

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ НАПН УКРАЇНИ**

**М.В. Ткаченко**

**ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ**  
**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації**

Київ – Одеса

2014

**ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ**

**НАПН УКРАЇНИ**

**М.В. Ткаченко**

**ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ**

**ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації**

**Одеса – 2015**

УДК 377:334.723:005.336.2]:640.43

ББК 74.5:65.9(2)421:15.12

Т48

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради Інституту*

*професійно-технічної освіти НАПН України,*

*протокол № 12 від 31.12.2014 р.*

**Рецензенти:**

**В.Ф. Орлов**, доктор педагогічних наук, професор, провідний науковий співробітник лабораторії професійної орієнтації і виховання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України;

**Ю.С. Палькевич**, кандидат економічних наук, старший науковий співробітник лабораторії управління професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України.

**Ткаченко М.В.** Формування підприємницької компетентності фахівців ресторанного господарства : методичні рекомендації / Михайло Ткаченко. – Одеса: ТОВ «Зовнішрекламсервіс», 2015. – 59 с.

У методичних рекомендаціях висвітлено особливості формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства: з'ясовано сутність поняття «підприємницька компетентність»; обґрунтовано модель формування підприємницької компетентності. Розкрито методи формування підприємницької компетентності в процесі навчання та у позаурочний час.

Для педагогічних працівників та учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування та харчування, методистам навчально-(науково) методичних центрів ПТО, аспірантам, докторантам.

УДК 377:334.723:005.336.2]:640.43

ББК 74.5:65.9(2)421:15.12

## ВСТУП

В умовах динамічного технологічного розвитку виробництва сфери послуг, зокрема сфери торгівлі та ресторанного господарства, відбуваються закономірні зміни в діяльності сучасного робітника, спрямовані на її інтелектуалізацію, забезпечення тісної взаємодії розумових і практичних дій, використання отриманих знань і навичок у підприємницькій діяльності.

У сучасному економічному просторі підприємницька діяльність охоплює нові об'єкти, значно збільшується та урізноманітнюється кількість суб'єктів цієї діяльності, нового змісту набуває механізм реалізації взаємин з споживачами. У цих умовах людина виступає активним суб'єктом на ринку праці, має можливість вільно розпоряджатися головним капіталом – своєю кваліфікацією.

Ринкові відносини в Україні в останній час набирають силу. В залежності від соціально-економічних умов темпи перетворень різні, але напрямок один - рух до ринку. В умовах становлення і розвитку ринкової економіки провідною формою господарювання має бути підприємництво - особливий вид виробничо-торгівельної діяльності, надання послуг чи посередництва, який характеризується повною свободою вибору та інноваційним характером здійснення, значною ймовірністю економічного ризику та чіткою орієнтацією на досягнення певного комерційного зиску.

Бізнес, підприємництво, комерційна діяльність стають природною складовою частиною української економіки, що свідче про її рух до ринкових форм та методів господарювання. Для багатьох людей бізнес стає основним видом роботи або формою вторинної зайнятості. Особливо прагне до участі в бізнесі молоде покоління.

Підприємницька діяльність як сучасна система управління фірмою, підприємством, існуючим в умовах ринкової економіки, передбачає створення умов, необхідних для їх ефективного функціонування та розвитку виробничо-господарської діяльності. Широкий вихід вітчизняних підприємств і об'єднань на світові ринки обумовлює необхідність вивчення та знання практики .

На сучасному етапі розвитку економіки України, що характеризується посиленням вимог до підготовки кадрів для сфери обслуговування, постійним оновленням переліку професій і необхідністю перекваліфікації працівників, стає обґрунтованою потреба вдосконалення підготовки учнів професійно-технічних навчальних закладів. Задоволення сучасних і перспективних потреб ринку праці в кваліфікованих, конкурентоспроможних працівниках, які мають широкий політехнічний світогляд, професійну мобільність, високу загальну і виробничу культуру, розглядається як одна із головних цілей професійно-технічної освіти в умовах сьогодення. Необхідність досягнення якісно нового рівня підготовки учнів і у подальшому забезпечення готовності випускників до професійної діяльності, які володіють підприємницькою компетентністю спричинила пошук ефективних засобів використання нових технологій навчання, визначення нових шляхів розвитку підприємницької компетентності.

Професії сфери ресторанного господарства та торгівлі користуються широким попитом у населення та на ринку праці. У 2013 році загальний контингент учнів і слухачів професійно-технічних навчальних закладів, які готують фахівців для торгівлі і закладів харчування становив понад 38 тисяч осіб, що складає близько 18 відсотків від загальних обсягів державного замовлення. Цей факт а також інноваційний розвиток і модернізація підприємств торгівлі і громадського харчування зумовлюють зростання вимог до підготовки робітників торгово-кулінарного профілю, формування асоціативного, професійно та соціально-компетентісного типу робітника, здатного до творчого вирішення не тільки професійних завдань, а і використання отриманих знань і навичок у підприємницькій діяльності.

Конкурентоспроможним на ринку праці стає кваліфікований робітник, який володіє інноваційним стилем мислення, здатний генерувати і втілювати нові оригінальні ідеї, розв'язувати творчі завдання, використовувати набуті знання у самостійній

практичній діяльності.

Потребу сучасного суспільства в активній, творчій особистості робітника, здатної до професійного саморозвитку й самовдосконалення в залежності від змін соціальних умов і характеру праці до вивчення та реалізації наукоємних й інформаційних технологій визначено в основних положеннях Законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про вищу освіту», Концепції державної цільової програми розвитку ПТО на 2011 – 2015р.р. і Національної стратегії розвитку освіти України до 2021р.

При становленні ринкової економіки важливого значення набуває організація підприємницької діяльності, основою якої є спрямованість на досягнення найкращого результату в господарській діяльності на основі конкурентоспроможності продукції, техніки і технології, кадрових ресурсів.

Зумовленість формування у майбутніх фахівців ресторанного господарства підприємницької компетентності особливо зростає за умов становлення ринкової економіки в Україні. Сформованість підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства визначається з одного боку готовністю самостійно визначитись майбутнім фахівцям ресторанного господарства у підприємницькій діяльності, а з іншого забезпечує спрямованість діяльності майбутніх фахівців на досягнення комерційного успіху в реалізації подальшого самостійного здійснення професійної діяльності у сфері підприємництва.

Однак, самостійно визначитись майбутні фахівці ресторанного господарства у підприємницькій діяльності зможуть лише в тому випадку, якщо оволодіють підприємницькою компетентністю, яка забезпечить спрямованість діяльності майбутніх фахівців ресторанного господарства у сфері підприємництва.

Розв'язання означених завдань гальмується низкою суперечностей:

- Між вимогами суспільства до рівня підприємницької діяльності, та недостатнім рівнем формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців у змісті професійної освіти торгово-кулінарного профілю;
- Між необхідним рівнем формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців та відсутністю у ПТНЗ відповідних для цього навчальних курсів, практичних творчих завдань;
- Між зростанням ролі підприємницької діяльності в державі та недостатнім рівнем підготовленості до цього випускників ПТНЗ.

Розв'язання означених суперечностей потребує теоретичного обґрунтування та розробки педагогічних умов формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, готових до підприємницької діяльності, конкурентоспроможних на вітчизняному й міжнародному ринках праці.

На основі аналізу результатів наукових праць з'ясовано сутність поняття « підприємницька компетентність » фахівців ресторанного господарства як складової професійної компетентності.

## **1. Концептуальні засади формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства.**

Сучасні економічні, політичні й соціальні зміни у суспільстві потребують від молоді здатності швидко адаптуватися в самостійному житті, інтегрувати здобуті знання у практичній діяльності, реалізовувати здобуті знання, цілеспрямовано використовувати власний потенціал як для самореалізацій, так і в інтересах суспільства, держави.

В умовах трансформації економіки України в соціально-орієнтовану існує потреба в професійних підприємцях, які здатні займатися підприємницькою діяльністю. Тому дедалі більшого значення набуває удосконалення системи професійно-технічної освіти з питань створення необхідних умов для інноваційного розвитку професійного навчання, формування в учнів лідерських та підприємницьких якостей, підготовки молодого покоління до ефективної діяльності в ринкових умовах.

Концепція державної цільової програми розвитку ПТО на 2011 – 2015р.р. спрямована на модернізацію структурних і змістовних аспектів ПТО як важливої освітньої галузі, глибоко інтегрованої в економіку країни через підготовку кваліфікованої робочої сили.

Загальна мета формування у майбутніх фахівців ресторанного господарства підприємницької компетентності обґрунтована розумінням основного призначення професійної освіти, зокрема : забезпечення робітничих кадрів потрібним кваліфікаційним рівнем, який відповідає вимогам і попиту сучасного виробництва, сприяння в оволодінні сучасними виробничими технологіями, підготовленості майбутніх фахівців не тільки на виконання виробничих процесів, спрямованих на виготовлення якісної продукції, а і до вирішення реальних підприємницьких завдань на основі отриманих знань, умінь у сфері економіки, маркетингу, менеджменту, права і початкового досвіду практичної підприємницької діяльності.

Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства ґрунтується на реалізації системного та інноваційного підходів до організації професійного навчання в цілому, яке не зважаючи на наявність позитивних результатів, не позбавлене суттєвих недоліків.

На жаль, серед головних недоліків професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства, які увійшли у протиріччя з сучасними потребами розвитку малого та середнього бізнесу в Україні і вимогам здатності особистості до підприємницької діяльності можна назвати такі, як : недостатній рівень формування підприємницької компетентності учнів у змісті професійної освіти кулінарного профілю; низький рівень забезпечення формування підприємницької компетентності учнів шляхом впровадження у навчальний процес відповідних форм і методів, низька мотивація до практичної підприємницької ініціативи.

Подолання означених протиріч потребує переосмислення концептуальних засад формування у майбутніх фахівців ресторанного господарства підприємницької компетентності, яка передбачає формування економічного мислення, розуміння базових економічних, фінансових категорій, володіння навиками ефективної господарської діяльності, знанням чинного законодавства; розвинутої мотивації свідомо підвищувати свій кваліфікаційний рівень; здатність особистості до самореалізації, самовдосконалення, саморозвитку, соціальної відповідальності.

Напрями розв'язання проблеми підготовки учнівської молоді до підприємницької діяльності розкрито у роботах В. Дрижака, Д. Закатнова, С. Мельника, Н. Пасічник, Н. Побірченко, О. Тополь та інших дослідників. Деякі аспекти підприємницької підготовки учнів ПТНЗ висвітлено у дослідженнях М. Бойко, Л. Козачок, Н. Побірченко, Н. Покатиловського, І. Прокопенка, О. Семенюк, О. Щербак та інші. Практичні аспекти професійної підготовки фахівців ресторанної справи висвітлені в наукових працях І. Гайового ( формування практичних умінь ); М. Пальчук ( організація практичного навчання ); Т. Стахмач ( розвиток самостійності ) та інших.

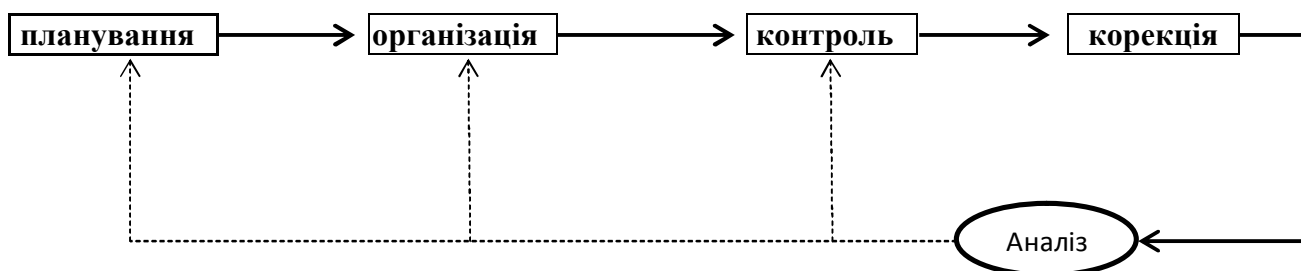
Результати наукових досліджень ( К. Батороев, В. Штофф ) дають можливість стверджувати, що в процесі удосконалення професійної освіти винятково важливе значення має моделювання педагогічної системи підготовки кваліфікованих робітників ПТНЗ. Розроблена структурно – функціональна модель формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в ПТНЗ дозволила розглянути навчання, як цілісний, багато спектральний процес, надала можливість охопити в єдину систему основні його компоненти. (мал.1)

Модель визначена стратегією, основними завданнями й принципами професійного навчання, а також гуманістичною, демократичною, науковою, системною спрямованістю. Модель структурно – функціонального типу дозволяє спостерігати динаміку процесу формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, розглядати предмет дослідження в різних аспектах.

Запропонована нами модель формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства складається з цільового, методологічного і змістовного компонентів . Цільовий компонент включає в себе мету й завдання, зорієнтовані на соціально – освітнє замовлення держави і підприємств ресторанного господарства; вимоги державних стандартів до кваліфікаційної компетенції майбутніх фахівців ресторанного господарства; розвиток малого та середнього бізнесу в Україні, як важливої стратегічної умови економічного зростання. За цих умов підприємницька компетентність фахівців ресторанного господарства розглядається як один з найважливіших показників готовності робітника використовувати отримані знання й навички у підприємницькій діяльності.

Формування підприємницької компетентності у майбутніх фахівців ресторанного господарства передбачає: по-перше, набуття знань, умінь та використання отриманих знань й навичок, що допоможуть самостійно визначатись у підприємницькій діяльності; по-друге, формування здатності особистості до самореалізації, саморозвитку, самоствердження, що обумовлює розвиток підприємницької ініціативи.

Важливим у формуванні підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства є системність і послідовність в узагальненні закономірностей, які забезпечуються системним підходом. Саме системний підхід такими категоріями як « міра », « доцільність », « співвідношення », що запобігає абсолютизації тих або інших компонентів педагогічної системи, прискорення або уповільнення темпів навчально-пізнавальної, виробничої діяльності. Згідно з системним підходом забезпечується чітка взаємодія складових навчально-виховного процесу (планування, організація, контроль, корекція, аналіз) ( мал.2 ) . Грамотно спланована і організована навчально-виховна робота з подальшим обов'язковим контролем і корекцією є запорукою успіху. У системі, в якій розглядається теоретичне і практичне значення має аналіз виконаної роботи – він виявляє причини реальних і можливих недоліків на будь-якому етапі організації чи контролю.



Малюнок 2

Продуктивне функціонування моделі формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства забезпечує раціональна організація навчально-виробничого процесу у професійно-технічному навчальному закладі ( Ю. Конаржевський, Г. Серіков, Ю. Соколік ), яка передбачає сукупність змісту, форм, методів, педагогічних прийомів навчання, враховуючи їх об'єктивні можливості ( Ю. Бабанський, А. Найн, В. Сластьонін ).

Важливими організаційно-педагогічними умовами формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства є : оновлення змісту професійної освіти кулінарного профілю, впровадження авторського навчального курсу «Підприємницька діяльність», творчих завдань, критеріїв їх оцінювання, організація діяльності, професійних факультативів, конкурсів; залучення учнів ПТНЗ кулінарного профілю до участі у конференціях, семінарах.

Ефективність формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства також залежить від впровадження у навчально-виховний процес професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства сучасних форм і методів навчання.

Реалізація формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства ґрунтується на принципах: гуманізації і гуманітаризації. Принцип гуманізації полягає в тому, що він реалізує гостру потребу сучасного суспільства в робітничому потенціалі, який володіє не тільки високою професійною кваліфікацією, а й готовий використовувати отримані знання і навички у підприємницькій діяльності. Принцип гуманітаризації знаходить прояв у посиленні гуманітарної спрямованості загально технічних і спеціальних предметів. Важливо приділяти увагу, наприклад, підготовці освіченого кваліфікованого робітника, який обізнаний з діючим законодавством; має уявлення про санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень, основні методи визначення забруднення оточуючого середовища, вплив виробничої діяльності на організм людини. Потужній заряд таких знань несуть в собі такі предмети, як: «Основи економічних знань», «Основи правових знань», «Основи фізіології та санітарії», «Економіка підприємства». Завдяки названим предметам, що виконують пізнавальну та виховну функції, формується підприємницька компетентність і прагнення учня застосовувати засвоєні знання в підприємницькій діяльності.

Відповідно до організаційно-педагогічних умов і принципів визначаються теоретичний і практичний етапи формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, виділені в організаційно-діяльнісний блок.

Теоретичний етап формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства можна розглядати як процес становлення професійної майстерності учнів, збагачення теоретичними знаннями. Отримані в процесі теоретичного навчання знання, уміння й навички учні мають можливість закріпити в процесі виконання практичних завдань професійно – практичної підготовки, яка здійснюється у формі практичних занять, участі у конкурсах; виробничої практики на робочих місцях підприємства. Кожний з етапів забезпечує динаміку зростання рівня підприємницької компетентності як складової професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства відповідно до встановлених критеріїв, які визначаються згідно з вимогами до професій фахівців ресторанного господарства.

Змістовний компонент моделі включає також оціночно-результативний блок, який містить критерії формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, показники та рівні засвоєння ними необхідних знань, умінь та навичок.

Сформованість підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства визначається за когнітивним, мотиваційно-ціннісним, діяльнісно-практичним, розвивальним, адаптованим критеріями. За когнітивним (пізнавальним) критерієм оцінюється рівень сформованості професійно-важливих якостей майбутніх



фахівців ресторанного господарства; мотиваційно-ціннісним – усвідомлення майбутніх фахівців ресторанного господарства значущості підприємницької компетентності, свідоме ставлення до підприємництва; діяльнісно-практичний – використання теоретичних знань на практиці; розвивальним – наявність потреб, підвищувати свій професійний рівень; адаптованим – уміння адаптуватися до нових умов організації виробництва, ставити соціально значимі цілі й реалізовувати їх у підприємстві.

Важливу роль у формуванні підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства відіграє також особистість педагога, його професіоналізм. Оптимально розвивати професійні здібності учнів у процесі навчання, стимулювати розвиток особистості майбутніх робітників, формувати підприємницьку компетентність, готувати учнів до свідомого професійного самовизначення у підприємницькій діяльності є першочерговим завданням педагогічного працівника професійно-технічного навчального закладу.

Безумовно, формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства потребує супроводу педагогічної науки, оскільки саме наукова діяльність зорієнтована на пошук нових знань, інноваційних підходів до добору і структурування змісту освіти, обґрунтування нових ідей, концепцій, гіпотез, які знаходять практичне втілення в експериментальній роботі дослідників.

Критеріями ефективності функціонування моделі формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства є: задоволення потреб галузі ресторанного господарства у висококваліфікованих робітничих кадрах; задоволення потреб споживача в якісній організації підприємницької діяльності; розширення можливостей професійної самореалізації молоді; забезпечення стабільного функціонування й розвитку професійно-технічного навчального закладу.

Отже, ефективне формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства залежить від створення відповідних організаційних, науково-методичних, соціально-психологічних умов. Проаналізувавши структурно-функціональну модель формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, ми дійшли висновку, що до чинників, які впливають на ефективність її функціонування, необхідно віднести: оновлення змісту професійної освіти, зміст який змінюється відповідно до сучасних потреб ринку праці; впровадження у процес професійної підготовки кваліфікованих робітників сучасних форм і методів навчання. Проектувати модель формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства доцільно з урахуванням традиційних дидактичних принципів. Водночас, реалізація концептуальних засад формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічному навчальному закладі потребує обґрунтування вимог галузі ресторанного господарства до професійно-важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного господарства.

## **2. Обґрунтування вимог галузі ресторанного господарства до підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства**

Розвиток малого підприємства в Україні є одним із стратегічно важливих умов економічного зростання. Даний сектор економіки, володіючи великою гнучкістю, адаптованістю до зовнішнього середовища є стабілізатором економічного розвитку. Критеріями розвитку та успіху справ у малому підприємстві є рівень доходів та число бажаних займатися малим бізнесом. Статистика свідчить, що з часів незалежності України до 1 липня 2013 року статус приватного підприємця набуло 5 мільйонів 142 тисячі 48 осіб.

На розвиток підприємництва впливає формування громадської думки про роль підприємця в економічному житті суспільства і держави. Так за результатами соціологічного дослідження, проведеного Центром «Соціальний моніторинг» на замовлення Федерації роботодавців України близько 70% українців позитивно ставляться

до підприємців як до класу, а третина опитаних покладають на бізнес основні надії щодо розвитку економіки.

Сучасний ринок праці все в більшій мірі пред'являє вимоги не до конкретних знань, а до компетентності робітників. Особливо це характерно для професійної діяльності в галузі ресторанного господарства.

Вимоги галузі ресторанного господарства до професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства визначено державними стандартами освіти – нормативними документами, які встановлюють вимоги щодо змісту професійного навчання, обсягу освітньої підготовки та рівня фахової професійної підготовки працівників, тобто їх кваліфікації.

Рівень їх професійної придатності забезпечується сукупною наявністю загальноосвітніх і спеціальних знань, умінь, здібностей, досвіду та трудових навичок, необхідних для виконання робіт певної складності за відповідною професією чи спеціальністю. Разом з організацією та мотивацією праці рівень кваліфікації майбутніх фахівців ресторанного господарства стає вирішальною ланкою не тільки в підвищенні конкурентоспроможності, а і спроможності, отримані знання і навички використати у підприємницькій діяльності. Ці три складові – мотивація, організація, кваліфікація – пов'язані і взаємно доповнюють одна одну.

Велика роль в самостійному визначенні майбутнього фахівця ресторанного господарства у підприємницькій діяльності залежить від сформованої у нього підприємницької компетентності. На основі аналізу результатів наукових праць з'ясовано сутність поняття « підприємницької компетентності » майбутніх фахівців ресторанного господарства, як складової професійної компетентності, що забезпечує спрямованість діяльності учня на досягнення успіху у ресторанному бізнесі і подальшого самостійного здійснення професійної діяльності у сфері підприємництва.

Підприємницьку компетентність майбутніх фахівців ресторанного господарства ми розглядаємо як підготовленість до вирішення реальних підприємницьких завдань на основі знань у сфері економіки, маркетингу, менеджменту, права і початкового досвіду практичної підприємницької діяльності.

Тому для майбутнього підприємця важливо, набуваючи професії вивчати багато необхідних навчальних предметів загально технічної, професійно теоретичної, природничо-математичної та гуманітарної підготовки, зокрема: основи галузевої економіки і підприємництва, устаткування підприємств харчування, калькуляцію та облік, право. Знання нормативно правових документів Законодавства України, розуміння правил економічної та фінансової діяльності забезпечить майбутнім фахівцям ресторанного господарства оволодіння навиками ефективної господарської діяльності, що підвищує рівень їх економічної свободи, обумовлює розвиток підприємницької ініціативи.

Показниками, що характеризують сформованість підприємницької компетентності є рівень знань, позитивне ставлення майбутніх фахівців ресторанного господарства до підприємництва, самостійність застосування знань, усвідомленість і якість виконання проектних завдань ( бізнес планів, звітів ) рівень сформованості ділових якостей, елементів підприємницької культури, рівень готовності до прийняття економіко – обґрунтованого рішення.

Тому слід зазначити, що успішне формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства залежить від виваженого проектування змісту професійного навчання з урахуванням формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства як складової професійної компетентності.

### **3. Педагогічні умови формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства**

#### **3.1. Проектування формування підприємницької компетентності у змісті професійної освіти кулінарного профілю.**

Аналіз вітчизняних та зарубіжних досліджень свідчить про необхідність посилення у структурі змісту професійної освіти ролі формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства. Проектуючи зміст професійного навчання щодо формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства доцільно враховувати значущість навчального матеріалу для успішного формування підприємницької компетентності, специфіку розподіленого між навчальними предметами матеріалу з огляду на систематизацію наукових знань та їх дидактичну інтерпретацію, соціальні, дидактичні та методичні можливості реалізації навчального матеріалу в процесі навчання.

Термін «проектування» означає створення проекту, формування припущення, намічання плану. Під проектуванням формування підприємницької компетентності у змісті теоретичного та виробничого навчання розуміється відбір таких знань, які зумовлюють забезпечення формування підприємницької компетентності, що дозволить майбутнім фахівцям ресторанного господарства у майбутньому діяти ефективно в ситуаціях професійного зростання та визначитись у сфері підприємницької діяльності.

Проектування формування підприємницької компетентності ґрунтується на сукупності фундаментальних понять, законів, теорій, які визначають сучасну природничо-наукову та соціальну картину світу; основних галузях застосування теоретичних знань; методологічних знаннях ( в тому числі інформацію про історію пізнання ), що забезпечить свідоме засвоєння та розвиток мислення; інформаційно важливих наукових і соціальних проблемах; узагальнених ідеях і положеннях, що дають уявлення про єдність та розвиток світу тощо.

Проектування формування підприємницької компетентності у змісті професійної освіти кулінарного профілю вимагає перш за все предметного аналізу організації навчального процесу підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах, тобто аналізу навчальних планів, в яких визначено термін навчання, навчальні предмети, послідовність їх вивчення за роками навчання, кількість годин, яка відводиться на кожний предмет упродовж кожного року навчання.

Дидактичне прогнозування змісту професійної освіти кулінарного профілю, його відбір та проектування, формування здійснюються на основі загальнодидактичних принципів і критеріїв відбору з урахуванням специфіки галузі харчування і особливостей навчальних предметів. Критерії ( в перекладі з грецької – «відмінні ознаки, мірила») мають менш загальний характер порівняно з принципами і сприяють їх реалізації. Критерієм відбору змісту професійної освіти кулінарного профілю можна вважати таку відмінну ознаку, яка має визначальний характер і набуває пріоритетності в процесі конкретного наповнення визначених компонентів змісту освіти.

У процесі проектування формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти пріоритетного значення набуває навчальний матеріал, який, по-перше, сприяє формуванню у підлітків активної соціальної позиції, готовності постійно навчатися у професійному, особистому і суспільному житті, сприяє формуванню здатності адаптуватися до умов суспільного життя, готовності брати на себе відповідальність тощо.

По-друге, актуальності набуває навчальний матеріал, який забезпечує опанування учнями професійними компетенціями, формує в учнів підприємницьку компетентність, сприяє спроможності особистості до самореалізації, саморозвитку.

По-третє, акцентується увага на необхідності оволодіння різними способами пізнавальної діяльності. Значна увага приділяється методам рефлексивного мислення.

По-четверте, особливого значення в змісті професійної освіти набувають уміння здобувати, осмислювати і використовувати різноманітну навчальну інформацію, оволодівати інформаційними технологіями.

Проектуючи формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю доцільно враховувати наступні принципи (принцип – основа, початок – це головне, вихідне положення будь-якої теорії вчення). Так, **принципи стандартизації** є одним з головних, оскільки основним засобом перевірки і контролю результатів засвоєння змісту професійної освіти, а також пошуку шляхів їх ефективного досягнення, є його стандартизація. Необхідно зазначити, що стандарти не обмежують творчість педагога. Їх призначення – забезпечувати гарантований мінімум обов'язкової професійної підготовки кожного учня, єдині освітні вимоги до якості професійних знань, умінь та навичок, єдину об'єктивну оцінку успішності роботи професійно-технічних навчальних закладів. Стандарти повинні захищати учнів від перевантаження, визначаючи максимально допустимий обсяг навантаження, виконувати діагностичну роль у визначенні загального стану професійної підготовки, сприяти досягненню більш високих результатів. Відповідно до принципу стандартизації проектування формування підприємницької компетентності у змісті професійної освіти майбутніх фахівців ресторанного господарства зорієнтовано, перш за все, на освітньо-кваліфікаційну характеристику, яка надає в узагальненому вигляді уяву щодо змісту професійної освіти, визначає мету, результат підготовки робітника і передбачає поступове розширення його професійного поля діяльності.

Важливим принципом проектування формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю є **випереджувальний характер професійної підготовки**, що забезпечить майбутнім фахівцям ресторанного господарства спроможність уміло використовувати знання та вміння, необхідні для ефективної професійної діяльності, тобто аналізувати, творчо мислити, передбачати наслідки своїх дій, використовувати здобуту інформацію для підвищення своєї кваліфікації та у подальшій підприємницькій діяльності.

У виробленні наукової позиції стосовно проектування формування підприємницької компетентності у змісті професійної освіти слід враховувати чинник її старіння, що пов'язано із прискоренням науково-технічного прогресу, змін у податковій системі та законодавчій базі щодо розвитку підприємницької діяльності.

Тому право, так би мовити на життя має те знання, яке не лише засвідчує той чи інший факт, а й задає однозначно перспективи розвитку певного галузевого напрямку. Визначення таких знань за спрямованістю має забезпечити зберігання і трансформацію фундаментальних наукових знань у кожному навчальному курсі. Такі знання мусять складати єдину основу, що визначається критерієм стабільності. Від неї безпосередньо залежить рівень глибини викладання конкретного навчального предмета, ступінь його фундаменталізації. У зв'язку з цим, одним з пріоритетних принципів, відповідно до яких проектується формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю, можна вважати принцип фундаменталізації наукових знань.

Одним із основних критеріїв, за якими оцінюють діяльність працівників ресторанного господарства є культура обслуговування. Тому у проектуванні формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти має також впливати радикальна гуманізація освіти, посилення особистісного виміру в педагогічній науці, орієнтація на людину та фундаментальні цінності.

Гуманітаризація змісту освіти знаходить прояв у посиленні гуманітарної спрямованості загально технічних і спеціальних предметів. Посилення гуманітарної спрямованості предметів професійно-теоретичної підготовки якнайкраще сприяє вихованню естетично розвиненої, творчої особистості. Завдяки предметам гуманітарної підготовки (українська мова, історія України, всесвітня історія, іноземна мова) збагачується внутрішній світ учня, формується їх свідомість, розвиваються інтелектуальні

та творчі здібності.

Одним із основних критеріїв, за яким оцінюють працівників закладів ресторанного господарства – культура обслуговування. Предмет «Професійна етика» надає знання щодо етикету, секретів гостинності, етики спілкування, що сприяє вихованню в учнів доброти, вихованості, ввічливості, привітності. Предмет «Психологія» включає навчальний матеріал, який допоможе майбутнім фахівцям ресторанного господарства зрозуміти поведінку клієнтів для вибору найкращого варіанту їх обслуговування; врахувати особливості темпераменту клієнтів, тому що при обслуговуванні кожного з них необхідна різна тактика тощо.

Предмети «Організація обслуговування», «Технологія приготування їжі» включає поняття не тільки щодо санітарного стану закладу, рівень механізації основних виробничих процесів, наявність реклами, якість приготування і оформлення страв, а й гарне сервірування столів, високу техніку обслуговування, спілкування з обслуговуючим персоналом.

Рівень знань в області: основ економіки, маркетингу, менеджменту, підприємницького права забезпечують спрямованістю предметів професійно-теоретичної підготовки, що передбачає формування у майбутніх фахівців ресторанного господарства економічного та фінансового образу мислення, допомагає засвоїти понятійний апарат, сформувані багаж знань і практичних навичок, забезпечити рівень сформованості ділових якостей, елементів підприємницької культури, рівень готовності до прийняття економічного – обґрунтованого рішення щодо підприємницької діяльності.

Забезпечує професійне становлення майбутніх фахівців ресторанного господарства професійно – практична підготовка. Зокрема, виробниче навчання передбачає знайомство з підприємством ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар...), правилами та нормами безпеки праці. Учні вчаться виконувати роботи на основі технічної документації; вирішувати навчально – виробничі задачі з урахуванням кінцевого результату технологічного процесу або виробництва в цілому. Це надає можливість в комплексі охопити всі сторони реальної діяльності закладу ресторанного господарства.

Під час виробничої практики майбутні фахівці ресторанного господарства на робочих місцях в закладах ресторанного господарства вчаться самостійно виконувати передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою різні види робіт, наприклад: приготування їжі; оздоблення виробів; сервірування столів; прийом і виконання замовлення. Майбутні робітники знайомляться з режимом технологічних процесів; правилами технічної експлуатації устаткування; формами обслуговування відвідувачів; технології щодо раціонального використання сировини; оформлення меню та інше.

У конструюванні формування підприємницької компетентності у складовій змісту навчального матеріалу важливе значення має **принцип систематичності і послідовності**, який відображає логіку навчальної дисципліни і виявляється у встановленні доцільних міжпредметних зв'язків у навчальному процесі, зв'язків теоретичного і виробничого навчання, а також зв'язків між окремими темами й розділами предметів професійно-технічної підготовки. Названий принцип реалізується шляхом поступового ускладнення теоретичного і практичного матеріалу в навчальних програмах.

Одним з напрямів реалізації **принципу системності** є створення спеціальних комплексів-систем (блоків, модулів), що відображають розвиток системних наукових уявлень. Між цими комплексами встановлюються певні логічні та змістові відношення, які можуть змінюватись, забезпечуючи трансформацію знання.

Враховуючи **принцип доступності і посиленості** у проектуванні підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю доцільно звертати увагу на те, що навчальний матеріал змістом і формою, а виробничі завдання – методами виконання відповідали загальноосвітньому, інтелектуальному та фізичному рівню підготовки учнів. У свою чергу, рівень складності, без якої неможлива навчальна діяльність взагалі, повинен визначатися віковими особливостями майбутніх робітників. Зміст професійного навчання вважається доступним, якщо логіка побудови програм з

окремих навчальних предметів передбачає поступове ускладнення пізнавальних та трудових завдань у певній послідовності, що сприяє розвитку розумових можливостей і фізичних сил підлітка.

Отже в процесі проектування формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю необхідно враховувати динаміку інноваційного розвитку галузі харчування, закономірності педагогічного процесу, що гарантує реалізацію освітніх, розвиваючих і виховних завдань, а також забезпечує наступність навчання від загального до часткового, від простого до складного (поетапне оволодіння кваліфікаційним розрядом). Проектування передбачає послідовне виділення у навчальному матеріалі структурних елементів (розділів), враховуючи їх призначення (провідні функції), визначаючи внутрішні предметні зв'язки тощо, водночас вилучення повторів, застарілої інформації щодо сучасних зрушень і перетворень в стратегічному ресурсному потенціалі вітчизняної харчової індустрії.

Важливе значення у проектуванні формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю має впровадження у процес підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства авторського курсу «Підприємницька діяльність» (Додаток 1). Розроблення програми зумовлено розвитком малого підприємництва як одного із стратегічно важливих умов економічного зростання, що потребує забезпечення рівня професійної підготовки шляхом формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства та готовності до підприємницької діяльності.

Курс розраховано на учнів професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю.

Теоретичний матеріал вивчається на семінарських заняттях, а також в процесі виконання практичних завдань під час розробки бізнес-плану. Основні завдання названого курсу полягають у тому, щоб розкрити основи підприємницької діяльності, економічну сутність підприємництва, організаційно-правові форми підприємницької діяльності; формувати в учнів економічне мислення, розуміння базових економічних категорій; навчити учнів використовувати засвоєні знання й навички підприємницької діяльності.

Предметом навчального курсу «Підприємницька діяльність» є пошук ефективних методів роботи, які допоможуть учням зрозуміти базові економічні і фінансові категорії, спроможність їх використання у підприємницькій діяльності, формувати вміння та навички ефективної господарської діяльності, що обумовить розвиток підприємницької ініціативи майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Вивчення навчального курсу ґрунтується на знаннях, якими учні оволоділи під час вивчення таких спеціальних дисциплін, як «Основи економічних знань», «Основи правових знань», «Основи маркетингу», «Основи економіки», «Психологія і етика ділових відносин», «Ділова українська мова», «Калькуляція і облік»

Комплекс навчально-методичного забезпечення навчального курсу «Підприємницька діяльність» складається з: навчальної програми; поурочно-тематичного плану; дидактичного матеріалу щодо забезпечення організації навчально-виховного процесу навчання; критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів.

Загальний обсяг годин, який відводиться на вивчення навчального курсу «Підприємницька діяльність» складає 24 години (теоретична й практична частини). На теоретичне навчання відводиться 21 година, на практичне навчання 3 години.

Робоча навчальна програма з навчального курсу «Підприємницька діяльність» визначає зміст і обсяг професійних знань, умінь і навичок учнів, а також способи і методи їх формування, містить знання особистісно розвиваючого характеру.

Зміст курсу «Підприємницька діяльність» враховує особливості, притаманні

сучасним вимогам до функціонування підприємства, формуванню підприємницької компетентності, культури особистості майбутнього фахівця ресторанного господарства, збагаченню його внутрішнього світу.

Проведення практичних занять сприяє закріпленню теоретичного матеріалу та удосконаленню практичних навичок учнів, які безпосередньо необхідні у підприємницькій діяльності. По завершенню курсу «Підприємницька діяльність» учень повинен знати : історію виникнення та розвитку підприємств ресторанного господарства, їх класифікацію та характерні риси, принципи організації ресторанної діяльності, економічну сутність підприємництва, організаційно-правові форми підприємницької діяльності.

Повинен вміти: розробити бізнес-план - документ, який детально описує всі аспекти запланованої підприємницької ідеї, шляхи і засоби її реалізації

Поурочно-тематичний план курсу складається викладачем відповідно до робочої навчальної програми, розглядається і схвалюється на засіданні циклової методичної комісії й затверджується заступником директора з навчально-виробничої роботи.

Дидактичний матеріал для організації навчальних занять складається з практичних і контрольних завдань, які дають можливість контролювати результативність засвоєння навчального матеріалу.

Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з навчального курсу «Підприємницька діяльність» ґрунтуються на вимогах, діючих нормативно-правових актів у галузі професійної освіти та освітньо-кваліфікаційних характеристик професій сфери ресторанного господарства.

Робоча навчальна програма курсу містить 6 тем, на вивчення яких передбачено 24 навчальні години, 16 з яких відводиться на лекції, 5 – на семінарські заняття, 3 години займає лабораторно-практична робота. На практичне оцінювання винесені завдання по розробці бізнес-плану щодо реалізації комерційної ідеї. Учні розробляють бізнес-план відповідно до дійсної методики по бізнес-плануванню яка включає : характеристику бізнес-плану; опис підприємства; характеристику продукції, послуг; план маркетингу, інвестиційний план, виробничий план, організаційний план, фінансовий план.

Особливу увагу та зацікавленість викликає тема «Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності», зміст якої знайомить учнів з основними видами підприємств ресторанного господарства, їх класифікацією, правовими умовами організації та здійснення підприємницької діяльності.

Навчальна програма «Підприємницька діяльність» наближає учнів до сучасних вимог організації виробництва, знайомить їх з формами і принципами створення власної справи.

У програмі приділяється значна увага природі та економічній сутності підприємництва.

Навчальний матеріал передбачає ознайомлення учнів з поняттям «підприємництво», основними функціями підприємництва та комплексної характеристики його сучасної сутності, умовами та принципами підприємницької діяльності, організаційно-правовими формами підприємств та підприємницької діяльності, ціновою політикою, фінансами підприємства та фінансовим менеджментом, правами та обов'язками підприємців, управлінням підприємством тощо.

Програма достатньо глибоко розкриває напрями професійної діяльності майбутніх фахівців ресторанного господарства завдяки семінарським заняттям, зокрема по темам «Сутність і структура економічної власності», «Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності», «Менеджмент і маркетинг у підприємницькій діяльності».

Розроблено також критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з освоєння навчального матеріалу. Вже на початку навчального курсу учнів знайомлять з переліком питань для підсумкової атестації.

Проектування формування підприємницької компетентності у складовій змісту

професійної освіти кулінарного профілю буде результативним за умов, якщо зміст навчальних дисциплін буде структуровано, виходячи з логіки побудови системи професійної діяльності робітників харчової промисловості; ґрунтуватися на узагальнених теоретичних основах і відображати професійні дії, необхідні у підприємницькій діяльності.

Проектуючи формування підприємницької діяльності у складовій змісту професійної підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю, навчальний матеріал необхідно відбирати так, щоб учні усвідомлювали суспільну значущість та розкривали природні підприємницькі нахили.

Формування підприємницької компетентності у складовій змісту професійної освіти кулінарного профілю, повинно проектуватися так, щоб забезпечити: формування професійної мобільності й швидку адаптацію випускників професійно-технічного навчального закладу до сучасних умов виробництва; розвиток творчих здібностей, формування громадянської позиції та національної самосвідомості, готовності майбутніх фахівців ресторанного господарства використовувати набуті знання у підприємницькій діяльності

### **3.2. Методи формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства**

Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства розглядається як система педагогічних дій, спрямованих на формування економічного мислення, розуміння базових економічних, фінансових категорій, здатності самостійно засвоювати економічну інформацію, аналізувати її, приймати обґрунтовані рішення, прагнення застосовувати засвоєні знання у підприємницькій діяльності складовими якої визначені пізнавальний, ціннісно-орієнтаційний, комунікативний, інтегративний компоненти.

На основі аналізу педагогічної літератури з даного питання можна визначити, що ефективність формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в процесі теоретичної та практичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю, яка здійснюється на основі раціонально відібраних сучасних методів навчання.

Добір методів відповідно до мети та змісту навчання, вікових особливостей учнів сприяє розвитку їхніх пізнавальних здібностей, озброєнню їх уміннями й навички використовувати здобуті знання на практиці, готує учнів до самостійного набуття знань, формує їхній світогляд, забезпечує здатність особистості до самореалізації, саморозвитку.

Педагогічні методи реалізуються через сукупність певних прийомів навчання – структурних компонентів, методів, окремих операцій, розумових чи практичних дій викладача або учнів, які розкривають чи доповнюють спосіб засвоєння матеріалу, що виражає даний метод. Наприклад, такий метод формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, як бесіда, включає такі прийоми: виклад інформації, активізацію уваги та мислення, прийоми запам'ятовування, ілюстрації, демонстрації тощо. Відмічаючи, що одні й ті самі прийоми можуть бути складовими різних методів, український педагог В. Шаталов підкреслював, що в його арсеналі напрацьовано більше тисячі прийомів, у той же час він використовує під час викладання лише 30 методів.

Методи навчання не тільки спрямовані на передачу та сприймання знань, умінь і навичок, а й мають значно ширший діапазон дій, який виявляється у функціях навчального процесу: освітній, виховній, розвиваючий.

Аналізуючи методи навчання, які забезпечують формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в процесі теоретичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю, слід визначити словесні методи навчання – монологічний виклад навчального матеріалу, тобто *розповідь*, яка використовується для



послідовного, емоційного повідомлення знань. Важливо обмірковано добирати приклади, факти, які сприяють формуванню підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства виважено акцентувати увагу учнів на поясненні окремих зв'язків об'єктів, що вивчаються. Якщо аналіз фактів, зв'язків і прикладів під час розповіді забезпечує усвідомлення учнями основного змісту навчального матеріалу, то можна стверджувати про перехід цього прийому у метод *пояснення*. Максимального ефекту пояснення досягає у тому випадку, якщо поєднується з описом, бесідою, супроводжується використанням наочностей, особливо при вивченні предметів, які безпосередньо пов'язані з розвитком професійної активності у підприємливості. Ефективність зазначеного методу залежить головним чином від уміння викладача розповідати, дохідливості та доступності інформації, від поєднання його з іншими методами навчання.

З метою актуалізації відомих і засвоєння нових знань шляхом самостійних роздумів, висновків і узагальнень в процесі формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в ПТНЗ кулінарного профілю використовується такий словесний питально-відповідний метод навчання як *бесіда* – діалог між викладачем та учнем, який дає можливість за допомогою цілеспрямованих і вміло сформульованих питань зорієнтувати учнів на активізацію отримання знань. Бесіда передбачає створення сприятливих умов для оперативного управління процесом формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, особливо в поєднанні з розповіддю, лекцією, наочними методами, які забезпечують формування цілісної системи знань.

*Лекція* служить для пояснення важкої та складної теми. Її типовими ознаками є великий об'єм, складність логічних побудов, сконцентрованість розумових образів, доведень і узагальнень (часто розглядається як форма організації навчання), тривалість у часі, запис плану та рекомендованої літератури, введення та характеристика нових понять, розкриття та деталізація матеріалу, завершальні висновки викладача, відповіді на запитання.

*Проблемною* є така *лекція*, що містить у собі проблемні, дискусійні твердження, варіанти вирішення яких досягаються обов'язковим обговоренням їх між усіма присутніми. Цьому передує монолог викладача, в якому він вводить слухачів у проблему, вказує на можливі підходи до її аналізу на матеріалі співставлення різних факторів та теорій і знайомить з деякими умовами та прецедентами її розв'язання, створюючи тим самим грант для проб лематизації зовнішнього діалогу.

*Пояснювально-ілюстративний метод* передбачає широке застосування наочності та усного і писемного мовлення. Використовується під час введення понять, базових економічних, фінансових категорій, забезпечує професійне спрямування навчального матеріалу, сприяє свідомому використанню знань у майбутній професійній діяльності та спроможності використовувати отримані знання й навички у підприємницькій діяльності.

*Індуктивний метод* (індукція – від латинського *inductio* – зведення, вид узагальнення, який пов'язаний із передбаченням спостережень та експериментів на основі даних досвіду) у практичній педагогіці втілюється у принципі: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

*Дедуктивний метод* активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

*Пояснювально-репродуктивні методи* передбачають відтворення репродукції як засобу повторення готових зразків або робота за готовими зразками.

Творчі, *проблемні-пошукові методи* (М. Скаткін, І.Лернер), на відмінну від репродуктивних, пояснювально-ілюстративних, зорієнтовані на самостійну, творчу пізнавальну діяльність учнів. Під час проблемного навчання викладач не повідомляє знання в готовому вигляді, а ставить перед учнем завдання (проблему), зацікавлює його, викликає в нього бажання знайти спосіб розв'язання. За ступенем пізнавальної самостійності учнів проблемне навчання здійснюється в трьох основних формах:

проблемний виклад, частково-пошукова діяльність, самостійна дослідницька діяльність. Метод проблемного викладу характеризується тим, що викладач ставить проблему. Ланцюгом міркувань він розкриває її розв'язання, щоб показати труднощі, які зустрічаються на шляху, способи і варіанти їх подолання. В умовах частково-пошукової діяльності робота в основному керується викладачем з допомогою спеціальних запитань, які спонукають учнів до самостійного розміркування. Так, на заняттях по предмету «Основи економіки» учням пропонується питання «Блага, які дає людині економіка», розв'язати та проаналізувати задачі, ситуації економічного змісту. Дослідницька діяльність є в повній мірі самостійним пошуком учнем розв'язання проблеми. Використання дослідницького методу навчання сприяє вдосконаленню навичок творчого пошуку, розвиває вміння відстоювати своє бачення проблеми, свою індивідуальну точку зору. Технологія проблемного навчання сприяє не тільки набуттю учнями необхідної системи знань, умінь та навичок але й досягненню високого рівня їх розумового розвитку, формуванню в них здатності до самостійного оволодіння знань, шляхом власної творчої діяльності, сприяє свідомо підвищувати свій кваліфікаційний рівень, забезпечує здатність до використання набутих знань в професійній діяльності.

Важливою для формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства є *навчальна робота учнів під керівництвом педагогічного працівника і самостійна робота*. Власне кажучи, елементи самостійної роботи учнів тут об'єднуються з інструктуванням, допомогою педагога, у результаті чого майбутні фахівці ресторанного господарства набувають навичок самостійності. Пізнавальна робота на уроці передбачає поділ навчального матеріалу на частини, виконання необхідних дій із запам'ятовуванням, розуміння, порівняння, класифікації. Домашні завдання мають позитивний вплив на розумовий розвиток, виховання підлітків, сприяють виробленню у них навичок самостійної пізнавальної діяльності. Забезпечує можливість багаторазово опрацьовувати навчальну інформацію в доступному для учня темпі і в зручний час – *робота з книгою*.

Один з варіантів продуктивного навчання є *проектне навчання*, метою якого є не засвоєння суми знань і проходження освітніх програм, а реальне використання, розвиток та збагачення власного досвіду учнів та їх уявлення про світ. Проектна технологія використовує всі кращі ідеї традиційної та сучасної методики викладання. Навчальне проектування орієнтоване перш за все на самостійну діяльність учнів: індивідуальну, групову або колективну, яку учні виконують упродовж певного часу.

Виконання проектів передбачає самостійне дослідження учнями певних тем протягом виділеного на це часу. Даний метод допомагає учням прослідкувати взаємозв'язок між навчальним матеріалом і навколишнім світом; формує в учнів практичні навички організації власної професійної діяльності, планування робочого часу; дозволяє під наглядом педагога контролювати своє навчання; створює можливості співпраці учнів з однолітками та зі старшими; дає учням практичні навички публічної презентації та захисту власних творчих знахідок та думок.

В обміні поглядами на конкретну проблему з метою набуття нових знань, зміцнення власної думки, формування вміння її відстоювати полягає суть навчальної *дискусії*. Грамотному, цивілізованому проведенню дискусії сприяють створені за участю учнів правила, які визначають норми поведінки учасників дискусії.

У процесі навчання ефективно застосовувати *практичний метод*, який передбачає використання теоретичних знань на практиці. Наприклад, учні виконують практичну роботу по темі «Бізнес планування», розробляючи бізнес-план як модель діяльності підприємства де чітко повинна бути викладена суть підприємницької ідеї, шляхи і засоби її реалізації та охарактеризовані ринкові, виробничі, організаційні і фінансові аспекти майбутнього бізнесу, а також особливості його управління. Визначається структура, зміст, формат бізнес-плану над якими будуть працювати учні. Після завершення практичної роботи учні аналізують виконану роботу, визначають причини виникнення помилок, роблять висновки щодо подальшого запобігання їх. Опрацюванню знань учнями при

виконанні практичного завдання по розробці бізнес-плану підприємницького проекту забезпечать інструктивно-методичні матеріали (додаток )

*Семінарські заняття* – як метод навчальної роботи проводиться під час вивчення таких тем, як : «Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності», «Сутність , структура економічної власності», «Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності», «Бізнес-планування» у формі розгорнутої бесіди, обговорення доповідей і творчих робіт. Викладач наперед визначає тему, мету і завдання семінару, формулює основні і додаткові питання з тем, розподіляє завдання між учнями з врахуванням їх індивідуальних можливостей, підбирає літературу, проводить групові та індивідуальні консультації, перевіряє конспекти.

Під час вибору та застосуванні окремих методів і прийомів навчання, дозуванні домашніх завдань, визначенні варіантів контрольних завдань (за ступенем їхньої складності) враховуються індивідуально-психологічні особливості учнів, тобто реалізується принцип індивідуалізації навчання.

Діяльність учнів стає більш ефективною, результативною якщо в процесі формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства використовувати технології навчальної діяльності у парах. (А.Г.Рівін). Учні працюють у парах, які мають не постійний, а змінний склад де співбесідника не можна уникнути – навчання ведеться у формі діалогу. Швидке і якісне засвоєння навчального матеріалу забезпечується тим, що отримана інформація майже зразу використовується в процесі спільної діяльності, передається іншим учасникам колективної навчальної роботи з поясненнями. Активність учнів поступово піднімається на якісно новий рівень, джерелом її служить власні пізнавальні мотиви. Активне спілкування учнів в процесі навчання сприяє перетворенню вчення з індивідуальної діяльності у сумісну працю. Мета такої праці – обмін інформацією, порівняння, взаємооцінювання, пізнання своїх можливостей, вплив людини на людину.

В окрему групу доцільно виділити бінарні, інтегровані (універсальні) методи формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства. Бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один, зокрема: наочно-ілюстративний метод, наочно-проблемний, наочно-практичний, наочно-дослідний (М. Верзілін, А. Пінкевич) Інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання. Ці методи доцільно використовувати під час викладання інтегрованих навчальних курсів.

Цінним методом формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства можна назвати метод пізнавальних ігор, який ґрунтується на створенні в навчальному процесі ігрових ситуацій. Спосіб створення ситуації пізнавального спору також відноситься до методів стимулювання і мотивації навчання. В якості прийому стимулювання часто застосовується аналіз життєвих ситуацій. Цей метод навчання безпосередньо стимулює навчання за рахунок максимальної конкретизації знань.

Одним з дієвих прийомів стимулювання інтересу до навчання є створення для учнів, які зазнають певних труднощів у навчанні, ситуації успіху. Відомо, що без переживань і радощів успіху неможливо розраховувати на подальші успіхи в подоланні навчальних труднощів. Тому викладачі так підбирають навчальний матеріал, щоб учні отримали на відповідному етапі доступне для них завдання, що дало б їм впевненості в собі. Ситуації успіху створюються і шляхом диференціації допомоги учням у виконанні навчальних завдань одних і тих же рівнів складності. Важливу роль в створенні ситуації успіху відіграє забезпечення сприятливої морально-психологічної атмосфери в ході виконання тих або інших навчальних завдань. Сприятливий мікроклімат під час навчання знижує почуття невпевненості учнів в собі.

За останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули нетрадиційні методи навчання. Серед них певної уваги заслуговують так звані «активні» методи навчання, особливістю яких є спонукання учнів та викладачів до активності,

обов'язкової взаємодії в процесі навчання учнів між собою чи з іншими суб'єктами навчально-виховного процесу.

Виділяють такі основні методи активного навчання (Є.А.Литвиненко, В.І.Рибальський) як: дидактичні ігри, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція, «мозковий штурм». Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення учнів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

*Дидактичні ігри* - спеціально створені ситуації (моделі реальності), з яких учням запропоновано знайти вихід. За такої умови учень є активним перетворювачем дійсності. Серед дидактичних ігор, які використовують в практиці навчання можна назвати: предметні, ігри-подорожі, вікторини, ділові та рольові ігри, які дають можливість учням відчувати себе не тільки на робочому місці, а і підприємцем. Учні можуть виступати консультантами, арбітрами, різного рівня керівниками, взявши на себе відповідальність не тільки за результати своєї роботи, а й за організацію підприємства.

*Аналізу конкретних ситуацій* як нетрадиційному методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення.

Метод *активного програмованого навчання* характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед учнями проблеми.

Що стосується методу *ігрового проектування*, то під час його використання відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед учнями задачі. На відміну від методу аналізу ситуацій для даного методу, процес проектно-конструкторського вироблення варіантів рішення, їх захисту та обговорення може тривати кілька тижнів.

*Стажування* як метод навчання полягає в тому, щоб учень у ролі стажиста займав певну посаду. Хоча і під контролем, він повинен самостійно діяти, тобто приймати рішення, взаємодіяти з іншими посадовими особами.

Метод *«мозкового штурму»* (брейнстормінг) (Л.І.Бондарчук, В.М.Гринькова, В.І.Лозова, С.Т.Золотухіна, Е.І.Федорчук) розглядають як спосіб колективного продукування ідей, який формує вміння зосереджувати увагу на вузькій меті. Використовуючи метод *«мозкового штурму»* учні працюють як «генератори ідей», при цьому вони не стримуються необхідністю обґрунтування своїх позицій та позбавлені критики, адже за цих умов немає «начальників» і «підлеглих», є лише експерти в кожній групі учнів які фіксують, оцінюють та вибирають кращі ідеї. Метод *«мозкового штурму»* доцільно використовувати при вирішенні певної проблеми, подання нового навчального матеріалу, виконанні практичної роботи.

Формуванню підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства сприяє інтегрований підхід до навчання який сприяє розвитку системного, творчого мислення в учнів, їх пізнавальної активності, самостійності, інтересу до знань. В процесі встановлення між предметних зв'язків на уроці викладач має можливість використовувати інтегрований навчальний матеріал, зокрема: комплексні таблиці та схеми; розв'язувати між предметні задачі; працювати з кількома підручниками; заслуховувати повідомлення та реферати між предметного змісту тощо. На інтегрованих заняттях вивчаються багатоаспектні об'єкти (теорії, закони, ідеї різного рівня узагальнення), що є предметом розгляду різних навчальних дисциплін. Учні отримують можливість розглядати предмети у різних аспектах, аналізуючи й порівнюючи їх, що забезпечує цілісне сприйняття дійсності як необхідної передумови формування наукового світогляду. Враховуючи професійну спрямованість навчання, важливо органічно поєднувати предмети загальноосвітньої, спеціальної підготовки і виробниче навчання, узгоджуючи їх цілі і задачі, взаємодоповнюючи і збагачуючи зміст, уникаючи повторів, дублювання та штучної, недоречної інтеграції; систематично й доцільно використовувати

знання, уміння і навички загальноосвітнього характеру для оволодіння конкретною професією. Якнайкраще підходять для цього бінарні уроки як синтез узагальнених знань. Проведення бінарного заняття, наприклад, з економіки та навчальної практики дозволяє комплексно підійти до теоретичного та практичного навчання, показати їх взаємозв'язок. Бінарні практичні заняття можуть проводитися у формі виробничих зборів за результатами професійної діяльності. Учні використовують фактичні дані, аналізують реальні помилки, пояснюють причини їх виникнення, вишукують резерви покращення отриманих результатів.

Міжпредметні зв'язки у професійно-технічному навчальному закладі будуються за схемою: загальноосвітні предмети – загально технічні дисципліни – професійно-теоретичне і професійно-практичне навчання. Міжпредметні зв'язки надають можливість більш ефективного впливу на рівень сприйняття учнями навчального матеріалу. Так, формуючи у майбутніх фахівців ресторанного господарства знання з теми «Бізнес-планування» щодо питання «Техніко-економічне обґрунтування бізнес-ідеї» учні спираються на принципи, категорії, які вивчали по предмету «Основи економіки», знання з предмету «Основи правових знань» покладено в основу вивчення теми «Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності»; знання з предметів «Бухгалтерський облік», «Фінанси підприємств» учні використовують для проведення розрахунків фінансових витрат, які необхідні для реалізації бізнес-ідеї при виконанні практичної роботи по розробці «бізнес-плану».

Глобальна інформатизація суспільства потребує змін методичних підходів до підготовки та проведення уроків. У зв'язку з цим для поліпшення організації навчально-виховного процесу педагогам необхідно використовувати інформаційно-комунікаційні технології (ІКТ), що забезпечить високий рівень викладання, стандарти освіти, врахування різних умов навчального процесу і різні рівні підготовки учнів. Урок з використанням ІКТ наочно, інформативно, інтерактивно економить час педагога й навчання, дозволяє учневі працювати у своєму темпі, викладачу – працювати з учнем диференційовано й індивідуально, дає можливість оперативно проконтролювати й оцінити результати навчання.

Отже, доцільними критеріями відбору методів формування підприємницької компетенції є відповідність методів навчання, принципам, меті і задачам навчання; змісту обраної теми; навчальним можливостям учнів (віковим, психологічним); наявним умовам навчання і відведеному на засвоєння навчального матеріалу часу; професійному рівню педагогічних працівників; можливостям допоміжних засобів навчання. Користуючись ними, кожен педагог визначає ті оптимальні методи, які дають можливість майбутнім фахівцям ресторанного господарства свідомо сприймати навчальну інформацію, бути активним у процесі навчання, допоможуть учням виявити яке знання так і їх здібності, дозволять керуватися знаннями й вміннями, забезпечуючи здатність особистості до самореалізації та самоствердження, що максимально сприяє формуванню підприємницької компетентності в процесі навчання у ПТНЗ кулінарного профілю.

### **3.3. Розвиток підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у позаурочний час.**

В умовах світових інтеграційних процесів зумовлюється необхідність у підготовці освічених, компетентних, конкурентоспроможних фахівців які піклуються про розвиток України, як економічно міцної держави, розуміють, що підприємницька діяльність – основа ринкової економіки. Для майбутніх фахівців сфери торгівлі та ресторанного господарства стає важливим не лише здатність слідувати тріаді «знання – вміння – навички», а й підтримувати замкнений цикл «знання – навички – актуалізація (застосування) – генерування нових знань». Вміння здобувати знання особливо актуальне з огляду на перспективу випускника професійно-технічного навчального закладу реалізувати свій особистісний та інтелектуальний потенціал не лише в професійному

становленні а і у підприємстві. Тому важливо створювати умови для всебічного інтелектуального, культурного розвитку майбутніх фахівців ресторанного господарства, розширювати їхній кругозір; формувати толерантність, повагу до прав людини, розвивати потребу в економічній та професійній самовизначеності, виховувати активну життєву позицію, організаторські здібності, почуття відповідальності та бережливості, сприяти формуванню підприємницької компетентності для досягнення успіху у підприємницької діяльності.

За цих умов формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства важливо здійснювати не лише під час теоретичної і практичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю, але й у позаурочний час. Саме позаурочна діяльність викладача разом зі своїми учнями дає можливість підтримати їхню зацікавленість процесом навчання, домогтися підвищеного інтересу до підприємницької діяльності що сприяє розширенню й поглибленню знань, мотивує використовувати їх у підприємстві. Позаурочна робота також розкриває такі риси, як акуратність, наполегливість, відповідальність за доручену справу. Позаурочна діяльність учнів в широкому розумінні включає в себе як самостійну пізнавальну діяльність, так і такі ефективні форми організації творчої діяльності учнів, як: участь учнів у спеціалізованих гуртках і клубах, організація і проведення диспутів, круглих столів, семінарів, «майстер-класів», вікторин, участь у науково-практичних конференціях, конкурсах; випуск журналів і газет.

Зокрема, на заняттях гуртка «Підприємницька діяльність» учні удосконалюють свої знання, уміння, навички, отримують додаткову інформацію. Гурток готує учнів до самопізнання, самоутвердження і самовираження. У гуртку об'єднуються односторонні, зосереджені предметом, бажаючи закріпити і поповнити свої знання. На заняттях гуртка відкриваються необмежені можливості для формування пізнавальної та дослідницької діяльності, удосконалення вмінь та навичок учнів, що сприяє формуванню підприємницької компетентності. Заняття проводять згідно з планом роботи, використовуючи активні форми (круглий стіл, інтерактивні міні-лекції, проекти, рольові ігри та інше). Гурткова робота дозволяє забезпечити тісний зв'язок знань, умінь, навичок з умовами життя та діяльності учня. Формуванню підприємницьких рис таких, як відповідальність, комунікативність, організаторські здібності спостерігаються під час підготовки учнями таких виховних заходів, як «Бізнес - леді», «Новий рік», «День вчителя» та інше.

Кожен підприємець має вміти спілкуватися з людьми, за необхідності переконувати їх. Завдяки конференціям, дебатам, інтелектуальним іграм та іншим виховним заходам розкриваються в учнів комунікативні риси.

Ефективною позаурочною формою роботи щодо формування підприємницької компетентності є створення в початковому закладі «клубу підприємництва». Клуб об'єднує активних, творчих, здатних економічно мислити учнів, які бажають самовизначитися в нових умовах господарювання. Завданням такого клубу є готувати учнів до нових соціально-економічних відносин; розвивати мотивацію до підприємницької діяльності; надавати допомогу по розробці бізнес – планів підприємницької діяльності; розвивати в учнів культуру підприємництва й підприємницьку компетентність для досягнення успіху в бізнесі. З цією метою «клуб підприємництва» проводить: зустрічі з підприємцями, зустрічі з представниками державної виконавчої влади; заняття-тренінги; економічний КВК; різноманітні тестування; заняття клубу в рамках семінару – практикуму викладачів права, економіки.

Ефективним методом формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства є дидактичні ігри, які стимулюють активність учнів, формують здатність самостійно орієнтуватися в навчальних і життєвих ситуаціях, підтримують постійний підвищений інтерес до підприємництва. Наприклад, в економічній діловій грі «фондова біржа» моделюється ситуація торгів на фондовій біржі. У процесі гри учні: засвоюють правила поведінки біржових брокерів; проявляють смекалку,

організаторські здібності, вміння приймати рішення, брати на себе відповідальність.

Проведення «вікторин» сприяє розвитку практичного мислення учнів, формує вміння аналізувати ситуацію, сприяє формуванню професійних знань. Наприклад, проведення вікторини з теми «Значимість реклами у підприємницькій діяльності» надає можливість учням не тільки закріпити та розширити свої професійні знання щодо значимості реклами у підприємницькій діяльності, а й зрозуміти, що реклама закладу це важливий інструмент що позитивно впливає на розвиток та розширення обсягів (виробництва, послуг, товару) підприємства.

Згідно з Законом України «Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні» та з метою виявлення творчих можливостей учнів, розвитку учня, як творчої особистості, здатної до практичного застосування набутих знань, вмінь та навичок у підприємницькій діяльності бажано забезпечувати організацію і проведення науково-практичних конференцій на тему «Розвиток бізнесу. Фактори успіху та перешкод», конкурсів «Кращий підприємницький проект», «Власна справа» та інше. Заздалегідь обговорюються порядок і умови проведення конкурсів, зокрема: місце проведення, термін реєстрації, оплата та витрати на проживання, умови нагородження переможців. За умовами конкурсу учні повинні представити свій бізнес – план створення підприємства та обґрунтувати його. До учасників конкурсу, як правило, доводять вимоги щодо розробки бізнес – плану підприємницького проекту.

Однією з ефективною формою удосконалення підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства в позаурочний час є також олімпіада. Попередня робота з організації та проведення названого позаурочного заходу передбачає визначення мети його проведення (навчальної, розвивальної, виховної), змісту, методів, дидактичного забезпечення (довідники, вказівки, дискети з завданнями), критерії оцінювання, міжпредметних зв'язків; розроблення структури олімпіади, яка включає організаційну частину, етапи її проведення, завдання для самостійної роботи учнів.

Отже, зазначені вище методи навчання і форми позаурочної роботи щодо формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства – надзвичайно складні психолого-педагогічні та соціально-педагогічні утворення. При розкритті їх суті виявляється, що їм властиві не одна, а кілька істотно важливих ознак, і через те будь-якій з них можна віддати перевагу лише в цілком конкретних педагогічних умовах. Неможливо зупинитися на використанні тих чи інших методів навчання окремо. Лише інтегруючи та взаємодоповнюючи традиційні методи навчання у ПТНЗ кулінарного профілю можна досягти очікуваних результатів.

## ВИСНОВКИ

На сучасному етапі розвитку економіки України важливого значення набуває організація підприємницької діяльності, основою якої є спрямованість на досягнення найкращого результату в господарській діяльності на основі конкурентоспроможності продукції, техніки і технології, кадрових ресурсів. У зв'язку з цим посилюються вимоги до підготовки фахівців в ПТНЗ. Конкурентоспроможним на ринку праці стає кваліфікований робітник, який має розвинуту мотивацію свідомо підвищувати свій кваліфікаційний рівень; здатний генерувати і втілювати нові ідеї, використовувати набуті знання у самостійній практичній діяльності.

Однак самостійно визначитись майбутні фахівці ресторанного господарства у підприємницькій діяльності зможуть лише в тому випадку, якщо оволодіють підприємницькою компетентністю, яка забезпечить спрямованість діяльності майбутнього фахівця у сфері підприємництва.

Підприємницьку компетентність майбутніх фахівців ресторанного господарства ми розглядаємо як підготовленість майбутніх фахівців ресторанного господарства до вирішення реальних підприємницьких завдань на основі знань у сфері економіки, маркетингу, менеджменту, права і початкового досвіду практичної підприємницької діяльності.

На основі аналізу результатів наукових праць з'ясовано сутність поняття «підприємницька компетентність» фахівців ресторанного господарства як складової професійної компетентності.

Формування підприємницької компетентності у майбутніх фахівців ресторанного господарства передбачає: по-перше, набуття знань, умінь використання яких допоможе самостійно визначитись у підприємстві; по-друге, формування здатності особистості до самореалізації, самоствердження, саморозвитку, що обумовлює розвиток підприємницької ініціативи.

Важливим чинником формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у ПТНЗ є: розроблення та впровадження в навчальний процес форм і методів які б сприяли усвідомленню майбутніми фахівцями ресторанного господарства суспільної значущості підприємницької діяльності та розкривали б у них природні підприємницькі нахили; розроблення комплексу начально-методичного забезпечення викладання навчальних дисциплін у ПТНЗ спрямованих на формування економічного мислення, розуміння базових економічних фінансових категорій, організаційно-правових форм підприємництва та підприємницької діяльності, що сприятиме застосовувати набуті знання майбутніми фахівцями ресторанного господарства у підприємницькій діяльності.

Досягти продуктивного формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства можливо за умов системного, інноваційного підходу до організації навчання у професійно-технічному навчальному закладі на основі моделі структурно-функціонального типу, ефективність якої залежить від таких чинників, як: оновлення змісту професійної освіти; впровадження у навчально-виховний процес сучасних форм і методів навчання.

Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства вимагає якісно нового рівня підготовки учнів, яка не тільки забезпечить реалізацію поставлених цілей і завдань системою ПТО – готувати кваліфікованих робітників з високим рівнем кваліфікації, а і сприятиме формуванню професійної мобільності й швидкої адаптації випускників професійно-технічного навчального закладу до сучасних умов виробництва; розвитку творчих здібностей; формуванню громадянської позиції та національної свідомості; готовності майбутніх фахівців ресторанного господарства використовувати набуті знання у підприємницькій діяльності.



## ЛІТЕРАТУРА

1. Верченко Н.В. Професійно-важливі якості майбутнього робітника: методичні рекомендації / Н.В.Верченко. – Донецьк: ІПО ІПП УМО, 2012. – с.48.
2. Державна служба статистики України: [Електрон. ресурс]. Режим доступу: <http://ukrstat.gov.ua>
3. Житник Б.О. Методичний порадник. Форми і методи навчання. – Х.: Видавнича група «Основа», 2005.
4. Інноваційні методики навчання у професійно-технічній освіті / За ред. І.Козловської. – Львів: Сполом, 2006. – 180 с.
5. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостини и ресторанов : учебник: Мн: Новое знание, 2003. – 368 с.
6. Концепція державної цільової програми розвитку ПТО на 2011 – 2015 роки
7. Кремень В.Г. Сучасний стан, проблеми, питання діяльності та перспективи розвитку професійно-технічної освіти. – 2003р. - №5. – С.7-12
8. Моделюванні професійної діяльності – ефективна форма практичного навчання. Спосіб доступу: [[http://osvita.ua/school/lessons\\_summary/edu\\_technology/34626/](http://osvita.ua/school/lessons_summary/edu_technology/34626/)].
9. Наволокова Н.П. Енциклопедія педагогічних технологій та інновацій / К.: Основа, 2009. – 176 с.
10. Національна стратегія розвитку освіти України на 2012-2021 роки
11. Ничкало Н.Г. Професійна освіта і навчання у ХХІ столітті: Концептуальні засади// Проблемні інженерно-педагогічної освіти. – 2003. №5. – с.52
12. Ніколаєнко С.М. Інноваційний розвиток професійно-технічної освіти в Україні. – К.: Книга, 2007. – 232 с.
13. Нікуліна А.С., Молчанов В.М., Верченко Н., Торба Ю.І. Основні аспекти педагогіки профтехосвіти. – Донецьк.: ДІПО ІПП, 2006-296с.
14. Скібіцький О.М., Матвеев В.В., Скібіцька Л.І. м. 502 Організація бізнесу. Менеджмент підприємницької діяльності. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2011. – 912 с.
15. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання. Науково-методичний посібник / О.І. Пометун, Л.В.Пироженко. – К.: А.С.К., 2006.
16. Федерація роботодавців України/ Українці позитивно ставляться до підприємців та бізнесу – результат соціологічного дослідження: [Електрон. ресурс]. Режим доступу: [http:// ua.fru.org.ua](http://ua.fru.org.ua)
17. Чепіль М.М. Педагогічні технології: навч. посібн./ М.М.Чепіль, Н.З. Дудник.\_К.: Академвидав, 2012.-224с.

## ДОДАТКИ

1. Тематичний план навчального курсу «Підприємницька діяльність»
2. Робоча програма
3. Пояснювальна записка
4. Примірний поурочно-тематичний план
5. Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
6. Контрольні питання
7. Варіанти потемних контрольних робіт
8. Тести
9. Рекомендації щодо виконання практичних робіт по розробці «Бізнес-плану підприємницького проекту»
10. Список рекомендованої літератури
11. Анкети:
  - 11.1. щодо виявлення інтересу учнів до підприємницької діяльності до вивчення навчального курсу «Підприємницька діяльність»
  - 11.2. щодо виявлення інтересу учнів до підприємницької діяльності після вивчення навчального курсу «Підприємницька діяльність»
12. Глосарій
13. Абетка педпрацівника

### **Пояснювальна записка**

#### **до навчального курсу «Підприємницька діяльність»**

При становленні ринкової економіки важливого значення набуває організація підприємницької діяльності, основою якої є спрямованість на досягнення найкращого результату в господарській діяльності на основі конкурентоспроможності продукції, техніки і технології, кадрових ресурсів.

У сучасному економічному просторі підприємницька діяльність охоплює нові об'єкти, значно збільшується та урізноманітнюється кількість суб'єктів цієї діяльності, нового змісту набуває механізм реалізації взаємин з споживачами. У цих умовах людина виступає активним суб'єктом на ринку праці, має можливість вільно розпоряджатися головним капіталом – своєю кваліфікацією.

Усе це висуває перед навчальними закладами ПТО нові завдання, щодо рівня організації навчально-виховного процесу, у ході якого у учнів формується підприємницька компетентність.

Робоча навчальна програма містить 6 тем, на вивчення яких відводиться 24 навчальні години, 16 з яких відводиться на лекції, 5 – на семінарські заняття, 3 години займає виконання практичної роботи по розробці бізнес – плану.

Навчальна програма курсу «Підприємницька діяльність» передбачає вивчення навчального матеріалу по наступним темам:

1. Предмет і метод підприємницької діяльності
2. Економічна свобода і підприємство
3. Сутність, структура економічної власності.
4. Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності
5. Менеджмент і маркетинг у підприємницькій діяльності
6. Бізнес - планування

Зміст робочої навчальної програми спрямований на формування в учнів підприємницької компетентності, набуття умінь творчо використовувати отримані знання й навички, що допоможуть самостійно визначитись майбутнім фахівцем ресторанного господарства у підприємницькій діяльності.

Навчальний матеріал передбачає ознайомлення учнів з поняттям «підприємництво», основними функціями підприємництва та комплексної характеристики його сучасної сутності, умовами та принципами підприємницької діяльності, організаційно-правовими формами підприємств та підприємницької діяльності, ціновою

політикою, фінансами підприємства та фінансовим менеджментом, управлінням підприємством тощо.

Навчальна програма предмету «Підприємницька діяльність» передбачає здійснення навчання на основі тісного взаємозв'язку теорії і практики. Практичні уміння і навички формуються на основі знань, які в ході їх застосування вдосконалюються, поглиблюються, розширюються при виконанні практичної роботи щодо складання бізнес-плану.

Теоретичні аспекти курсу розглядаються з урахуванням висновків сучасних наукових шкіл та вчених, теоретичних надбань щодо сучасних умов становлення ринкових відносин та розвитку економіки. Внаслідок вивчення даної дисципліни учні ПТНЗ повинні знати про підприємницький довід, напрямки підприємницької діяльності.

Впроваджуємий комплекс знань навчального курсу «Підприємницька діяльність» базується на знаннях учнів наступних дисциплін: «Економіка підприємства», «Основи маркетингу», «Основи економіки», «Основи правових знань» та інших.

Опанування учнями навчальним матеріалом курсу «Підприємницька діяльність» допоможе їм виявити як загальні знання із предмета, так і їхні здібності, дозволить керуватися набутими знаннями й уміннями, використати отриманий досвід у самостійній практичній діяльності.

Результатом вивчення курсу «Підприємницька діяльність» має бути сформоване вміння кожного учня реалізувати засвоєні знання у власній практичній діяльності та виявлення готовності до використання набутих підприємницьких компетентностей у процесі їх підприємницької діяльності.

Оцінювання освітніх результатів учнів здійснюється відповідно до критеріїв оцінювання. Поточне оцінювання навчальних досягнень здійснюється на кожному уроці, враховуючи різні види навчальної діяльності. Проводиться тематична атестація. Підсумкове оцінювання здійснюється на підставі тематичних оцінок.

Навчально-плановий комплект документів щодо вивчення навчального курсу «Підприємницька діяльність» складається з навчального плану, робочої навчальної програми, критеріїв оцінювання.

Дидактичний комплект щодо вивчення навчального курсу «Підприємницька діяльність» складається з підручників, методичних рекомендацій, щодо виконання практичних завдань; тестів; тем контрольних робіт (рефератів); списку рекомендованої літератури.

**Робоча навчальна програма  
навчального курсу «Підприємницька діяльність»**

**Тема №1**

**Предмет і метод підприємницької діяльності**

Виникнення та еволюція поняття «підприємництво».

Основні функції підприємництва та комплексна характеристика його сучасної сутності.

Предмет і метод основ підприємницької діяльності.

Організація сучасного виробництва та його структура.

Підприємницька ідея та механізм її втілення.

**Тема №2**

**Економічна свобода і підприємство**

Умови та принципи підприємницької діяльності.

Психологія та етика підприємства.

Закони попиту та пропозиції.

**Тема №3**

**Сутність, структура економічної власності.**

Основні типи та форми власності.

Основні види підприємств та їх організаційні фонди.

Сутність та необхідність обліку на підприємстві.

Цінова політика підприємства.

Фінанси підприємства та фінансовий менеджмент.

Роль податків у фінансовій структурі підприємства.

**Тема №4**

**Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності**

Чинні нормативно-правові акти, що регулюють питання підприємницької діяльності, трудової діяльності, оплати праці тощо.

Правові питання підприємництва, господарських операцій та інвестування.

Права та обов'язки підприємців.

### **Тема №5**

#### **Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності**

Функції менеджменту та форми управління підприємством.

Сутність державного регулювання підприємницької діяльності, форми і методи.

Економічна безпека підприємства.

Сутність, функції, принцип маркетингу.

### **Тема №6**

#### **Бізнес – планування**

Основи бізнес – планування.

Структура бізнес – плану.

Зміст основних складових бізнес – плану.

**Тематичний план**  
**навчального курсу «Підприємницька діяльність»**

№ теми	НАЗВА ТЕМИ	Всього годин	Методи навчання		
			Лекції	Семінари	Практичні
1	<b>Предмет і метод підприємницької діяльності</b>	2	2	-	-
2	<b>Економічна свобода і підприємство</b>	3	3	-	-
3	<b>Сутність, структура економічної власності</b>	4	3	1	-
4	<b>Організаційно-правові форми підприємства та підприємницької діяльності</b>	4	3	1	-
5	<b>Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності</b>	4	3	1	-
6	<b>Бізнес - планування</b>	7	2	2	3
<b>Всього годин</b>		<b>24</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>3</b>

## Поурочно-тематичний

### план навчального курсу «Підприємницька діяльність» ( 24 години )

№ уроку	Назва розділу, теми	Теоретичний матеріал для завдання	Кількість годин	Оцінювання навчальних досягнень учнів
1	2	3	4	5
	<b>Тема 1</b>		<b>2</b>	
1.	« Предмет і метод підприємницької діяльності»	Виникнення та еволюція поняття «підприємництво». Основні функції підприємництва та комплексна характеристика його сучасної сутності.	1	Поточне оцінювання
2.		Предмет і метод основ підприємницької діяльності. Організація сучасного виробництва та його структура. Підприємницька ідея та механізм її втілення.	1	Поточне оцінювання
	<b>Тема 2</b>		<b>3</b>	
3.	Економічна свобода і підприємство	Умови та принципи підприємницької діяльності.	2	Поточне оцінювання
4.		Психологія та етика підприємства. Закони попиту та пропозиції.	1	Поточне оцінювання
	<b>Тема 3</b>		<b>4</b>	



5.	Сутність, структура економічної власності	Основні типи та форми власності. Основні види підприємств та їх організаційні фонди.	1	Поточне оцінювання
6.		Сутність та необхідність обліку на підприємстві	1	Поточне оцінювання
7.		Цінова політика підприємства. Фінанси підприємства та фінансовий менеджмент.	1	Поточне оцінювання
8.		Роль податків у фінансовій структурі підприємства.	1	Поточне оцінювання
	<b>Тема 4</b>		<b>4</b>	
9.	Організаційно – правові форми підприємства та підприємницької діяльності	Чинні нормативно – правові акти, що регулюють питання підприємницької діяльності, трудової діяльності, оплати праці тощо.	2	Поточне оцінювання
10.		Правові питання підприємництва, господарських операцій та інвестування. Права та обов'язки підприємців.	2	Поточне оцінювання
	<b>Тема 5</b>		<b>4</b>	
11.	Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності	Функції менеджменту та форми управління підприємством. Сутність, функції, принципи маркетингу.	2	Поточне оцінювання
11.		Сутність державного регулювання підприємницької діяльності, форми і методи.	1	Поточне оцінювання
12.		Економічна безпека підприємства.	1	Поточне оцінювання
	<b>Тема 6</b>		<b>7</b>	

13.	Бізнес – планування	Основи бізнес – планування.	1	Поточне оцінювання
14.		Структура бізнес – плану	2	Поточне оцінювання
15.		Зміст основних складових бізнес – плану	3	Тематичне оцінювання
16.		Узагальнення знань	1	Підсумкове оцінювання
			<b>Всього 24 години</b>	

Додаток

**Критерії  
оцінювання навчальних досягнень**

**1 рівень – початковий**

**Характеристика рівня:**

Учень з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу. При відповіді і виконанні завдань припускається суттєвих помилок.

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	Учень, з допомогою викладача, володіє елементарними економічними поняттями щодо підприємницької діяльності, може усно утворити 1-2 тарміни теми. Відповіді односкладні. Може зробити записи у зошиті.
2	Учень може відтворити кілька термінів, визначень, користуючись конспектом вибрати правильний варіант відповіді з запропонованих ( на рівні «так, ні». Не виконує домашніх завдань.
3	Учень може усно відтворити окремі частини теми ( відповідь з кількох простих речень, правильне застосування термінів ). Домашні завдання не виконує. Працює безсистемно.

**2 рівень – середній**

**Характеристика рівня:**

Учень на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача.

При відповіді і виконанні завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
4	Учень значну частину матеріалу відтворює за конспектом. Може відповісти на окреме питання за допомогою викладача, здатний відтворити визначення деяких понять та термінів відповідно до тексту або розповіді викладача. Частково виконує домашнє завдання з використанням термінів загального обсягу навчальної теми. Працює безсистемно.
5	Учень без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу, з помилками й неточностями дає визначення понять. Може сформулювати правило за допомогою викладача, опрацювати теоретичний матеріал, користуючись під час відповіді схемами, але не може узагальнити свою відповідь. Домашнє завдання виконує з використанням 50% термінів навчальних тем для тематичного оцінювання досягнень учня.
6	Учень без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. При відповіді та виконанні завдань припускається помилок, які може частково виправити. Домашнє завдання виконує з використанням половини термінів навчальних тем.

### 3 рівень – достатній

#### Характеристика рівня:

Учень самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні завдань і тестів. Дає визначення основних понять, аналізує і робить висновки. Відповідь учня в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Можлива консультативна допомога викладача. При відповіді та виконанні завдань припускається несуттєвих помилок, які можна виправити.

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
7	Учень дає визначення основних понять, аналізує, робить висновки. Його відповідь в цілому правильно, але містить неточності і недостатньо обґрунтована. Може за допомогою викладача, розв'язувати задачі, тести та ситуації середнього рівня складності. Працює системно. Домашнє завдання виконує більш половини обсягу навчальних тем.
8	Учень самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Дає визначення основних понять, аналізує та робить висновки. Відповідь в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. При відповіді та виконанні завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє. За допомогою викладача розв'язує задачі, тести та ситуації середнього рівня складності, може доповнювати відповідь учнів. Працює системно на уроці. Досконало виконує домашнє завдання в повному обсязі.

9	Учень володіє основним навчальним матеріалом в усній і письмовій формах. Дає визначення основних понять, аналізує та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована, але з деякими неточностями, які може виправити. Учень знає частково термінологію предмета, може дати визначення термінам предмету, за допомогою викладача розв'язує задачі, тести. Постійно виконує домашні завдання в повному обсязі.
---	--

#### 4 рівень – високий

##### Характеристика рівня:

Учень володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використати для виконання всіх передбачених навчальною програмою завдань. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації. При відповіді та виконанні завдань припускається неточностей, які самостійно виправляє. Виказує пізнавально-творчий інтерес до предмету.

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
10	Учень вміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використати для виконання завдань. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. При відповіді та виконанні завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виказує пізнавально-творчий інтерес до предмету. Постійно виконує роботу з використанням термінів у повному обсязі навчальних тем для тематичного оцінювання досягнень учня.
11	Учень володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою завдань. Відповідь учня повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Знає термінологію. Може самостійно вирішувати задачі, тести, ситуації, застосовуючи придбані знання. Активно працює на уроці. Виконує домашні завдання у повному обсязі. Працює з додатковою літературою.

12	<p>Учень володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Знає термінологію. Виявляє інтелектуальну ініціативу, виступає консультантом в навчанні інших. Є призером олімпіад та вікторин по предмету. Активно працює на уроці, виконує домашнє завдання у повному обсязі. Працює з додатковою літературою.</p>
----	---

**Питання для контрольного опитування по навчальному курсу:  
« Підприємницька діяльність »**

1. Предмет, метод і задачі дисципліни « Підприємницька діяльність ».
2. Принципи підприємства.
3. Функції підприємства.
4. Суб'єкт підприємства.
5. Підприємницька ідея.
6. Умови підприємницької діяльності.
7. Закон попиту та пропозиції.
8. Основні способи організації власного бізнесу.
9. Форми створення власної справи.
10. Організаційно - правові форми підприємницької діяльності.
11. Одноосібне володіння, його переваги та недоліки.
12. Товариство, його особливості.
13. Економічна сутність малого підприємництва.
14. Місце і роль малого підприємства в економіці.
15. Психологія та етика підприємства.
16. Цінова політика підприємства.
17. Роль податків.
18. Державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності.
19. Постанова на облік в податкових органах.
20. Функції менеджменту, форми управління підприємством.
21. Функції маркетингу, сутність.
22. Сутність, класифікація та структура основних фондів.
23. Сутність та функції бізнес - плану.
24. Структура розробки бізнес - плану, його розділи.
25. Техніка складання бізнес - плану.
26. Конкурентоспроможність підприємства.
27. Економічна безпека.
28. Поняття власності.
29. Оборотні кошти: сутність, склад та структура.
30. Ефективність прискорення оборотності обігових коштів.

***Потемні контрольні роботи  
з навчального курсу «Підприємницька діяльність»***

**Тема 1 «Сутність підприємства»**

Контрольна робота №1

Варіант – 1.

1. Предмет і метод підприємницької діяльності.
2. Виникнення та еволюція підприємства.

Варіант – 2.

1. Функції підприємства та його сучасна сутність.
2. Організація сучасного виробництва та його структура.

Контрольна робота №2

Варіант – 1.

1. Сутність та еволюція економічної системи.
2. Товарне виробництво.

Варіант – 2.

1. Підприємницька ідея та механізм її втілення.
2. Визначення переваг створення підприємства.

Контрольна робота №3

Варіант – 1.

1. Технологія заснування власної справи.
2. Статутний фонд та його формування .

Варіант – 2.

1. Організація власного бізнесу.
2. Припинення діяльності підприємства.

**Тема 2 «Екологічна свобода і підприємництво»**

Контрольна робота №4

Варіант – 1.

1. Умови та принципи підприємницької діяльності.
2. Сутність конкуренції.

Варіант – 2.

1. Попит і закон попиту.
2. Пропозиція і закон пропозиції.

**Тема 3 «Сутність, структура економічної власності»**

Контрольна робота №5

Варіант – 1.

1. Основні типи і форми власності.
2. Основні види підприємств та їх організаційні форми.

Варіант – 2.

1. Місце і роль малого підприємства в економіці.
2. Сутність та види цін.

**Тема 4 «Менеджмент в управлінській діяльності підприємства»**

Контрольна робота №6

Варіант – 1.

1. Сутність менеджменту.
2. Сутність та причини складання бізнес-плану.

Варіант – 2.

1. Техніка складання бізнес-плану.
2. Антимонопольна діяльність держави.

**Тести навчального курсу «Підприємницька діяльність».****1. До категорії бізнесу відносять:**

- 1) ринок, товар, приватну власність;
- 2) прибуток, гроші;
- 3) Потребу, попит, пропозицію, ціну.

**2. Проблеми, що, як і для кого виробляти стосуються:**

- 1) тільки ринкової економіки;
- 2) тільки відсталого економіки;
- 3) кожного суспільства, незалежно від його соціально-економічної організації.

**3. Руйнівними силами розвитку бізнесу є:**

- 1) економічні закони ринку;
- 2) ризик, конкуренція;
- 3) ділова творчість людини.

**4. Суть закону попиту полягає в тому, що:**

- 1) як що ціна товару зменшиться, то обсяг його закупок зросте;
- 2) як що доходи споживачів зростуть, то вони купуватимуть більше товарів;
- 3) перевищення пропозицій над попитом спричинить зниження ціни товару.

**5. Поняття «капітал» означає кількість грошей, необхідних для започаткування бізнесу:**

- 1) так;
- 2) ні;
- 3) необов'язково.

**6. Для споживчого бізнесу характерні такі особливості:**

- 1) здійснюються всіма суб'єктами, які вступають у ділові стосунки з приводу купівлі – продажу товару;
- 2) відображає зацікавленість людей у результатах виробництва;
- 3) є стимулом що до підприємницької діяльності.

**7. При прийнятті економічних рішень перед підприємцями завжди постає питання:**

- 1) одержання доходу через виробництво, продаж продукції;
- 2) придбання товару (послуги);
- 3) одержання доходу за роботу у підприємницькій фірмі на контрактній основі.

**8. Вкажіть, яке з наведених визначень найбільш відповідає поняттю "підприємництво"?**

- 1) Процес створення власної справи.
- 2) Діяльність, яка пов'язана з суспільною користю.
- 3) Самостійна, ініціативна, систематична, на власній ризик господарська діяльність з метою одержання прибутку.

**9. Головними функціями підприємництва є:**

- 1) ресурсна, організаційна, творча;
- 2) контролююча, регулююча, спостережна;
- 3) інформаційна, збутова, сервісна.

**10. Суб'єктами підприємницької діяльності є:**

- 1) юридичні особи всіх форм власності, фізичні особи;
- 2) комерційні структури, малі підприємства;



3) громадяни України та інших держав, які не обмежені законом у правоздатності, дієздатності.

**11. Об'єктами підприємницької діяльності є:**

- 1) матеріали, сировина, товари народного споживання, послуги.
- 2) обладнання, транспортні засоби, будинки, приміщення, споруди.
- 3) цінні папери, ноу-хау, винаходи, майнові та немайнові права.

**12. Підприємницька діяльність здійснюється у таких формах:**

- 1) індивідуальна, колективна;
- 2) виробництво, торгівельна діяльність, надання послуг;
- 3) малий бізнес, партнерство, корпоративне підприємництво.

**13. Яка економічна роль підприємництва?**

- 1) Формує повний тип суспільного способу життя та підприємницької культури;
- 2) Стимулює господарську активність суб'єктів бізнесу та розвиток ринкових відносин;
- 3) Забезпечує сильнодіючі стимули до праці, залучає непрацюючих у суспільно-корисну діяльність.

**14. Підприємці мають право:**

- 1) самостійно обирати вид підприємства, профіль та обсяги господарської діяльності;
- 2) відкривати банківський рахунок, обирати постачальника, покупця, встановлювати договірні ціни;
- 3) будувати організаційну структуру фірми, наймати та звільняти працівників.

**15. До малих підприємств відносять:**

- 1) тільки підприємства з приватною формою власності;
- 2) підприємства будь-якої організаційно-правової форми підприємництва;
- 3) юридичні особи, фізичні особи (індивідуальні підприємці).

**16. Яку роль відіграє мале підприємництво у рішенні соціально-економічних проблем в Україні?**

- 1) Надає гнучкості ринковій економіці;
- 2) Формує конкурентне середовище та послаблює монополізм у підприємницькій діяльності;
- 3) Забезпечує створення додаткових робочих місць, формує середній клас суспільства.

**17. В цілому в секторі малого підприємництва України працює:**

1. Біля 10 тис. чоловік;
2. Майже 500 тис.;
3. Понад 2 млн..

**18. В Україні найбільша питома вага (більше 50%) малих підприємств:**

1. У промисловості;
2. У будівництві, побутовому обслуговуванні;
3. У торгівлі та громадському харчуванні.

**19. Найбільша частка (64%) малих підприємств України:**

1. З приватною формою власності;
2. З державною;
3. З колективною.

**20. Нова підприємницька ідея необхідна для:**

1. Забезпечення більш рентабельного виробництва, зниження собівартості продукції;
2. Збільшення розміру власного капіталу за рахунок реалізації успішної ідеї;
3. Підвищення конкурентоспроможності фірми на ринку товарів та послуг.

**21. У процесі пошуку і виробу підприємницької ідеї необхідно оцінювати шанси на успіх за практичної її реалізації, виходячи з:**

1. Рівня конкуренції, наявності потенційних споживачів та їх потреб;
2. Виробничого потенціалу фірми, реальних можливостей залучення фінансових коштів;
3. Компетентності, досвіду й управлінських здібностей підприємців.

**22. Основним мотивом підприємницької діяльності є:**

1. Задоволеність змістом та умовами праці, можливість здійснення творчої діяльності;
2. Почувати себе комфортно, свобода та самостійність, підвищення престижу та ділового статусу;
3. Матеріальна зацікавленість, можливість одержання прибутку.

**23. Форми управління підприємницької діяльністю.**

- 1) Менеджмент у підприємницькій діяльності;
- 2) Маркетинг, сутність маркетингу;
- 3) організація власного бізнесу.

**24. Обов'язкові умови відкриття своєї справи:**

- 1) бізнес – ідея;
- 2) проект бізнес – плану;
- 3) складання бізнес – плану.

**25. I розділ бізнес – плану:**

- 1) опис продукту;
- 2) аналіз ринку збуту;
- 3) оцінка конкурентів.

**26. IV розділ бізнес – плану:**

- 1) стратегія маркетингу;
- 2) план виробництва;
- 3) організаційний план.

**27. Складовими елементами системи бізнесу є:**

- 1) підприємницький бізнес;
- 2) державний ;
- 3) споживчий, трудовий.

**Рекомендації  
щодо виконання практичної роботи по розробці  
«Бізнес-плану підприємницького проекту»**

1. Бізнес-план підприємницького проекту повинен бути розроблений відповідно до дійсної методики по бізнес-плануванню і включати:
  - характеристику бізнес-плану;
  - опис підприємства;
  - характеристику продукції, послуг;
  - план маркетингу;
  - інвестиційний план;
  - виробничий план;
  - фінансовий план.
  -
2. Бізнес-план проекту складається з чотирьох розділів:
  - 2.1. Розділ «Резюме проекту» включає назву, короткий опис та обґрунтування соціальної актуальності проекту.
  - 2.2. Розділ «Юридичне обґрунтування проекту» включає визначення організаційно-правової форми реалізуємого проекту, відомості про засновників.
  - 2.3. Розділ «Попередній маркетинговий план проекту» припускає опис товару (послуги), оцінку ринку збуту, його (її) конкурентоспроможності, перелік основних заходів по виводу продукту (послуги) на ринок.
  - 2.4. Розділ «Приблизне техніко-економічне обґрунтування проекту» (ТЕО) включає опис виробничо-технічної сторони проекту, усі розрахунки фінансових витрат, які необхідні для реалізації проекту. Витрати на реалізацію проекту повинні бути розраховані у відповідності до наступних статей:
    - обладнання
    - оснащення
    - сировина, матеріали
    - установки, монтаж і налагодження обладнання
    - оренда приміщення
    - витрати на рекламу
    - організаційний план виробництва
    - юридичний план
    - ризику і захист

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### I. Законодавчі акти

1. Господарський кодекс України: Прийнятий Верховною Радою України 16 січня 2003 р. — К.: Істина, 2003. — 208 с.
2. Про підприємництво : Закон України від 7 лютого 1991 року №698-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. — 1991. — №14. — С. 168.
3. Про господарське товариство : Закон України від 19 вересня 1991 року №1576-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. — 1991. — № 49. — С. 682.17
4. Про обмеження монополізму і недопущення недобросовісної конкуренції у підприємницькій діяльності: Закон України від 18 лютого 1992 року № 2132-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. 1992. — № 21. — С. 296.
5. Про державну підтримку малого підприємництва в Україні: Закон України від 19 жовтня 2000 року № 2063-ІІІ // Уряд. кур'єр. — 2000. — 22 листопада
6. Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні: Закон України від 21 грудня 2000 року №2157-ІІІ // Відомості Верховної Ради України. — 2001. — № 40. — С. 176.
7. Про ліцензування певних видів господарської діяльності: Закон України від 1 червня 2000 року № 1775-ІІІ // Відомості Верховної Ради України, 2000. — № 36. — С. 299.
8. Про патентування деяких видів підприємницької діяльності: Закон України від 23 березня 1996 р. № 98/96-ВР // Відомості Верховної Ради України. — 1996. — № 14.
9. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб — підприємців: Закон України від 15 травня 2003 р. № 755-ІV // Відомості Верховної Ради України. — 2003. — № 15. — С. 203.
10. Про фінансовий лізинг: Закон України від 11 грудня 2003р. №1381-ІV // Відомості Верховної Ради України. — 2004. — №42. — С. 97.
11. Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування: Закон України від 09 липня 2003 р. № 1058-ІV // Відомості Верховної Ради України. — 2003. — № 27. — С. 69.
12. Про спрощену систему оподаткування, обміну та звітності суб'єктів малого підприємництва: Указ Президента України від 28 червня 1999 року № 746/99.

### II. Основна література

1. Бусыгин А. В. Предпринимательство: Основной курс: Учеб. для вузов. — М.: Инфра-М, 1997. — 608 с.
2. Варналій З. С. Основи підприємництва: Навч. посіб. — 2-ге вид., випр. і доп. — К.: Знання-Прес, 2003. — 285 с.

3. Дашков Л. П. Предпринимательство и бизнес: Учеб. пособ. / Л. П. Дашков, А. И. Данилов, Е. Б. Тютюкина. — М.: ИВЦ “Маркетинг”, 1996. — 304 с.18
4. Злупко С. М. Підприємництво: основи, особливості, механізми: Навч. посіб. / С. М. Злупко, О. В. Стефанишин, Л. А. Швайка. — Л.: Львівський національний університет ім. І. Франка, 2000. — 370 с.
5. Климко О. Власна справа: Навч.-метод. посіб. / О. Климко, А. Ковалко. — К.: Юніверс, 2001. — 108 с.
6. Малий бізнес та підприємництво у ринкових умовах господарювання: Навч. посіб. / Л. І. Воротіна, В. Є. Воротін, Л. А. Мартинюк, Т. В. Черняк: Ред. Л. І. Воротіна. — 3-тє вид., доп. і перероб. — К.: Європ. ун-т, 2004. — 308 с.
7. Мочерний С. В. Основи підприємницької діяльності: Посібник / С. В. Мочерний, О. А. Устенко, С. І. Чеботар. — К.: Академія, 2001. — 280 с.
8. Онищенко Т. Предпринимательская деятельность без создания юридического лица. — 3-е изд., перераб. и доп. — Х.: Фактор, 2000. — 376 с.
9. Организация предпринимательства / Э. А. Арустамов, А. Н. Пахомкин, А. П. Платонов и др. — М.: Маркетинг, 2001. — 249 с.
10. Покропивний С. Ф. Підприємництво: стратегія, організація, ефективність: Навч. посіб. / С. Ф. Покропивний, В. М. Колот. — К.: КНЕУ, 1998. — 352 с.
11. Предпринимательство : Учеб. для вузов / [Под. ред. В. Я. Горфинкеля, Г. Б. Поляка, В. А. Швандара]. — М. : Банки и биржи, ЮНИТИ, 1999. — 475 с.
12. Пунько Б. М. Основи підприємницької діяльності (практичні аспекти): Навч. посіб. — Л., 1997. — 130 с.
13. Розвиток підприємництва в Україні / П. Гайдучький та ін. — К.: Нора-Друк, 2003. — 248 с.
14. Сизоненко В. О. Сучасне підприємництво: Довідник. — К.: Знання-Прес, 2003. — 379 с.
15. Шевеленко С. Д. Підприємництво і підприємницька діяльність/
16. Шевеленко С. Д., І. І. Федів; Заг. ред. В. В. Сопка. — К.: Вища шк., 1997. — 224 с.
17. Щёкин Г. В. Управление бизнесом. — К.: МАУП, 2004. — 258 с.
18. Захарчин Г.М. Основи підприємництва: Навч. посіб. — К.: Знання, 2008. — 437с.
19. Полянко В.В., Круглянюк А.В. Основи підприємництва: Навч. посіб. — К.: Дакор, КНТ, 2008. — 176 с.
20. Бесєдін М.О., Нагаєв В.М. Основи менеджменту: оцінно-ситуаційний підхід (модульний варіант); Підручник. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 496 с.
21. Кузьмін О.Є., Мельник О.Г. Теоретичні та прикладні засади менеджменту: Навчальний посібник. — 2- е вид. доп. і перероб. - Львів: Національний університет „Львівська політехніка” (Інформаційно-видавничий центр „ІНТЕЛЕКТ+” Інституту післядипломної освіти), „Інтелект-

Захід”, 2003. – 352 с.

22. Коваль З.О., Тивончук О.І., Підприємництво і менеджмент: Навч. посібник. – Львів: Вид-во НУ «ЛП», 2009. – 172
23. Основи підприємництва: Навч. посіб. за заг. ред. П.В.Круша, В.І.Подвігіної, Б.М.Сердюка. – К: КНТ, 2009. – 64
24. Кучеренко В.Р., Добрава Н.В., Квач Я.П., Осіпова М.М. Основи бізнесу. Практичний курс (зб. вправ, задач, тестів): Навч. посіб. / За ред. В.Р.Кучеренка. – К: Центр учб. літ-ри, 2010. – 176 с.

### III. Допоміжна література

1. Герчикова И. Н. Государственноерегулированиепредпринимательскойдеятельности: государственное и межфирменное: Учеб. пособие. — М.: Консалтбанкир, 2002. — 704 с.19
2. Данилейко О. Власна справа: Метод. посіб. для тренерів / О. Данилейко, І. Захарченко, К. Ковалко. — К.: Юніверс, 2002. — 144 с
3. Державне регулювання економіки / І. Михасюк, А. Мельник, М. Крупка, З. Залога; За ред. І. Р. Михасюка. — К.: Атіка; Ельга-Н, 2000. — 592 с
4. Економіка виробничого підприємництва: Навч. посіб. / Й. М. Петрович, І. О. Будіщева, І. Г. Устінова та ін.; За ред. Й. М. Петровича. — 3-тє вид., перероб. і доп. — К.: Знання, 2001. — 405 с. — (Вища освіта ХХІ століття).
5. Економіка і підприємництво: стан та перспективи: Зб. наук. праць. — К.: КНТЕУ, 2002. — 323 с
6. Кононенко О. Частное предпринимательство: фиксированный налог. — Х.: Фактор, 2001. — 179 с.
7. Лицензирование предпринимательской деятельности. Вып. 35. — К.: Бест и Ко, 2001. — 92 с. — (Право и практика.)
8. Малоепредпринимательство в Украине: Бюлетень. Вып.36. — К.: Бест и Ко, 2001. — 100 с. — (Право и практика.)
9. Матвеева Т.М. Педагогическиеусловияформированияпредпринимательскойкомпетентности у учащихся старших классов на основе метода проектов: дис. кандидата пед. наук : 13.00.01/ Матвеева Татьяна Михайловна. — М., 2001. — 285 с.
10. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України / Кол. авт.: Г. Л. Знаменський, В. В. Хахулін, В. С. Щербина та ін.; За заг. ред. В. К. Мамутова. — К.: Юрінком Інтер, 2004. — 688 с
11. Онищенко Т. Приватний підприємець/ Т. Онищенко, Ю. Рудяк. — 4-те вид., перероб. і доп. — Х.: Фактор, 2002. — 496 с.
12. Савченко Е. Приватне підприємництво: запитання та відповіді/ Е. Савченко, Ж. Семенченко, О. Пироженко. — 5-е изд. перераб. и доп. — Х.: Фактор, 2003. — 128 .

13. Словник підприємця/ Автори-укл.: О. О. Слюсаренко, Д. Д. Огороднікова, В. Л. Наконечний. — К.: РВПС України НАН України, 1999. — 195 с.
14. Смовженко Т. С. Державна політика сприяння розвитку підприємництва: Монографія. — Львів: Ін-т регіон. досліджень НАН України, 2001. — 464 с.

**АНКЕТА №1**

**Ставлення учнів щодо підприємницької діяльності до вивчення навчального курсу**

**«Підприємницька діяльність»**

**I. Чому ти обрав наше училище?**

1. Подобається професія.
2. Хочеш зайнятись підприємницькою діяльністю.
3. Сам не знаю, ще не вирішив.

**II. Як ти бачиш своє майбутнє у своїй професії?**

1. Працювати кухарем.
2. Працювати шеф кухарем.
3. Відкрити своє підприємство.

**III. Який вид підприємництва ти плануєш організувати?**

1. Ресторан.
2. Кафе.
3. Бар.
4. Міні - пекарня.
5. Піцерія.
6. Магазин.

**IV. Чи вважаєш ти достатнім базу твоїх знань для відкриття бізнесу?**

1. Так.
2. Ні.
3. Не знаю.

**V. Чи потрібні тобі для відкриття бізнесу вивчати предмет «Підприємницька діяльність»?**

1. Так.
2. Ні.
3. Не знаю.



***VI. Знання яких предметів допоможуть тобі у відкритті бізнесу?***

1. Сировина і матеріали.
2. Обладнання (устаткування).
3. Економіка.
4. Право.
5. Організація підприємства.

***VII. Які практичні навички допоможуть тобі у відкритті бізнесу?***

1. Практична робота в кулінарної студії.
2. Виробниче навчання на підприємствах ресторанного господарства.
3. Досвід на прикладі своїх батьків

***VIII. Чи потрібно для відкриття бізнесу мати:***

1. Знання англійської мови.
2. Використовувати у роботі ПК та Інтернет.
3. Знання предмета «Підприємницька діяльність».

## **Анкета № 2**

### **Ставлення учнів до підприємницької діяльності після завершення вивчення навчального курсу**

#### **«Підприємницька діяльність»**

##### ***I Що дало тобі вивчення предмету підприємницької діяльності?***

- 1) бажання відкрити свій бізнес
- 2) зрозуміти сутність підприємництво
- 3) зрозуміти напрямки додаткові розвиток підприємництво в Україні

##### ***II Що ти в вважаєш самим вірним в відкритті свого діла?***

- 1) бізнес ідея
- 2) створення бізнес плану
- 3) вивчення предмету підприємницька діяльність
- 4) корпорація

##### ***III Які ми якостями повинен володіти підприємець***

- 1) Підприємливість , вміння керувати
- 2) цілеспрямованість, підприємницька здатність
- 3) Прагнення до нового , наполегливість

##### ***IV Яка причина створення бізнес – плану***

- 1) аналіз передбачуваної діяльності
- 2) опис відкриття підприємства

##### ***V Основний розділ бізнес – плану***

- 1) резюме
- 2) стратегія маркетингу
- 3) організаційно - юридичний клас

##### ***VI Які фактори визначають аналіз ринку?***

- 1) покупці
- 2) сезонність тенденція ринку

- 3) оцінка конкурентів

***VII Фінансовий проект на рік це?***

- 1) витрати на виробництво
- 2) накладні витрати
- 3) очікуваний прибуток

***VIII Чім допоміг викладач даного предмету проекті твоєї бізнес ідеї?***

- 1) сформувати практичні навички підприємницької діяльністю
- 2) зацікавити в розвитку власного бізнесу с метою отримання прибутку

## ГЛОСАРІЙ

- Бізнес** – заробляння грошей, але обов'язково за допомогою корисної продуктивної праці - виготовлення продукту, чи надання послуги.
- Здібності** – індивідуальні особливості, що забезпечують успіх у діяльності й легкість оволодіння нею. Здібності виявляються у швидкості й ґрунтовності оволодіння способами та прийомами діяльності.
- Керівництво** – це сполука людей до діяльності.
- Компетентність** – самостійність, здатність приймати відповідальні рішення, творчий підхід до справи, вміння постійно вчитися, комунікабельність, здатність до співробітництва, соціальна і професійна відповідальність.
- Компетенція** – інтегрована єдність знань, здібностей та установок, що дозволяють людині виконувати трудову діяльність в сучасному трудовому середовищі.
- Креативність** – (лат. Creatio – «створення») – творча, новаторська діяльність; новітній термін, яким окреслюють «творчі здібності індивіда, що характеризується здатністю до продукування принципово нових ідей та які входять до структури обдарованості як незалежний фактор». Раніше в літературі використовували термін «творчі здібності», однак згодом його почало витісняти мовне запозичення з англійської мови.
- Мотивація** – це сила, яка спонукає людину до дії.
- Мотивація до навчання** – одна з головних умов реалізації навчально-виховного процесу. Вона не тільки сприяє розвитку інтелекту, але є рушійною силою удосконалення особистості в цілому.
- Навчальний план** – документ, який визначає перелік навчальних предметів і послідовність їх вивчення в конкретному навчальному закладі; тижневу і річну кількість годин на засвоєння кожного з них за роками навчання; структуру навчального року.

<b>Навчання впродовж життя –</b>	будь-яке навчання, що здійснюється на постійній основі з метою удосконалення знань, вмінь, навичок, необхідних для трудової діяльності або виконання робіт поза її межами.
<b>Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника ПТНЗ–</b>	Це сукупність вимог, що визначають його професійні знання, уміння та навички, що розробляються органом виконавчої влади у сфері професійно-технічної освіти на основі кваліфікаційних характеристик професій.
<b>Педагогічна компетентність викладача –</b>	це єдність його теоретичної і практичної готовності до здійснення педагогічної діяльності.
<b>Підприємець –</b>	це людина, котра вміє віднаходити нові шляхи, нові можливості вироблення благ, запровадження нових ідей, процесів або технологій.
<b>Підприємництво –</b>	це необхідний структурний елемент економічної системи.
<b>Підприємницька компетентність –</b>	Складова професійної компетентності, що забезпечує спрямованість діяльності учня на досягнення успіху у бізнесі і подальшого самостійного здійснення професійної діяльності у сфері підприємництва.
<b>Підприємство –</b>	це самостійний суб'єкт господарювання, який здійснює виробничу і комерційну діяльність із метою одержання прибутку.
<b>Пізнавальний інтерес –</b>	це активне мотивоване емоційне ставлення суб'єкта до предмета пізнання, яке має систематично враховуватись і розвиватись у процесі навчання, оскільки безпосередньо впливає на формування й розвиток особистісної спрямованості людини.
<b>Професійна компетентність –</b>	загальна здатність особистості мобілізувати в професійній діяльності свої знання, вміння, а також загальні способи виконання дій.
<b>Професійна мобільність –</b>	готовність і здібність особи до швидкої зміни професій, робочих місць, виконування завдань, прискореної адаптації до нових соціально-економічних завдань.
<b>Професійна освіта і навчання –</b>	процес надання та удосконалення професійних знань, вмінь, навичок робітників, необхідність для забезпечення їх продуктивної зайнятості.
<b>Професіоналізм –</b>	інтегральна якість (новоутворення) суб'єкта праці, яка характеризує продуктивне виконання професійних задач, обумовлена творчою самодіяльністю і високим рівнем професійної самоактуалізації.

<b>Професія –</b>	рід занять, трудової діяльності, що потребує наявності певних знань, навичок і вмінь.
<b>Результати навчання</b>	сукупність знань, умінь і навичок, наявність яких після закінчення навчання дає змогу особі виконувати певну роботу, виявляючи свою компетентність.
<b>Ринок –</b>	сукупність фактичних і потенційних покупців товарів (виробів та послуг), які отримують їх шляхом обміну.
<b>Рівні кваліфікації –</b>	визначають вимоги до компетенції працівника під час виконання посадових обов'язків з урахуванням їх складності, нестандартності й рівня відповідальності.
<b>Соціально-трудова компетентність –</b>	це здобуття знань та отримання досвіду з питань галузі професійного самовизначення.
<b>Стиль керівництва –</b>	це відносно стійка система практичних дій керівника, визначувана способами розв'язання завдань, що стоять перед ним.
<b>Творчі здібності –</b>	здатність дивуватися й пізнавати, уміння знаходити рішення в нестандартних ситуаціях; націленість на відкриття нового і здатність до глибокого усвідомлення свого досвіду.
<b>Творчість –</b>	Діяльність людини, спрямована на створення якісно нових, не відомих раніше духовних або матеріальних цінностей (нові твори мистецтва, наукові відкриття, інженерно-технологічні, управлінські та інші інновації тощо). Необхідними компонентами творчості є фантазія, уява, взаємодія, зміст яких полягає у створенні кінцевого продукту (результату творчості).
<b>Ціннісно-смыслова компетентність –</b>	це компетентність у сфері світогляду, пов'язана з ціннісними орієнтирами учня, його здатність бачити та розуміти навколишній світ, орієнтуватись у ньому, усвідомлювати свою роль і призначення, творчу спрямованість, уміти вибирати цільові та значеннєві установки для своїх дій і вчинків, приймати рішення.

Додаток

*«Освіта має бути істинною,  
повною, зрозумілою та міцною»*

*Я.А.Каменський*

## **АБЕТКА ПЕДПРАЦІВНИКА**

*«Якщо вчитель поєднує в собі  
любов до справи і до учнів,  
він досконалий учитель»*

*Л.М.Толстой*

- 1. Педагогічна діяльність** є сукупністю взаємозалежних між собою таких видів діяльності: навчальної, методичної, наукової та виховної.
- 2. Педагогічна майстерність** — педагогічна майстерність ґрунтується на високому фаховому рівні викладача, його загальній культурі та педагогічному досвіді. Здійснення педагогічної діяльності на високому професійному рівні вкладає сутність педагогічної майстерності.
- 3. Педагогічний досвід** — це сукупність знань, умінь і навичок, набутих у процесі безпосередньої педагогічної діяльності.
- 4. Педагогічна технологія** — це продумана у всіх деталях модель спільної педагогічної діяльності з проектування, організації та проведення навчального процесу з безумовним забезпеченням комфортних умов для тих, хто навчається, та викладача. Педагогічна технологія функціонує як система способів, принципів, що застосовуються у навчанні. Педагогічна технологія — це змістовна педагогічна техніка реалізації навчального процесу.
- 5. Педагогічна техніка** включає професійну культуру і комплекс професійних умінь, необхідних викладачеві по організації навчально-виховного процесу для ефективної взаємодії з тими, хто навчається, у будь-яких ситуаціях (мовні вміння, пантоміміка, розумне управління собою, доброзичливий та оптимістичний настрій, елементи вмінь актора і режисера).
- 6. Педагогічна культура** — педагогічна культура є специфічним проявом загальної культури в умовах навчально-виховного процесу.

*«Нове треба створювати в поті чола, а старе  
само продовжує існувати і твердо тримається  
на млицях звички».*

*О.І.Герцен*

**7. Технологія традиційного навчання** — головні методи навчання, які лежать в основі цієї технології — пояснення в поєднанні з наочністю; провідні види діяльності учнів — слухання і запам'ятовування; головна вимога і головний критерій ефективності — безпомилкове відтворення вивченого. Для цієї технології найбільш характерними є уроки формування нових знань, умінь, навичок та комбіновані уроки.

**8. Технологія проблемного навчання** — під час проблемного навчання вчитель не повідомляє знання в готовому вигляді, а ставить перед учнем завдання (проблему), зацікавлює його, викликає в нього бажання знайти спосіб її розв'язання. За ступенем пізнавальної самостійності учнів проблемне навчання здійснюється в трьох основних формах: проблемний виклад; частково-пошукова діяльність; та самостійна дослідницька робота.

**9. Ігрові технології навчання** — це вид діяльності в умовах ситуацій спрямованих на відтворення та засвоєння суспільного досвіду, в якому складається та вдосконалюється самоуправління поведінкою. На практиці в системі активного навчання використовуються такі моделі навчальної гри: імітаційні, операційні, рольові, сюжетні, ігри-змагання та інше.

**10. Технологія особистісно-орієнтованого навчання** — центром усієї освітньої системи в цій технології є індивідуальність дитини, тому її методична основа полягає в індивідуалізації і диференціації навчального процесу. Початковим пунктом будь-якої предметної методики є розкриття індивідуальних особливостей і можливостей кожного учня. Потім визначається структура, в якій ці можливості оптимально здійснюватимуться.

**11. Технологія розвивального навчання** — педагогічна система передбачає залучати учня в різні види діяльності, направлені на збагачення уяви, мислення, пам'яті, мовлення. Цілеспрямована навчальна діяльність відрізняється від інших видів навчальної діяльності насамперед тим, що спрямована на отримання не зовнішніх, а внутрішніх результатів, на досягнення теоретичного рівня мислення. В цій педагогічній системі основна увага звертається на розвиток інтелектуальних здібностей учня. Основною мотивацією навчальної діяльності є пізнавальний інтерес.

**12. Технологія колективного способу навчання** — колективний спосіб навчання — це включення в навчальний процес природної структури спілкування між людьми — діалогічних пар. Однією із переваг колективного способу навчання є вивільнення вчителя від значної частки фронтальної роботи з класом і відповідно збільшення часу для індивідуальної допомоги учням.

**13. Технологія розвитку критичного мислення** — критичне мислення — це здатність людини чітко виділити проблему, яку необхідно розв'язати, самостійно знайти, обробити і проаналізувати інформацію; логічно побудувати свої думки, навести переконливу аргументацію; здатність мислити мобільно, обирати єдине правильне розв'язання проблеми; бути відкритим до сприйняття думок інших і одночасно принциповим у відстоюванні своєї позиції.

**14. Технологія програмованого навчання** — основна мета програмованого навчання полягає в поліпшенні управління навчальним процесом. Технологія програмованого навчання — це технологія самостійного індивідуального навчання за заздалегідь розробленою навчальною програмою з допомогою спеціальних засобів (програмованого підручника, особливих навчальних машин, ЕОМ тощо). Вона забезпечує кожному учневі



можливість здійснення навчання відповідно до його індивідуальних особливостей (темپ навчання, рівень наукованості тощо).

**15. Технологія інтерактивного навчання** — цілі і завдання інтерактивного навчання: розширення пізнавальних можливостей учнів, зокрема у здобуванні, аналізі та застосуванні інформації з різних джерел, можливість перенесення отриманих умінь, навичок та способів діяльності на різні предмети та позашкільне життя учнів; формування глибокої внутрішньої мотивації.

**16. Проектна технологія** — цілі і завдання проектної технології: не тільки передати учням суму знань, а ще й навчити здобувати ці знання самостійно, застосовувати їх для роз'яснення нових пізнавальних і практичних завдань; сприяти формуванню в учнів комунікативних навичок; прищепити учням уміння користуватися дослідницькими прийомами: збирання інформації, аналізу з різних точок зору, висування гіпотез, уміння робити висновки. Типи проектів: творчі проекти, ігрові проекти, інформаційні проекти, практично-орієнтовані проекти, дослідницькі проекти.

**17. Технологія модульного навчання** — основним структурним елементом навчального процесу в цій системі навчання є модуль — самостійний, функціонально орієнтований етап розвитку навчання, що має власне програмно-цільове та методичне забезпечення. Тема чи розділ — модуль. Він інтегрує різні форми і види взаємозалежної діяльності вчителя та учня і є підсистемою навчального курсу в цілому.

**18. Технологія колективного творчого виховання** — сутність технології колективного творчого виховання — формування особистості в процесі роботи на користь інших людей; в організації певного способу життя колективу, де все ґрунтується на засадах моральності та соціальної творчості.

*«До хорошого уроку вчитель готується все життя».*

*В. Сухомлинський.*

**19. Урок** — це форма діяльності постійного складу вчителів і учнів, яка систематично застосовується для учнів у певний відрізок часу.

**Вимоги до сучасного уроку** — підрозділяються на кілька груп: вимоги до структури уроку; вимоги до підготовки та організації уроку; вимоги до змісту уроку та процесу навчання; вимоги до техніки проведення уроку.

**Структура уроку** — сукупність елементів уроку, що забезпечують його цілісність і збереження основних характеристик при різних варіантах поєднання. До таких елементів належать організація початку уроку, постановка мети і завдань уроку, пояснення, закріплення, повторення, домашнє завдання, підбиття підсумків уроку.

**Тип уроку** — визначається наявністю і послідовністю його структурних елементів.

**Загально-структурні елементи уроку** — (1. Актуалізація знань умінь учня; 2. Повідомлення теми; 3. Мотивація; 4. Формування нових знань та вмінь; 5. Підведення підсумків уроку; 6. Контроль щодо сформованих знань, вмінь; 7. Повідомлення домашнього завдання).

*«Цінність будь-якого інструмента  
визначається тим, чії руки його  
тримають».*

**20. Методи навчання** — це способи взаємопов'язаної діяльності педагогів та учнів зі здійсненням задач освіти, виховання та розвитку.

**21. Класифікація методів навчання** — за рівнем активності учнів — пасивні (розповідь; лекція; пояснення; екскурсія; демонстрація; спостереження), активні (лабораторний метод; практичний метод; робота з книгою), за джерелом отримання знань: словесні (розповідь; пояснення; бесіда, дискусія, лекція, робота з книгою); наочні (наочні посібники; схеми; таблиці; малюнки; прилади; ТЗН; кіно- та відеофільми), практичні (вправи; лабораторні роботи; практичні роботи; досліди; написання творів; складення таблиць; виготовлення приладу); за дидактичною метою (методи набуття нових знань; методи формування умінь і навичок; методи використання знань; методи закріплення та перевірки знань, умінь, навичок); за характером пізнавальної діяльності (пояснювально-ілюстративні: інформаційно-рецептивні; репродуктивні; проблемного викладу; частково-пошукові: евристичні; дослідницькі).

**22. Форма навчання** — це характер орієнтації діяльності, в основі якого лежить провідний метод навчання. Поняття «форми» використовується в педагогіці щодо навчання в двох варіантах: як форма навчання; як форма організації навчання.

**23. Класифікація форм навчання:** індивідуальна, групова, парна, фронтальна, колективна.

**24. Приклади форм навчання:**— урок, лекції, екскурсії, лабораторні та практичні заняття, самостійна робота, домашні завдання, ігри, семінари, факультативи, індивідуальні заняття, семінар з індивідуальною роботою, семінар з груповою роботою, семінар в групах за вибором, семінар генерації ідей, семінар-практикум, мікрофон та інші.

**25. Прийоми навчання** — кожен метод навчання складається з певних елементів (частин, прийомів). З допомогою прийому не вирішується повністю педагогічна або навчальна задача, а лише тільки її стан, певна її частина.

**26. Приклади прийомів навчання:** «змагання», гра «так-ні», «спіймай помилку», «прийом алгоритмізації» та інші.

**27.Рівні засвоєння знань** — послідовний перехід учня від незнання до знання; в дидактиці розрізняють такі рівні: ознайомлення, осмислення, розуміння, запам'ятовування в завданнях наростаючої складності.

**28.Методи контролю знань та вмінь учнів** — способи, з допомогою яких визначається результативність навчально-пізнавальної діяльності учнів і педагогічної роботи вчителів (перевірка домашніх завдань, зошитів, звітів; опитування (усне, письмове); контрольна робота; анкетування; тестування та інші).

**29. Оцінка уроку** — (високоєфективний урок; ефективний хороший урок; задовільний урок; неефективний урок).

## ЗМІСТ

### ВСТУП

1. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
2. ОБГРУНТУВАННЯ ВИМОГ ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
3. ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - 3.1. Проектування формування підприємницької компетентності у змісті професійної освіти кулінарного профілю
  - 3.2. Методи формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства
  - 3.3. Розвиток підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у позаурочний час

### ВИСНОВКИ

### ЛІТЕРАТУРА

### ДОДАТКИ

### ЗМІСТ