і привітальним словом до присутніх звернулась заступник голови товариства албанців Приазовського району «Дарданія» Шило Г.І.: «В країні предків сьогодні День жалоби, і цим заходом ми підкреслюємо, що свято підтримуємо своїх братів і сестер на відстані, ми з ними! Нам це потрібно, бо ми зберігаємо національну культурну спадщину албанського народу».

Керівник гуртка «Албанська світлиця» Авраменко Т.К. познайомила присутніх з історією переселення албанців до Приазовського краю. Учасники

шкільного фольклорного колективу «Ліштівічки» (керівник Кармеліта І.С.) дивували гостей албанською народною творчістю.

Родзинкою заходу стало проведення майстер-класу з приготування вчителями Дівнинської ЗЗСО Пандаровою Л.І. і Піперко Г.І. разом зі студентами ТДАТУ національних албанських страв: «Гомілка», «Міліна», «Петта», «Бюрек», дегустація яких надзвичайно сподобались всім присутнім.

Ще одним з багатьох гастрокультурних заходів стало святкування Дня весняного рівнодення, яке відбулося 22 березня 2020 року в Навчальному кафе кафебри ХТГРС за ініціативи громадської організації «Україно-білоруське культурно-освітнє товариство «Сузір'я».

В гості до Лабораторії харчування в цей день завітали представники Відділу культури Мелітопольської міської ради, члени клубу «Інтеркультурне гастрономічне коло», керівники національних товариств Польщі, Чехії, Болгарії, Білорусі. З вітальною промовою виступили голова Громадської організації «Україно-білоруське культурно-освітнє товариство «Сузір'я» Бернага Н.Ю., завідувач кафебри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, д.т.н., професор Прісс О.П., завідувач кафебри бізнес-консалтингу та Міжнародного туризму, к.е.н., доцента Карман С.В.

Присутні на святі почули про найцікавіші слов'янські звичаї цього дня. На майстер-класі в невимушеній обстановці спільнота дізналася про старовинний рецепт булочок-жайворонків, різні способи ліплення, правила випікання і багато іншого. Всі бажаючі могли власноруч долучитися до виготовлення кондитерського символу цього свята – жайворонка.

Таким чином, на думку авторів, проведення подібних акцій з відродження традицій, а також безпосереднє спілкування студентів з носіями національної культури сприятиме кращій самореалізації студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного спеціальності «Готельно-ресторанна справа» в професійній діяльності.

Висновки. В теперішній час готельно-ресторанна галузь демонструє надзвичайне розмаїття різних страв і продуктів, які не лише запобігають голоду, забезпечують насолоду чи задовольняють статусні потреби, але й сприймаються як типові громадянські ідентитети, маркери певного тренда культури й сенсу життя.

Формування ключових компетентностей у фахівців сфери гостинності сприятиме досягненню нової якості освіти, що дасть їм змогу успішно інтегруватись у суспільство, визначати і втілювати свою життєву стратегію, бути мобільними і конкурентоспроможними, здатними до самоорганізації навчання протягом життя, самореалізації, розкриття творчого потенціалу, до свідомого життєвого вибору і прийняття відповідальних рішень.

Список використаних джерел.

1. Іванова І.Є., Григоренко О.В., Тараненко Г.Г., Шлєіна Л.І., Кривонос І.А. Академічна мобільність студентів-агрономів як невіддільний складник освіти ВНЗ південного регіону України. Удосконалення освітньо-

виховного процесу в вищому навчальному закладі. Випуск 21: Збірник науково-методичних праць. ТДАТУ, Мелітополь. 2018. С. 165-171.

2. Григоренко О.В., Прісс О.П., Іванова І.Є. Дуальна система навчання при підготовці кваліфікованих фахівців зі спеціальності «Харчові технології». Удосконалення освітньо-виховного процесу в вищому навчальному закладі. Випуск 21: Збірник науково-методичних праць. ТДАТУ, Мелітополь. 2018. С.216-219.

3. Мельнік В.В Становлення і розвиток полікультурного суспільства в умовах євроінтеграції. Гуманітарний вісник ЗДІА. 2013. Вип. 54. С. 69-81.

4. Ніколенко В.В. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. *Грані*. 2015. Вип. 10/1 (126). С. 148-154.

5. Толок Г.А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2013. Вип. 14. С. 94-100.

Priss O.P., Serdyk M.Y., Hryhorenko O.V., Zhukova V.F., Sukharenko O.I. New methods of hotel and restaurant specialty future professionals preparation.

Summary. The article substantiates the need to use not only traditional teaching methods, but also new ones that would meet the needs of the modern students generation. It is emphasized that in the conditions of globalization, completely new types of communication, ways of storing and transmitting information, connections and relationships in human communities, other forms of interaction of different cultural traditions are emerging. The links between gastronomic culture and processes of civic identification and the formation of key competences: political, social, multicultural, communicative, informational, self-educational are highlighted. The authors emphasize that for specialists in the hospitality field, possession of such competencies will be crucial in successful professional realization. It is determined that the most important competences for students of Melitopol as a city of ethno-cultural diversity are multiculturalism and communication. Therefore, according to the authors, an effective way to develop these competencies is to involve students in working in public organizations by a professional direction. It was for this purpose that the public organization "Intercultural Gastronomic Circle" was created. On the example of various gastronomic events, it is shown that the revival of traditions, as well as the direct communication of students with carriers of national culture will contribute to better self-realization in professional activity of students of the specialty "Hotel and Restaurant business".

Key words: educational process, new studying technologies, hotel and restaurant business, competences, multiculturalism, gastronomic culture.