

*Кандидат педагогічних наук, доцент,  
доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності,  
Національний університет «Чернігівський колегіум»  
імені Т. Г. Шевченка  
(Чернігів, Україна) E-mail: tanya.gazuka0510@gmail.com*

## **ОСОБЛИВОСТІ КУРСОВОГО ПРОЕКТУВАННЯ СТУДЕНТІВ НА ПРИКЛАДІ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*У статті розглянуто питання особливостей організації курсового проектування з дисципліни “Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства”, подаються пропозиції щодо методики роботи студентів над курсовим проектом. Автор зазначає, що виконання курсового проекту студентами є однією з ефективних форм навчання, яка дозволяє поєднати теорію з практикою, критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрями покращення діяльності окремих ланок і закладу в цілому. Робота, як правило, виконується на практичному матеріалі і містить елементи наукових досліджень.*

***Метою роботи** є теоретично обґрунтувати та розкрити особливості процесу проектування студентів у контексті сучасного рівня розвитку ресторанного господарства.*

***Методологія** роботи базується на системному аналізі наукових праць присвячених проблемам проектної діяльності взагалі і проектній діяльності студентів зокрема.*

***Наукова новизна** полягає в тому, що автором визначено, теоретично обґрунтовано та удосконалено зміст та методику організації курсового проектування з дисципліни “Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».*

***Висновки** в процесі дослідження обґрунтовано, що курсове проектування важлива ланка навчального процесу, яка дозволяє шляхом розв'язання конкретних завдань залучати студентів до практики реального наукового та виробничого життя, виховувати відповідальність та самостійність, формувати прагнення до професійного самовдосконалення.*

***Ключові слова:** проект, проектування, проектна діяльність, курсове проектування, зміст курсового проекту.*

**Постановка проблеми.** В умовах сьогодення соціального і економічного розвитку в Україні суспільство потребує конкурентоспроможного, творчого, здатного до самовдосконалення фахівця. Останнім часом реформаційні процеси, що відбуваються в освітній галузі, спрямовані на досягнення рівня європейських стандартів. З набуттям чинності нового Закону України «Про вищу освіту» почався новий етап реформування вітчизняної освітньої системи. Пріоритетним завданням сучасної освіти стає підготовка майбутніх інженерів – педагогів зацікавлених у самостійному освітньому процесі і рефлексивній позиції у ньому, таких, що уміють конструювати свою діяльність на основі конкретних практичних вимог, набувати досвіду самостійної творчої діяльності, а також здійснювати усвідомлений вибір шляхів самореалізації. Саме тому, у підготовці студентів технологічних факультетів, що навчаються за спеціальністю «Професійна освіта» важливу роль відіграє дисципліна «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». Інтегрований підхід до викладання вищезазначеної дисципліни дозволяє сформувати у студентів знання та практичні уміння, які дають змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного господарства. Для формування знань та умінь майбутніх інженерів – педагогів рекомендується співвідношення різних форм навчання: лекцій, практичних та лабораторних занять, самостійної роботи а також написання курсових проектів.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** На сьогодні існує багато розробок та рекомендацій щодо написання курсових проектів студентами, які невпинно поповнюється. Тематика наукових досліджень досить широка, методичні аспекти курсового та дипломного проектування розкриваються в працях М.М. Бондар, Т.Д. Іщенко, В.Т. Лозовецька, В.Д. Чернілевський та ін. Акцентується увага на організації процесу навчання курсового проектування студентів в працях М.Т. Громкової, М.І. Єрецького, Л.Г. Семушина, Н.Г. Ярошенко та ін.

Разом із тим, виникла необхідність уточнення та розширення методики навчання, яка б забезпечила результативність навчального процесу курсового проектування із дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».

**Мета дослідження:** окреслити особливості процесу курсового проектування майбутніх інженерів - педагогів із дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» у контексті сучасного рівня розвитку ресторанного господарства.

**Методологія.** Підготовка майбутнього інженера – педагога харчової галузі у ВНЗ базується на діяльнісному та особистісно-орієнтованому підходах навчання, і забезпечує усвідомлення ними значущості процесу проектування для майбутньої професійної діяльності.

Для успішного вирішення професійно орієнтованих задач майбутній інженер-педагог в галузі харчових технологій повинен уміти аналізувати реальну ситуацію, знаходити оптимальні шляхи її поліпшення, пропонувати найбільш ефективні рішення виникаючих проблем, володіти навичками роботи з різними джерелами інформації [2].

Інженерна і педагогічна діяльності майбутнього фахівця, відповідно, включають п'ять основних видів діяльності інженера-педагога: навчальну, виховну, організаційно-управлінську, виробничо-технологічну і дослідницьку[9]. Отже, ефективна професійна підготовка студентів можлива за умови їх активного залучення до процесу написання курсових проектів.

**Наукова новизна.** Уточнено зміст курсового проектування студентів із дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» з урахуванням сучасних тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні, зокрема нові формати закладів громадського харчування та інноваційні підходи, які використовують для залучення відвідувачів.

**Результати дослідження.**

Одним із важливих завдань в підготовці майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій є переорієнтація навчального процесу на пріоритет розвиваючої функції особистісно-орієнтованого навчання, засобів та технологій освітньої діяльності, які відповідають вимогам сьогодення, сприяють розвитку професійних якостей.

Ставлення студентів до майбутньої професійної діяльності багато в чому визначається характером навчальної роботи, в якій повинна певним чином моделюватися майбутня професійна діяльність. Моделювання майбутньої професійної діяльності в навчальній діяльності забезпечує перехід пізнавальної діяльності в професійну з відповідною зміною мотивів, цілей, засобів, результату[2]. Таке моделювання майбутньої професійної діяльності здійснюється на практичних, лабораторних заняттях та в рамках курсового проектування.

Процес проектування студентами сприяє формуванню та закріпленню професійних знань, розвитку творчого мислення, самоконтролю тощо. Курсовий проект - один із видів індивідуальної роботи студентів, метою якої є вироблення у них навичок самостійної роботи з науковими джерелами та оволодіння ними методикою досліджень, набуття компетенцій щодо визначення й аналізу наукової та практичної проблематики з певної галузі знань, узагальнення опрацьованого матеріалу, обґрунтування гіпотез і висновків [4].

Історично проектування формувалося в рамках діяльності з виготовлення нових виробів, машин і механізмів як вид професійної діяльності інженерів-конструкторів. Останнім часом проектування набуває все більшого значення не лише в інженерії і виробництві, але і в інших галузях і навіть в педагогіці. [7].

Проектування (від лат. Projectus – кинутий вперед) – тісно пов'язане з наукою та інженерією, це діяльність із створення проекту [7]. Водночас проектування принципово відмінне і від науки і від інженерії. Перш за все,

вони відрізняються формально, за продуктом. Продукт наукового дослідження – знання. Продукт проектування – проект [8].

Проект – система понять, яка дає абстрактне уявлення виробу. Сукупність властивостей і особливостей матеріального комплексу, отримана у результаті синтезу, що характеризує творчий або виконавчий задум [1, с.20].

Велике значення для розробки теоретичних основ проектної діяльності мають праці таких науковців В.В. Гузеєв, О.М. Коберник, П.С. Лернер, Н.В. Матяш, Є.І. Мегем, Н.Ю. Пахомова, Дж. Пітт, Є.С. Полат, В.Д. Симоненко, І.Д. Чечель, С.М. Ящук. Дослідження свідчать, що основою проектної діяльності у навчанні є розвиток в учнів пізнавальних навичок, критичного мислення, вміння самостійно конструювати власні знання й орієнтуватися в інформаційному просторі.

Проектну діяльність у навчальному процесі можна розглядати як високомотивовану самостійну пошукову та пізнавально-трудова діяльність, орієнтовану на створення навчального проекту, що виконується під керівництвом педагога [6].

Навчальне проектування передбачає системне і послідовне моделювання тренувального вирішення проблемних ситуацій, які потребують від учасників освітнього процесу пошукових зусиль, спрямованих на дослідження і розробку оптимальних шляхів вирішення проектів, їх неодмінний публічний захист й аналіз підсумків упровадження [5 с.13].

Отже, навчальне проектування і проектна діяльність студентів, як і будь-яка інша навчальна діяльність характеризується суб'єктивністю, активністю, предметністю, цілеспрямованістю, усвідомленістю, має певну структуру і зміст [3 с.191-194], їй властиві характеристики навчальної діяльності, яка в педагогіці визначається як діяльність суб'єкта з оволодіння узагальненими способами навчальних дій і саморозвитку у процесі вирішення навчальних задач, спеціально поставлених викладачем, на основі

зовнішнього контролю і оцінки, що переходить у самоконтроль і самооцінку [3 с.192].

Процес проектування загалом полягає в аналізі проектної ситуації (збиранні і уточненні інформації), синтезі (пошуку) та оцінюванні рішень. Проектування - багатоступеневий (багатостадійний) процес із послідовною деталізацією проектних рішень.

Отже, курсовий проект студентів будемо розглядати, як один з видів проектування. Зазначимо, що курсовий проект (робота) з навчальної дисципліни - це творче або репродуктивне рішення конкретної задачі, як правило, дослідного характеру, щодо об'єктів діяльності фахівця, виконане здобувачем самостійно під керівництвом викладача протягом встановленого терміну відповідно до завдання на основі набутих з даної та суміжних дисциплін знань та умінь і становить собою сукупність документів (пояснювальної записки, при необхідності - графічного матеріалу тощо) [4].

Вивчення багатьох профільних дисциплін у ВНЗ, однією з яких є «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», завершується підготовкою курсових проектів. У дидактичному відношенні підготовка курсових проектів поєднується з контролем знань і створює заключний етап циклу вивчення блоку навчальних дисциплін.

У педагогіці вищої школи зазначено, що курсовий проект відрізняється від курсової роботи наявністю конкретного об'єкта наукових досліджень (окремі підприємства, організації, галузі) і розрахунково-проектного розділу, який виконується на матеріалах цього об'єкта з метою надання науково обґрунтованих пропозицій виробництву[10].

Підготовка курсового проекту - це узагальнення теоретичних знань та накопиченого практичного досвіду студентів. За своїм змістом курсовий проект певною мірою відповідає науковому пошуку, тому не може бути обмеженою реферуванням наукових джерел, а повинні містити елементи нових знань та експериментального досвіду[10].

Саме тому виконання курсового проекту студентами є однією з ефективних форм навчання, яка дозволяє поєднати теорію з практикою, критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрямки покращення діяльності окремих ланок і закладу в цілому. Робота, як правило, виконується на практичному матеріалі і містить елементи наукових досліджень.

Метою курсового проекту з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» є закріплення теоретичних знань, набуття навичок самостійного вирішення виробничих ситуацій. Зміст курсового проекту складає проведення теоретичного дослідження наукових джерел, щодо класифікації підприємств ресторанного господарства їх меню, підготовка залів, правила і порядок прийому відвідувачів, спеціальні форми обслуговування тощо. У курсовому проекті також повинні бути відображені: організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення в діючих закладах ресторанного господарства, особливості організації харчування різних контингентів споживачів, організація роботи цехів на реальному підприємстві.

Курсовий проект з дисципліни „Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства” повинна відповідати наведеному змісту:

- вступ;
- розділи основної частини роботи згідно плану;
- висновки та рекомендації;
- список використаних джерел;
- додатки.

Основна частина дослідження складається з двох трьох розділів та, за потреби, кількох підрозділів; пункти та підпункти повинні бути приблизно однакового обсягу.

Зміст графічної частини проєктної роботи може містити: схеми способів розташування столів різної форми на банкетах, план-схему розташування меблів у торговельних залах ресторанного господарства, схеми розміщення

гостей на офіційному прийомі, схему розміщення обладнання у заданому цеху, ескізи варіантів попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, банкету тощо.

До розрахункової частини проекту можна віднести, наприклад, розрахунок матеріально -технічного забезпечення певного ресторану або кафе, що досліджується, розрахунок товарних запасів, розрахунок площі виробничих приміщень ресторанного господарства, технологічні карти страв і кулінарних виробів (з розрахунком сировини), тощо.

Вступ курсового проекту повинен включати обґрунтування актуальності теми, мету та завдання.

У першому розділі роботи доцільно розкрити теоретичні аспекти обраної теми. Провести аналіз літературних джерел різних авторів, щодо правильної підготовки та організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства, зробити теоретичні узагальнення.

При написанні другого розділу курсового проекту рекомендовано відобразити загальну характеристику конкретного закладу ресторанного господарства, визначити:

- тип підприємства, що досліджується;
- методи організації виробництва;
- форми обслуговування на даному підприємстві;
- характер послуг, які вони можуть надавати споживачам.

Третій розділ включає детальний аналіз роботи ресторанного господарства, яке досліджується, дані спостережень; напрямки удосконалення. Автор курсового проекту повинен проаналізувати різні підходи до вирішення поставленої проблеми, надати порівняльну характеристику, визначити спільні елементи, і показати відмінні моменти, навести можливі способи її розв'язання.

Висновки та рекомендації повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалів попередніх розділів, містити стислий огляд найважливіших етапів роботи та пропозиції з удосконалення



організації виробництва та обслуговування на підприємстві, що досліджується.

У процесі захисту курсового проекту оцінюється глибина знань студента з теми проведеного дослідження, його вміння вести дискусію, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання.

Можливим є виділення таких узагальнених критеріїв оцінювання захисту курсового проекту:

- відповідність змісту курсового проекту темі та затвердженому плану;
- ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження, та коректність використання понятійного апарату;
- наявність критичних співставлень та узагальнень різних точок зору та підходів до постановки та розв'язання проблеми;
- ступінь використання фактологічного матеріалу;
- розкриття досліджуваної проблеми у практиці діючих підприємств;
- відповідність оформлення курсового проекту встановленим вимогам.

Отже, курсове проектування важлива ланка навчального процесу, яка дозволяє шляхом розв'язання конкретних завдань залучати студентів до практики реального наукового та виробничого життя, виховувати відповідальність та самостійність, формувати прагнення до професійного самовдосконалення.

#### **Список використаних джерел**

1. Дитрих Я. Проектирование и конструирование: Системный подход; пер. с польск. М.: Мир, 1981. 456 с.
2. Дубова Н., Харитонов В. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі в процесі практичної підготовки. *Проблеми підготовки сучасного вчителя* : зб. наук. пр. / редкол. Умань : ВПЦ Візаві, 2018. № 18. С. 167 – 174.
3. Зимняя И.А. Педагогическая психология: Учебник для вузов, М.: Издательская корпорация «Логос», 1999. 384с.

4. Зубар Н. М. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з навчальної дисципліни "Проектування харчових виробництв з основами САПР" освітнього рівня бакалавр галузі знань 0101 Педагогічна освіта напрям підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем "Харчові технології") / уклад. Н. М. Зубар, А. А. Волкова ; Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. К. : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016. 58 с.
5. Логвин В. Метод проектів у контексті сучасної освіти. *Завуч*. 2003. №2. С.12–14.
6. Нагель О.И. О критериях оценки проектной деятельности учащихся *Школа и производство*. 2007. №6. С. 12–20.
7. Научно-технический прогресс: Словарь. Сост. В.Г. Горохов, В.Ф. Халипов. М.: Политиздат, 1987. 366 с.
8. Розин В.М. Проектирование как объект философско-методического исследования. *Вопросы философии*. 1984. №10. С. 100-111.
9. Ткачук С.І. Педагогічні аспекти підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчових технологій у педагогічних вищих навчальних закладах. *Проблеми професійної підготовки інженерів-педагогів*: зб. наук. пр. / редкол. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: педагогіка, 2016. – № 2. С. 181-186.
10. Туркот Т. І. Педагогіка вищої школи : навч. посібн. К. : Кондор, 2011. 628с.