

И.И. СЕМЕНОВА
(Луганск)

**СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ ТУРИСТСКИХ
КАДРОВ В ТУРЦИИ
(СТЕПЕНЬ АССОЦИАТА)**

Изложены результаты анализа содержания профессиональной подготовки туристских кадров, осуществляемой по программе степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства» профессиональной высшей школы социальных наук Средиземноморского университета Турции. Сделан вывод о том, что реализация содержания образования по программе позволяет достичь заявленной цели подготовки, обеспечить достижение результатов обучения и сформировать профессиональную компетентность выпускника.



Ключевые слова: содержание образования, содержание профессиональной подготовки в области туризма, цель подготовки туристских кадров, результаты обучения по программе, составляющие профессиональной компетентности.

За последние десятилетия в Турции сформировалась развитая туристская индустрия, являющаяся одним из основных источников доходов государственной казны. Отрасль туризма Турции обеспечивается профессиональными кадрами, получившими качественную подготовку в университетах и профессиональных высших школах страны. Одним из условий, определяющих уровень качества образования, является его содержание. Большинство выпускников образовательных учреждений Турции, планирующих работать или уже занятых в туристской индустрии, выбирают степень ассоциата, аналогичную отечественной квалификации младшего специалиста в области менеджмента туризма. Выпускники образовательных программ степени ассоциата способны выполнять разные виды работ в туризме – от функций персонала низшего звена до функций менеджера среднего звена, а также имеют возможность начать собственный бизнес. Сформированные умения и навыки, система знаний выпускника являются результа-

тами подготовки по качественной образовательной программе.

Турецкая Республика накопила достаточный опыт в сфере подготовки туристских кадров, в том числе в области профессиональной подготовки по образовательным программам степени ассоциата. В связи с этим представляется целесообразным изучить опыт Турции для использования его прогрессивных аспектов в отечественной системе подготовки туристских кадров.

Различным аспектам профессиональной подготовки специалистов сферы туризма в Турции посвящены работы таких ученых, как Авджыкурт Дж. (Avcıkurt С.), Далли О. (Dalli О.), Демирколь Ш. (Demirkol Ş.), Ешилташ М. (Yeşiltaş М.), Йаманолу Б. (Yamanoglu В.), Кашлы М. (Kaşlı М.), Корзай М. (Korçay М.), Озтюрк Ю. (Öztürk Y.), Окumus Ф. (Okumus F.), Олджай А. (Olcaу А.), Паксой П. (Paksoy P.), Пелит Е. (Pelit E.), Тетик Н. (Tetik N.), Хаджьюлу Н. (Hacıoğlu N.), Хеммингтон Н. (Hemmington N.), Хсю К. (Hsu С.), Шахин С. (Şahin S.), Ягджи О. (Yagci O.). Турецкие исследователи Джосар Е. (Cosar Y.) и Козак М. (Kozak M.) занимались изучением вопроса выбора студентами туристских специальностей. Проблема формирования содержания туристского образования в Турции рассматривалась в научных работах таких авторов, как Аколан Козак М. (Akođlan Kozak M.), Гюзеллер Дж. О. (Güzeller С. О.), Даадевирен А. (Dağdeviren A.), Эврэн С. (Evren S.), Йылдыз С. (Yıldız S.), Сечильмиш Дж. (Seçilmiş С.), Сонуч Н. (Sonuç N.), Унлюонен К. (Ünlüönen K.).

Анализ литературы подтверждает актуальность изучения проблемы содержания профессиональной подготовки туристских кадров в Турции для зарубежных, в первую очередь турецких, ученых. Однако вопрос содержания профессиональной подготовки туристских кадров в Турции по программе степени ассоциата на данный момент не нашел отражения в научных трудах как зарубежных, так и отечественных исследователей.

Цель статьи – анализ содержания профессиональной подготовки кадров для сферы туризма по программе степени ассоциата на примере одного из университетов Турции. Достижению цели предшествует решение задач исследования: раскрыть цель подготовки по программе степени ассоциата, определить результаты обучения, выявить составляющие про-

фессиональной компетентности выпускника, раскрыть содержание учебного плана по программе степени ассоциата.

Научная новизна и теоретическое значение исследования состоят в том, что на основе анализа собранного материала впервые выявлены цель, результаты обучения и составляющие профессиональной компетентности выпускника образовательной программы степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства» в одном из университетов Турции, раскрыто содержание профессиональной подготовки туристских кадров по программе степени ассоциата, предложено авторское определение понятия «содержание профессиональной подготовки в области туризма».

Согласно концепции В. Краевского, содержание образования представляет собой педагогически адаптированную систему знаний, умений и навыков, опыта творческой деятельности и эмоционально-ценностного отношения к миру, усвоение которой обеспечивает развитие личности [12]. Иными словами, содержание образования рассматривается как педагогическая модель социального опыта. Опираясь на позицию В. Краевского, сформулируем понятие содержания профессиональной подготовки, осуществляемой в структуре многоуровневой системы высшего образования. Под **содержанием профессиональной подготовки в области туризма** понимаем педагогически адаптированную систему знаний, умений и навыков, опыта творческой деятельности и эмоционально-ценностного отношения к профессии, усвоение которой необходимо для успешной профессиональной деятельности в сфере туризма в современных условиях.

Содержание туристского образования в Турции формируется на основе государственных стандартов высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Для достижения результатов образования кафедры университетов определяют цель подготовки специалистов по специальностям на основе цели высшего образования, заявленной в Законе о высшем образовании № 2547 и Положении о последипломном образовании, а также образовательные и квалификационные требования (результаты обучения) к выпускникам каждой специальности, которые формируются на основе национальных квалификационных требований и требований к квалификации в рамках отраслей образования [3; 10; 11].

Вопрос отражения цели подготовки, образовательных и квалификационных требований в содержании туристского образования решается путем их включения в основную документацию кафедр, такую как учебные планы, рабочие программы дисциплин, программы практики и т. д. Раскроем содержание высшего туристского образования уровня ассоциата на примере одного из университетов Турции. Для анализа содержания образования целесообразно остановиться на наиболее распространенной и популярной среди студентов туристских специальностей программе степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства».

Особенности содержания образования в туризме по программе степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства» представим на основе материалов департамента профессиональной высшей школы социальных наук Средиземноморского университета. Расположенный в туристском центре Анталия, университет является одним из самых популярных учебных заведений юго-западной части страны.

Основой для формирования учебного плана профессионально ориентированной образовательной программы степени ассоциата является «Проект развития человеческих ресурсов путем повышения профессионального образования» (İKMEP – İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesi Projesi / HRD-VET – Human Resources Development Through Vocational Education and Training Project), подготовленный по европейским стандартам и согласованный с турецким законодательством [8]. Этот документ определяет обязательные и элективные дисциплины учебного плана программы «Менеджмент туризма и гостеприимства».

Из списка рекомендованных в Проекте курсов совет профессиональной высшей школы на основе рекомендаций департамента (кафедры) менеджмента туризма определяет дисциплины, актуальные для образовательной программы, учитывая региональные особенности и потребность в специалистах. Учебный план утверждается сенатом университета [11, ст. 44; 2, ст. 6].

Подробное описание требований к программе степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства», а именно цель подготовки, квалификационные требования к выпускникам, перечень учебных дисциплин, рекомендованное распределение часов и креди-

тов, изложено в «Проекте развития программы профессиональной высшей школы “Менеджмент туризма и гостеприимства”» (MEB-YÖK Meslek Yüksekokulları Program Geliştirme Projesi) [9]. На основе вышеупомянутых документов сенатом университета принято Положение о порядке подготовки специалистов степеней ассоциата и бакалавра в Средиземноморском университете [2].

Цель подготовки по программе степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства» в департаменте университета сформулирована в соответствии с положениями Проекта развития программы, в которых отмечается необходимость подготовки квалифицированного персонала к работе в секторе туризма и гостеприимства в структуре государственных и частных предприятий, а также к их собственной предпринимательской деятельности [9, с. 21].

Цель программы заключается в подготовке квалифицированных кадров, обладающих необходимыми знаниями, умениями и навыками для работы в сфере туризма и гостеприимства, в первую очередь, в гостиничном бизнесе, а именно в службе питания, приема и размещения, обслуживания и эксплуатации номерного фонда (такие специалисты могут быть включены в процесс предоставления услуг в качестве персонала среднего звена, а также имеют возможность начать собственный бизнес); формирования профессионального интереса и культуры профессионального поведения; развития познавательных способностей [7].

Результаты обучения по программе «Менеджмент туризма и гостеприимства» определены в соответствии с образовательными и квалификационными требованиями более высокого порядка: требованиями к квалификации 5-го уровня для программ степени ассоциата по Национальной рамке квалификаций высшего образования в Турции, требованиями к профессиональной квалификации (результаты подготовки) для программ степени ассоциата базовой области образования 81 «Персональные услуги», требованиями к академической квалификации (результаты подготовки) для программ степени ассоциата базовой области образования 34 «Экономические науки и управление», «Проектом развития программы профессиональной высшей школы “Менеджмент туризма и гостеприимства”» [10; 6; 5; 9, с. 22–23].

Рассмотрим результаты обучения по программе «Менеджмент туризма и гостеприимства» департамента профессиональной высшей школы социальных наук Средиземноморского университета (см. табл. 1 на с. 26).

Итогом анализа результатов обучения по программе является следующий вывод. Около 46% результатов обучения ориентированы на подготовку студента к различным направлениям деятельности в сфере туризма (РО. 1–4, 12–13), 31% – к деятельности в сфере гостиничного обслуживания (РО. 5, 7, 10–11), 15% – к туроператорской и турагентской деятельности (РО. 6, 8), 8% – к деятельности в сфере ресторанного обслуживания.

Процентное соотношение результатов обучения указывает на то, что содержание образования полностью соответствует заявленному наименованию образовательной программы, включающему две составляющие: «туризм» как общее направление, объединяющие разные виды деятельности в туризме, и «гостеприимство» как деятельность по оказанию гостинично-ресторанных услуг.

На основе результатов обучения определим составляющие профессиональной компетентности специалиста, которые формируют цель подготовки по программе (см. табл. 2 на с. 27).

Основные результаты обучения связаны с теоретическими знаниями, практическими навыками, коммуникативными и социальными компетенциями. Безусловно, особую роль в менеджменте туризма и гостеприимства играют способности налаживать эффективную коммуникацию, владение иностранными языками. Результаты обучения формируют профессиональную компетентность выпускника через выполнение учебного плана.

Согласно Проекту развития программы, учебный план рассчитан на 4 семестра (2 года) подготовки [9, с. 8]. Академический год в Турции начинается в сентябре и заканчивается в начале июня. Учебный план включает обязательные и элективные дисциплины. Первый год обучения предусматривает обязательные курсы [Там же, с. 16]. Значительная часть элективных дисциплин охватывает два основных компонента гостеприимства – организацию гостиничных услуг (деятельность службы приема и размещения, службы обслуживания / *Önbüro ve Kat Hizmetleri*) и организацию ресторанного обслуживания и кулинарии (*Yiyecek-İçecek ve Mutfak*) [Там же, с. 4].

Элективные дисциплины предлагаются преимущественно в двух последних се-

Результаты обучения по программе степени ассоциата
«Менеджмент туризма и гостеприимства»

Номер результата обучения по программе	Результаты обучения
PO.1	На необходимом для отрасли уровне в профессиональной деятельности выполнять основные математические и научные расчеты
PO.2	Использовать знание турецкого языка на необходимом для отрасли уровне. Уметь прочитать, понять и подготовить официальную документацию, а также технические документы на турецком языке
PO.3	Правильно использовать иностранный язык на необходимом для отрасли уровне (на базовом уровне Европейского языкового портфеля А2). Уметь прочитать и понять техническую документацию на иностранном языке. На необходимом для отрасли уровне уметь писать и говорить на иностранном языке
PO.4	Обладать правильными знаниями об истории Турецкой Республики и мыслях Ататюрка. Мыслить в соответствии с современной наукой, принципами и реформами Ататюрка
PO.5	Владеть базовыми знаниями по использованию компьютера (базовый уровень в соответствии с «Европейскими компьютерными правами»). Знать программное и аппаратное обеспечение в области гостиничного менеджмента и уметь его использовать. Уметь вести переписку, создавать базовые таблицы и презентации в офисных программах. Уметь использовать систему управления размещением в отеле. Знать системы автоматизации служб приема и размещения, службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, службы питания и уметь работать хотя бы в одной из них
PO.6	Владеть общей информацией о секторе туризма. Знать структуру и свойства коммерческой деятельности туристских предприятий. Знать основные для сферы туризма понятия. Знать и понимать принципы процесса управления и обслуживания в сфере менеджмента туризма, путешествий и гостеприимства
PO.7	Получить практические навыки планирования работы в офисе и управления персоналом. Обладать знаниями о дизайне отелей и номеров. Знать все процедуры управления службами эксплуатации номерного фонда, приема и размещения, использовать эти знания в работе с программами автоматизации этих служб. Обладать знаниями и навыками работы в службе обслуживания, практическими знаниями по обеспечению чистоты, гигиены и порядка в гостинице и номерах
PO.8	Обладать знаниями в области маркетинга туризма, турагентской и туроператорской деятельности, в сфере организации конгрессов, выставок и конференций
PO.9	Обладать знаниями по управлению службой питания и знать общие принципы питания. Знать и применять принципы и методы производства пищевых продуктов и выполнения технологических операций. Владеть техническими знаниями и навыками, связанными с предоставлением каждого типа услуг питания. Обладать необходимыми знаниями и навыками по организации банкетов, использованию кухонного оборудования. Владеть техническими знаниями о промышленном производстве продуктов питания и уметь их готовить. Обладать знаниями о санитарии и гигиене в местах питания на туристских предприятиях и в других общественных местах
PO.10	Обладать знаниями об отношениях между гостиничным бизнесом и другими предприятиями туризма, знать юридические обязанности отеля и туроператора
PO.11	Знать и уметь применять принципы процесса производства услуг, операций их потребления, предварительного учета в соответствующих службах. Знать значение туризма для экономики страны
PO.12	Быть человеком с доброжелательным отношением к окружающим, широким кругозором и стремлением к постоянному совершенствованию. Осознавать социальную, научную и профессиональную этику. Стать специалистом, обладающим лидерскими качествами и способностью общаться со специалистами других отраслей
PO.13	Предоставлять информацию внутренним и иностранным туристам о природе и культуре страны и региона. Знать историческую среду и культуру, осознавать необходимость охраны памятников культуры

местрах, формируя специализацию подготовки в соответствии с вышеуказанными компонентами гостеприимства [9, с. 16]. Проект развития программы рекомендует приблизительное процентное соотношение обязательных и элективных курсов, ко-

торое составляет 70 на 30% соответственно [Там же, с. 13, 16]. Статья 12 «Положения о порядке подготовки специалистов степеней ассоциата и бакалавра» в Средиземноморском университете уточняет процент: нормативная часть – не более 75%, элективная часть – не

Составляющие профессиональной компетентности выпускника образовательной программы степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства»

№ п/п	Составляющие компетентности	Результаты обучения
1	Знания (теоретические, фактические)	PO.4, PO.6, PO.7, PO.8, PO.9, PO.10, PO.11
2	Навыки (когнитивные, практические)	PO. 1, PO.7, PO.9, PO.11
3	Компетенции, которые позволяют работать самостоятельно и брать на себя ответственность	PO.7
4	Компетенции, которые позволяют обучаться	PO.12
5	Коммуникативные и социальные компетенции	PO.2, PO.3, PO.5, PO.12
6	Компетенции, специфические для отрасли	PO.12, PO.13

более 25% дисциплин учебного плана [2]. Согласно Проекту, вариативная часть учебного плана должна формироваться с учетом особенностей того региона (региональной туристской специализации), где расположен университет [9, с. 8].

Учебный план Средиземноморского университета демонстрирует, что в течение обучения студент накапливает по 30 кредитов каждый семестр, 60 кредитов в год и, соответственно, 120 кредитов за весь период подготовки (см. табл. 3 на с. 28–29) [4].

Учебный план включает общественные (математика, трудовое и социальное право, предпринимательство и т. д.) и специальные профессиональные курсы (основы туризма, менеджмент гостеприимства, управление службой обслуживания) [9, с. 7, 8, 12, 16]. Общественные дисциплины изучаются на 1-м курсе, а специальные профессиональные дисциплины обеспечивают специальную подготовку на 2-м курсе [9, с. 12, 16]. Количественное соотношение специальных профессиональных и общественных дисциплин примерно одинаковое (примерно 50 на 50% соответственно). В вариативную часть плана включен значительный процент специальных дисциплин.

Основная цель общественных дисциплин заключается в формировании основных математических, правовых, языковых, управленческих, исторических, информационных, культурных, спортивных, коммуникационных научных знаний, умений и навыков, необходимых для будущей профессиональной деятельности; правовом, трудовом, экономическом воспитании; развитии памяти и внима-

ния. С учетом необходимости знания информационных технологий и иностранного языка для профессиональной деятельности соответствующие курсы включены в каждый семестр [Там же, с. 17].

Специальные дисциплины направлены на подготовку будущего специалиста к профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства. Их можно условно разделить на три группы: туризм, организация гостиничных услуг, организация ресторанных услуг (в учебном плане 46, 27 и 27% соответственно). Курсы, входящие в наиболее многочисленную группу «туризм», формируют общее представление о сфере туризма и наряду с обязательными дисциплинами второй и третьей групп составляют основу для дальнейшей специализации. На втором году обучения студенты самостоятельно выбирают специализацию в сфере гостиничных или ресторанных услуг.

Цель специальных дисциплин – формирование системы специальных знаний, умений и навыков по вопросам экономики, маркетинга, организации, потребления, законодательства, этики, экологии в сфере туризма, общих основ туристической деятельности, в том числе турагентской, туроператорской рекреационной и анимационной; управления, организации, автоматизации, технологии, бухгалтерского учета, санитарии и гигиены в сфере гостиничных и ресторанных услуг; формирования профессионального интереса и потребностей; развития познавательных способностей.

Учебный план программы степени ассоциата «Менеджмент туризма и гостеприимства» включает такие виды учебных занятий, как лекция, практическое занятие, семинар, под-

**Учебный план по программе степени ассоциата
«Менеджмент туризма и гостеприимства»**

№ п/п	Наименование дисциплины	Тип курса	Кредитов ECTS	№ п/п	Наименование дисциплины	Тип курса	Кредитов ECTS
Первый год							
Семестр I				Семестр II			
1	Деятельность службы приема и размещения	Об.	3	1	Управление и организация	Об.	2
2	Экономика туризма	Об.	3	2	Основы учета	Об.	3
3	Организация ресторанных услуг	Об.	3	3	Менеджмент гостеприимства	Об.	2
4	Общие связи	Об.	2	4	Деятельность службы обслуживания	Об.	3
5	Математика	Об.	2	5	Деятельность службы питания	Об.	3
6	Основы туризма	Об.	3	6	Туризм и рекреация	Об.	3
7	Потребительское поведение в туризме	Об.	2	7	Стажировка**	Об.	0
8	Турецкий язык I	Об.	2	8	Турецкий язык II	Об.	2
9	Принципы Атагюрка и история Революции I	Об.	2	9	Принципы Атагюрка и история Революции II	Об.	2
10	Трудовое и социальное право	Об.	2	10	Основы информационных технологий	Об.	4
11	Английский язык I*. Немецкий язык I*	Эл. Эл.	4	11	Английский язык II*. Немецкий язык II*	Эл. Эл.	4
12	Физическая культура I*. Искусство I*	Эл. Эл.	2	12	Физическая культура II*. Искусство II*	Эл. Эл.	2
			30				30
*Выбирается один раз в 1-м семестре. Во 2-м семестре необходимо продолжать изучение того же курса.				*Выбирается лишь тот курс, который был выбран в 1-м семестре. **Стажировка продолжительностью от 240 до 480 часов проходит в июне, июле, августе.			
Второй год							
Семестр III				Семестр IV			
1	Маркетинг туризма	Об.	3	1	География туризма	Об.	4
2	Выставочный и конгресс-менеджмент	Об.	3	2	Управление человеческими ресурсами	Об.	4
3	Бухгалтерский учет в сфере гостеприимства	Об.	3	3	Предпринимательство	Об.	3
4	Законодательство в области туризма	Об.	2	4	Управление связями с общественностью	Об.	3
5	Организация турагентской и туроператорской деятельности	Об.	2	5	Управление и практика деятельности службы приема и размещения*. Управление и практика деятельности службы питания*	Эл. Эл.	4
6	Питание и личная гигиена	Об.	2	6	Профессиональный английский язык II**. Профессиональный немецкий язык II**	Эл. Эл.	4
7	Управление службой питания*. Управление службой обслуживания*	Эл. Эл.	3				22
8	Профессиональный английский язык I**. Профессиональный немецкий язык I**	Эл. Эл.	4				
			22				
*Необходимо выбрать один из предложенных курсов. **Выбирается один раз в 3-м семестре. В 4-м семестре необходимо продолжать изучение того же курса.				*Необходимо выбрать один из предложенных курсов. **Продолжается изучение курса, который был избран в 3-м семестре.			

				Элективные дисциплины***			
				1	Альтернативный иностранный язык	Эл.	4
Элективные дисциплины***				2	Автоматизация деятельности службы питания II	Эл.	4
1	Альтернативный иностранный язык	Эл.	4	3	Автоматизация деятельности службы приема и размещения и службы обслуживания II	Эл.	4
2	Экологический туризм	Эл.	4	4	Деловая этика в туризме	Эл.	4
3	Альтернативный туризм	Эл.	4	5	Научное исследование	Эл.	4
4	Автоматизация деятельности службы питания I	Эл.	4	6	Устойчивый туризм	Эл.	4
5	Автоматизация деятельности службы приема и размещения и службы обслуживания I	Эл.	4	7	Система управления качеством	Эл.	4
6	Технология питания	Эл.	4	8	Туризм и окружающая среда	Эл.	4
				30			30
***Должны быть выбраны два курса с учетом курсов, которые будут выбираться в 4-м семестре.				***Должны быть выбраны два курса. Приоритет принадлежит дисциплинам, которые были выбраны в 3-м семестре. Если в 3-м семестре был избран курс «Автоматизация деятельности ...», необходимо продолжать изучение этого курса.			

готовка курсовой работы / проекта, презентация, практика, самостоятельная работа, текущий контроль, контрольная работа в середине семестра, контрольная работа в конце семестра [2, ст. 6, п. 2].

Объем учебных дисциплин измеряется количеством кредитов ECTS. Среднее количество кредитов на дисциплину составляет 2,8, т. е. почти 3 кредита. Максимальное количество кредитов на дисциплину составляет 4, минимальное – 2. Элективные дисциплины дают больше кредитов, чем обязательные. Поэтому они являются более объемными.

На учебную дисциплину в среднем приходится 15 лекций (по 2 часа в неделю) и 15 практических занятий. Почти все дисциплины учебного плана включают такую форму обучения, как лекция. Около 70% дисциплин предусматривают проведение практических занятий. В рамках 50% дисциплин студенты выполняют курсовые работы, проекты и презентации. На семестр приходится 2–3 дисциплины, предусматривающие подготовку курсовой работы или проекта. В рабочие программы 55% курсов включено проведение семинаров. Учебный план отводит особое место самостоятельной работе студента (работа в библиотеке и сети Интернет). В среднем учебная нагрузка на студента при изучении одной дисциплины составляет 116 часов.

Научная подготовка студентов специальности «Менеджмент туризма и гостеприим-

ства» на степень ассоциата осуществляется в рамках элективной дисциплины «Научное исследование», которая изучается в 4-м семестре и дает 2 кредита ECTS. Студенты изучают методы проведения и формы презентации результатов научных исследований.

Практический опыт работы студенты получают на базах практики (в четырех- и пятизвездочных отелях) во время стажировки продолжительностью от 30 до 60 рабочих дней, которая проводится в конце 2-го семестра в летние месяцы в течение одного года обучения. Практика не является обязательной ввиду того, что студенты профессиональной высшей школы являются выпускниками профессиональных средних школ туризма и гостеприимства, при обучении в которых они проходили стажировку продолжительностью 9 месяцев [7].

Учебный план предусматривает несколько видов контроля. В рамках около 40% дисциплин проводится текущий контроль знаний. Каждый учебный курс предполагает минимум 1 контрольное мероприятие в середине семестра и минимум 1 итоговое – в конце семестра. Кроме контрольных работ, должна быть проведена минимум еще одна, другая форма контроля знаний: периодический контроль, текущий контроль, курсовая работа / проект, презентация, семинар [2, ст. 30].

Для успешного завершения обучения студент должен выполнить учебный план, на-

копив 120 кредитов ECTS. Выпускнику присваивается академическая (associate degree diploma) и профессиональная (5-й уровень согласно NQF-HETR) квалификации «младший специалист в области менеджмента туризма» («Turizm Meslek Elemanı»), которые указываются в приложении к диплому [7; 1, ст. 4]. Академическая квалификация позволяет выпускнику открыть собственный бизнес, профессиональная – занять должность помощника управляющего или управляющего службой в гостинице [9, с. 21]. В приложении к диплому также представлен список пройденных дисциплин, указывающих на специализацию выпускника.

Выпускники имеют право претендовать на трудоустройство в сфере туризма и гостеприимства, в первую очередь, в гостиничном бизнесе, а именно в службах питания, приема и размещения, обслуживания и эксплуатации номерного фонда, в качестве рабочего персонала и управляющего гостиничной службой [7].

Таким образом, реализация содержания образования по программе «Менеджмент туризма и гостеприимства» степени ассоциата позволяет достичь заявленной цели подготовки и в полной мере обеспечивает достижение результатов обучения. Целью программы является подготовка квалифицированных кадров для работы в секторе туризма, в первую очередь, в гостиничном бизнесе, в качестве персонала среднего звена. Результаты обучения полностью оправдывают наименование программы «Менеджмент туризма и гостеприимства», т. к. они преимущественно ориентированы на подготовку студента к различным направлениям деятельности в сфере туризма, в частности гостиничного обслуживания. Результаты обучения формируют составляющие профессиональной компетентности выпускника и определяют цель профессиональной подготовки по программе степени ассоциата. Среди составляющих профессиональной компетентности выпускника особое место занимают коммуникативные и социальные компетенции. Содержание профессионального образования реализуется через выполнение учебного плана программы «Менеджмент туризма и гостеприимства», включающего общественные и специальные дисциплины. Их изучение направлено на формирование системы общих и специальных знаний, умений и навыков, развитие профессионального интереса

и потребностей у будущих работников сферы туризма.

Последовательность изучения курсов обеспечивает формирование общих знаний в сфере туризма, на основе которой осуществляется специализация в сфере гостиничных или ресторанных услуг. Различные виды учебных занятий и контроля знаний, научной и практической подготовки, сбалансированная учебная нагрузка обеспечивают качественную подготовку младшего специалиста в области менеджмента туризма и гостеприимства за относительно короткий срок обучения в 2 года.

Список литературы

1. Akdeniz Üniversitesi Mezuniyet ve Mezuniyet Belgeleri Yönergesi [Elektronik kaynak] / Rektörlük Üst Yönetim Akdeniz Üniversitesi. Antalya. Erişim modu: <http://icerik.akdeniz.edu.tr/tr.i186.rektorluk-ust-yonetim> (Erişim tarihi: 28.01.2016).
2. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği [Elektronik kaynak] / Rektörlük Üst Yönetim Akdeniz Üniversitesi. Antalya. Erişim modu: <http://icerik.akdeniz.edu>. (Erişim tarihi: 25.01.2016).
3. Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği [Elektronik kaynak] : Resmi Gazete Tarihi: 01.07.1996 Resmi Gazete Sayısı: 22683 / Yükseköğretim Kurulu. Ankara. Erişim modu : <http://www.yok.gov>. (Erişim tarihi: 20.01.2016).
4. Müfredatı Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı [Elektronik kaynak] / Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu. Antalya. Erişim modu : <http://sosyal.akdeniz.edu> (Erişim tarihi: 21.01.2016).
5. Temel Alan Yeterlilikleri: İşletme ve Yönetim Bilimleri: Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Temel Alan Rapor [Elektronik kaynak] / Yükseköğretim Kurulu. Ankara, 2011. 13 s. Erişim modu: <http://www.tyyc.yok.gov> (Erişim tarihi : 24.01.2016).
6. Temel Alan Yeterlilikleri: Kişisel Hizmetler: Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Temel Alan Rapor [Elektronik kaynak]. Yükseköğretim Kurulu. Ankara, 2011. 12 s. Erişim modu (Erişim tarihi : 29.01.2016).
7. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı [Elektronik kaynak] / Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu. Antalya. Erişim modu: <http://sosyal.akdeniz.edu> (Erişim tarihi : 29.01.2016).
8. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı IKMEP Dersleri [Elektronik kaynak] / Harran Üniversitesi Birecik Meslek Yüksekokulu. Birecik. Erişim modu: <http://web.harran.edu> (Erişim tarihi : 29.01.2016).

9. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı [Elektronik kaynak]: MEB – YÖK Meslek Yüksekokulları Program Geliştirme Projesi. Ankara, 2002. 215 s. Erişim modu: myo.karatekin.edu.tr (Erişim tarihi : 25.01.2016).

10. Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) 5. Düzey (Önlisans Eğitimi) Yeterlilikleri [Elektronik kaynak] / Yükseköğretim Kurulu. Ankara. Erişim modu: <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=32> (Erişim tarihi: 22.01.2016).

11. Yükseköğretim Kanunu [Elektronik kaynak]: Türkiye Cumhuriyeti Kanunu, Kabul Tarihi: 04.11.1981. № 2547. R. Gazete. 1981. № 17506. 92 s. Erişim modu: <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr> (Erişim tarihi: 23.01.2016).

12. Краевский В.В., Хуторской А.В. Предметное и общепредметное в образовательных стандартах // Интернет-журнал «Эйдос». 2003. 4 февр. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2003/0402.htm> (дата обращения: 27.01.2016).

* * *

1. Kraevskij V.V., Hutorskoj A.V. Predmetnoe i obshhepredmetnoe v obrazovatel'nyh standartah // Internet-zhurnal «Jeidos». 2003. 4 fevrv. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2003/0402.htm> (data obrashhenija: 27.01.2016).

Content of professional training of tourist staff in Turkey (associate level)

The article deals with the results of the analysis of the content of professional training of tourist staff in Turkey implemented in the associate programme "Management of Tourism and Hospitality" of the professional higher school of social sciences of the Mediterranean University of Turkey. The implementation of the educational content in this programme allows achieving educational goals and forming graduate's professional competence.

Key words: *content of education, content of professional training in the tourism sphere, educational goal of tourist staff training, educational results, components of professional competence.*

(Статья поступила в редакцию 03.02.2016)

ПЕДАГОГИКА ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

А.А. ГЛЕБОВ, В.В. КИСЛЯКОВ
(Волгоград)

ЗАДАЧНЫЙ ПОДХОД К ФОРМИРОВАНИЮ УМЕНИЯ СТУДЕНТОВ ПРИМЕНЯТЬ ЗНАНИЯ НА ПРАКТИКЕ

Аргументируется выбор задачи как средства формирования умения применять знания на практике. Показывается, что решение задач как деятельность должно иметь наибольшее возможное количество «точек соприкосновения» с основными формами общественно-исторической практики. Раскрываются критерии системного использования задач в обучении студентов.

Ключевые слова: адекватность, компактность, моделирование, полнота, практика, простота, ситуация, экономичность.

Суть человеческого фактора на всех этапах любого производства состоит в принятии предметных, технологических и межличностных решений. Всякое решение выступает как результат комбинации имеющихся знаний в соответствии с целью и обстоятельствами деятельности. Возможность выбирать из числа известных или составлять новый способ деятельности на основе имеющихся знаний есть умение применять знания. Овладение студентами таким умением – одна из задач их профессиональной подготовки. В данной статье раскрываются некоторые условия формирования умения применять знания на практике.

У студентов часто наблюдаются две разобщенные системы: научных знаний и способов действий. Поэтому, получив задание и не прибегая к научным знаниям, они начинают действовать методом «проб и ошибок». Значительных успехов они добиваются там, где нужно воспользоваться заданными образцами в стандартной ситуации. Недостаточные результаты наблюдаются, если нужно придумать оригинальный способ решения или составить алгоритм из числа известных для решения нестандартных проблем. Всё это может иметь место даже в случае наличия у студен-