

changes, development of motivation on the correction of personality traits; promotion of personality changes; correction, taking into account the nature of its manifestations in the process of psychological counseling or self-correction. The organizational prevention of bossing are the follows: creating a favorable socio-psychological atmosphere; objective consideration of issues related to the promotion and punishment of staff members; facilitating the rapid and seamless socialization of new employees in the team; the existence of feedback between managers and subordinates; development of professional qualification and personal-moral qualities of the staff team; the establishment of a transparent mechanism of taking management decisions; a clear formulation of the «vision» of the leadership and its consistent use in the practice of professional activity; the prevention of intimate and family relationships in the relationship of the manager-subordinate. It was defined more accurately the notion of «self-correcting negative traits» and «methods of correction» in the context of the research problem. The author proposed a number of recommendations to the heads for the correction of their negative traits.

Key words: bossing, the head, self-correcting, negative features, recommendations.

Received February 06, 2016

Revised March 21, 2016

Accepted April 25, 2016

УДК 159.923.3:640.43

О.О. Приймук

alesjasolnceva@rambler.ru

Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу

Prymuk O.O. Features of formation of future restaurant business specialists' professionally important qualities / O.O. Prymuk // Problems of Modern Psychology : Collection of research papers of Kamianets-Podilskyi Ivan Ohienko National University, G.S. Kostyuk Institute of Psychology at the National Academy of Pedagogical Science of Ukraine / scientific editing by S.D. Maksymenko, L.A. Onufriieva. – Issue 33. – Kamianets-Podilskyi : Aksioma, 2016. – P. 436–448.

О.О. Приймук. Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу. У статті проаналізовано особливості формування професійно важливих якостей в про-

цесі професійної підготовки і діяльності фахівців ресторанного бізнесу. З'ясовано, що в нинішніх умовах стрімкого розвитку ресторанного бізнесу в Україні виникає протиріччя між вимогами професії, запитами суспільства і рівнем сформованості професійно важливих якостей майбутніх фахівців, що потребує наукового і практичного його розв'язання.

Встановлено, що розкриття сутності, структури й особливостей розвитку професійно важливих якостей у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства має суттєві взаємозв'язки із психологічними умовами їх формування в динаміці навчально-професійної підготовки.

З'ясовано, що прибутковість ресторанного господарства значною мірою залежить від професіоналізму фахівця, рівня розвитку професійно важливих якостей, освіченості, професійної культури, а також від уміння працювати в умовах ринкової економіки, підвищених ризиків і конкуренції.

Проаналізовано специфіку успішного ведення ресторанного бізнесу і зроблено висновок, що в системі професійної підготовки у вищому навчальному закладі є необхідність урахування важливого компонента професіоналізму майбутнього фахівця ресторанного бізнесу – психологічних особливостей формування і розвитку професійно важливих знань, навичок, умінь. Такий підхід значно поглиблює процес позитивної динаміки формування професійно важливих якостей, сприяє підвищенню мотиваційного інтересу майбутніх фахівців і вдосконаленню соціально-психологічних та організаційних структур навчально-професійного середовища.

Ключові слова: професіогенез, компетентність, фахівець, ресторанний бізнес, професійно важливі якості.

О.А. Приймук. Особенности формирования профессионально важных качеств будущих специалистов ресторанного бизнеса. В статье проанализированы особенности формирования профессионально важных качеств в процессе профессиональной подготовки и деятельности специалистов ресторанного бизнеса. Установлено, что в нынешних условиях стремительного развития ресторанного бизнеса в Украине возникает противоречие между требованиями профессии, запросами общества и уровнем сформированности профессионально важных качеств будущих специалистов, требующих научного и практического её решения.

Установлено, что раскрытие сущности, структуры и особенностей развития профессионально важных качеств у будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства имеет существенные взаимосвязи с определением психологических особенностей их формирования в динамике учебно-профессиональной подготовки.

Выяснено, что доходность ресторанного хозяйства во многом зависит от профессионализма специалиста, уровня развития профессионально важных качеств, образованности, профессиональной культуры, а также от умения работать в условиях рыночной экономики, повышенных рисков и конкуренции.

Проаналізована специфіка успішного ведення ресторанного бізнесу і сделан вывод, что в системе профессиональной подготовки в вузе является необходимость учёта важного компонента профессионализма будущего специалиста ресторанного бизнеса – психологических особенностей формирования и развития профессионально важных знаний, навыков, умений. Такой подход значительно углубляет процесс положительной динамики формирования профессионально важных качеств, способствует повышению мотивационного интереса будущих специалистов и совершенствованию социально-психологических и организационных структур учебно-профессиональной среды.

Ключевые слова: профессиогенез, компетентность, специалист, ресторанный бизнес, профессионально важные качества.

Постановка проблеми та її зв'язок із науковими та практичними завданнями. Індустрія гостинності посідає важливе місце у світовій економіці. Сьогодні ресторанный бізнес в Україні перебуває у стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно орієнтованого кадрового потенціалу. Формування професійно-важливих якостей (ПВЯ) в системі професійної підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства в сучасній Україні є вельми актуальною, оскільки темпи зростання цієї сфери постійно набирають обертів. Як свідчать дослідження, середньорічний темп зростання обігу ресторанного господарства становить 121,5%. Як галузь бізнесу дана сфера промисловості є досить привабливою для інвестування й тому має серйозні перспективи розвитку (П. Заремба). Це пояснюється тим, що в останні роки Україна стала осередком багатьох різноманітних міжнародних форумів, набула зацікавленості з точки зору туризму, відпочинку та лікування. Значною мірою змінилися попит і вимоги щодо структури та якості ресторанних послуг громадян нашої країни, які прагнуть не лише отримати від ресторанних закладів якісну продукцію харчування, але й відчутти комфорт, культуру обслуговування, естетичну насолоду, розуміння власних уподобань. (В. Архіпова).

У сучасних умовах стрімкого розвитку ресторанного бізнесу в Україні виникає протиріччя між вимогами професії, запитами суспільства і рівнем сформованості професійно важливих якостей майбутніх фахівців, що потребує наукового і практичного його розв'язання.

Аналіз досліджень і публікацій. Аналіз науково-психологічних джерел засвідчив, що темі особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу приділяється значна увага як серед вітчизняних представників

психологічної науки, так і в колі зарубіжних вчених. Особливий інтерес дослідники виявляють до таких аспектів професійної діяльності, як: професійна підготовка управлінців для сфери гостинного та ресторанного бізнесу (Н. Верченко, О. Виханський, М. Кабушкін, В. Кремень, С. Ніколаєнко, О. Скібіцький, О. Чудновський), теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери послуг (Є. Зеєр; І. Зорін; Є. Ільїн; Л. Карамушка; О. Креденцер; В. Корольчук; А. Мазаракі; А. Маркова), аналіз загальних психологічних умов формування ПВЯ в системі підготовки майбутніх фахівців (В. Бодров; Л. Березовська; С. Максименко; А. Мазаракі; Л. Карамушка; М. Корольчук; В. Крайнюк; Н. Самоукіна; А. Столяренко)

Мета. Здійснити аналіз особливостей формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу в системі професійної підготовки.

Виклад основного матеріалу. Соціально-економічні зміни майже в усіх галузях економіки нашої держави спричинили істотні зміни у професійній підготовці фахівців різного профілю. Нові економічні відношення в Україні вплинули на процеси, що спостерігаються у сфері гостинності і загострили процеси формування ПВЯ у спеціалістів для даної галузі. Тобто серед проблем, що потребують негайного розв'язання в сфері ресторанного бізнесу, – це проблема кадрів, здатних забезпечувати якісні послуги у закладах ресторанного обслуговування [1, 6, 7, 8].

На досвіді Швейцарії, батьківщини індустрії гостинності, можна переконатися у важливості підготовки висококваліфікованих фахівців. Швейцарська модель освіти є еталоном навчання у сфері ресторанного бізнесу. Німеччина теж має великий позитивний досвід роботи в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Підтвердженням даної тези є результати статистичних даних, за якими 8% валового продукту країни забезпечує сектор у сфері послуг. У цій країні понад 250 тисяч ресторанів, понад 8500 готелів, кількість яких із року в рік зростає завдяки попиту на них з боку туристів. Окрім того, очікується збільшення ринкового сегменту в даній сфері до 30%! Тому зрозумілим є пріоритетне ставлення на рівні держави до підготовки професіоналів сфери послуг. У більшості країн світу, спостерігається багато очікувань, які пов'язують із розвитком індустрії ресторанних послуг, готельного бізнесу. І в цьому напрямі важливого значення набуває формування ПВЯ і виховання майбутніх фахівців індустрії гостинності, що забезпечить людський капітал в сфері підприємницької діяльності [1, 6, 7, 8].

За результатами статистичних досліджень, до 30-35% світової торгівлі послугами припадає саме на частку торгівлі у сфері ресторанного бізнесу (Н. Кабушкін). А прибуток від даного виду сервісу в абсолютному вираженні поступається лише прибутку з експорту нафти. Тому нехтувати важливістю становлення індустрії гостинності, зокрема ресторанного бізнесу, в Україні вкрай необачно. Специфіка розвитку даної справи значною мірою залежить від людей, що безпосередньо працюють в цій сфері ресторанних послуг. Людський фактор у ресторанній індустрії відіграє ключову роль, адже задоволення потреб сучасного споживача, згідно відповідних вимог гостинності, потребує уваги саме окремої особистості, фахівця, професіонала, з уже сформованими на високому рівні ПВЯ, що завжди вмiло забезпечить зворотній зв'язок, а, отже, і позитивне враження про заклад [6, 7].

Враховуючи важливість питання кадрового забезпечення фахівцями ресторанної індустрії і в нашій державі, постає завдання з'ясувати, якими професійно важливими якостями має володіти майбутній фахівець ресторанного бізнесу, визначити його психологічний портрет, здійснити психологічний аналіз особливостей професійної діяльності.

Нині спостерігається така ситуація, коли у працівників сфери ресторанного обслуговування відсутня професійна освіта, не вистачає досвіду роботи для якісного надання послуг, іноді й характерні прояви низького рівня морально-етичної культури поведінки зі сторони працівників, а також з боку громадян виявляється неналежне ставлення до даного класу професій і сприйняття роботи менеджера, офіціанта, бармена як мало престижної, тимчасової. Ці та інші болючі проблеми, багато з яких «успадкувало» наше суспільство ще за часів планової економіки, потребують негайного розв'язання. Тому кожен керівник закладу ресторанного господарства, який прагне досягти успіху в своїй справі, має розуміти важливість питання щодо професійної підготовки і формування ПВЯ у персоналі. Професіонал у сфері ресторанного обслуговування має забезпечувати ефективну роботу закладу, гнучко реагувати на потреби гостей закладу, з урахуванням їхніх потреб та очікувань, і робити все, щоб відвідувачі закладу стали постійними клієнтами. Це зумовлює стабільний прибуток і добру репутацію ресторану, що у підсумку забезпечується рівнем професіоналізму, який включає і мотиваційний компонент, і у цілому розвиток ПВЯ у працівників [1, 7].

Розширення ресторанної індустрії вимагає упровадження нових технологій та обладнання у професійну діяльність, що пе-

ретворює її у сферу високоякісного обслуговування, у свою чергу, підвищує вимоги до кваліфікації фахівців, які працюють у цій галузі. Втім, як свідчить досвід останніх років, отримувати прибутки у сфері ресторанного бізнесу можуть лише творчі люди, які мають високий рівень освіченості та професійної культури, розуміють особливості ринкової економіки. Означене ставить нові завдання для системи професійної освіти, у тому числі вищої, яка готує фахівців для сфери ресторанного господарства. На наш погляд, особливе значення у підготовці майбутніх фахівців ресторанного господарства відіграє формування професійної культури. Це складне соціальне й особистісне утворення має велике значення в успішній професійній реалізації фахівця, його здатності здійснювати відповідальну та соціально важливу працю, при цьому гармонійно взаємодіючи з оточенням. Саме тому професійна підготовка у вищому навчальному закладі (ВНЗ) має виходити не тільки за межі передачі студентові професійних знань, навичок, умінь, а ще й робити акцент на створенні психологічних умов формування і розвитку професіонала, що значно поглибить процес динаміки формування ПВЯ, сприятиме мотивації майбутніх фахівців, позитивно впливатиме на особистість в системі навчально-професійного середовища [1, 2, 5, 6, 7, 8].

Розглядаючи фахівців ресторанного бізнесу як представників групи професій «Людина – людина», варто зазначити, що суттєвого значення для них набувають особистісні якості та характеристики людини щодо принциповості, дисциплінованості, відповідальності, витривалості, стресостійкості [2, 5, 7].

Науковці вважають, що на основі аналізу змісту професійної діяльності можна виокремити такі вимоги до особистості фахівця ресторанної індустрії, як: чуйне й уважне ставлення до людей, розуміння їх індивідуальних і психічних станів, сполучення вимогливості і м'якості, хороший рівень пам'яті на обличчя, уміння розподіляти та перемикає увагу [2, 3, 4, 5, 7].

Обов'язковими професійними якостями працівника, на думку Т. Ільїної, є: переконаність у високому призначенні і розумінні професії, ідейну переконаність, інтерес до професії, принциповість, дисциплінованість, уміння володіти емоціями, творчість, оперативність, терпіння [4, 5].

На думку Є. Клімова, у структурі ПВЯ найбільш значимим є змістовий аспект особистості: взаємостосунки із людьми, ставлення до суспільно корисної праці, ступінь відповідальності, ініціативність, працьовитість. Він переконаний, що, недостатній

рівень спеціальної професійної підготовки можна компенсувати певними особистісними професійно важливими якостями [3, 4, 5, 7].

Вчені стверджують, що будь-які дії людини є своєрідною мікросистемою управління, яка включає «управлінський орган», що є орієнтовною частиною дії. Якості особистості поєднують в, так звані, комплекси. У комплекс «творчість – самостійність» додаються такі якості, як самостійність, творчий підхід до справи, ініціативність, розумові здатності, досвід і знання; у комплекс «виконавець» – старанність, акуратність, ретельність, дисциплінованість, сумлінність, працьовитість; а в комплекс «відповідальність – організованість» – оперативність, наполегливість, працездатність, відповідальність, організованість [2, 3, 4, 5, 6].

За результатами досліджень серед експертів сфери послуг і громадського харчування відзначено, що найбільш важливою професійною якістю для майбутніх фахівців ресторанного бізнесу є комунікативність. Здатність працівника встановлювати психологічний контакт при спілкуванні з різними віковими і соціальними групами споживачів, уміння підтримати бесіду, бути оратором стосовно своєї справи, що завжди допоможе скоригувати вибір гостя в бік підвищення середнього ресторанного чека. Підтвердженням даних результатів є висновок більшості вчених у сфері ділових відносин, які стверджують, що успіх людини у фінансових справах на п'ятнадцять відсотків залежить від її професійних знань і на вісімдесят п'ять – від уміння спілкуватися з людьми [2, 5, 7].

У професійній діяльності фахівців ресторанних послуг емоційна стабільність, володіння особистісними емоціями, стійкість до стресу можна віднести до найбільш важливих особистісних якостей працівника як таких, що забезпечують високий рівень професійної роботи. Окрім того, для працівника сфери обслуговування професійно-важливими особистісними характеристиками є також такі професійні якості, як самоконтроль, самокритичність, прагнення до усунення професійних стереотипів щодо надання послуг [3, 4, 5].

Для успішної професійної діяльності фахівця ресторану суттєвим є відповідність їх професійних якостей вимогам і потребам сучасного споживача послуг. Для фахівців сфери обслуговування важливе значення має володіння професійною майстерністю за умови формування і розвитку у процесі фахової підготовки професійно важливих якостей в контексті реальної професійної діяльності [2, 3, 4, 5].

У сучасних соціально-економічних умовах все більшого значення набуває потреба формування у майбутнього фахівця ресторанного бізнесу потрібного рівня професійної компетентності. На нашу думку, підготувати компетентного фахівця не можна без формування професійно важливих особистісних якостей. Потрібно зазначити, що особливої ваги набуває необхідність формування особистісних характеристик і рис щодо самостійного застосування професійних компетентностей у реальних умовах праці, їх системного професійного удосконалення [4, 5, 7].

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 формування ПВЯ в системі професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства, які увійшли в протиріччя з сучасними потребами розвитку малого та середнього бізнесу в Україні і вимогами здатності особистості до підприємницької діяльності, можна назвати такі: недостатній рівень формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців у змісті професійної освіти кулінарного профілю; невідповідне забезпечення формування підприємницької компетентності студентів завдяки низькому рівню впровадження у навчальний процес певних форм і методів, низька мотивація до практичної підприємницької ініціативи [2, 5, 6].

Подолання означених протиріч потребує переосмислення концептуальних засад формування у майбутніх фахівців ресторанного господарства ПВЯ і, зокрема, підприємницької компетентності, яка передбачає формування економічного мислення, розуміння базових економічних, фінансових категорій, володіння навиками ефективної господарської діяльності, знання чинного законодавства; розвинутої мотивації; спрямованість на підвищення свого кваліфікаційного рівня; здатність особистості до самореалізації, самовдосконалення, саморозвитку, соціальної відповідальності [4, 5, 7].

Цікавим є аналіз В. Яценка стосовно іноземного досвіду професійної орієнтації молоді, підготовки фахівців для сфери обслуговування й особливостей їх професійної діяльності з урахуванням природи споживчих потреб, психофізіологічних особливостей споживачів, регіональних особливостей клієнтів, засобів впливу на них тощо. Науковець вказує на ґрунтовну

характеристику професій сфери обслуговування в англійській, американській, німецькій, польській, болгарській та іншій довідковій літературі, де чітко визначено медичні протипоказання до оволодіння певними професіями у цій сфері. Серед іноземних досліджень цього періоду необхідно вказати на праці американських та англійських науковців, які визначили групи професій сфери обслуговування за допомогою факторного аналізу на основі соціальної ієрархії різних інтелектуальних здібностей. Так, А. Рое здійснив аналіз змісту професійної діяльності фахівців цієї сфери та «фокусу активності» особистості до цієї діяльності (інтересів, здібностей, ставлення тощо), що дало змогу сформуванню характеристики професій та виокремити 6 рівнів розвитку особистості з точки зору ступеня внутрішньої відповідальності та співвідношення їх із рівнем можливостей різних професій сфери обслуговування [2, 3, 4, 6].

На думку М. Кабушкіна, особистість менеджера необхідно розглядати із загальнолюдських позицій, що дозволить підготувати професіонала своєї справи, який піклується не про свій прибуток, а про те, як допомогти клієнтові, як його культурно обслужити. Науковець сформував такі вимоги до сучасного менеджера готелів і ресторанів, як здатність управляти собою, розуміти особисті цінності, здійснювати постійне професійне зростання, творчо підходити до справи, знати теорію управління, формувати і розвивати трудовий колектив, володіти високим рівнем культури [3, 6, 7].

Втім, аналізуючи принципи управління підприємствами ресторанної та готельної індустрії у США та Європі, М. Кабушкін підкреслює, що ці принципи передбачають наявність різноманітних професійних компетенцій у менеджерів цих підприємств, але без урахування тих ПВЯ, які б сприяли ефективній реалізації всіх знань, навичок і умінь професійного характеру. Окрім того, вимоги до управлінських кадрів не передбачають значного обсягу знань загальнокультурного характеру, стійкої системи цінностей, наявності у фахівців професійної позиції, що є ознаками професійної культури фахівця [5, 6, 7].

Такий підхід також превалює в офіційних документах, у яких визначено вимоги до фахівців сфери ресторанного господарства. Прикладом цього служать вимоги до обслуговуючого персоналу в галузі громадського харчування України. У сучасних підручниках, присвячених питанням економіки, організації та менеджменту підприємств ресторанного господарства, визначається необхідність певних здібностей фахівців ресторанного

бізнесу, наявності таланту організатора, мотивів успішної діяльності у галузі, комунікабельності й інших особистісних якостей. Втім, основну увагу при підборі керівного персоналу закладів ресторанного господарства пропонується приділяти увагу рівню професійної підготовки й кваліфікації, виробничому стажу, досвіду роботи [2, 3, 4, 7].

Саме тому, як зазначають практики готельно-ресторанної індустрії, професійний рівень молодих фахівців досить низький. Визнається, що випускник володіє ґрунтовною базою загально-теоретичних знань з певної професії, наявність яких у фахівця при працевлаштуванні вітають усі роботодавці. Водночас ділові й особистісні якості, такі як здатність до навчання, цілеспрямованість і психологічна сумісність із колективом, глибоке знання культури, традицій інших спільнот, толерантність до культури клієнтів, спрямованість на їх інтереси та потреби, щира прихильність до гостей – є ознаками та вищою формою професійної придатності.

Висновок. З'ясовано, що в сучасних умовах стрімкого розвитку ресторанного бізнесу в Україні виникає протиріччя між вимогами професії, запитами суспільства і рівнем сформованості професійно важливих якостей майбутніх фахівців, що потребує наукового і практичного його розв'язання.

Встановлено, що розкриття сутності, структури й особливостей розвитку професійно важливих якостей у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства має суттєві взаємозв'язки із психологічними умовами їх формування в динаміці навчально-професійної підготовки.

Проаналізовано специфіку успішного ведення ресторанного бізнесу і зроблено висновок, що в системі професійної підготовки у вищому навчальному закладі є необхідність урахування важливого компонента професіоналізму майбутнього фахівця ресторанного бізнесу – психологічних особливостей формування і розвитку професійно важливих знань, навичок, умінь. Такий підхід значно поглиблює процес позитивної динаміки формування професійно важливих якостей, сприяє підвищенню мотиваційного інтересу майбутніх фахівців та вдосконаленню соціально-психологічних та організаційних структур навчально-професійного середовища.

Перспективи подальшого дослідження полягають у визначенні й обґрунтуванні психодіагностичного інструментарію та розробки емпіричної моделі дослідження професійно важливих якостей у майбутніх фахівців ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел

1. Карамушка Л. Психологічна готовність підприємців до професійної діяльності як чинник розвитку підприємницьких організацій / Л. Карамушка, О. Креденцер // Соціальна психологія. – № 1 (39). – К. : Український центр політичного менеджменту, 2010. – С. 63–77.
2. Карамушка Л. Психологія діяльності організацій в умовах соціально-економічних змін (на матеріалі освітніх організацій): монографія / Л. Карамушка, О. Філь, О. Бондарчук, Г. Федосова, О. Ковальчук, О. Креденцер, К. Терещенко, В. Івакін / За наук. ред. Л.М. Карамушки. – К. : Педагогічна думка, 2008. – 192 с.
3. Карамушка Л.М. Психологія підготовки майбутніх менеджерів до управління змінами в організації: монографія / Л.М. Карамушка, М.В. Москальов. – К. – Львів : Сполом, 2011. – 216 с.
4. Клименко В. В. Психофізіологічні механізми прaxeису людини : монографія / В. В. Клименко. – К. : Видавничий Дім «Слово», 2013. – 640 с.
5. Кокун О.М. Психологія професійного становлення сучасного фахівця: монографія / О.М. Кокун. – К. : ДП «Інформ.-аналіт. агенство», 2012. – 200 с.
6. Корольчук М.С. Теорія і практика професійного психологічного відбору: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М.С. Корольчук, В.М. Крайнюк. – К. : Ніка-Центр, 2012. – 536 с.
7. Підприємництво: психологічні, організаційні та економічні аспекти: навч. посіб. / С.Д. Максименко, А.А. Мазаракі, Л.П. Кулаковська Т.Ю. Кулаковський. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 720 с.
8. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України / М. Г. Бойко; під заг. ред. К.Ф. Ковальчука. – ІМА-Прес, 2012. – С. 29–42.

Spysok vykorystanyh dzherel

1. Karamushka L. Psyhologichna gotovnist' pidpryjemciv do profesijnoi' dijaj'nosti jak chynnyk rozvytku pidpryjemnyč'kyh organizacij / L. Karamushka, O. Kredencer // Social'na psyhologija. – № 1 (39). – K. : Ukrai'ns'kyj centr politychnogo menedzhmentu, 2010. – S. 63–77.
2. Karamushka L. Psyhologija dijaj'nosti organizacij v umovah social'no-ekonomichnyh zmin (na materialy osvitnih

- organizacij): monografija / L. Karamushka, O. Fil', O. Bondarchuk, G. Fedosova, O. Koval'chuk, O. Kredencer, K. Tereshhenko, V. Ivakin / Za nauk. red. L.M. Karamushky. – K. : Pedagogichna dumka, 2008. – 192 s.
3. Karamushka L.M. Psihologija pidgotovky majbutnih menedzheriv do upravlinnja zminamy v organizacii': monografija / L.M. Karamushka, M.V. Moskal'ov. – K. – L'viv : Spolom, 2011. – 216 s.
 4. Klymenko V. V. Psihofiziologichni mehanizmy praksysu ljudy ny : monografija / V. V. Klymenko. – K. : Vydavnychyj Dim «Slovo», 2013. – 640 s.
 5. Kokun O.M. Psihologija profesijnogo stanovlennja suchasnogo fahivcja: monografija / O.M. Kokun. – K. : DP «Inform.-analit. agentstvo», 2012. – 200 s.
 6. Korol'chuk M.S. Teorija i praktyka profesijnogo psihologichnogo vidboru: navchal'nyj posibnyk dlja studentiv vyshhnyh navchal'nyh zakladiv / M.S. Korol'chuk, V.M. Krajnjuk. – K. : Nika-Centr, 2012. – 536 s.
 7. Pidpryjemnyctvo: psihologichni, organizacijni ta ekonomichni aspekty: navch. posib. / S.D. Maksymenko, A.A. Mazaraki, L.P. Kulakovs'ka T.Ju. Kulakovs'kyj. – K. : Kyi'v. nac. torg.-ekon. un-t, 2012. – 720 s.
 8. Suchasni koncepcii', peredumovy ta perspektyvy rozvytku pidpryjemstv Ukraїny / M. G. Bojko / pid zag. red. K.F. Koval'chuka. – IMA-pres, 2012. – S. 29–42.

O.O. Pryimuk. Features of formation of future restaurant business specialists' professionally important qualities. The article envisages the features of formation of professionally important qualities during the training of professionals in restaurant business. We found out that in current environment of rapid development of restaurant business in Ukraine there is a contradiction between profession demands, demands of society and the level of formation of professionally important qualities of future specialists that needs scientific and practical solving.

We specified that disclosure of the nature, structure and features of professionally important qualities of future specialists in restaurant business have significant connection with psychological conditions of their formation in training dynamics.

We found out that the profitability of the restaurant industry largely depends on the professionalism, level of professionally important qualities, education, professional culture, as well as the ability to work in a market economy with increased risks and competition.

We analyzed the specificity of successful restaurant business running and made a conclusion that it was necessarily to consider the important

component of future restaurant business specialists' professionalism – psychological peculiarities of formation and development of professionally important knowledge, skills, abilities in system of professional training in higher education establishments. This approach significantly enhances the process of positive dynamics of formation of professionally important qualities, improves motivation for future professionals and optimizes the socio-psychological and organizational structures of educational and professional environment.

Key words: professional development, professionalism, specialist, restaurant business, professionally important qualities.

Received February 07, 2016

Revised March 26, 2016

Accepted April 29, 2016

УДК 159.9.072.59

А.С. Проскурня
asteria_alina@mail.ru

Диференціально-типологічна структура перфекціонізму як детермінанта виникнення депресивних і тривожних розладів

Proskurnia A.S. Differential-typological structure of perfectionism as a determinant of occurrence of depression and anxiety disorders / A.S. Proskurnia // Problems of Modern Psychology : Collection of research papers of Kamianets-Podilskyi Ivan Ohienko National University, G.S. Kostyuk Institute of Psychology at the National Academy of Pedagogical Science of Ukraine / scientific editing by S.D. Maksymenko, L.A. Onufrieva. – Issue 33. – Kamianets-Podilskyi : Akxioma, 2016. – P. 448–458.

А.С. Проскурня. Диференціально-типологічна структура перфекціонізму як детермінанта виникнення депресивних і тривожних розладів. У статті проаналізовано такий особистісний феномен як перфекціонізм та його мультифакторну структуру. Визначено три базові типи, що розташовані на континуумі «Функціональний – Дизфункціональний перфекціонізм». Встановлено, що функціональний тип буде властивий здоровій особистості, яка критично оцінює свої можливості, ставить реалістичні цілі, бачить шляхи їх досягнення та отримує задоволення від результату. Зазначено, що дизфункціональний або, як його ще часто називають, клінічний перфекціонізм об'єднує в собі нарцисичний та об-