

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ГНАТЮКА

Кваліфікаційна наукова
праця на правах рукопису

БУРАК ВАЛЕНТИНА ГЕННАДІЇВНА

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]


ДИСЕРТАЦІЯ

**ТЕОРЕТИЧНІ І МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ
ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Подається на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей,
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело


_____ В. Г. Бурак

Науковий консультант: **Слюсаренко Ніна Віталіївна,**
доктор педагогічних наук, професор

Херсон – 2023

АНОТАЦІЇ

Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – Херсонський державний університет, Херсон; Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, Тернопіль, 2023.

У дисертації на основі вивчення психолого-педагогічної наукової й методичної літератури, лексикографічних матеріалів здійснено наукове обґрунтування теоретичних і методичних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Виділено проблеми означеного процесу, а саме: якість організації і методики освітнього процесу, відсутність взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість фахової діяльності фахівців, готовність і здатність до виконання професійних функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; слабе методичне диференціювання в навчанні керівників і фахівців; відсутність матеріально-технічної бази зі спеціалізованими лабораторіями для забезпечення належної практичної підготовки здобувачів освітніх послуг; низька зацікавленість до особистого розвитку та підвищення кваліфікації через брак мотивації і помилкового самооцінювання тощо.

Визначено чинники вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, серед яких: концентрування зусиль роботодавців, освітян і науковців, пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійно освіти, зокрема й нових професій сфери обслуговування; забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє корегування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів; структурування освітнього процесу за використання інноваційних підходів та застосовування сучасних

технологій з метою якісної перебудови всієї системи професійної підготовки фахівців; надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах гостинності в ролі баз практичного навчання.

Констатовано, що підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи може бути забезпечена за рахунок професійно-практичної підготовки; залучення до викладання фахових дисциплін практиків; формування зв'язків фахової передвищої та вищої професійної освіти з ринком праці; підвищення якості викладацьких та управлінських кадрів; доступ до досвіду здійснення навчання в провідних університетах світу; проведення спеціалізованих олімпіад, конкурсів; моніторингу та аналізу результатів освітнього процесу та працевлаштування.

Проаналізовано закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Досліджено практику широкомасштабних реформ галузевої професійної освіти сфери туризму та готельно-ресторанної справи в рамках тісного міжуніверситетського співробітництва. Розглянуто досвід означеної підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації, якість якої зумовлена реагуванням на сучасні тенденції розвитку національних і світової економік в умовах глобалізації. Інтенсифікація навчання відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів: профілізації фундаментальної підготовки і фундаменталізації професійного навчання. Розглянуто наукові праці українських вчених щодо проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування, готельно-ресторанної справи та туризмознавства. Установлено залежність підготовки фахівців готельно-ресторанної справи від реалій сьогодення, розвитку сучасної економіки та науково-технічного прогресу. Визначено основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий.

Здійснено структурно-системний аналіз методологічних підходів до дослідження підготовки фахівців сфери обслуговування. Аргументовано, що підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу в закладах вищої освіти, а саме: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного.

Досліджено та диференційовано принципи професійної підготовки. Акцентовано, що визначені принципи можна поділити на основні групи: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. До групи загальнодидактичних нами віднесено такі: фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності, академічної свободи, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності. До специфічно-професійних належать: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проєктування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій, використання форм і технологій неформального навчання, синергізму науки, практики та інноваційних технологій, синтезу технологічного знання на основі міждисциплінарності, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності. Системно-особистісні включають такі: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму, культуровідповідності, морально-етичний, аксіологічний, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності.

Визначено критерії (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний) та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Показниками ціннісно-особистісного критерію означено наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»,

гуманістичних ціннісних орієнтирів; здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області; здатність до соціально відповідальної та свідомої діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні; орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих взаємин; якість надаваних послуг; налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами; навички цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність. До показників гносеологічно-системного критерію віднесено здатність до дослідження пізнання, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання; здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації; уміння працювати в команді; знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; навички спілкуватися державною та іноземними мовами. Показниками технологічно-діяльнісного критерію є знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності; здатність до формування й реалізації результативних зовнішніх і внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування; здатність до управління закладом чи його підрозділом; розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів; навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг; навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. До показників

здоров'язберігального критерію входить розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності; стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя; знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримання та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності; навички стійкості до стресу, мінімізації негативного впливу емоційних перевантажень, шкідливих звичок; витривалість, висока працездатність; навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.

Наукова новизна дослідження полягає в тому, що вперше:

- науково обґрунтовано теоретичні та методичні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що поєднує методологічний (синтез індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів), теоретичний (охоплює низку вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій, мету та завдання, функції), технологічний (містить етапи і послідовність упровадження системи, а також реалізацію педагогічних умов; забезпечує взаємодію компонентів, критерії та показники, рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності), практичний (застосування інструментарію для розроблення системи професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності; прогностичне обґрунтування перспектив) концепти, яка дала змогу визначити та обґрунтувати методологічні основи професійної підготовки; з'ясувати основні чинники, виявити й обґрунтувати педагогічні умови; визначити провідні педагогічні напрями професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти;

– спроектовано та експериментально перевірено систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що представлена в структурно-функціональній моделі. Визначено п'ять складників системи, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Теоретико-цільовий містить мету й завдання системи. Методологічно-концептуальний охоплює креативно-компетентнісну парадигму; концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. Установлено, що процес професійної підготовки передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу в ЗВО: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. Диференційовано принципи та розподілено за основними групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. Змістово-процесуальний репрезентує основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей, розкриває процесуальний бік системи: організаційні форми навчання, методи, засоби й технології, науково-методичне забезпечення. Аналітико-результативний репрезентує результати здійсненого аналізу досліджень щодо критеріїв і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

– теоретично обґрунтовано структурні компоненти (мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий), визначено критерії (ціннісно-особистісний; гносеологічно-системний; технологічно-діяльнісний; здоров'язберігальний), показники та

охарактеризовано рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

– визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграція освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– подано авторські тлумачення понять «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «мета професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності», «освітньо-наукове середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»;

– уточнено сутність понять: «професійна підготовка», «фахівець», «готовність до професійної діяльності», «студентоцентрованість освітньо-наукового середовища», «модернізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

Набули подальшого розвитку наукові положення щодо організації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Проведено експериментальну перевірку ефективності професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та проаналізовано результати. Дослідно-експериментальна робота підтвердила положення концепції щодо ефективності запропонованої системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО.

Практичне значення одержаних результатів полягає в розробленні та

реалізації електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії Херсонського державного університету (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, сертифікатних короткострокових та середньострокових програм міждисциплінарного спрямування, інтерактивного ілюстрованого словника «Кулінарний словник ресторатора», підручника «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», методичних рекомендацій. Платформою для апробації інноваційних ідей дослідження стала спеціально створена «Навчальна лабораторія ресторанних технологій», започатковано діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини». Матеріали дослідження можуть бути використані науково-педагогічними працівниками під час створення навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін, студентами в процесі підготовки науково-дослідних та кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проєктів тощо.

Ключові слова: професійна підготовка, майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа, заклад вищої освіти, система підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, готовність до професійної діяльності.

ABSTRACT

Burak V. G. Theoretical and methodical bases of of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in institutions of higher education. – Published as a manuscript.

Dissertation for the Doctor of Pedagogical Sciences degree in specialty 13.00.04 – theory and methodology of professional education. – Kherson State University, Kherson; Ternopil Volodymyr Hnatiuk National Pedagogical University, Ternopil, 2023.

In the dissertation, based on the study of psychological and pedagogical scientific and methodical literature, lexicographic materials, scientific substantiation of theoretical and methodical foundations of professional training future specialists in hotel and restaurant business was carried out. The problems of

the specified process were highlighted, namely: quality of organization and methods of educational process, lack of interaction between enterprises and educational institutions; quality of specialists' professional activity, readiness and ability to perform professional functions at the workplace in real production conditions; weak methodological differentiation in training managers and specialists; lack of material and technical base with specialized laboratories to ensure proper practical training for applicants for education; low interest in personal and professional development due to lack of motivation and false self-assessment, etc.

Factors for improving professional training of future specialists in hotel and restaurant business were determined, including: concentration of employers, educators and scientists' efforts to revise qualification characteristics content and update current state standards of higher professional education, including new professions in the service sector; ensuring continuity and multi-level of educational programs, their adjustment to increase hours of specialists' practical training taking into account the best global standards; structuring the educational process, using innovative approaches and applying modern technologies in order to qualitatively rebuild the entire system of training specialists; giving students an opportunity to choose an individual educational trajectory; create separate divisions (training centers) directly in the service industry.

It was noted that professional training of future specialists in hotel and restaurant business can be achieved through professional and practical training; involvement of practitioners for teaching professional disciplines; formation of connections between pre-higher and higher professional education and the labor market; improving the quality of teaching and management staff; access to the experience of training in the world's leading universities; organizing specialized Olympiads, competitions; monitoring and analyzing the results of educational process and employment.

Foreign experience of training future specialists in hotel and restaurant business was analyzed. Practice of large-scale reforms of sectoral professional

education in the field of tourism and hotel and restaurant business within the framework of close inter-university cooperation was studied. Experience of specified training in institutions of higher professional education of the World Tourism Organization member countries was considered, the quality of which is determined by response to modern trends in the development of national and world economies in the conditions of globalization. Intensification of training takes place through the integration of interdependent areas: profiling of fundamental training and fundamentalization of professional training. Ukrainian scientists' scientific works on the problems of training future specialists in service sector, hotel and restaurant business and tourism in higher education institutions and the components of readiness for professional activity were considered. Main components of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity were determined, namely: motivational-value, cognitive-content, operational-procedural, reflexive-safety. Dependence of training specialists in hotel and restaurant business on today's realities, development of modern economy and scientific and technical progress was determined.

Structural and systemic analysis of methodological approaches to the study of professional training future specialists in the service sector was carried out. It was argued that professional training of future specialists in hotel and restaurant business involves taking into account a complex of methodological approaches to organization of the educational process in higher educational institutions, namely: individual-personal, activity-professional, practice-oriented, technological, cultural.

Principles of professional training were studied and differentiated. It is emphasized that the determined principles can be divided into main groups: general didactic, specific-professional, system-personal. We include the following in the group of general didactic: fundamentalization, scientism, awareness and thoroughness of knowledge, integrity, continuity, academic freedom, interdisciplinary and transdisciplinary integrativeness, international integration, unity of traditional and innovative, creativity). Specific professional ones include:

professionalism and professional mobility, duality and practical orientation of education, career planning of future professional activity, initiative and freedom of action, use of forms and technologies of informal education, synergism of science, practice and innovative technologies, synthesis of technological knowledge based on interdisciplinarity, security efficiency, information efficiency, effectiveness. Systemic and personal principles include the following: personal development, professional self-development, purposefulness and motivation, socialization, reflection and essentialism, cultural compatibility, moral-ethical, axiological, foreign language professionalization, ethno-nationality and multiculturalism).

The criteria (value-personal, epistemological-systemic, technological-functional, health-preserving) and indicators of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity were determined. Value-personal indicators are defined as presence of volitional self-regulation and ability to work in the sphere of "person - person", humanistic value orientations; ability to preserve and multiply moral, cultural, scientific values and achievements of society and patterns of development of the subject area; ability to socially responsible and conscious activity, implementation of rights and responsibilities as a member of society, awareness of civil society values, rule of law in Ukraine; orientation in interaction with a consumer on building long-term relationships; quality of provided services; willingness to cooperate with staff and clients; skills to appreciate and respect diversity and multiculturalism. Epistemological-system indicators include ability to research knowledge, determine effective ways to achieve reliable knowledge; ability to systematically learn and assimilate a large amount of modern information through the skills of using digital technologies; ability to abstract thinking, analysis and synthesis, generalization and systematization; ability to work in a team; knowledge of the laws of service sector development, relations with customers, international quality standards and hospitality traditions; skills to communicate in national and foreign languages. Indicators of technological activity approach are knowledge of the subject area and specifics of professional activity, organization of service-production process in

accordance with consumers' requirements and needs and ensuring its effectiveness; ability to form and implement effective external and internal contacts in institutions of the service sector; ability to manage an institution or its subdivision; development of new services (products) using innovative technologies; development, promotion, implementation and organization of consumption of hotel and restaurant services by various customer segments; skills of identifying, defining and evaluating signs, properties and indicators of the quality of products and services; skills in creating concepts for the development of enterprises, formulating a business idea for the development of subjects of hotel and restaurant business; planning, management and control of the activities of hotel and restaurant business entities. Indicators of health care include understanding the meaning of health as a universal human value; stable cognitive interests in the field of healthy lifestyle; knowledge of the basics of social and mental health, basic preventive measures, ways and means of maintaining and strengthening high work capacity, means of physical and spiritual self-improvement; ability to lead a healthy lifestyle, developing one's own individual life program; skills of resistance to stress, minimizing the negative impact of emotional overload, bad habits; endurance, high efficiency; skills of safe future professional activity.

The scientific novelty of the study is that for the first time:

- theoretical and methodical foundations of professional training of future specialists in hotel and restaurant business were scientifically substantiated;
- concept of professional training of future specialists in hotel and restaurant business was developed, which combines methodological (synthesis of individual-personal, competence-activity, practice-oriented, technological, cultural approaches), theoretical (covers a number of initial categories, basic concepts, assessments, definitions, goals and tasks, functions), technological (contains stages and sequence of system implementation, as well as implementation of pedagogical conditions; ensures interaction of components, criteria and indicators, levels of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional

activity), practical (application of toolkit for developing a system of professional training, its experimental verification, assessment of performance; prognostic substantiation of prospects) concepts that made it possible to define and justify methodological foundations of professional training; find out the main factors, identify and substantiate pedagogical conditions; to determine leading pedagogical directions of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in a higher educational institution;

– system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business, presented in the structural-functional model, was designed and experimentally tested. Five components of the system were defined, namely: theoretical-target, methodological-conceptual, content-procedural, implementation-technological and analytical-resultative. Theoretical-target component contains a goal and tasks of the system. Methodological-conceptual component covers creative-competence paradigm; concepts: methodological, theoretical, technological and practical. It was established that the process of professional training involves taking into account a complex of methodological approaches to organization of the educational process in higher educational institutions: individual-personal, competence-activity, practice-oriented, technological, cultural. Principles were differentiated and distributed according to the main groups: general didactic, specific-professional, system-personal. Content-procedural component represents main components of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity, namely: motivational-value, cognitive-content, operational-procedural, reflexive-safety. Implementation-technological component is represented by the content of education for formation of professional and personal qualities, reveals system's procedural side: organizational forms of education, methods, means and technologies, scientific and methodological support. Analytical-resultative component represents results of research analysis on criteria and levels of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity;

– structural components (motivational-value, cognitive-content, operational-procedural, reflexive-safety) were theoretically substantiated, criteria were determined (value-personal; epistemological-systemic; technological-functional; health-preserving), indicators and levels of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity were characterized;

– pedagogical conditions for professional training of future specialists in hotel and restaurant business were defined: creation of an educational and scientific environment in higher educational institutions; introduction of a dual educational process through interaction of a business sector with higher education institutions; digitalization of higher professional education and improvement of digital competence of future specialists in hotel and restaurant business for digital transformation of society; integration of education and science in professional training of future specialists in hotel and restaurant business; implementation of transversality of educational space in professional training of future specialists in hotel and restaurant business;

– authors' interpretations of the concepts "professional training of future specialists on hotel and restaurant business", "goal of professional training of future specialists in hotel and restaurant business", "specialist in hotel and restaurant business", "readiness of future specialist in hotel and restaurant business for professional activity", «educational and scientific environment for professional training of future specialists in hotel and restaurant business» are presented ;

– essence of the concepts: "professional training", "specialist", "readiness for professional activity", "student-centeredness of educational and scientific environment", "modernization of professional training of future specialists in hotel and restaurant business" were clarified.

Scientific regulations regarding the organization of professional training of future specialists in hotel and restaurant business gained further development.

An experimental verification of the effectiveness of professional training of

future specialists in hotel and restaurant business was conducted and its results were analyzed. Research and experimental work confirmed the position of the concept regarding the effectiveness of the proposed system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational establishments.

Practical significance of the obtained results lies in development of electronic educational methodical complexes for educational disciplines, which are distributed in the archive-repository of Kherson State University (eKhSUIR.kspu.edu) of the open educational environment, short-term certificate programs of interdisciplinary orientation, interactive dictionary "Culinary Dictionary for Restaurateurs", textbook "Standardization, metrology, certification and quality management", methodical recommendations. Specially created "Educational Laboratory of Restaurant Technologies" became a platform for testing innovative research ideas, and activities of the scientific group "Tastes of Kherson Region" were launched. Research materials are implemented in the educational process at the bachelor's and master's levels. Educational and professional programs of the disciplines of the cycle of professional and practical training of future specialists in specialty 241 "Hotel and restaurant business" (first (bachelor's) level of higher education) were developed and tested in the following disciplines: "Technology of restaurant products", "Basics of culinary skills", "Commodity science and food quality control", "Hygiene and sanitation in the industry", "Standardization, certification and metrology", "International quality standards of hotel and restaurant business", "Organization of restaurant industry", etc., as well as during organization and conducting educational, production practices. Research materials can be used by scientific and pedagogical workers during creation of training manuals, methodological recommendations for professionally oriented disciplines, by students in the process of preparing scientific research and qualification works, scientific and creative projects, etc.

Key words: professional training, future specialists, hotel and restaurant business, higher educational establishment, system of training future specialists in

hotel and restaurant business, readiness for professional activity.

Праці, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації

Монографії, розділи монографій

1. Burak V. Modernization of professional training of specialists in hotel and restaurant industry. European potential for the development of pedagogical and psychological science : Collective monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2021. С. 121–146.

2. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика : монографія. Київ: Компринт, 2022. 537 с.

Статті в зарубіжних наукових періодичних виданнях які індексуються в міжнародних наукометричних базах Web of Science чи Scopus

3. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843.

4. Khomova O., Yanchycka K., Shkatula O., Burak V., Frolova O. Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*. 2021. № 5 (4). P. 126–133.

5. Abiltarova E., Poberezhets H., Androshchuk I., & Burak V. The methods for improving vocational education and training in modern conditions. *Journal of higher education theory and practice*. 2022. Vol. 22. №12. P. 203–211.

Статті в наукових фахових виданнях України

6. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.

7. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*.

2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.

8. Бурак В. Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2020. № 78. С. 39–43.

9. Бурак В. Г. Проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 30. Т. 1. С. 19–23.

10. Бурак В. Г. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. *Нова педагогічна думка*. 2020. № 4 (104). С. 7–12.

11. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

12. Бурак В. Г. Використання інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2020. № 91. С. 43–50.

13. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки*. 2020. № 3. С. 13–20.

14. Бурак В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.

15. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2021. № 94. С. 57–65.

16. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний*

альманах. 2021. № 47. С. 102–110.

17. Бурак В. Г. Диверсифікація функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2021. Випуск 13 (169). С. 59–66.

18. Бурак В. Г. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 37. С. 202–209.

19. Бурак В. Г. Теоретичні засади формування освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*. 2021. № 48. С. 112–120.

20. Бурак В. Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. №2 (106). С. 32–38.

21. Бурак В. Г. Диверсифікація та інноватизація форм, методів, засобів і технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 36. С. 119–124.

22. Бурак В. Г. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2021. № 76. Т. 1. С. 18–25.

23. Бурак В. Г. Критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2021. № 80. С. 35–39.

24. Бурак В. Г. Рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічний альманах*. 2021. № 49. С. 122–130.

25. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні*

науки». 2021. № 96. С. 54–60.

26. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 37. С. 13–17.

27. Бурак В. Г., Слюсаренко Н. В. Культурологічні аспекти підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в сучасних умовах. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2022. № 6(11). С. 61–70.

28. Бурак В. Г., Карташова О. Г. Ефективність упровадження цифрових технологій в освітній процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2022. № 100. С. 19–27.

29. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: хід та результати наукового дослідження. *Педагогічний альманах*. 2023. № 53. С. 83–92.

Опубліковані праці апробаційного характеру

30. Бурак В. Г. Аналіз основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. *Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управлінської діяльності: матеріали VI Всеукр. (з іноземною участю) наук.-практ. конф. (Херсон, 20 листопада 2020)*. 2020. С. 47–51.

31. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в контексті реформи освіти та науки. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського. Вип. 2(22): Сучасні проблеми обдарованості особистості: II Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 20–21 травня 2021)*. Умань, 2021. С. 28–32.

32. Бурак В. Г. Тенденції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасних викликів. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені*

Я. А. Коменського. Вип. 2 (22): *Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти*. V Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 21–22 травня 2021). Умань, 2021. С. 14–18.

33. Бурак В. Г. Інноватизація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасного реформування освіти. *Science, theory and practice: Abstracts of XXIX International Scientific and Practical Conference*. (Токіо, 08–11 червня 2021). Токіо, 2021. С. 391–393.

34. Бурак В. Г. Смарт-технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства: II Міжнар. спеціаліз. наук. конф.* (Івано-Франківськ, 11 червня 2021). Івано-Франківськ, 2021. С. 83–86.

35. Бурак В. Г. Тимбілдинг як складова професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora: Colección de documentos científicos «ΛΟΓΟΣ» con actas de la Conferencia Internacional Científica y Práctica*. (Panamá-Vinnytsia, 11 de junio de 2021). Panamá-Vinnytsia, 2021. P. 187–189.

36. Бурак В. Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference*. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121.

37. Бурак В. Г. Імплементація дуальної освіти в процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.* (Дніпро, 28 червня 2021). Дніпро, 2021. С. 28–30.

38. Бурак В. Г. Імерсивні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Priority directions of science and*

technology development: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 11–13 липня 2021). Київ, 2021. С. 322–326.

39. Бурак В. Г. Галузевий та регіональний контекст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *World science: problems, prospects and innovations*: The 11th International scientific and practical conference (Toronto, 14–16 July 2021). Toronto, 2021. P. 147–152.

40. Бурак В. Г. Екологічна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *European scientific discussions*: Proceedings of IX International Scientific and Practical Conference. (Rome, 18–20 July 2021). Rome, 2021. P.181–185.

41. Бурак В. Г. Інструментально-аналітична компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Science and education: problems, prospects and innovations*: Proceedings of XI International Scientific and Practical Conference. (Kyoto, 21–23 July 2021). Kyoto, 2021. P. 92–96.

42. Бурак В. Г. Інтеріоризація професійно-орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Results of modern scientific research and developmen*: Proceedings of V International Scientific and Practical Conference. (Madrid, 25–27 July 2021). Madrid, 2021. P. 144–149.

43. Бурак В. Г. Науково-дослідницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Modern directions of scientific research development*: Proceedings of II International Scientific and Practical Conference. (Chicago, 4–6 August 2021). Chicago, 2021. P. 179–185.

44. Бурак В. Г. Підприємницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Topical issues of modern science, society and education* : Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. (Kharkiv, 08–10 August 2021). Kharkiv, 2021. P. 411–415.

45. Бурак В. Г. Професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The driving force of science and trends in its development*: proceedings of the I International scientific and theoretical

conference. (Coventry, 20 august 2021). Coventry, 2021. P. 45–47.

46. Бурак В. Г. Стажування у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень* : матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф. (Київ, 27 серпня 2021). Київ, 2021. С. 206–212.

47. Бурак В. Г. Ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation: proceedings of the II International scientific and theoretical conference*. (Pisa, 03 september 2021). Pisa, 2021. P. 73–75.

48. Бурак В. Г. Сучасні закордонні практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Одеса, 10 вересня 2021). Одеса, 2021. С. 180–186.

49. Бурак В. Г. Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grundlagen der modernen wissenschaftlichen forschung* : zu den materialien der I internationalen wissenschaftlich-praktischen konferenz. (Zürich, 10 september 2021). Zürich, 2021. P. 211–213.

50. Бурак В. Г. Використання технологій краудсорсингу у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The process and dynamics of the scientific path* : collection of scientific papers «SCIEN.TIA» with Proceedings of the II International Scientific and Theoretical Conference. Vol. 2. (Athens, September 17, 2021). Athens, 2021. P. 44–46.

51. Бурак В. Г. Вебтехнології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень* : за матеріалами II Міжнар. наук. конф. Т. 2. (Львів, 24 вересня 2021). Львів, 2021. С. 79–81.

52. Бурак В. Г. Формування форсайт-компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grail of science*. № 8. *An integrated*

approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary : proceedings of the II Correspondence International Scientific and Practical Conference (Vinnytsia-Vienna, 24 September 2021). Vinnytsia-Vienna, 2021. P. 352–354.

53. Бурак В. Г. Формування навичок маркетингової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень*: матеріали III Міжнар. наук. конф. (Львів, 15 квітня 2022). Львів, 2022. С. 80–82.

54. Бурак В. Г. Етика цифрових технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives*: матеріали III Міжнар. наук.-теор. конф. (Вільнюс, 06 травня 2022). Вільнюс, 2022. С. 104–106.

55. Бурак В. Г. Формування м'яких навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в освіті для стійкого розвитку. *Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації*: матеріали III Міжнар. наук. конф. (Хмельницький, 13 травня 2022). Хмельницький, 2022. С. 465–467.

56. Бурак В. Г. Дуальна форма навчання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Дніпро, 17 березня 2023). Дніпро, 2023. С. 189–191.

Опубліковані праці, які додатково відображають наукові результати дисертації

57. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Київ : Компринт, 2017. 573 с.

58. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Burak V. G. Standardization, metrology, certification and quality management: textbook. Kyiv: TsP «Komprin», 2017. 558 p.

59. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції. *Розвиток економіки України в контексті активізації підприємницької діяльності: монографія/відп. ред.* Н.С. Танклевська. Херсон. 2018. С. 168–178.

60. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 1. С. 81–91.

61. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 64. Т. 1. С. 92–103.

62. Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Shvets I., Shvets Yu., Myrhorodska N., Polishchuk O., Karneyenka Dz., Krasner S. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities. *Fibres and Textiles*. 2018. № 4. P. 90–94. (Scopus).

63. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzya O., Burak V. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 1(1 (91)). P. 36–46. (Scopus).

64. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N, Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *Eureka: life sciences*. 2018. № 5. P. 22–29.

65. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 11–95. Т. 5. P. 14–20. (Scopus).

66. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M.,

Antonenko A., Brovenko, T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Vol. 4. № 11 (100). P. 56–63. (Scopus).

67. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G., Mihailik V. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder. *Eureka: life sciences*. 2019. № 4. P. 18–27.

68. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P.151–155.

69. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 3 (11 (99)). P. 52–59. (Scopus).

70. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.

71. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.

72. Burak V., Vitriak O., Valko M., Mamai O., Zubkova K., Stoianova O., Spryn O., Reshnova S., Holiaka S., Shinkaruk M. Improvement of the technology of meat products manufacturing with the use of phytopreparations. *International Journal of Food Engineering*. 2021. Vol. 7. №. 2. P. 46–55. (Web of Science i Scopus).

73. Бурак В. Г. Проектні технології в професійній підготовці майбутніх

фахівців готельно-ресторанної справи. *Перспективи та інновації науки* (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»). 2021. № 2(2). С. 18–31.

74. Mihailik V., Vitriak O., Danyliuk I., Valko M., Mamai O., Popovych T., Ryabinina A., Vishnevskaya L., Burak V., Vognivenko L. Research of resilience and elastic properties of short pastry with the meals of soy, sunflower and milk thistle. *Nutrition & Food Science*. 2022. Vol. 52. № 4. P. 752–764. (Web of Science i Scopus).

75. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Economic synergy*. 2023. № 1 (7). С. 32–47.

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ	30
ВСТУП	31
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ І МЕТОДОЛОГІЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ	45
1.1. Теоретичний аналіз основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	45
1.2. Закордонний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи	62
1.3. Вітчизняний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи	103
Висновки до першого розділу	120
РОЗДІЛ 2. ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ	125
2.1. Проблема професійної підготовки майбутніх фахівців готельно- ресторанної справи в сучасних економічних умовах	125
2.2. Структурно-компонентна характеристика професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	139
2.3. Реалізація змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно- ресторанної справи	178
2.4. Сучасний стан готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності	197
Висновки до другого розділу	216
РОЗДІЛ 3. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ	221
3.1. Основні положення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	221
3.2. Структурно-функціональна модель системи професійної підготовки	239

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	
3.3. Критерії, показники та рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності	247
3.4. Діагностичний інструментарій для моніторингу готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності	260
Висновки до третього розділу	266
РОЗДІЛ 4. ПЕДАГОГІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ	270
4.1. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	270
4.2. Система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	310
4.3. Основні напрями модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи	374
Висновки до четвертого розділу	390
РОЗДІЛ 5. ЕФЕКТИВНІСТЬ СИСТЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ, ЇЇ ВЕРИФІКАЦІЯ, ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА Й ЕКСПЕРТНЕ ОЦІНЮВАННЯ	394
5.1. Організація педагогічного експерименту	394
5.2. Експериментальна перевірка готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності	411
Висновки до п'ятого розділу	424
ВИСНОВКИ	428
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	434
ДОДАТКИ	522

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ДСТУ	– Державний стандарт України
ДСТУ ISO	– Системи управління якістю
ЄС	– Європейський Союз
ЄПВО	– Європейський простір вищої освіти
ЗВО	– заклад вищої освіти
ЗДЯВО	– засоби діагностики якості вищої освіти
ІКТ	– інформаційно-комунікаційна технологія (технології)
ІНДЗ	– індивідуальні навчально-дослідні завдання
ІНП	– індивідуальний навчальний план
ІОТ	– індивідуальні освітні траєкторії
ІОПС	– інформаційне освітньо-професійне середовище
ІР	– інтернет-ресурси
МОН України	– Міністерство освіти і науки України
НПП	– науково-педагогічний працівник
ОНП	– освітньо-наукова програма
ОПП	– освітньо-професійна програма
РОН	– ресурсно орієнтоване навчання
СМЯ	– система менеджменту якості
ЮНЕСКО	– Організація Об'єднаних Націй з питань освіти, науки і культури

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Актуальність проблеми підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої освіти зумовлена економічним, правовим, соціальним, професійним чинниками, чинниками національної безпеки та якості життя. Світові економічні інституції, зокрема Всесвітній економічний форум у Давосі, указують на необхідність системного підходу до підвищення конкурентоспроможності фахівців. Сфера обслуговування нині є однією з найперспективніших в економіці та охоплює широкий спектр діяльності: транспорт, туризм, готельно-ресторанний бізнес, послуги у сфері телекомунікації, комп'ютерні й інформаційні, різного виду посередництва. У більшості розвинених країн світу вона займає домінантне становище. Оприлюднені дані засвідчують високі показники сфери обслуговування у США, зокрема її частка валового національного продукту у 2020 році становила близько 65%, робочої сили – 70% та бюджету сім'ї – 50%. Однак, поки світові подорожі й туризм зростають, галузь стикається з нестачею кваліфікованих людей для роботи у сфері обслуговування. Відсутність професійних працівників може коштувати понад 14 мільйонів робочих місць у світі та, за оцінками експертів, утрату ВВП на 610 мільярдів доларів. Причиною цього є розрив у кваліфікації працівників з позитивними навичками особистої взаємодії, креативності, стресостійкості, гнучкості, які вкрай необхідні їм для виконання професійних обов'язків у постійно оновлюваному бізнесі.

Державна служба статистики України в статистичному збірнику з оприлюдненою інформацією про соціально-економічне становище України у 2021 році за окремими загальноекономічними й галузевими показниками акцентує на зростанні послуг, пов'язаних із подорожами: у відсотках до попереднього періоду на 127,5%, з вартістю 1598761,7 тис. дол. США. До пандемії коронавірусу й російського повномасштабного вторгнення сфера обслуговування складала 2,3% ВВП України й давала близько 375 тис. робочих місць, що актуалізує її роль в економіці держави та забезпеченні якості життя.

Сучасний досвід підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації підтвердив залежність її якості від реагування на сучасні тенденції розвитку національних і світової економік в умовах глобалізації. Інтенсифікація навчання відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів: профілізації фундаментальної підготовки і фундаменталізації професійного навчання.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в Україні має відповідати європейським стандартам, вимогам швидкозмінного ринку праці, конкурентоспроможності й професійної мобільності у сфері обслуговування, що передбачає оновлення змісту освіти, перегляд та розроблення нових навчальних планів і програм, погодження співвідношення обсягів теоретичних знань і практичних умінь, навичок, компетентностей з потребами стейкхолдерів та замовників послуг.

Соціальна значущість професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО полягає в її значному потенціалі в повоєнному відновленні України. Прогнозований розвиток сфери обслуговування передбачає її сприятливий вплив на суміжні галузі та залучення закордонних інвестицій через прогнозування зростання інтересу до України як туристичної держави, кращі логістичні зв'язки з ЄС і особисту участь іноземців у повоєнній відбудові нашої держави.

Обґрунтування професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи потребувало вивчення кола проблем, а саме: дослідження педагогіки вищої школи (В. Гладуш, А. Кузьмінський, З. Курлянд, Г. Лисенко, С. Сапожников, А. Семенова, І. Стражнікова, Г. Терещук, Р. Хмелюк та ін.), професійна підготовка майбутніх фахівців (Н. Брюханова, І. Гевко, Д. Кільдеров, Ю. Козловський, Л. Пуховська, Н. Слюсаренко, І. Стражнікова, Т. Плачинда, В. Чайка та ін.), проблеми та перспективи освітніх технологій (С. Вітвицька, А. Кіктенко, Л. Кнодель, О. Любарська, А. Нісімчук, О. Пехота), науково-методичне забезпечення цифровізації освіти України (В. Биков, Ю. Богачков, А. Гуржій, Н. Дементієвська, М. Жалдак, М. Лещенко, О. Спірін, М. Шишкіна та

ін.), проблема мобільного навчання (І. Герасименко, Т. Калуга, О. Поліщук, С. Семеріков, Є. Смирнова-Трибульська, І. Теплицький, Ю. Триус та ін.), дуальна форма здобуття освіти (О. Бучинська, Т. Васильєва, С. Зінченко, М. Кадемія, О. Коркуна, О. Лаврентьєва, Л. Марценюк, А. Чайковська, О. Чумак та ін.), моделювання педагогічних систем і процесів (А. Вербицький, В. Загвязинський, Є. Лодатко, Є. Павлютенков та ін.), моделювання професійної підготовки майбутніх фахівців та його проєктування (В. Гриньова, О. Дубасенюк, Н. Ничкало, С. Сисоєва, В. Чернілевський, О. Ярошинська), гейміфікація як метод оптимізації освітнього процесу, чинник професійної підготовки фахівців (Н. Волик, К. Галацин, Г. Коберник, Ю. Мойсеюк, О. Пасічник, С. Петренко, О. Тріщук, Н. Фіголь та ін.), проєктна технологія навчання в системі інноваційної освітньої діяльності з фахової підготовки (Н. Алексієнко, Н. Вовк, І. Войтович, О. Ільїна, О. Коберник, І. Коновальчук, Г. Романова, О. Янкович та ін.).

Незважаючи на ґрунтовні педагогічні дослідження вітчизняної науки, наразі відсутній цілісний аналіз проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах постійно мінливого світу. Лише окремі її аспекти знайшли відображення в дослідженнях М. Бабешка., Ю. Безрученкова, А. Віндюка, Т. Клусович, Е. Криволапова, Л. Мостової, Д. Мошури, Т. Поночовної-Рисак, І. Чуєвої. Відтак актуальними є шляхи вирішення означеної проблеми відповідно до суспільно-політичних, соціально-демографічних та економічних викликів, потреб сучасного суспільства.

Вагомим компонентом системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є формування готовності до професійної діяльності. Реалізацію цієї мети спрямовано на подолання низки суперечностей між: об'єктивною потребою українського ринку праці у високопрофесійних фахівцях готельно-ресторанної справи та фрагментарністю й безсистемністю знань, недостатнім рівнем сформованості умінь щодо розв'язання професійних завдань у діяльності підприємств сфери обслуговування в сучасних економіко-соціальних умовах; потенційною можливістю ЗВО щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства та низькою готовністю науково-

педагогічних працівників до здійснення такої діяльності й недостатнім рівнем наявного науково-методичного забезпечення цього процесу; спрямованістю вищої освіти на європейську інтеграцію в нових умовах четвертої промислової революції та недостатнім урахуванням позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; потребою майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в поглибленому вивченні й апробації закордонного практичного досвіду та відсутністю фінансових можливостей і матеріально-технічної бази для їхньої реалізації; необхідністю комплексної інтегрованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи зі сформованими твердими та м'якими навичками та несформованістю в Україні теоретико-методологічного підґрунтя для її реалізації.

Актуальність проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, її недостатня дослідженість зумовили вибір теми дисертації **«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»**.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дослідження виконано відповідно до тем Зведеного плану НДР сфери освіти, науки та інноватики «Теоретико-прикладні засади формування інноваційного продукту в індустрії гостинності на Півдні України» (державний реєстраційний номер 0120U104331), «Формування професійної компетентності кадрового педагогічного потенціалу у системі суспільних трансформаційних процесів» (державний реєстраційний № 0117U005614). Тему дисертації затверджено вченою радою Херсонського державного університету (протокол № 7 від 21 грудня 2020 р.).

Об'єкт дослідження – теорія і практика професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Предмет дослідження – система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Мета дослідження полягає в обґрунтуванні та експериментальній перевірці системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Відповідно до мети визначено такі **завдання дослідження**:

1. З'ясувати стан розробленості проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та репрезентувати авторські тлумачення базових понять.

2. Теоретично обґрунтувати структурні компоненти, визначити критерії, показники та охарактеризувати рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

3. Розробити концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

4. Спроекувати систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

5. Визначити педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

6. Експериментально перевірити ефективність запропонованої структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Концепція дослідження. Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО пов'язується з розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію окремих елементів професійної підготовки, опис процесу, засобів і методів його реалізації. Визначено концепти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО: методологічний, теоретичний, технологічний, практичний. *Методологічний* передбачає, що формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності доцільно здійснювати на основі креативно-

компетентнісної парадигми та з урахуванням положень індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів. У комплексному поєднанні вони забезпечують формування у здобувачів вищої освіти компонентів вищезначеної готовності, зокрема мотиваційно-ціннісного, когнітивно-змістового, операційно-процесуального, комплексно-функціонального, рефлексивно-безпекового.

Теоретичний базується на класичних і сучасних положеннях педагогічної теорії, охоплює низку психолого-педагогічних ідей, концепцій, вихідних категорій, основних понять, мету та завдання, функції, дефініцій («професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»), що виявляють розуміння суті та структури процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, сприяє розробленню структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технологічний* визначає етапи, технологію і послідовність упровадження системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, а також реалізацію педагогічних умов, компонентів; критерії та показники, рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; модифікацію форм, методів, технологій і засобів, індивідуалізацію та можливості варіативних систем освіти, підвищення можливостей міжнародної мобільності викладачів і здобувачів освіти. Розкриває особливості моніторингу ефективності процесу підготовки фахівців на різних етапах, порядок коригування мети і завдань, змісту, критеріїв (ціннісно-особистісного, гносеологічно-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язберігального), показників, методів діагностики та рівнів (низького (рецептивно-продуктивного), середнього (репродуктивного), високого (творчого)). *Практичний* репрезентує застосування інструментарію для розроблення системи професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності; прогностичне

обґрунтування перспектив; інтеграцію в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи досвіду українських і закордонних ЗВО, представників бізнес-структур, недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності запитам ринку праці, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти; створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти.

Загальна гіпотеза дослідження полягає в тому, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуває ефективності, якщо здійснюється на основі обґрунтованих теоретичних і методичних засад, що розкривають структуру, концепцію, систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі, та відповідний організаційно-методичний супровід.

Методологічну основу дослідження становлять: система філософських знань наукових теорій, сутності, структури та сфери застосування різних методів пізнання (абстракція, аналіз та синтез, спостереження, порівняння, експеримент), формалізованих методів (моделювання, побудова структурних схем); законодавчо-нормативні документи щодо реформування й модернізації вищої професійної освіти; теоретичні основи моделювання та проєктування процесів, об'єктів; дидактичні концепції методологічних підходів: індивідуально-особистісного, діяльнісно-фахового, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного; загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні принципи професійної підготовки майбутніх фахівців; філософські, психологічні й педагогічні положення концепції безперервної освіти через інтеграцію «вертикальної» (наступність між етапами та рівнями освіти) та «горизонтальної» (інтеграція формальної, неформальної та інформальної) освіти.

Теоретичною основою дослідження є ідеї та положення про:

– розвиток вітчизняної сфери обслуговування через інтеграцію туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельно-ресторанного господарства (А. Аніщенко, С. Беляєва, В. Горлач, О. Дишкантюк, М. Зайцева, Л. Зельман, В. Лозовецька, І. Носова, О. Повідайчик, М. Попик, Л. Савченко);

– особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Я. Андрющенко, М. Бабешко., Ю. Безрученков, А. Віндюк, Т. Клусович, Е. Криволапов, Н. Кудла, Х. Мандро, Т. Марцин, Л. Мостова, Д. Мошура, Т. Поночовна-Рисак, Л. Руденко, В. Тимкова, І. Чуєва);

– створення в ЗВО відповідного запитам здобувачів освіти й роботодавців освітньо-наукового середовища професійної підготовки (О. Беспарточна, В. Биков, С. Вернигора, Р. Винничук, А. Гуржій, М. Костюк, О. Кравченко, Л. Махоткіна, Г. Мешко, О. Мешко, Р. Новгородський, Т. Поясок);

– основні напрями модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах (І. Гайовий, В. Зінченко, Л. Короткова, В. Майковська, В. Сопіга, Т. Сорока).

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети й визначених завдань були застосовані такі методи: *теоретичні*: теоретичний аналіз та узагальнення літературних джерел для теоретичного аналізу проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; аналіз інтернет-ресурсів – узагальнення практичного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за кордоном; дедуктивний, індуктивний методи – для визначення сутності й структури готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та характеристики її критеріїв, показників і рівнів; системний метод, формалізація – для розроблення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; ідеалізація та педагогічне моделювання для проектування системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та організаційно-методичного супроводу її реалізації; *емпіричні*: анкетування для узагальнення результатів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; педагогічний експеримент (констатувальний, формувальний

і контрольний, що складався з організаційно-пошукового, експериментально-практичного й узагальнювально-впроваджувального етапів); тестування – для експериментальної перевірки ефективності розробленої системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; *методи статистики*: описової, порівняння номінальних даних (критерій однорідності χ^2 Пірсона) – для опрацювання результатів педагогічного експерименту та визначення достовірності отриманих результатів.

Експериментальна база дослідження. Дослідно-експериментальна робота проводилася в Херсонському державному університеті, Миколаївському національному аграрному університеті, Одеській національній академії харчових технологій, Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», Закладі вищої освіти «Університет Короля Данила», Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного. В експериментальній роботі взяли участь 812 здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, 115 викладачів, 25 стейкхолдерів.

Наукова новизна і теоретичне значення дослідження полягає в тому, що: *вперше*

– науково обґрунтовано теоретичні та методичні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що поєднує методологічний (синтез індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів), теоретичний (охоплює низку вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій, мету та завдання, функції), технологічний (містить етапи і послідовність упровадження системи, а також реалізацію педагогічних умов; забезпечує взаємодію компонентів, критерії та показники, рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності), практичний (застосування інструментарію для розроблення системи професійної підготовки, її експериментальну перевірку,

оцінку результативності; прогностичне обґрунтування перспектив) концепти, яка дала змогу визначити та обґрунтувати методологічні основи професійної підготовки; з'ясувати основні чинники, виявити й обґрунтувати педагогічні умови; визначити провідні педагогічні напрями професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти;

– спроектовано та експериментально перевірено систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що представлена в структурно-функціональній моделі. Визначено п'ять складників системи, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Теоретико-цільовий містить мету й завдання системи. Методологічно-концептуальний охоплює креативно-компетентнісну парадигму; концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. Установлено, що процес професійної підготовки передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу в ЗВО: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. Диференційовано принципи та розподілено за основними групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. Змістово-процесуальний репрезентує основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей, розкриває процесуальний бік системи: організаційні форми навчання, методи, засоби й технології, науково-методичне забезпечення. Аналітико-результативний репрезентує результати здійсненого аналізу досліджень щодо критеріїв і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

– теоретично обґрунтовано структурні компоненти (мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий), визначено критерії (ціннісно-особистісний; гносеологічно-

системний; технологічно-діяльнісний; здоров'язберігальний), показники та охарактеризовано рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

- визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграція освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

- подано авторські тлумачення понять «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «мета професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності», «освітньо-наукове середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»;

- *уточнено* сутність понять: «професійна підготовка», «фахівець», «готовність до професійної діяльності», «студентоцентрованість освітньо-наукового середовища», «модернізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

Набули подальшого розвитку наукові положення щодо організації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Практичне значення одержаних результатів полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії Херсонського державного університету (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, сертифікатних короткострокових програм міждисциплінарного спрямування, інтерактивного словника «Кулінарний словник для рестораторів», підручника «Стандартизація, метрологія,

сертифікація та управління якістю», методичних рекомендацій. Платформою для апробації інноваційних ідей дослідження стала спеціально створена «Навчальна лабораторія ресторанних технологій», започатковано діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини». Матеріали дослідження впроваджено в освітній процес на бакалаврському й магістерському рівнях. Розроблено й апробовано освітньо-професійні програми дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, а також під час організації та проведення навчальних, виробничих практик. Матеріали дослідження можуть бути використані науково-педагогічними працівниками під час створення навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін, студентами в процесі підготовки науково-дослідних і кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проєктів.

Упровадження результатів дослідження. Основні положення та результати дослідження *впроваджено* в освітній процес Миколаївського національного аграрного університету (акт від 25 липня 2023 р. № 27-18/905), Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» (довідка від 26 липня 2023 р. № 31-19/927), Національного університету біоресурсів і природокористування України (акт від 12 вересня 2023 р. № 61-34/921), Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (довідка від 24 липня 2023 р. № 54/1/380), Херсонського державного університету (довідка від 21 серпня 2023 р. № 03-32/764).

Особистий внесок здобувача. Усі наведені в дисертації результати отримані автором самостійно. У спільних працях авторів належить: [3] – аналіз методів удосконалення професійної освіти, [4] – аналіз технологій професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи; [5] – аналіз вищої професійної

освіти в контексті сучасних викликів; [27] – аналіз особливостей підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних умовах; [28] – аналіз використання цифрових технологій у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, [57] – формулювання дефініцій дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація», наукових ідей та узагальнення результатів, [58] – дослідження наукових ідей у галузі стандартизації, метрології, сертифікації, [59] – аналіз досліджень щодо гарантування безпечності харчової продукції на підприємстві, [62] – аналіз ефективності текстильних матеріалів покрою дизайнерських костюмів закладів гостинності, [63] – характеристика гідроструминної технології в проєктуванні жіночих головних уборів закладів гостинності, [64] – дослідження технологічних властивостей порошку баклажанів, [65] – узагальнення результатів дослідження отримання порошкоподібної сировини з баклажанів, [66] – дослідження встановлення впливу порошків баклажанів на реологічні характеристики напівфабрикату з печінково-паштетних мас, [67] – характеристика показників якості та безпеки печінкових паштетів з баклажановим порошком, [68] – характеристика засобів інформаційно-комунікаційного забезпечення освітнього процесу, [69] – характеристика структурно-механічних властивостей пісочного тіста зі шротом, [70] – дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції, [71] – структурування змісту навчання етнічної кухні Китаю, [72] – аналіз застосування фітопрепаратів, [74] – характеристика пружності та еластичності пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику та розторопші, [75] – упровадження цифрового інструментарію на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Апробація матеріалів дисертації. Основні положення та результати дисертаційного дослідження висвітлено й обговорено на щорічних звітних конференціях Херсонського державного університету, на міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, а саме: «Сучасні проблеми підготовки та професійного удосконалення працівників сфери освіти» (Чернігів, 2021), «Science, theory and practice» (Токіо, 2021), «Problemas y perspectivas de la

aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora» (Панама, 2021), «Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства» (Івано-Франківськ, 2021), «Scientific forum: theory and practice of research» (Валенсія, 2021), «Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі» (Дніпро, 2021), «Priority directions of science and technology development» (Київ, 2021), «World science: problems, prospects and innovations» (Торонто, 2021), «Science and education: problems, prospects and innovations» (Киото, 2021), «Results of modern scientific research and development» (Мадрид, 2021), «Modern directions of scientific research development» (Чикаго, 2021), «Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень» (Львів, 2022), «Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives» (Вільнюс, 2022), «Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук» (Дніпро, 2023).

Кандидатська дисертація на тему «Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використанням соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)» зі спеціальності 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних і рибних продуктів була захищена 1998 року в Національному університеті харчових технологій (Київ). Матеріали кандидатської дисертації в тексті докторської дисертації не використовувалися.

Публікації. Основні наукові положення дисертаційного дослідження опубліковано у 75 наукових працях, серед яких: 1 одноосібна монографія, 1 розділ у колективній монографії, 1 підручник, 1 навчально-методичний посібник, 27 наукових статей (з них – 5 у співавторстві), у тому числі 3 статті в закордонних наукових періодичних виданнях, віднесених до наукометричних баз Scopus і Web of Science; 24 статті в наукових фахових виданнях України; 27 тез доповідей у збірниках матеріалів конференцій і семінарів.

Структура та обсяг дисертації. Робота складається зі вступу, п'яти розділів, висновків, списку використаних джерел (797 найменувань), 32 додатків (на 122 сторінках). Загальний обсяг дисертації становить 654 сторінки, із них 403 сторінки основного тексту. Дисертація містить 21 таблицю та 36 рисунків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ І МЕТОДОЛОГІЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1.1. Теоретичний аналіз основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Проведення теоретичного аналізу основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи розпочнемо з визначення мети професійної освіти. Звернемо увагу, що відповідно до Закону України «Про освіту» (2017) метою професійної (професійно-технічної) освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особистості, необхідних для фахової діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя [503].

Окрім нормативних документів, процес здійснення професійної освіти висвітлюють також численні публікації світових і українських вчених. Тож актуалізуємо суть терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців». Так, закордонні дослідники М. Speck, С. Кніре професійну підготовку ототожнюють із цілеспрямованим процесом навчання наявних (працівників) і потенційних (здобувачів освіти) фахівців професійних знань, умінь для набуття навичок, необхідних для здійснення певних видів робіт [777].

У наукових працях С. Гончаренка доведено, що *професійною* є підготовка в закладах освіти фахівців різних рівнів кваліфікації для трудової діяльності в одній із галузей народного господарства, науки, культури, яка є невід'ємним складником системи освіти та включає поглиблене ознайомлення з науковими основами й технологією обраного виду праці; прищеплення спеціальних практичних навичок і вмінь; формування психологічних і моральних якостей особистості, важливих для роботи в певній сфері людської діяльності [182,

с. 274–275]. Дослідник також визначає і складники вітчизняної професійної освіти: вищу, середню спеціальну і професійно-технічну.

Нами було проаналізовано та систематизовано праці українських вчених з питань визначення сутності поняття «професійної підготовки фахівців» в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Визначення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців»
у працях українських вчених**

Автори-дослідники	Визначення поняття
О. Косарук [338, с. 7]	динамічний організаційно-педагогічний процес, що характеризується тенденцією переходу від навчальної до особистісної парадигми професійної діяльності, орієнтованої на формування в студентів їхньої професійної компетентності, психологічної готовності до праці та здатності до навчання і самовдосконалення упродовж життя
І. Манохіна [397, с. 131]	складна багаторівнева педагогічна система, що включає певну сукупність цілей, змісту, форм, методів, засобів, технологій, зумовлених сутнісними потребами суб'єктів педагогічної взаємодії
О. Міхеєнко [417, с. 90]	складний процес засвоєння знань та набуття навичок практичної діяльності, розвитку здібностей студента, які в майбутньому стають визначальними для професійного становлення і реалізації, розвитку його особистісних якостей, детермінований наявними знаннями
Н. Муқан [425, с. 8]	багатогранний феномен розвитку професійних знань, установа мінімальних меж компетентності на етапі завершення педагогічної підготовки, а також реалізацію відповідної системи оволодіння компетентністю
Т. Поночовна - Рисак [484, с. 67]	період завершення професійного самовизначення особистості, формування світосприйняття під кутом майбутньої професії, відшліфовування професійних умінь і навичок, формування професійно значущих якостей, набуття первинного професійного досвіду
С. Ткачук [622, с. 267]	процес професійної освіти з формування готовності до трудової діяльності, що проявляється у формах активності та визначає здатність ставити перед собою професійні цілі, обирати способи досягнення, здійснювати самоконтроль за виконанням власних дій і прогнозувати шляхи підвищення продуктивності роботи у професійному напрямі

Аналіз наукової літератури показав різноманітність підходів до тлумачення цього терміну та дав підстави для ствердження, що *«професійна підготовка майбутніх фахівців»* визначається науковцями як складний динамічний організаційно-педагогічний процес, як складна багаторівнева педагогічна система, багатогранний феномен розвитку професійності, період завершення професійного самовизначення особистості. У роботі будемо

орієнтуватися на визначення узагальненого поняття, а саме: *«професійна підготовка майбутніх фахівців»* – це цілеспрямований процес організаційно-педагогічної взаємодії зі здобуття фахових знань, формування умінь, навичок, компетентностей та готовності до майбутньої діяльності в обраній галузі знань за ознаками певної сукупності професійних завдань та обов'язків (робіт), які виконує фахівець; розвиток світоглядних засад майбутньої професії та значущих особистісних якостей, набуття первинного спеціального професійного досвіду.

Здійснений попередньо аналіз продовжимо визначенням і деталізацією сутності актуального в дослідженні поняття *«професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»*.

За нормативно-законодавчою базою в галузі освіти спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» входить до галузі знань 24 «Сфера обслуговування» і розглядається, як сукупність галузей народного господарства, що виробляють особливий продукт, котрий є цілеспрямованою обґрунтованою діяльністю, – послуги та поєднують в одному продукті виробництво і продаж, повністю залежать від попиту на конкретну послугу і її специфіку, зокрема й сезонність; пріоритетними стають психологічна, професійна, соціальна складові підготовки фахівців; є симбіозом великих і дрібних організацій на ринку з можливістю територіального відокремлення різних підрозділів організацій.

У тлумаченнях міжнародних нормативних документів із означеної сфери термін *«HoReCa»* є аббревіатурою від понять, що позначають місця продажу з безпосереднім споживанням товарів і послуг: Hotel, Restaurant, Catering / Cafe), який ототожнюється зі сферою послуг гостинності та громадського харчування, є сегментом галузі сервісів і каналів збуту товарів, таких як послуги готелів, гостьових будинків, оренди апартаментів. Слід наголосити, що сегмент HoReCa до запровадження світових обмежень, пов'язаних із пандемією COVID-19, стрімко розвивався, що підтверджується зростанням кількості клубів і готелів, ресторанів, барів та свідчить про важливість розвитку закладів індустрії гостинності різного формату та виду діяльності. Цей досвід, на думку дослідниці О. Богоніс, є привабливим і прогресивним для України, зокрема для «експорту»

послуг на світовій арені, що є джерелом поповнення бюджету країни, валютних надходжень та сприяє утвердженню конкурентної економіки держави [53, с. 34]. Вчена стверджує, що підвищення якості професійної освіти фахівців сфери обслуговування викликане потребами реформаційних змін, пов'язаних із необхідністю відповідати сучасним прогностичним викликам вітчизняної економіки в умовах її переходу до шостого технологічного устрою. Окрім того, наголошується на вимогах тісної взаємодії, конструктивного соціального партнерства між ринком праці і системою професійної освіти для забезпечення привабливості, якості освіти, зорієнтованості на кар'єрне зростання, створення інноваційної, гнучкої системи навчання впродовж життя [53, с. 39]. Відповідно, мова йде про важливість підготовки фахівців до впровадження такого досвіду в закладах освіти.

На питаннях підготовки майбутніх фахівців наголошує і дослідниця Я. Андрющенко. Аналізуючи особливості підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу, вона акцентує увагу на необхідності їхнього формування як соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності завдяки високій якості освіти, ґрунтовним теоретичним знанням і практичним навичкам, заснованим на світовому досвіді лідерів готельно-ресторанного бізнесу, створенні англomовного освітньо-цифрового мережевого середовища [6, с. 109].

У дослідженнях, за визначеною в роботі Т. Поночовною-Рисак проблемою, професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи розглядається як важливий крок на шляху становлення професіонала; завершенням його професійного самовизначення як особистості; формування світосприйняття під кутом майбутньої професії; шліфування професійних умінь і навичок; формування професійно значущих якостей; набуттям первинного професійного досвід [484, с. 67].

Проведений аналіз наукових праць вітчизняних науковців щодо визначення сутності професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного справи в ЗВО уможливив здійснення нами систематизації понять (таблиця 1.2).

Таблиця 1.2

Термін «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» у визначеннях вітчизняних вчених

Автори-дослідники	Зміст поняття
Ю.Безрученко в [35, с. 8]	фахівці повинні оволодіти не лише технологією обслуговування, а й набути таких професійних якостей, як уміння спілкуватися з людьми незалежно від їхнього віку, статі, національності та релігійної приналежності, соціального статусу; оволодіти здатністю творчо підходити до організації власної діяльності, продуктивно мислити, постійно вдосконалюватись у професії
А.Віндюк [153, с. 40]	процес, який здійснюється у вищих навчальних закладах різних рівнів акредитації та спрямовується на здобуття студентами кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітньо-кваліфікаційних рівнів, що забезпечать їхню конкурентоспроможність і професійну мобільність в індустрії гостинності
Г.Дутка [235, с. 60]	професійна підготовка спрямована на формування конкурентоспроможних фахівців, які мають підприємницькі навички, здатні працювати в команді, ініціативних, відповідальних, готових до ефективної діяльності за фахом на конкурентному ринку праці
Н.Кудла, Х.Мандро, Д.Мошура [355, с. 137]	підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи в ЗВО залежить від якості розроблених кваліфікаційних характеристик, які є основними вимогами до професійних якостей, знань і умінь для успішного виконання професійних обов'язків. Із розвитком ринкової економіки і появою нових професій виникає об'єктивна потреба в розробленні моделі спеціаліста з набором важливих професійних характеристик.
Л.Мостова, Т.Клусович [424, с. 18]	формування не тільки високої професійної майстерності, але й професійної соціалізації, оскільки передбачає виховання високих моральних якостей, оволодіння світовим досвідом ведення ресторанного бізнесу, формування громадян, здатних до свідомого суспільного вибору, збагачення на цій основі інтелектуального, творчого, культурного потенціалу розвитку особистості
Т. Поночовн а-Рисак [484, с.67]	завершується професійне самовизначення особистості, формування світосприйняття під кутом майбутньої професії, відшліфовуються професійні уміння і навички, формуються професійно значущі якості, набувається первинний професійний досвід
І.Чуєва, Е. Криволапо в [664,с. 208]	професійна підготовка співробітників, конкурентоспроможних, компетентних, відповідальних, професіоналів у своїй сфері діяльності і суміжних областях, готових до ефективної роботи в умовах застосування міжнародних стандартів, здатних до безперервного професійного росту, професійної та соціальної мобільності, таких, що прагнуть до безперервної освіти, здатних адаптуватися до постійно мінливого зовнішнього середовища

Узагальнення отриманої інформації дало змогу констатувати, що тлумачення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» у визначеннях вітчизняних вчених уможливорює висновок про її традиційність і нормативність у потрактуванні А. Віндюка, І. Чуєвої, Е. Криволапова та деталізованість і спрямованість на різні аспекти означеного

процесу в баченні вчених Ю. Безрученкова (набуття професійних якостей: загальні і спеціальні компетентності), Г. Дутка (конкурентоспроможність фахівців на ринку праці), Н.Кудли, Х.Мандро, Д.Мошури (розвиток ринкової економіки і поява нових професій), Л.Мостової, Т.Клусович (професійна соціалізація, культурний потенціал розвитку особистості), Т. Поночовної-Рисак (професійне самовизначення, первинний професійний досвід).

Аналіз означених наукових праць, вивчення нормативно-правового забезпечення підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти дали змогу взяти за основу в дослідженні таке визначення, як-от: *«професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»* – організований, безперервний і цілеспрямований процес формування і розвитку в здобувачів освіти необхідних для фахової діяльності професійних компетентностей, який здійснюється в закладах вищої освіти різних форм власності та спрямовується на здобуття майбутніми фахівцями кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», для успішного виконання посадових обов'язків відповідно до вимог швидкозмінного ринку праці, конкурентоспроможності та професійної мобільності у сфері обслуговування, що передбачає також неперервне фахове вдосконалення, стажування та підвищення кваліфікації в освіті впродовж життя.

Специфіка професійної діяльності вищезначених фахівців визначається зростаючим рівнем конкуренції в готельно-ресторанному господарстві, підвищеними вимогами споживачів до якості обслуговування, зростаючими потребами роботодавців у компетентних професіоналах, здатних надавати послуги на рівні міжнародних стандартів, адаптуватися до умов змінного соціально-економічного середовища, оперативно та творчо вирішувати професійні завдання.

Мета такої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти полягає в забезпеченні сфери обслуговування висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на

українських і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів.

Дослідження підтвердило, що важливим чинником для ЗВО в процесі підготовки фахівців для сфери обслуговування (зокрема й готельно-ресторанної справи) є соціальне замовлення, яке визначається спільністю вимог до випускників всіх галузей і базується на вимозі постійної інноваційної професійної діяльності завдяки зростаючій ролі сфери обслуговування в економічній структурі суспільства та її особливостям (спрямування на задоволення потреб клієнта через надання йому послуг; висока динамічність і чисельність різних за змістом і емоційною напруженістю контактів; поєднання соціальних і професійних якостей фахівця під час обслуговування тощо). За таких умов, як стверджує Л. Руденко, модернізується й освітній процес із підготовки фахівців означеної галузі [536, с.189].

В умовах сьогодення місцем працевлаштування фахівців сфери обслуговування є готелі, туристичні комплекси, ресторани, кафе, бари, їдальні, санаторно-курортні заклади, пансіонати, будинки відпочинку, профілакторії тощо, тобто заклади рекреаційно-споживчої та дозвіллево-культурної діяльності людей. Вони можуть займати такі посади: фахівець із готельної та ресторанної справи; готельного обслуговування; організації дозвілля; спеціалізованого дозвілля; гостинності в засобах розміщення; раціоналізації виробництва; стандартизації, сертифікації та якості; диспетчера виробництва; техніка з нормування праці, підготовки виробництва; інспектора з контролю якості продукції; інспектора з експлуатаційних, виробничо-технічних та організаційних питань; інструктора з основної діяльності тощо.

Аналіз широкої джерельної бази засвідчує, що нині надзвичайно важливою стає адаптаційна спрямованість системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. І передусім це стосується адаптації кожного фахівця до роботи в умов ринкової конкуренції, конкурсів, тендерів; потреби в постійному накопиченні нових компетентностей для вирішення

виробничих завдань через перепідготовку та самопідготовку, а також розуміння потреб громадянського суспільства в розширенні можливостей власного розвитку та системи задоволення особистісних і соціальних потреб. У цілому відбувається процес побудови власної моделі за фаховою діяльністю. Фахівцям готельно-ресторанної справи потрібні реальні знання та уявлення про ті якості, які очікує від нього роботодавець, замовник послуг, вивчення моделей традиційного й нетрадиційного для цього фаху працевлаштування з урахуванням реальних потреб на ринку праці та досвіду попередніх випусків.

Удосконалення системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи визначається і серйозними розбіжностями між традиційним спрямуванням професійної освіти та нинішніми вимогами готельно-ресторанного бізнесу до кваліфікованих фахівців, що спрямовує на необхідність організації та здійснення «додаткового донавчання» працівників безпосередньо на виробництві. Інноваційний розвиток готельно-ресторанних підприємств актуалізує безперервну модернізацію професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема з оновлення змісту підготовки, перегляду й розроблення нових навчальних планів, аналіз співвідношення обсягів теоретичних знань і практичних умінь, навичок, компетентностей відповідно до потреб стейкхолдерів.

Основу міждисциплінарної багатопрофільної підготовки фахівців для сфери обслуговування становлять Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (2020), а також освітньо-професійні програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців за вищезначеною спеціальністю для здобуття вищої освіти відповідно до освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр».

Відповідно до чинних Стандартів, підготовка означених фахівців базується на поєднанні теорії (навчально-пізнавальна діяльність у закладі вищої освіти) із практикою (проходження лабораторних занять та навчальних і виробничих практик на виробництві: знайомство з матеріально-технічною базою готельно-

ресторанних комплексів, структурою управління, правилами користування і внутрішнім розпорядком підприємства) тощо. Значущим є використання сучасних методів і форм під час освітнього процесу задля подальшої організації фахівцями виробничої діяльності підприємства, технології роботи різних служб, інформаційної системи управління відповідно до сучасних ринкових методів і форм організації управління у сфері готельного-ресторанного господарства, прийняття самостійних рішень у вирішенні конкретних виробничих ситуацій. Актуальним є формування навичок роботи із сучасними інформаційними технологіями в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Також до терміносистеми дослідження входить поняття «фахівець». Слід зазначити, що аналіз науково-довідникових джерел показав досить широке різноманіття його тлумачення. Так, у Тлумачному словнику української мови термін «фах» визначається як «1. Вид трудової діяльності, що вимагає певної підготовки і є основним засобом для існування; професія. 2. Основна кваліфікація, спеціальність» [623, с. 282]. Таким чином, мова йде про те, що це вид заняття, який потребує певної підготовки і є основним засобом існування; професія, спеціальність, кваліфікація, справа, заняття, у якому людина виявляє велике вміння, майстерність, хист. В академічному тлумачному словнику української мови, поняття «фахівець» розглядається, як «1. Той, хто досконало володіє якимось фахом, має високу кваліфікацію, глибокі знання з певної галузі науки, техніки, мистецтва тощо; спеціаліст. 2. Той, хто зробив якусь заняття своєю професією» [3].

У процесі дослідження змістового наповнення поняття «фахівець» згідно з науково-довідковою літературою зроблено висновок про те, що фахівець – це особистість, котра, окрім досконалого знання галузі певної спеціалізації, зазвичай має значний досвід роботи та відпрацювала теоретичні знання на практиці, здатна брати на себе відповідальність у разі допущення помилок, систематично підтверджує високу кваліфікацію за допомогою здійснення наукових відкриттів, отримання патентів, дипломів, сертифікатів, проходження стажування, участі в конференціях, форумах, симпозіумах тощо.

Аналіз сучасної педагогічної літератури з питань професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства дав можливість визначити поняття «*майбутній фахівець готельно-ресторанної справи*». Це кваліфікований, конкурентоспроможний, соціально-мобільний спеціаліст-організатор конкретних видів фахової діяльності, пов'язаних із плануванням, організацією сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу, коригуванням та вдосконаленням технологічних операцій, гарантуванням високого рівня якості продукції, здатний забезпечити надання якісних послуг та комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські й культурні запити. Окрім оволодіння інтегральною, загальними і фаховими компетентностями, способами забезпечення належного рівня якості продукції й послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу різних типів, означеними фахівцями потрібно засвоїти та реалізувати сучасні методи, технологічні прийоми та інформаційні технології для здійснення подальшої професійної діяльності та кар'єри у сфері готельно-ресторанного бізнесу задля реалізації власної концепції життєвого успіху.

Важливим у контексті визначення понятійно-термінологічного апарату дослідження підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є також аналіз сутності та змісту поняття «*готовність*» у контексті розгляду діяльності взагалі та професійної зокрема. Із цією метою було здійснено аналіз лексикографічних праць. Так, Великий тлумачний словник української мови термін «готовність» пояснює як стан готового, тобто такого, який підготувався до будь-чого; згодний, схильний до чого-небудь або виявляє бажання зробити щось; доведений до повної готовності, завершений; заздалегідь продуманий, підготовлений, складений; що набув досвіду, досяг високої майстерності [145, с. 257]. Український педагогічний словник за редакцією академіка С. Гончаренка готовність трактує як «стан особистості, що дозволяє їй успішно увійти в професійне середовище, швидко розвиватися в професійному відношенні» [182, с. 681]. «Енциклопедія освіти» (за редакцією В. Кременя) поняття «готовність до

діяльності» тлумачить як «стан мобілізації психологічних і психофізіологічних систем людини, які забезпечують виконання певної діяльності.

У психології виокремлюють кілька аспектів готовності до діяльності: а) операційний, пов'язаний із володінням певним набором способів дії, знань, умінь та навичок, а також можливості набуття нового досвіду в межах певної діяльності; б) мотиваційний, що є системою спонукальних якостей щодо певної діяльності (мотиви пізнання, досягнення, самореалізації тощо); в) соціально-психологічний як рівень зрілості комунікативної сфери особистості, умінням здійснювати колективно розподілену діяльність, підтримувати стосунки в колективі, уникати деструктивних конфліктів тощо; г) психофізіологічний як готовність системи організму діяти в певному напрямі» [237, с. 137–138]. Отже, таке тлумачення свідчить, що кожний стан готовності до діяльності є комплексом різноманітних факторів, за якими встановлюються конкретні рівні та складники готовності, які визначаються змістом та формами самої діяльності та умовами її реалізації. Дослідження готовності пов'язане із психічними процесами людини через проникнення в їхню глибину [530, с.19]. Тож «Енциклопедія освіти» репрезентує перший етап наукового дослідження проблеми готовності до діяльності.

У «Тлумачному словнику з інформаційно-педагогічних технологій» це поняття окреслюється як «готовність до трудової діяльності», котра тлумачиться як «стан особистості, який дозволяє їй успішно увійти в професійне середовище» [351, с. 10]. Крім того, подається його тлумачення у двох контекстах: «перше пов'язане з інтегральною особистісною освітою, що містить стійке прагнення до праці в цій галузі, наявність адекватних знань, умінь і навичок, а також комплекс індивідуально-типологічних, соціально-психологічних особливостей, що обумовлюють високу ефективність її професійного функціонування саме в цій галузі; друге розуміється як цілеспрямоване вираження особистості, що складається з її переконань, поглядів, стосунків, мотивів, почуттів, вольових та інтелектуальних якостей, знань, навичок, умінь, установок тощо» [351, с. 10]. Таким чином, на другому етапі дослідження значення терміна «готовність»

ототожнюють з певним феноменом стійкості та адекватності, пов'язаним зі сприйняттям особистістю зовнішніх і внутрішніх впливів, нейрофізіологічними механізмами, регуляцією і саморегуляцією поведінки особи [530, с. 19].

Розглядаючи питання підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в предметному науковому полі професійної освіти, А. Семенова у «Словнику-довіднику з професійної педагогіки» ототожнює готовність із цілісним утворенням, котре характеризує когнітивну та волюву мобілізаційність суб'єкта в момент його включення в діяльність певної спрямованості, не є природженим, виникає як результат певного досвіду людини, базується на формуванні її позитивного ставлення до вибраної діяльності, усвідомленні мотивів та потреб у них, об'єктивації її предмету та прийомів спільної діяльності з ним [568, с. 49]. Тож третій етап пов'язаний з дослідженнями в галузі теорії діяльності [530, с. 19].

Деталізуючи види готовності, А. Семенова характеризує психологічну як складну діалектичну структуру, якість особистості, що пов'язана з інтелектуальними, емоційними, мотиваційними та волювими сторонами психіки людини відповідно до зовнішніх умов і майбутніх завдань [568, с. 450–451]. Таким чином, у психолого-педагогічній літературі термін «готовність» означає психологічний стан, установку, наявність певних потреб, комплекс властивостей особистості, результат професійної підготовки та формування компетентностей.

Одночасно дослідниця розкриває дефініцію терміна «професійна готовність майбутнього економіста», яку ототожнює з інтегративною якістю його особистості, котра «проявляється у формах активності та визначає здібність ставити перед собою професійні цілі, обирати способи досягнення, контролювати цей процес, здійснювати самоконтроль за виконанням власних дій і прогнозувати шляхи підвищення продуктивності роботи у фаховому напрямі» [568, с. 50].

Важливим є тлумачення цього поняття в контексті «готовність до дії», що у Психологічній енциклопедії трактується як «стан мобілізації всіх психофізіологічних систем людини, що забезпечує ефективне виконання

конкретних дій» [514, с. 89]. У психолого-педагогічному словнику «психологічна готовність» визнається суттєвим компонентом фахової готовності, передумовою ефективної діяльності після завершення навчання. Вона допомагає молодому фахівцеві успішно виконувати власні обов'язки, застосовувати знання, використовувати досвід, зберігати самоконтроль і гнучко реагувати на непередбачувані перешкоди, швидко адаптуватися до умов праці. На формування й розвиток психологічної готовності впливають індивідуально-психологічні якості особистості, стійкі настанови на виконання конкретних дій, мотиви, психічні стани тощо [515, с. 638].

Аналіз літератури засвідчив досить різноманітне, різнопланове й різнозмістове термінологічне визначення поняття «готовність» (таблиця 1.3).

Одним з важливих у контексті означеного дослідження є термін «готовність до професійної діяльності», оскільки в сучасних умовах становлення готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності обумовлене соціальними, економічними і політичними перетвореннями в країні, переходом національної економіки на ринкові відносини й інтегруванням у світове господарство, жорсткою конкуренцією на ринку праці, необхідністю соціального захисту від безробіття, життєвих колізій і конфліктів.

Готовність студента – майбутнього фахівця – до професійної діяльності розглядається дослідницею Л. Султановою як «інтегральний прояв низки властивостей особистості зі спрямованістю на певний рід діяльності. Стан готовності є складною організацією, побудованою за принципом трансформації та взаємодії компонентів, критеріїв у структурні рівні. Основними критеріями готовності студентів, на думку дослідниці, є ступінь розвитку мотивації; рівень оволодіння системою знань; сформованість низки гностичних, проєктувальних та організаційних умінь» [605, с. 8].

Поняття «готовність» у теоретичних напрацюваннях вчених України

Автори-дослідники	Визначення поняття «готовність»
О. Баглай [19, с. 8]	Готовність розглядається як професійно-особистісне утворення фахівця, в основі якого лежать особистісно-психологічні (професійні мотиви, потреби, інтереси, знання) й операційні аспекти професійної діяльності (вміння, навички, досвід).
Н. Бахмат [28, с. 45–46]	Готовність до професійної діяльності та професійної мобільності – це складне інтегративне утворення, яке охоплює різноманітні якості, властивості, знання та навички особистості, є передумовою ефективної трудової діяльності, максимальної реалізації можливостей, розкриття творчого потенціалу.
Т. Бодрова [54, с. 64]	Готовність студентів до професійної діяльності є комплексом практичних та особистісних якостей, що забезпечують високий рівень майстерності у складних і динамічних умовах педагогічного процесу.
І. Гавриш [164, с. 4–5]	Готовність до професійної діяльності інтегративна з упорядкованими внутрішньою структурою, основними компонентами особистості професіонала, стійкістю, стабільністю та спадковістю їхньої діяльності, психологічною єдністю, цілісністю особистості професіонала та його продуктивною працею.
Т. Гармаш [177, с. 5]	Готовність до будь-якої діяльності – відповідні якості... схильності та здібності особистості до майбутньої діяльності, в основі якої – загальні і професійні знання, уміння і навички, сформовані професійно важливі якості особистості.
В. Жигір [242, с. 9–10]	Професійну готовність у вузькому розумінні можна трактувати як стан мобілізації всіх психофізіологічних систем організму людини, які забезпечують ефективне виконання певних дій, а в широкому – як сукупність професійно обумовлених вимог до нього.
О. Скоробагата [563, с. 125]	Готовність... елементарна, неусвідомлена, що формується на основі потреб життєзабезпечення і реалізується в найпростіших предметних ситуаціях, та соціальна готовність, що виникає під впливом соціальних потреб і спрямована на соціально значущі об'єкти.

Учений В. Сластьонін до показників готовності до професійної діяльності відносить здатність ідентифікувати себе з оточенням; психологічний стан, виявлений у динамізмі особистості, багатстві її внутрішньої енергії, ініціативності, волі, винахідливості, емоційної стійкості, витримки; професійно-педагогічне мислення для здатності проникати в причинно-наслідкові зв'язки педагогічного процесу, аналіз власної діяльності, пошук науково обґрунтованих пояснень успіхів та невдач, а також передбачення результатів роботи [565, с. 13]. Дослідниця Т. Жванія психологічну готовність фахівця до професійної діяльності ототожнює із комплексом мотивів, знань, умінь і навичок,

особистісних якостей, які забезпечують успішність професійної діяльності в цілому. На думку вченої, за своєю структурою психологічна готовність складається з функціонально пов'язаних між собою та взаємообумовлених компонентів: особистісного, інтелектуального (когнітивного), операційного (інструментального), емоційно-вольового [240, с. 78].

Дослідження науковців щодо визначення сутності понять «готовність до професійної діяльності» проаналізовано та систематизовано в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Поняття «готовність до професійної діяльності» в наукових працях

Автори-дослідники	Визначення поняття «готовність до професійної діяльності»
Т. Лисак [372, с. 107–108]	Готовність до професійної діяльності – сукупність якостей особистості, що сприяють ефективній професійній діяльності, система професійних знань, умінь і навичок фахівця, його особистісних якостей, яка є визначальною умовою його успішної професійної адаптації, подальшого професійного самовдосконалення та безперервності підвищення кваліфікації.
Н. Мойсеюк [421, с. 365]	Готовність випускника навчального закладу до професійної діяльності – це інтегральне утворення особистості, цілісність якого забезпечують взаємопов'язані компоненти – мотиваційний, цільовий, інформаційний, операціональний, оцінний, коректуючий, – змодельовані за вектором «мотив–ціль». Дані компоненти можуть аналізуватися лише в тісному зв'язку з професійною діяльністю, яку виконує майбутній фахівець як її суб'єкт.
Т. Садова [544]	Головна особливість готовності до професійної діяльності пов'язана з її інтегративним характером, її внутрішніми структурами, основними компонентами особистості професіонала, стійкістю, стабільністю та послідовністю їхньої співдіяльності, тобто професійна готовність характеризується ознаками, що свідчать про єдність, цілісність особистості, її здатність до продуктивної професійної діяльності.
Л. Султанова [605, с. 8]	Готовність студента – майбутнього фахівця – до професійної діяльності є інтегральним проявом комплексу особливостей людини, спрямованим на той чи інший вид діяльності.

Аналізуючи поняття готовність до професійної діяльності майбутніх фахівців сфери послуг, дослідниця І. Заблоцька, витлумачує його як «складне особистісне утворення, характеристика особистості, що є комплексним відображенням цілого ряду індивідуальних професійних якостей, необхідних для успішної трудової діяльності» [247, с. 93]. Окрім того, дослідниця вважає готовність фундаментом професійної підготовки, що визначає її

професіоналізм, створює можливості для реалізації в конкретній діяльності, сприяє самовдосконаленню та саморозвитку фахівця [247, с. 93].

Чільне місце в теоретичних засадах дослідженнях, зокрема обґрунтуванні терміносистеми, посідає поняття «готовність до здійснення професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи». За дослідженнями К. Піцул, це інтегроване утворення зі складною структурою, що передбачає сформованість професійних знань, умінь, навичок і певних професійно-важливих якостей особистості – майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи, котрі формуються та розвиваються в процесі навчально-пізнавальної діяльності, яка має професійну спрямованість [467, с. 112]. Науковець А. Віндюк готовність до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельно-курортної справи ототожнює з інтегральним утворенням, що включає професійно значимі якості особистості, стійкі мотиви до майбутньої діяльності в індустрії гостинності, сукупність професійно-орієнтованих знань, умінь і навичок, особистих якостей, а також досвід роботи в готелях, отриманий під час проходження практик [151, с. 16].

Дослідниці А. Аніщенко та Л. Зайцева, аналізуючи питання готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у системі професійної туристичної освіти, її недоліком називають перевагу теоретичного навчання та визначають пріоритетні принципи належної фахової підготовки, яка сприятиме ефективному її формуванню, серед яких: практична спрямованість із дотриманням кращих світових стандартів; урахування запитів роботодавців, кваліфікаційних вимог до спеціалізації фахівців; побудова індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність та багаторівневість програм; можливість отримати «подвійний» диплом і додаткові кваліфікаційні сертифікати; застосування інформаційних та освітніх технологій; сертифікація освітньо-професійних програм на основі міжнародних стандартів якості [5, с. 42].

Світові стейкхолдери, керівники провідних підприємств сфери туризму та готельно-ресторанної справи, серед топ-ознак готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування називають [700]: наявність позитивного ставлення,

здібностей до обраної професії та важливих якостей; загальних і спеціальних фахових знань, умінь, навичок, компетентностей; сформованість навичок командної та самостійної творчої роботи; набуття здатності послуговуватися методами наукового пізнання та здійснювати інноваційну діяльність; готовність до неперервного саморозвитку, здатність до рефлексії; сформованість належних психологічних якостей особистості, рис характеру, котрі визначають особливий стиль професійної діяльності фахівців сфери обслуговування.

Здійснений попередній змістовий аналіз поняття *«готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»*, власний практичний досвід дає можливість узяти за основу власне визначення, а саме: це результат навчання в закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, володіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств; ґрунтується на усвідомлених здібностях до обраної професії, рефлексії, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя.

Таким чином, для вирішення завдань дослідження нами охарактеризовано понятійно-термінологічний апарат підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО. Аналіз наукової літератури показав її розробленість, зокрема щодо сутності понять «професійна підготовка», «фахівець», «готовність», «готовність до професійної діяльності». На основі проведеного аналізу сформульовано авторські тлумачення понять «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «мета професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності». Доцільним вважаємо подальше дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців

готельно-ресторанної справи в теорії і практиці закордонних вчених та освітньому процесі закладів вищої освіти.

1.2. Закордонний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи

Поки світові подорожі й туризм зростають, галузь стикається з нестачею кваліфікованих людей для роботи у сфері обслуговування. Відсутність кваліфікованих працівників у сфері обслуговування може коштувати понад 14 мільйонів робочих місць та, за оцінками експертів, утрату ВВП на 610 мільярдів доларів. Причиною цього є розрив у кваліфікації працівників з позитивними навичками особистої взаємодії, необхідними для їхньої ролі в постійно мінливому бізнесі.

Чимало досліджень закордонних науковців присвячені досвіду вибору професії та уявленню абітурієнтів про кар'єру в галузі готельного і туристського бізнесу (D. Baker [706]), підготовці фахівців готельній та туристичній освіті, зокрема в Познанському університеті економіки (D. Airey [701]), дослідження розвитку туризму в новому тисячолітті (C. Strandberg, A. Nath, H. Hemmatdar, M. Jahwash [780]), бібліометричний аналіз досліджень туризму за сорок три роки (V. Pankaj, M. Srabanti [759]). Окрім того, цікавими є дослідження екологічної освіти під час підготовки студентів з туризму та фінансів та менеджменту в Чеській Республіці (P. Krpálek, K. Berková, K. Krpálková, A. Kubišová, D. Frencllovská, S. Szabo [754]), розвиток людських ресурсів у готельній індустрії Маврикію (G. Prayag, S. Hosany [761]), навчання вдосконаленню методів стимулювання продажів у готелі та управління доходами (T. Yeung [795]). Нині представлено численні компаративістські дослідження українських науковців щодо вивчення й аналізу світового досвіду підготовки фахівців сфери туризму. Так, досліджено теоретичні та методичні засади професійного розвитку фахівців туристичної сфери США і Канади (С. Бабушко [17]), вивчався досвід Австралії у формуванні фахівців сфери туризму (Г. Биць [50]), аналіз навчально-методичного забезпечення для

фахівців сфери туризму у країнах ЄС (А. Гарага [174]), формування полікультурної складової професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму у вищих навчальних закладах Канади (Н. Жорняк [244]), теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації (Л. Кнодель [297]), професійна підготовка фахівців для сфери туризму в інституті досліджень та вищої освіти в сфері туризму (Франція) (О. Паламарчук [456]), тенденції розвитку туристичної освіти в Швейцарії (О. Самохвал [547]), досвід розвинутих країн у підготовці фахівців для сфери туризму: компетентнісний підхід (Н. Степанець [597]), шляхи поглиблення міжнародного співробітництва у підготовці кадрів для сфери туризму (Г. Уварова [634]), система підготовки майбутніх фахівців з туризму в університетах США (Л. Чорна [659]), теоретичне обґрунтування змістового компонента фахової підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі німецькомовних країн (В. Штифурак, О. Самохвал [679]).

Закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи представлено такими дослідженнями: тенденції діяльності готельного господарства на прикладі Туреччини та України (Т. Божук, С. Пенкальська [55]), досвід Швейцарії у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи (М. Попик [486]) тощо. Цікавим є здійснений науковцями порівняльний аналіз професійної підготовки в українських та закордонних закладах освіти: професійна підготовка фахівців економічної галузі у закладах вищої освіти Республіки Польщі та України (А. Загородня [249]), можливості реалізації передових ідей швейцарського досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму у вищих навчальних закладах України (Н. Закордонець [250]), порівняння досвіду підготовки фахівців сфери обслуговування та систем навчання Англії, Німеччини, Швейцарії, Франції, Нідерландів, Туреччини, США (С. Огуй [443]) тощо.

Дослідження теорії і практики підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації (ВТО) Л. Кнодель приводить до висновку про те, що високими якісними кваліфікаційними ознаками

майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи характеризується підготовка в закладах вищої освіти Німеччини, Франції, Англії, США, Японії, що зумовлено реагуванням на сучасні тенденції розвитку національних та світової економік в умовах глобалізації. Аналіз освітніх систем Польщі, Словенії, Чехії, Румунії засвідчує їхнє поетапне, послідовне реформування, однак, кардинальне орієнтування на досягнення західної цивілізації призводить до втрати ідентичності та нівелювання національних особливостей [297, с. 21]. Науковець акцентує увагу, що інтенсифікація навчання в країнах-членах ВТО відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів: профілізації фундаментальної підготовки і фундаменталізації професійного навчання. Так, для реалізації фундаменталізації фахової освіти запроваджується країнознавча підготовка здобувачів освіти, що поєднує п'ять блоків дисциплін: 1) світоглядні і соціально-філософські; 2) психолого-педагогічні; 3) історико-культурологічні; 4) загальномовні лінгвокультурологічні; 5) професійні з іноземної мови [297, с. 28].

Важливим є вивчення еталонного досвіду розроблення і впровадження моделей професійної підготовки фахівців сфери гостинності Швейцарії у найбільш відомих у світі освітніх закладах (Школі готельного менеджменту Лозанни (The Ecole Hoteliere de Lausanne), Міжнародній школі готельного менеджменту Ле Рош (Les Roches International School of Hotel Management), Інституті вищої освіти Гліон (Glion Institute of Higher Education), Швейцарській школі готельного менеджменту (Swiss Hotel Management School), здійснений дослідницею М Попик [486, с. 137]. Унікальність і водночас універсальність освітньо-професійних програм – у тісному зв'язку теорії і практики, підготовки на робочому місці, піврічному стажуванні щорічно в провідних закладах світу, ґрунтовній професійній підготовці завдяки опануванню загальних теоретичних (маркетингу, бухгалтерського обліку, комп'ютерних наук, туризму, економіки, менеджменту, кулінарне мистецтво, харчові технології), соціально-гуманітарних дисциплін (одна або дві іноземні мови, етики та риторики). Окрім професійних компетентностей, технічних, управлінських і комунікативних

навичок, стверджує М.Попик, відбувається формування особистості – відвертої, завзятої, толерантної, підприємницької, здатної вирішувати конфлікти чи сприяти їхньому недопущенню. Актуалізується розвиток у майбутніх фахівців туристичного бізнесу й готельно-ресторанної справи лідерських якостей і водночас вміння роботи в команді, здатності цінувати якість, уваги до дрібниць і почуття добротно виконаної роботи [486, с. 138]. Визнання туристичної освіти Швейцарії на світовому освітньому просторі, зазначає О. Самохвал, є результатом успішного її становлення завдяки диверсифікації освітніх пропозицій туристичного спрямування та високій якості професійної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі [547, с. 72].

Дослідження науковців Ю. Закаулової та Г. Драпалюк особливостей вищої професійної освіти Бельгії у процесі підготовки фахівців у сфері бізнесу та менеджменту, зокрема й управління готельно-ресторанним і туристичним бізнесом, підтверджують їхній глобалізм, оскільки перевага віддається міжнародно орієнтованому, перспективному навчанню, пов'язаному зі світовою економікою, міжнародним бізнесом, оцифруванням, життєстійкістю бізнесу й етичними підходами до розв'язання сучасних проблем. У результаті майбутні фахівці опановують компетентності щодо розуміння динамічності ділового середовища, глобального ринку й появу джерел конкуренції, знайомляться з технологічними розробками, пов'язаними з інформаційними, виробничими та дистрибутивними системами, фінансовими ринками, ризиками, управлінськими рішеннями та плануванням кар'єрного розвитку [250, с. 81]. Вченими засвідчено, що диференціація завдань для здобувачів освіти пов'язана з особистими розумовими здібностями і задатками та передбачає побудову освітнього процесу за індивідуальною траєкторією. Інтеграція освітнього (теоретичного) й промислового (практичного) видів навчання сприяє утворенню нового, прикладного рівня знань, умінь, навичок, компетентностей із систематичною самоосвітою. Навчальні плани і програми побудовані за принципами доцільності, міжнародної спрямованості, гуманістичного, компетентнісно-орієнтованого й індивідуального підходів. Реалізації

поглибленої практичної компоненти навчання та проведенню спільних міждисциплінарних наукових досліджень у різних галузях сприяє діяльність асоціацій кількох університетів, колегіальні зусилля яких спрямовані на організацію курсів для студентів, розвиток міжнародного наукового партнерства, формування глобальної компетентності тощо [250, с. 82].

Вивчення особливостей практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США науковцем Л. Чорною уможливив визначення переліку ключових вимог до фахівців туристичної індустрії, зокрема й ресторанного господарства. Дослідницею сформульовано такий набір компетентностей: організаторські якості (систематичність, відповідальність і відданість колективові), загальні компетентності (критичне мислення, інноваційність, креативність, інформаційно-технологічна обізнаність), фахова предметність (компетентність, лідерство, практицизм, відповідність службовому становищу, пунктуальність, колабораціонізм, партнерство), морально-етичний компонент (чесність, істинність, унікальність); особисті якості (невибагливість, заповзятливість, адекватне реагування, гнучкість) [659].

Досвід Австралії у формуванні фахівців сфери туризму, вивчений дослідницею Г. Биць, дає підстави ототожнити її з освітньою системою Англії, оскільки вона побудована саме за британським зразком. У просуванні туристичного бізнесу Австралія використовує рекреаційно-туристичні ресурси в інтеграції зі спорідненими галузями – складниками державної системи індустрії туризму та гостинності: транспортними засобами, закладами харчування, розважальними клубами, туристичними агенціями, курортами, парками, роздрібною торгівлею. Поліпрофільний характер туристичної галузі вимагає міждисциплінарної підготовки кваліфікованих працівників [50].

Дослідження науковців Т. Божук та С. Пенкальської щодо тенденції діяльності готельного господарства (на прикладі Туреччини та України) підтверджують попередньо означені вимоги щодо органічного поєднання теорії з практикою у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. У діяльності готелів Туреччини важливим видом обслуговування стало

анімаційне, тож на вимогу стейкхолдерів до освітніх програм було введено обов'язкову дисципліну «Організація анімаційної діяльності», в основі якої навчання організації та управління анімаційною діяльністю на підприємствах індустрії гостинності та туризму, тобто взаємодії аніматора з туристами для задоволення релаксаційно-оздоровчих, освітньо-культурних, творчих потреб та інтересів. Актуалізується також знання декількох іноземних мов, культурології, мистецтвознавства, історії тощо. Вчені стверджують, що вивчення й упровадження закордонного досвіду підготовки майбутніх фахівців може стимулювати й зростання інтересу до України як туристичної держави, важливим чинником впливу на розширення культурно-рекреаційних і економічних можливостей українського туризму та готельно-ресторанної справи [55, с. 17–19].

На думку Г. Щуки, шляхи подолання проблем пов'язані зі створенням спеціалізованих туристських закладів вищої освіти (ЗВО), науково-навчально-виробничих комплексів для створення здобувачам освіти професійної атмосфери від початку навчання. Досвід створення таких ЗВО та організації комплексів є і в Україні. Ще один спосіб – залучення замовників освітніх послуг (стейкхолдерів, студентів, представників громадських професійних спільнот) до розроблення стандартів фахової передвищої та вищої освіти, запровадження тісного зв'язку між закладами освіти та підприємствами, установами, фірмами сфери обслуговування [685].

Проаналізований українськими науковцями закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засвідчив практику широкомасштабних реформ галузевої професійної освіти сфери туризму та готельно-ресторанної справи в рамках тісного міжуніверситетського співробітництва. Розглянутий досвід означеної підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації підтвердив залежність її якості від реагування на сучасні тенденції розвитку національних і світової економік в умовах глобалізації. Інтенсифікація навчання відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів: профілізації фундаментальної

підготовки і фундаменталізації професійного навчання. Вивчення закордонного досвіду підготовки фахівців готельно-ресторанної справи підтверджує, що вища професійна освіта Бельгії у процесі підготовки фахівців у сфері бізнесу та менеджменту, зокрема й управління готельно-ресторанним і туристичним бізнесом, віддає перевагу міжнародно орієнтованому, перспективному навчанню, пов'язаному зі світовою економікою, міжнародним бізнесом, оцифруванням, життєстійкістю бізнесу й етичними підходами. Досліджено еталонний досвід розроблення і впровадження моделей професійної підготовки фахівців сфери гостинності Швейцарії, відзначено унікальність та універсальність освітньо-професійних програм, суть яких у зв'язку теорії і практики, підготовки на робочому місці, щорічному стажуванні в провідних закладах світу, ґрунтовній професійній підготовці завдяки опануванню загальних теоретичних, соціально-гуманітарних дисциплін. Вивчено особливості практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США та визначено перелік ключових вимог до фахівців туристичної індустрії, зокрема й ресторанного господарства: організаторські якості, загальні компетентності, фахова предметність, морально-етичний компонент; особисті якості. Проаналізовано за допомогою порівняння системи професійної освіти у сфері туризму в Україні й Туреччині, указано стимули зростання інтересу до України як туристичної держави.

Нині світова індустрія гостинності та туризму пропонує численні можливості працевлаштування студентам, які хочуть розвивати кар'єру в одній із цих галузей знань і діяльності людини. Сучасні закордонні практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи надзвичайно різноманітні та мають столітні традиції. Потрапляючи до світових рейтингів, університети репрезентують свою спроможність готувати затребуваних на сучасному ринку праці фахівців.

Так, Рейтинг світових університетів QS у рубриці «Інструменти, які розглядає Locaop – Гостинність та дозвілля – 2021 рік» подає статистику представленості закладів освіти в межах окремих країн. В означеній вище

рубриці ранжовано 183 заклади освіти США, 79 Великобританії, 77 Китаю, 70 Індії, 66 Росії, 58 Франції, 58 Індонезії, 57 Японії, 55 Південної Кореї, 53 Іспанії тощо. Україна представлена 11 закладами (рис. 1.1).

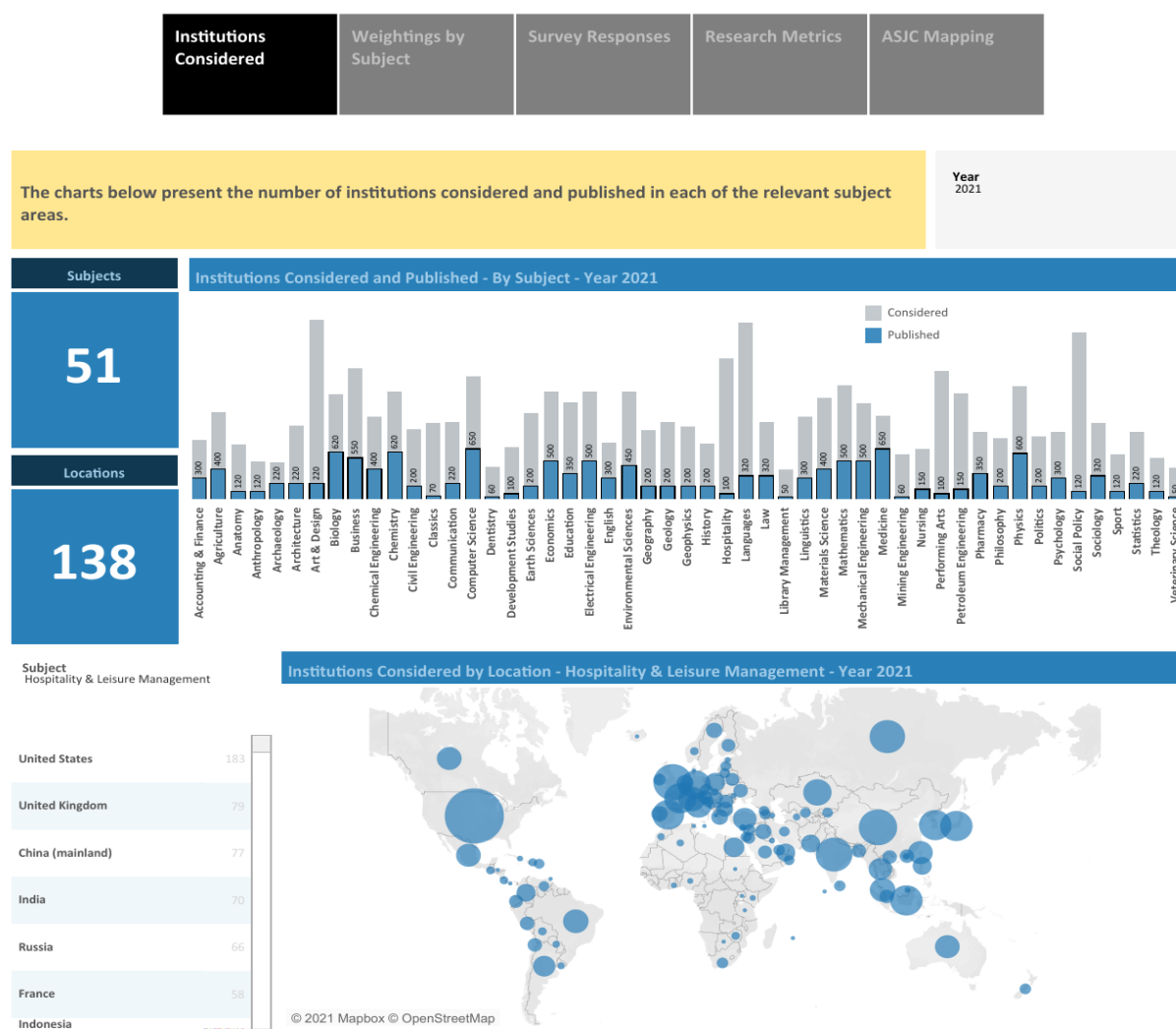


Рис. 1.1. Instuons Considered by Locaon – Hospitality & Leisure Management – Year 2021 [762]

На основі рейтингів, створених TopUniversities, Шанхайським університетом та журналом CEOWORLD, можна визначити провідні університети й найкращі школи гостинності та менеджменту у світі.

Для ранжування університетів у рейтингу QS World University Rankings, що вважається найавторитетнішим, за темою 2021 використовуються чотири компоненти: академічна репутація, репутація роботодавця, цитати дослідження за статтями, Н-індекс. Проаналізуємо їх детальніше.

1. Академічна репутація. Глобальне опитування науковців QS є основою рейтингу QS World University Rankings® з моменту заснування 2004 року. 2021 року він спирається на відповіді понад 100 000 вчених з усього світу щодо країни, регіону та закладів освіти, з якими вони найбільше знайомі, та до двох вузьких предметних дисциплін, у яких вони мають знання. Для кожного з (до п'яти) факультетів, які вони визначають, респондентів просять перелічити до 10 вітчизняних та 30 міжнародних установ, які, на їхню думку, є чудовими для досліджень в означеній галузі.

2. Репутація роботодавця. Світовий рейтинг університетів QS є унікальним, оскільки враховує працевлаштування як ключовий фактор оцінки міжнародних університетів. 2021 року рейтинг QS World University Rankings за тематикою спирається на майже 50 тис. відповідей на опитування від роботодавців у всьому світі. Працедавців просять визначити до 10 вітчизняних та 30 міжнародних установ, які вони вважають відмінними для набору випускників. А також визначити дисципліни, із яких вони віддають перевагу під час найму фахівця. Вивчаючи перетин цих двох питань, можна зробити висновок про ступінь досконалості в означеній дисципліні.

3. Цитати дослідження за статтями. Для рейтингу QS World University Rankings by Subject вимірюються цитати на статтю, а не цитати на одного викладача. Це пов'язано з недоцільністю надійного збору чисельності викладачів, розбитих за дисциплінами для окремого закладу. Для кожного предмета встановлюється мінімальний поріг публікації, щоб уникнути можливих аномалій, що виникають внаслідок невеликої кількості високоцитованих статей. І мінімальний поріг публікацій, і зважування, застосовані до показника цитат, адаптовані для того, щоб найкращим чином відобразити поширені публікації та шаблони цитування в певній дисципліні. Усі дані цитат надходять із Scopus за 5-річний період.

4. H-індекс. Починаючи з 2013 року, оцінка на основі «h-індексу» також була включена до рейтингу QS World University Rankings by Subject. H-індекс – це спосіб вимірювання продуктивності та впливу опублікованої праці вченого.

Індекс базується на наборі найбільш цитованих наукових праць та кількості цитат, які вони отримали в інших публікаціях. Індекс h також може бути застосований до продуктивності та впливу групи вчених, таких як відділ, університет чи країна, а також до наукового журналу.

На основі оцінок за чотирма компонентами було сформовано Рейтинг світових університетів QS 2021 за темами, зокрема актуальною в дослідженні галуззю «Гостинність та менеджмент дозвілля». Означена інформація детальніше представлена в додатку А «Рейтинг світових університетів QS 2021. Гостинність та менеджмент дозвілля. Топ-десятька». Тож проаналізуємо якість і унікальність підготовки фахівців гостинності та менеджменту дозвілля в перших десяти закладах освіти вищеназваного рейтингу.

На першому місці в рейтингу – заснована в 1893 році **Ecole hôtelière de Lausanne** (EHL – Готельна школа в Лозанні), яка за чотирма показниками визнана найкращим університетом гостинності у світі та може похвалитися 96% рівнем зайнятості серед випускників. EHL забезпечує освіту швейцарської якості, яка поєднує реальний досвід та прикладні методи управління з академічною вимогливістю. Він об'єднує студентів із лідерами галузі готельно-ресторанного бізнесу і професорсько-викладацьким складом для вивчення найкращого досвіду, проведення досліджень та впровадження інновацій. EHL є членом Швейцарського університету прикладних наук і мистецтв (UAS) HES-SO, визнаного Федеральним урядом Швейцарії та Міністерством освіти США, акредитованого NECHE. EHL пропонує міжнародний досвід навчання для талановитих, амбітних студентів з усього світу. У ньому навчаються близько 3400 студентів 120 національностей. Школа має два кампуси у Швейцарії та новий у Сінгапурі, який дозволяє студентам бакалаврату вивчати Південно-Східну Азію та насолоджуватися атмосферою великих міст Сінгапуру, культурним розмаїттям та високотехнологічними інноваціями.

Випускники EHL приєднуються до потужної глобальної мережі з 30 тис. професіоналів у 150 країнах, і вони швидко досягають успіху в багатьох галузях. Насправді, майже половина всіх випускників EHL працює поза сферами

гостинності, туризму та харчування, а 50% з них – це керівники, власники та виконавчі менеджери. Щороку провідні міжнародні компанії, такі як Apple, LVMH, L'Oréal, Proctor & Gamble, Nestlé, Tesla та багато інших, активно набирають випускників EHL.

Будучи провайдером надання освітніх послуг для навчання протягом життя, EHL пропонує широкий спектр програм, які постійно оновлюються, включаючи бакалаврські та дипломні програми денного навчання з менеджменту гостинності, майстер-класи з кулінарного мистецтва та менеджменту ресторанів та онлайн-курси для керівників. У відповідь на зростаючу потребу в онлайн-освіті EHL додала цифрові модулі навчання для здобуття ступеня бакалавра, передувзівської програми та Executive MBA.

Перелік навчальних програм

- Бакалавр наук з міжнародного менеджменту гостинності;
- Швейцарський професійний ступінь з менеджменту готелів та ресторанів (HF);
- Магістр у галузі глобального гостинного бізнесу;
- Магістр магістра в галузі вина та гостинності;
- MBA у сфері гостинності (80% онлайн);
- Виконавчий MBA;
- Гостинність Executive MBA (у Китаї, з CEIBS);
- Онлайн курси управління готелями;
- Сертифікат кулінарної та ресторанної справи;
- EHL Junior Academy (довузівська програма).

Бакалавр наук з міжнародного менеджменту гостинності (термін навчання – 3 роки). Означений ступінь вирізняється збалансованим поєднанням навичок гостинності та професійного досвіду, академічної строгості та знання бізнесу, а також розвитком підприємницького мислення для трансформації індустрії гостинності. Завдяки двом шестимісячним стажуванням на підприємствах гостинності здобувачі освіти отримують значущий досвід роботи

та налагоджують контакти, щоб розпочати кар'єру після закінчення навчання. Програма завершується останнім роком відповідних галузевих курсів за вибором, а також реальними бізнес-консультаційними або прикладними дослідницькими проєктами.

Основні модулі курсу: Глобальні варіанти навчання у Швейцарії та Сінгапурі; Практичні тренінги з управління бізнесом з нуля; Досвід зірок Мішлена з шеф-кухарями, відзначеними нагородами; Подвійне досягнення в академічній та галузевій практиці, яке викладають експерти; Позакласні заходи та комітети для розвитку лідерства та творчості; Дослідницький семінар та можливість стажуватися у власній компанії-початківці; Два стажування та бізнес-проєкт для початку вашої кар'єри.

Підготовчий рік – занурення в майбутній фах.

Перший рік – закладання основи майбутньої професії та управлінської кар'єри (після підготовчого року): вивчення інструментів торгівлі гостинністю, технологій та термінології галузі для ключових відділів та функцій гостинності.

Так, студенти-бакалаври вивчають протягом першого семестру такі навчальні дисципліни: фінансовий облік, контроль витрат на продукти харчування та напої, мікроекономіка, основи маркетингу гостинності, інструменти системи управління/електронні таблиці, поведінка та продуктивність людини на робочому місці, ділове спілкування, іноземні мови; у другому семестрі: операційний маркетинг у індустрії гостинності, якість послуг та дизайн, економіка гостинності, фінансовий аналіз, академічне письмо, управління підрозділами кімнат, макроекономіка, статистика, іноземні мови

Другий рік – використання складного академічного підходу до теорії менеджменту гостинності із застосуванням передових практик, досліджень для створення надійних бізнес-планів та підприємництва. Навчальний семестр супроводжується управлінським стажуванням, під час якого здобувачі освіти виконують керівні ролі або стажуються у власній компанії – підприємстві сфери гостинності. Упродовж третього семестру студенти освоюють такі академічні курси: управління доходами, системи управління талантами, правова обізнаність,

управлінський облік, інформація про клієнтів та розповсюдження, управління каналами зв'язку, маркетинг міжнародних послуг, іноземні мови; протягом четвертого семестру відбувається стажування з виконанням обов'язків та застосуванням адміністративних та управлінських концепцій, освоєних на теоретичних навчальних заняттях, до проєктів, команд та відділів реального світу. Здобувачам освіти, окрім практичного застосування набутих знань під час реальної фахової діяльності в класичному закладі гостинності, пропонується також розширити власні професійні досягнення через спробу опанувати інший вид бізнесу, такий як фінанси, подорожі, події чи оздоровлення.

Навички кар'єри формуються не лише завдяки стажуванню в управлінні, а й організації чи просуванню власного стартового проєкту, спрямовуючи енергію розвитку своєї концепції бізнесу на її втілення під керівництвом викладачів.

Третій рік – інтеграція отриманих знань і навичок на формування себе бізнес-стратегом та консультантом через можливість вибору одного з пропонуєваних факультативів, розроблених спілками професіоналів-готельєрів, адаптувати свої знання. Здобувачам освіти дається вибір між індивідуальним прикладним дослідницьким проєктом та студентським консалтинговим проєктом («Студентський бізнес-проєкт»), який є консультаційним мандатом для справжнього зовнішнього клієнта, де студенти працюють у групах для вирішення реального бізнес-завдання для галузі партнера (виконання проєктів на замовлення підприємств). Під час навчання у п'ятому семестрі бакалаври засвоюють такі навчальні дисципліни: корпоративну стратегію, фінанси нерухомості, корпоративні фінанси, управління готельними активами, методологія дослідження, управління проєктами, маркетингове дослідження.

Шостий (останній) семестр – особлива професійна спеціалізація. Протягом семестру студенти можуть обрати три курси за вибором залежно від індивідуальних інтересів та кар'єрних устремлінь для адаптації своїх навичок залежно від місця майбутнього працевлаштування.

Магістр у галузі глобального гостинного бізнесу (термін навчання – півтора року). Створений для майбутнього світової індустрії гостинності,

академічна програма «магістр наук із глобального менеджменту гостинності» призвана навчити керувати складністю операцій у всьому світі з використанням місцевого колориту, що забезпечує винятковий досвід клієнтів. Протягом трьох семестрів здобувачі освіти навчаються у трьох престижних закладах Європи, Азії та Північної Америки та вчать адаптувати свій стиль управління, пропозиції послуг та стратегію бізнесу до ключових ринків туризму. В означеній академічній програмі об'єднано зусилля з двома з іншими провідними світовими школами менеджменту гостинності для створення унікальної інтегрованої освітньої пропозиції.

Протягом першого семестру здобувачі освіти навчаються у Європі ([ehl-mgh-lousanne](#)) – EHL (Ecole hôtelière de Lausanne) у Лозанні, Швейцарія. Академічний блок представлений навчальними модулями: стратегії готельного бізнесу в Європі, на Близькому Сході, в Африці, фінанси та інвестиції в галузі гостинної нерухомості, передові корпоративні фінанси та концепції міжнародних фінансів, методи дослідження бізнесу, інструменти управління проектами; проводяться ділові поїздки: Париж, Берлін, Барселона, видаються професійні сертифікати: управління попитом на готелі за допомогою SnapShot.

Упродовж другого семестру навчання відбувається в Азії ([ehl-mgh-hongkong](#)) в Політехнічному університеті Гонконга, який займає 3-є місце у світі за програмами менеджменту гостинності та дозвілля (2017 рік – QS World University Rankings by Subject). Пропонуються навчальні модулі: стратегії готельного бізнесу в Азії: Китайські готельні та туристичні бізнес-дослідження, управління маркетингом у індустрії гостинності та туризму, управління доходами в індустрії гостинності, управління якісними послугами для індустрії гостинності та туризму. Окрім того, проводяться ділові поїздки в Макао, Шанхай, Пекін; видаються професійні сертифікати: виконання угод та оцінка готелів з HVS.

Третій семестр – навчання в США ([ehl-mgh-houston](#)) в Університеті Х'юстона, зокрема Коледжі Конрада Н. Хілтона в Х'юстоні (американський коледж, заснований власником готелю Конрадом Н. Хілтоном, входить до

провідних програм гостинності у світі). Освітній процес представлений такими навчальними модулями: стратегії ділового бізнесу в Америці та Карибському басейні, інноваційні технології гостинності, організаційна поведінка та стратегії лідерства у сфері гостинності. Здійснюються ділові подорожі у Вашингтон, округ Колумбія, Нью-Йорк, Лас-Вегас, видаються професійні сертифікати: освоєння галузевої аналітики з STR

На особливу увагу заслуговує академічна програма «МВА у сфері гостинності (80% онлайн)», розроблена для зайнятих професіоналів у сфері гостинності. Гнучкий онлайн-курс дозволяє отримати визнану МВА кваліфікацію, не залишаючи роботи, із застосуванням нових стратегій та інструментів на робочому місці. Хоча 80% цієї програми здійснюється онлайн, решта 20% програми офлайн протягом трьох тижнів у кампусі EHL в Лозанні, що дозволяє обмінюватися ідеями та спілкуватися з колегами з галузі.

На другому місці в рейтингу – **Університет Невади** – Лас-Вегас (UNLV) – це заклад освіти, що надає докторські ступені та налічує приблизно 29000 студентів, більше 3000 викладачів і співробітників. Заснований у 1957 році, університет пропонує програми бакалаврату, магістратури та докторантури, акредитований Північно-Західною комісією коледжів та університетів (NWCCU). Університет штату Невада має 15 великих академічних підрозділів, і після того, як він засвідчив акцент на науці та техніці, управлінні бізнесом та юридичними програмами, університет отримав статус «наукоємного університету» від Фонду Карнегі для вдосконалення викладання.

Перелік навчальних програм

Університет Невади пропонує такі програми бакалавра:

- Бакалавр мистецтв;
- Бакалавр образотворчого мистецтва;
- Бакалавр ландшафтної архітектури;
- Бакалавр музики;
- Бакалавр наук з адміністрації бізнесу;

- Бакалавр технічних наук;
- Бакалавр соціальної роботи.

Програми магістра та навчання в аспірантурі:

- Доктор філософії;
- Доктор фізіотерапії;
- Спеціаліст з освіти;
- Виконавчий майстер ділового адміністрування;
- Магістр архітектури;
- Магістр ділового адміністрування;
- Магістр адміністрації охорони здоров'я;
- Магістр державного управління;
- Магістр наук.

Вищеозначений університет забезпечує чудові умови для навчання в аспірантурі через основні цінності та керівні принципи досконалості, справедливості, різноманітності, можливостей та впливу. Пропонується понад 130 сертифікатів магістрів, спеціалістів та докторів наук, і приблизно 4000 аспірантів активно беруть участь у цих програмах. Університетські курси в галузі бізнесу та менеджменту є одними з найпопулярніших у всьому світі на рівні бакалаврату та аспірантури. Освітньо-професійні програми з бізнесу та менеджменту варіюється від широких і всеосяжних до вузькоспеціалізованих, що охоплюють такі теми, як бухгалтерський облік, фінанси, адміністрування бізнесу, економіка, маркетинг та менеджмент – кожен з яких надає додаткові можливості для спеціалізації. На рівні неперервної освіти ця програма орієнтована на тих, хто вже здобув значний професійний досвід у сфері бізнесу та менеджменту, у тому числі й готельно-ресторанного, залишається дуже популярним варіантом з точки зору кар'єрного зростання. Однак популярність набувають і багато інших магістрів з питань бізнесу та менеджменту, які, як правило, вимагають менших авансових інвестицій та незначного або зовсім без професійного досвіду, а також шансу отримати більш спеціалізовану кваліфікацію.

Бакалавр наук з адміністрації бізнесу (термін навчання – 3-4 роки) має змогу навчатися як за освітньо-професійною (бакалавр ділового адміністрування), так і освітньо-науковою програмами (бакалавр наук). Основна відмінність полягає в тому, що навчання бакалавра за освітньо-професійною програмою передбачає більший акцент на гуманітарних науках, тоді як за освітньо-науковою більше зосереджується на наукових, математичних та технологічних аспектах предмета. Диплом бакалавра, як правило, передбачає отримання високооплачуваної роботи з більшою відповідальністю.

Освітній процес відбувається за допомогою комбінації лекцій, навчальних практикумів або семінарів, аналізу кейсів та проєктів дослідження ринку, з використанням курсових робіт та іспитів для оцінювання. Деякі ступені маркетингу також включають можливість отримати професійну акредитацію від таких організацій, як Чартований інститут маркетингу (CIM), Фонд комунікаційної реклами та маркетингу (CAM), PRINCE2 та Google Analytics.

У результаті навчання бакалаври повинні оволодіти такими ключовими компетентностями: загальні числові навички, включаючи здатність аналізувати математичні та статистичні дані; відмінні навички спілкування та письмового спілкування, вміння чітко та лаконічно спілкуватися; планувати заздалегідь; стратегічно мислити; самостійно мислити; дослідження та аналізу даних; роботи в команді; уміння репрезентації; навички вирішення проблем; практичне розуміння сучасних медіа; знання міжнародних ринків.

Особливої уваги заслуговує освітньо-наукова програма *магістерського рівня із цифрового маркетингу* (термін навчання – 1-2 роки). Цифровий маркетинг – це просування брендів або продуктів за допомогою однієї або кількох форм цифрових носіїв інформації. Поява смартфонів, додатків та інших форм «нових медіа» за останнє десятиліття означала, що маркетологи цифрових технологій повинні мати можливість спілкуватися зі споживачами за допомогою різних пристроїв та цифрових платформ, включаючи соціальні медіа. Цифровий маркетинг поєднує креативність у розробці нових та цікавих способів передати

повідомлення маркетингової кампанії з технічною стороною відстеження даних, цифрової інженерії та аналітики.

Маїстри із цифрового маркетингу мають навчальний курс, який, як правило, триває один або два роки, і можуть бути запропоновані як кваліфікація магістра мистецтв (MA), магістра наук (MSc) або магістра ділового адміністрування (MBA). Заголовок зазвичай визначає зміст підготовки фахівця, тож дипломи магістра MBA мають бзначну корпоративну спрямованість.

Студенти-магістри ділового адміністрування вивчають стратегічний маркетинг, облік та фінансовий контроль. Термін «бізнес-ступені» часто використовується як парасольковий термін, що охоплює широкий спектр курсів, предметів, які включають фінанси, бухгалтерський облік, менеджмент та економіку. Можливо, буде корисно подумати про два основних типи бізнес-ступенів: ті, які охоплюють широкий спектр предметів, пов'язаних з бізнесом, і ті, які зосереджені більш конкретно на більш вузькому напрямі.

Також часто зустрічається ступінь бізнесу, який дозволяє студентам поєднувати ключову галузь бізнесу (таку як управління людськими ресурсами, фінансовий аналіз чи підприємництво) з другим предметом, у поєднанні з індивідуальним або спільним вибором ступеня. Наприклад, здобувачі освіти можуть розвивати свої навички управління проєктами, одночасно вивчаючи інформатику, або поєднати дослідження міжнародного бізнесу із сучасними мовами. Вивчення іноземної мови може виявитися корисним для широкого кола бізнес-кар'єр, дозволяючи безпосередньо спілкуватися з представниками міжнародних компаній та фінансових центрів по всьому світу, що надзвичайно актуально для готельно-ресторанного бізнесу.

Якщо ступінь бакалавра з ділового адміністрування починається з орієнтації на основні принципи бізнесу, а пізніше дозволяє студентам обирати спеціалізації, то на рівні магістра здійснюється ще більша спеціалізація. Освітній процес із підготовки магістрів передбачає увагу до тематичних досліджень у конкретній галузі, реальному підприємстві, а програмові результати навчання оцінюються за допомогою комбінації курсових, іспитів та результатів

проектування. Актуальними стають описи реальних бізнес-ситуацій, коли від студентів очікується глибокого аналізу та використання наданої інформації для обговорення й оцінки різних бізнес-стратегій та теорій.

Індивідуально пропонуються прискорені програми, що дозволяють студентам швидше закінчити навчання, взявши на себе більш інтенсивне навантаження; використовуються заочну, дистанційна форма або змішане навчання для тих, хто поєднує роботу з освітою. Деякі з освітніх програм включають «сендвіч-рік», протягом якого студенти проходять працевлаштування протягом одного року програми.

У результаті навчання магістри повинні оволодіти такими ключовими компетентностями: відмінною математичною компетентністю, навичками фінансового аналізу базового рівня-побудови та інтерпретації балансів; загальними навичками роботи з ІТ; володінням таким програмним забезпеченням, як Excel та PowerPoint, а також спеціалізованим програмним забезпеченням; загальними навичками дослідження; компетентністю самоуправління та самостійного навчання, планування та дотримання термінів; професійним спілкуванням, усним та письмовим; умінням логічно та критично викладати ідеї; командної роботи; лідерством, вирішенням проблем аналізу даних; умінням бути самокритичним, визначати причини, тенденції та закономірності; знання, як заробити на тенденціях, знання сучасних світових ринків. Особливою вимогою є формування лідерських якостей, доведення своєї зацікавленості в бізнесі, здатності підготуватися та пройти результативні співбесіди тощо.

На третьому місці в рейтингу – **Інститут вищої освіти Гліона**, котрий із 1962 року встановив найвищі стандарти академічної якості та гостинності, уходить до ТОП-3 світових установ з гостинності та дозвілля, а також у ТОП-2 у всьому світі за репутацією роботодавця. З університетськими містечками у Швейцарії та Великобританії, Glion забезпечує першокласну персоналізовану освіту, що поєднує практичні навички та академічну суворість. Викладацький склад університету має престижні нагороди, досвід викладання в багатьох

установах та практику роботи у світових галузях промисловості. Студентські колективи різноманітні: близько 100 національностей представлені на території кампусу, що є ідеальним середовищем для розвитку міжкультурної гнучкості, яка так високо цінується в індустрії гостинності.

Випускники Glion поєднують реальний досвід та практичні ноу-хау з м'якими навичками, які все більше цінуються серед роботодавців. У результаті 98% студентів Glion, які шукають роботу, мають одну або кілька пропозицій щодо працевлаштування у день закінчення навчання. Особливістю організації освітнього процесу є його розташування у трьох кампусах з об'єднаною інфраструктурою:

Кампус Гліона – флагманський та практичний навчальний центр, розташований на пагорбах над Монтре з видом на Женевське озеро та Альпи. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу представлено двома концептуальними ресторанами для гурманів, Le Bellevue та Fresh, 16 навчальними кабінетами, студентським клубом з панорамною терасою;

Кампус Булле – сучасний університетський кампус у стилі університету має відчуття ділового коледжу, розташований між горами, середньовічним та сучасним містом. На території кампусу є два концептуальні й один гастрономічний ресторани та ряд інших закладів харчування, а також студенти можуть скористатися перевагами безкоштовного членства у фітнес-центрах, клубі ракетки та басейні. Академічний центр включає 16 навчальних кабінетів, укомплектовану бібліотеку;

Лондонський кампус розташований у Дауншир Хаусі, на території Університету Роемптона (UoR). Glion London пропонує дружню, дружню атмосферу, з легким доступом до всіх приміщень більш широкого кампусу UoR, включаючи бібліотеку світового рівня, ресторани, кав'ярні, студентські клуби та спортивні майданчики.

Перелік навчальних програм

- Бакалавр у галузі міжнародного гостинного бізнесу;

Останні семестрові спеціалізації бакалавра на вибір:

- Стратегія бренду розкоші;
- Міжнародний готельний розвиток та фінанси;
- Міжнародний менеджмент подій;
- Магістр міжнародного готельного бізнесу;
- Магістр нерухомості, фінансів та розвитку готелів;
- Магістр у сфері гостинності, підприємництва та інновацій;
- Магістр менеджменту розкоші та досвіду гостей.

Бакалавр у галузі міжнародного гостинного бізнесу (термін навчання – 3 роки). Інститут здійснює професійну підготовку здобувачів освіти ступеня бакалавра до кар'єри на високому рівні в міжнародній індустрії гостинності та туризму, а також у відповідних сферах послуг. Він поєднує в собі силу швейцарської строгості та практичного навчання із сучасним підходом до бізнес-стратегії та спеціалізації.

Освітній процес відповідно до років навчання (курсів) має три складових.

Перший рік – Практичне мистецтво та стажування. На практичних курсах студентів навчають мистецтву гостинності щодо вишуканого обслуговування та кулінарного мистецтва, енології, домашнього господарства та обслуговуванню кімнат за видами й підрозділами. Шестимісячне стажування дозволяє досягнути реалії галузі й усвідомити правильність вибору професії.

Другий рік – Основи менеджменту гостинності. Курси адміністрування та менеджменту призначені навчити застосовувати стратегічну теорію під час підготовки до управлінської практики. Цього року також пропонуються варіанти семестрового стажування в установах-партнерах у Марбельї (Іспанія) або Шанхаї (Китай).

Третій рік – Інтеграція бізнесу. Починаючи з другого стажування, майбутні фахівці пробують сили в застосуванні теорії менеджменту в реальних галузевих бізнес-проектах або науковій дисертації.

Студенти мають право вибрати останні семестрові спеціалізації з пропонованого переліку. До перерахованого належить низка спеціалізацій, на яких зупинимося нижче.

Стратегія бренду розкоші. Ця спеціалізація зосереджена на все більш популярній індустрії розкішних брендів, зокрема наданні виняткового особистого обслуговування та створенні незабутніх вражень. Програма охоплює широкий спектр сфер, включаючи готелі, круїзи та спа-центри.

Міжнародний готельний розвиток та фінанси. Програма допоможе вдосконалити навички для подальшого успішного працевлаштування в індустрії гостинності, що постійно розвивається та має попит на нову генерацію менеджерів.

Міжнародний менеджмент подій. Події відбуваються щодня і в найрізноманітніших видах і формах – від музичних та кінофестивалів до ексклюзивних подій. Існує багато можливостей для розвитку кар'єри та гнучкості у виборі, зважаючи на час і місце майбутньої роботи у сфері управління подіями.

Магістр міжнародного готельного бізнесу (термін навчання – 1-2 роки). Магістерська програма міжнародного готельного бізнесу здійснює підготовку фахівців-лідерів для найпрестижніших міжнародних мереж гостинності. Пропонована й виконувана у Швейцарії та Лондоні програма надасть майбутнім фахівцям навички управління людьми, операціями та бізнесом у готелях та готельних компаніях.

Магістр нерухомості, фінансів та розвитку готелів (термін навчання – 1-2 роки). Це єдиний диплом магістра у світі, який дає всебічне та систематичне розуміння нерухомості, ринків капіталу та глобального розвитку готелів. Ідеально підходить для тих, хто хоче стати дипломованим геодезистом, працювати в Інвестиційному фонді нерухомості (REIT), фонді, банку або команді з управління активами. Ця програма відкриває двері у світ фінансів нерухомості та розвитку гостинності. Підготовка фахівців здійснюється в Лондоні.

Магістр у сфері гостинності, підприємництва та інновацій (термін навчання – 1-2 роки). Цей ступінь магістра розроблено спеціально для початківців чи нинішніх підприємців та професіоналів, які мають сімейний бізнес. Програма також ідеально підходить для зміни чи осучаснення кар'єри, покращує знання та стратегію підприємництва, охоплюючи найсучасніші й актуальні бізнес-моделі та технології.

Магістр менеджменту розкоші та досвіду гостей (термін навчання – 1-2 роки). Ступінь цього магістра позиціонується з підготовкою здобувачів освіти для кар'єри в секторі розкоші. Ідеально підходить для молодих талантів, консультантів зі зміни кар'єри та розвитку компаній, які інвестують у своїх співробітників, через інтенсивні курси, захоплююче навчання та стажування в реальному світі та сприяє виведенню кар'єри на новий рівень завдяки модернізації компетентностей.

На четвертому місці в Рейтингу світових університетів QS 2021. Гостинність та менеджмент дозвілля знаходиться заснований у Швейцарії 1954 року ЗВО **Les Roches Global Hospitality Education** (Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches), пропонує ступінь бакалавра та магістра в галузі гостинності, туризму та менеджменту подій та входить до трійки світових найкращих установ у галузі обслуговування з питань репутації роботодавців, про що свідчить рівень працевлаштування випускників після закінчення навчання – 94%. Академічні кампуси в Кранс-Монтані (Швейцарія), Марбельї (Іспанія) та Шанхаї (Китай) забезпечують унікальне середовище навчання для культурно різноманітного студентського колективу, який представлено здобувачами освіти понад 100 різних національностей. Застосовано традиції швейцарської моделі освіти гостинності, з практичним навчанням, вбудованим у основу пропонованих освітніх програм.

Кампус Кранс-Монтана – місце глобальної інноваційної сфери Spark, де створюються, перевіряються та інкубуються нові концепції; це робить Les Roches найважливішим місцем для майбутніх лідерів гостинності та новаторів, щоб навчитися їхньому ремеслу. Доступ до інноваційного класу та студії цифрових

медіа створює можливість для експериментування з 3D-друком, створення власних мобільних програм та розвитку навичок роботи із цифровими технологіями. Лабораторії Mac із професійними кухнями, демонстраційними майданчиками, приміщеннями для студентських заходів та великою традиційною та цифровою бібліотекою надають необхідні інструменти для розкриття творчості.

Кампус Марбельї – це друге з двох фізичних місць для глобальної інноваційної сфери Spark, жива інноваційна лабораторія, де створені можливості для роботи з одними з найяскравіших зірок іспанської та європейської екосистем. Кампус має чотири професійні кухні, адаптовані до різних концепцій курортних ресторанів, демонстраційний бар, фронт-офіс, офіс прибирання та готельні номери. Матеріально-технічна база включає найсучасніший клас із технологіями Apple, лабораторію Mac, а також традиційну та цифрову академічну бібліотеку.

Сучасний кампус Les Roches Jin Jiang, розташований на базі Шанхайського нормального університету, пропонує новітні зручності та технології в традиційному освітньому середовищі. Це включає в себе цифрові оптимізовані класи, демонстраційні зони на замовлення, бібліотеку, два комп'ютерні класи та спільні навчальні простори для групової співпраці. Створені можливості для підключення до Spark, глобальної інноваційної сфери Les Roches Global Hospitality Education.

Перелік освітніх програм

- Бакалавр у галузі глобального менеджменту гостинності;
- Бакалавр з міжнародного готельного менеджменту;
- Магістр стратегії гостинності та цифрової трансформації;
- Магістр з міжнародного менеджменту гостинності;
- Магістр маркетингу та менеджменту туризму розкоші;
- Магістр міжнародного готельного менеджменту;
- Доктор PHD з ділового адміністрування в галузі глобального менеджменту гостинності.

Останні семестрові спеціалізації доктора PHD на вибір:

- Розширене управління доходами та ефективністю;
- Підприємництво в сфері гостинності та розвиток бізнесу.

Бакалавр у галузі глобального менеджменту гостинності (термін навчання – 3 роки). Освітня програма поєднує академічну суворість із реальним професійним досвідом; отримання знання про те, як гостинний бізнес працює зсередини, формування навичок та набуття кваліфікації для вдалого початку власної кар’єри у сфері гостинності або продовження навчання в аспірантурі.

Під час навчання бакалаври засвоюють такі основні навчальні дисципліни: критичні операційні функції, маркетинг та продаж, бухгалтерський облік та фінансовий менеджмент. Навчання спрямоване на формування м’яких навичках, які відрізняють найбільш ефективних менеджерів через виховання лідерства, результативного спілкування, вирішення проблем та управління талантами.

Бакалавр з міжнародного готельного менеджменту (термін навчання – 3 роки). Освітня програма з міжнародного готельного менеджменту, яка реалізується в Шанхаї, є ідеальною відправною точкою для успішної кар’єри у сфері гостинності. Поєднання практичних занять із теорією управління бізнесом, набуття професійного досвіду за допомогою двох галузевих стажувань, проведення двох спеціальних навчальних семестрів дозволяють зрозуміти механізм функціонування індустрії гостинності, визначити шляхи покращення бізнесу та операційних показників. Освітня програма включає такі навчальні курси: маркетинг бухгалтерського обліку, оперативне управління, техніки лідерства. Навчання на цій програмі є основою якісної підготовки та сходиною для перенесення освітнього процесу (з семестру 4 і далі) до кампусів у Швейцарії чи Іспанії для здобуття повного ступеня бакалавра.

Магістр стратегії гостинності та цифрової трансформації (термін навчання – 1 рік). Оскільки цифрові технології революціонізують гостинність, створюючи фантастичні можливості для професіоналів, які володіють технікою, виникає потреба в підготовці майбутніх фахівців з набутими знаннями й

навичками керівництва стратегіями цифрової трансформації. Означена програма унікальна, оскільки це перший і єдиний у своєму роді фахівець у світі, мета підготовки якого у здатності до найповнішого використання можливостей цифрових технологій для формування індустрії гостинності вже завтра та на майбутнє. Два семестри денного академічного навчання розділені на три модулі: 1 – Тактика. Освоєння цифрових технологій та інновацій у сфері гостинності. Також включає «Bootcamp декодування», орієнтований на мобільні додатки, веб-сайти та збирання даних.

Модуль 2 – Стратегії. Розроблення стійких стратегій та бізнес-моделей.

Модуль 3 – Лідерство. Залучення організації/підприємства/бізнес-структури до цифрової трансформації

Магістр з міжнародного менеджменту гостинності (термін навчання – 1 рік). Освітня програма доступна у Швейцарії, Іспанії та Китаї і є найпопулярнішою серед випускників-бакалаврів, оскільки забезпечує започаткування тисяч успішних кар'єр фахівців у сфері гостинності в кожному куточку світу. Це особливо актуально для тих, хто змінює кар'єру, а також може стати трампліном до флагманської програми MBA (магістра ділового адміністрування). Навчальний семестр включає лідерство, підприємництво, цифровий маркетинг та управління фінансами/продуктивністю, а також курси за вибором залежно від спеціалізації та ділову поїздку до Дубая. Шестимісячне галузеве стажування у провідних брендових установах світу дає можливість застосувати теоретичні знання, засвоєні в першому семестрі.

Магістр маркетингу та менеджменту розкішного туризму (термін навчання – 1 рік). Розкішний туризм – це захоплюючий, швидкозростаючий та висококонкурентний бізнес. Завдяки висококонцентрованому та практичному підходу до навчання формуються навички для розробки та ведення ефективних маркетингових стратегій-навичок, які дуже затребувані у всій галузі. У першому семестрі (термін 2 (3 місяці) здобувачі освіти мають змогу освоїти інновації та концепції, цифровий маркетинг та маркетинг на основі даних, а також тенденції розкоші. Майбутні фахівці отримують можливість поглибити знання, уміння,

навички й компетенції в теорії маркетингу та лідерства, методики створення цінності бренду та оцінювання його ефективності, завершити головний проєкт. Стажування є обов'язковим, проте, факультативне шестимісячне професійне стажування дає можливість застосувати теоретичні знання на практиці.

Магістр міжнародного готельного менеджменту (термін навчання – 1 рік). Курс розроблено для амбітних професіоналів у сфері гостинності, недавніх випускників та охочих зробити кар'єру, поєднує традиційний швейцарський дух елітного менеджменту з найновішими стратегіями операцій, цифрового маркетингу, талантів та лідерства, навички, щоб стати успішним менеджером готелю. У першому семестрі майбутні фахівці мають змогу отримати внутрішню інформацію про діяльність готелю, включаючи номери, прибирання, стійку реєстрації та їжу, відточити фінансові, операційні та управлінські навички. Протягом 2 (3 місяців) студенти освоюють стратегію, управління активами, сталий розвиток та події, перш ніж братися за прикладний проєкт – ключовий бізнес. Також включає екскурсію в Дубай. Факультативне шестимісячне професійне стажування дає можливість застосувати теоретичні знання на практиці.

Доктор PhD з ділового адміністрування в галузі глобального менеджменту гостинності (термін навчання – 1 рік). Освітній процес аспірантури відбувається в кампусі в Кран-Монтані. За один інтенсивний рік здобувачі освіти готуються до опанування вищої керівної посади. Курс включає екскурсії до Чикаго та Шанхаю, вибір однієї із запропонованих двох спеціалізацій, спрямованих на реалізацію майбутньої кар'єри завдяки вибраним навчальним дисциплінам для освоєння в другому семестрі, а також реальний консультаційний проєкт із провідним брендом гостинності.

Освітній процес першого семестру включає особистісний розвиток та навички лідерства, інновації, фінансовий аналіз, маркетинг, поведінку та розуміння споживачів, економіку гостинності та розширені теми менеджменту, а також першу міжнародну екскурсію. У другому семестрі вивчаються бізнес-

стратегії та моніторинг ефективності, корпоративні фінанси, аналіз даних та прийняття рішень, а також другу міжнародну поїздку.

Для вибору здобувачам освіти пропонуються дві спеціалізації, кожна з яких включає проєкт консультацій на замовлення:

- Розширене управління доходами та ефективністю;
- Підприємництво в сфері гостинності та розвиток бізнесу.

Четверту сходинку рейтингу із Les Roches Global Hospitality Education ділить і **Швейцарська школа готельного менеджменту (SHMS)**, котра розташована в історичних колишніх готелях Швейцарського палацу, орієнтована на концепцію «навчаючись, роблю», пропонує освіту готельного менеджменту світового рівня на основі спадщини традицій швейцарського гостинності. Однак, застосований швейцарський досвід у сфері гостинності тісно поєднаний з міжнародними компетенціями в галузі управління. Програми SHMS відображають різноманітність сфери послуг та розроблені для задоволення потреб галузевих стандартів у 21 столітті. Навчальні приміщення для набуття практичних навичок, зокрема розкішні зали для банкетів, великий театр, повністю обладнані вологі й сухі спа-центри та кілька ресторанів, дозволяють студентам здобути повну освіту в галузі гостинності.

Історичний кампус Палацу Кокс з видом на Швейцарську Рив'єру розташований у прекрасному колишньому палацовому готелі. Кампус Лейсін розташований у двох колишніх готелях у приголомшливих Швейцарських Альпах. Обидва кампуси пропонують сучасні зручності та навчальне середовище, обладнане за останнім словом техніки.

Перелік освітніх програм

- Швейцарський диплом бакалавра з менеджменту гостинності;
- Швейцарський вищий диплом бакалавра з менеджменту гостинності або з гостинності та менеджменту подій;

- Бакалавр мистецтв (з відзнакою) в галузі міжнародного менеджменту гостинності або в галузі міжнародного гостинності та менеджменту подій (нагороджений Університетом Дербі/Великобританія);
- Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного, курортного та оздоровчого менеджменту;
- Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту, надається Університетом Дербі, Великобританія;
- Магістр наук з міжнародного менеджменту гостинності, надається Університетом Дербі, Великобританія;
- Диплом аспіранта з міжнародного управління готельними операціями або міжнародного готельного та подійного менеджменту.

Тривалість навчання на програмах підготовки бакалаврів – 3 роки, магістрів та аспірантів – 1 рік.

Кампус Кау – це база для всіх студентів першого та другого курсів бакалавра, а також магістрів міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту. Він розташований на пагорбах з видом на Женевське озеро, за декілька хвилин їзди на поїзді від міста Монтре з його магазинами, ресторанами та космополітичним способом життя.

Усі студенти бакалаврату третього курсу, а також деякі студенти магістратури проживають у Лейсіні, відомому гірському курорті. Leysin пропонує студентам широкий спектр розважальних та спортивних заходів.

Ступінь бакалавра, магістра міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту та магістерських програм присуджується Університетом Дербі, провідним університетом Великобританії в галузі туризму та гостинності. Курси готельного менеджменту також були розроблені за підтримки провідних компаній сфери гостинності, таких як Six Senses Hotels & Resorts та Walt Disney Parks and Resorts.

Швейцарська школа менеджменту готелів була нагороджена престижним визнанням «Apple Distinguished School», яке вручається центрам вищої освіти,

що демонструють інноваційне використання технологій для підтримки цілей навчання. Крім того, SHMS є повністю акредитованим членом THE-ICE (Міжнародного центру передового досвіду в галузі туризму та освіти сфери гостинної). THE-ICE – це некомерційне міжнародне акредитаційне агентство, яке оцінює та сертифікує стандарти досконалості освіти сфери гостинності.

П'яте місце рейтингу займає **Готельна школа в Гаазі (HTH)**, що є «центром гостинності» з 1929 року та одним з останніх незалежних університетів прикладних наук (UAS) в Нідерландах. Hotelschool Гаага була заснована та фінансується індустрією гостинності. Мета полягала в тому, щоб створити площадку для опанування та обміну новими знаннями, навичками, постійного вдосконалення компетентності та збагачення досвідом партнерів з галузі обслуговування.

З моменту заснування Hotelschool Гаага стала першокласною міжнародною бізнес-школою гостинності, у якій навчаються студенти більш ніж 60 національностей. Заклад освіти має два кампуси: у Гаазі та Амстердамі. Hotelschool Гаага прагне забезпечити орієнтоване на студентів середовище навчання, що є унікальним поєднанням теорії, практики та досліджень. Ця комбінація має на меті стимулювати здобувачів освіти до розвитку трьох коефіцієнтів – IQ, EQ та AQ:

- фундаментальні знання, глибоке розуміння гостинності та критичного мислення (IQ)
- високорозвинені особисті та міжкультурні навички (EQ)
- стійкість (AQ).

Перелік освітніх програм

- Бакалавр у галузі менеджменту гостинності;
- Міжнародна програма швидкої підготовки бакалавра (скорочений термін, ступенева освіта);
- Магістр ділового адміністрування в галузі менеджменту гостинності (MBA.HM).

Бакалавр у галузі менеджменту гостинності (термін навчання – 4 роки).

Освітня програма підготовки бакалавра розроблена для професійних та амбітних студентів, які прагнуть до реалізації власної кар'єри у сфері гостинності. Для студентів із попередньою кваліфікацією в галузі обслуговування є доступна прискорена програма: Міжнародна програма швидкої підготовки (скорочений термін, ступенева освіта) з терміном навчання 2 роки.

Магістр ділового адміністрування в галузі менеджменту гостинності (МВА.НМ) (термін навчання – 1 рік). Ця 13-місячна програма навчає наступне покоління лідерів гостинності та зосереджується на інноваціях концепції гостинності, розвитку бізнесу та управлінні змінами.

Готелі школи Гаага також є базою для провідного центру наукових досліджень у сфері гостинності. Науковці університету здійснюють міждисциплінарні дослідження та роблять внесок у інновації міжнародної індустрії гостинності. «Готель-школа» Гааги прагне стати освітньою спільнотою, яка формує світову індустрію гостинності та прагне позитивно вплинути на суспільство.

На шостому місці знаходиться **Готельний інститут Монтре** (НІМ, Швейцарія), котрий з моменту свого заснування в 1985 році візитною карткою визначає сучасний підхід до управління, що поєднує новітній американський бізнес-менеджмент із витонченим швейцарським підходом. Студенти навчаються мистецтву менеджменту гостинності в поєднанні зі спеціалізацією у галузі фінансів, людських ресурсів або розкішного маркетингу та управління бізнесом. Саме поєднання бізнес-спрямованості програм, практичних навичок та визнаного галузевим досвідом роботи дозволяє студентам НІМ адаптувати власну освіту до вимог сьогодення та відкриває двері для широкого спектру захоплюючих варіантів кар'єри у всьому світі. Готель Institute Montreux розташований у Монтре на березі Женевського озера з Альпами та складається з кількох будівель з належним обладнанням та забезпеченням найсучасніших приміщень необхідними інтерактивними засобами навчання. У готелі «Європа» розміщені основні аудиторії та більшість офісів закладу.

Перелік освітніх програм

- Бакалавр ділового адміністрування в сфері гостинності (зі спеціалізацією) акредитований Університетом Нортвуд, США.

Спеціалізації бакалавра:

- Спеціалізація з фінансового аналізу та управління багатством (схвалена Banque Privée Edmond de Rothschild та Swiss Sustainable Finance);
- Спеціалізація людського капіталу та розвитку (схвалена Four Seasons Hotels and Resorts);
- Спеціалізація з брендового менеджменту розкоші (схвалена La Mer, Jazz Festival Montreux, Tag Heuer та John Paul);
- Управління індустрією для людей похилого віку (схвалено Resort Lifestyle Communities);
- Магістр міжнародного бізнесу в галузі менеджменту гостинності зі спеціалізацією.

Спеціалізації магістра:

- Спеціалізація з фінансового аналізу та управління багатством (схвалена Banque Privée Edmond de Rothschild та Swiss Sustainable Finance);
- Спеціалізація людського капіталу та розвитку (схвалена Four Seasons Hotels and Resorts);
- Спеціалізація з розкішного брендового менеджменту (схвалена La Mer, Jazz Festival Montreux, Tag Heuer та John Paul);
- Управління індустрією для людей похилого віку (схвалено Resort Lifestyle Communities).

Програма бакалаврату присуджується здобувачам освіти в партнерстві з Університетом Нортвуд (США), який акредитований Комісією з питань вищої освіти Північно-Центральної асоціації коледжів та шкіл, однією з регіональних акредитаційних установ для вищої освіти у США, визнаної Міністерством освіти США. Спеціалізації в галузі фінансів, людських ресурсів, маркетингу розкоші та управління бізнесом, які пропонуються на рівнях бакалавра та магістра,

відповідно схвалені Banque Privée Edmond de Rothschild, Four Seasons Hotels and Resorts, Tag Heuer, John Paul та Jazz Festival Montreux. Ці провідні компанії пропонують унікальне уявлення про світ бізнесу та забезпечують актуальність спеціалізованих програм школи. НІМ є повністю акредитованим членом ТНЕ-ІСЕ (Міжнародного центру передового досвіду в галузі туризму та освіти галузі гостинності, некомерційного міжнародного акредитаційного агентства з оцінювання та сертифікації стандартів досконалості у освіти сфері гостинності).

Сьоме місце рейтингу займає група **Коледжів Сезара Рітца** (Швейцарія, Люцернський кампус, Люцерн). Маючи більш ніж 30-річний досвід роботи, коледжі Сезара Рітца в Швейцарії пропонують ступені бакалавра та магістра з основним акцентом на гостинність. Програми базуються на філософії Сезара Рітца, засновника відомих готелів Ritz, який визнаний автором концепції «розкішних готелів». Завдяки наполегливій праці, інноваціям, відчуттю гармонії, Сезар Рітц здійснив безпрецедентну кар'єру в індустрії гостинності та піднявся до легендарного статусу. Його традиції розкоші, досконалості та обслуговування започаткували та встановили стандарти для готелів та ресторанів у всьому світі.

Перелік освітніх програм

- Бакалавр міжнародного бізнесу в галузі управління готелями та туризмом, Коледжі Сезара Рітца, Швейцарія;
- Бакалавр мистецтв у сфері готельного бізнесу (у партнерстві з Університетом штату Вашингтон);
- Магістр мистецтв з підприємництва для світової індустрії гостинності та туризму (Університет Дербі / Великобританія).

Студенти-бакалаври навчаються 3 роки, спеціалізуються у сфері гостинності та підприємництва, ступінь бакалавра мистецтв у сфері гостинного бізнесу (у партнерстві з Університетом штату Вашингтон, США) спонукає їх розробляти реалістичний бізнес-план для успішного дебюту в індустрії гостинності. Для аспірантів програми «магістр мистецтв з підприємництва у світовій індустрії гостинності та туризму» пропонується сучасна навчальна

програма, яка готує випускників до запуску та підтримки сталого та прибуткового бізнесу у складних глобальних умовах. Ступінь присуджується після подання бізнес-плану / дисертації.

Швейцарські коледжі Сезара Рітца складаються з трьох кампусів: історичного центру Люцерна; на березі озера у Ле-Бувере; і в горах у Бригу. Студенти-бакалаври можуть обирати між Ле Бувере та Люцерном протягом перших двох років, перш ніж перейти до Бригу на останній рік. Студенти-магістри працюють повний робочий день у кампусі Brig.

Студенти Ле Бувере та Люцерна ділять кампус зі здобувачами освіти Академії кулінарних мистецтв, ще однієї зі шкіл-членів Швейцарської групи освіти. Це забезпечує всім студентам-бакалаврам можливість організувати заходи та розвивати свої навички гостинності разом із майбутніми підприємцями-кухарями.

Ступінь магістра мистецтв акредитований Університетом Дербі, Великобританія. Ступінь бакалавра присуджується в партнерстві з Університетом штату Вашингтон, США. Крім того, тісні галузеві партнерства з лідерами світової галузі, включаючи Ritz Paris та UBS, забезпечують практичну підготовку, стажування та досвід усім студентам. Означені вище кваліфікації визнаються кантоном Вале у Швейцарії. Коледжі Сезара Рітца мають повну акредитацію від THE-ICE (Міжнародний центр передового досвіду в галузі туризму та гостинної освіти), Швейцарської асоціації готельних шкіл (ASEH), Eduqua, TedQua.

На восьмому місці перебуває **Академія кулінарного мистецтва Швейцарії** (Кампус Ле Бувере, Ле Бувере, Швейцарія), що є членом Швейцарської освітньої групи та пропонує навчання для студентів. Академія, заснована 1991 року, має близько 300 студентів у двох кампусах у Люцерні та Ле-Бувере. Студенти бакалаврату мають можливість опанувати дві освітні програми та отримати подвійні дипломи бакалавра кулінарного мистецтва у співпраці з Університетом Дербі, Великобританія. Програма зосереджена на розвитку як навичок кулінарного мистецтва, так і підприємницької

компетентості. Два обов'язкових стажування дозволяють студентам набути річного досвіду роботи до закінчення навчання. Диплом бакалавра кулінарного мистецтва видається Університетом Дербі, Великобританія, і всі студенти отримують вигоду від професійного партнерства з коледжами Сезара Рітца, Мане та Алессі.

Студенти освітньої програми «Великий диплом Швейцарії» зосереджуються на розвитку своїх навичок кулінарії та користуються однією можливістю стажування після того, як вони пройдуть два терміни трирічної програми. Програма швейцарського Великого диплома пропонується за різними спеціалізованими напрямками, такими як кулінарне мистецтво, швейцарське кондитерське й шоколадне мистецтво та вегетаріанське кулінарне мистецтво.

Два кампуси в історичному центрі Люцерна та на березі озера в Ле-Бувере пропонують інноваційний освітній досвід. Оснащені в цілому 18 найсучаснішими кухнями, студенти користуються невеликими класами, сповненими надихаючим навчальним середовищем та численними професійними партнерськими відносинами з піонерами галузі.

Перелік освітніх програм підготовки бакалавра

- Вищий диплом з кулінарного мистецтва (5 термінів + 2 стажування);
- Бакалавр мистецтв (з відзнакою). Ступінь кулінарного мистецтва (7 термінів + 2 стажування) присуджується Університетом Дербі);
- Великий диплом Швейцарії з кулінарного мистецтва (3 терміни + стажування);
- Великий диплом Швейцарії з випічки та шоколадного мистецтва (3 терміни + стажування);
- Швейцарський диплом з вегетаріанського кулінарного мистецтва (2 терміни + стажування).

Академія кулінарного мистецтва Швейцарія – єдиний заклад у Швейцарії, який отримав офіційне визнання Всесвітньої асоціації товариств кухарів (WORLD CHEFS).

На дев'ятому місці знаходиться **Політехнічний університет Гонконгу** (Хунг Хом, Коулун, Гонконг, Китай) – один із провідних державних університетів Гонконгу. Маючи більш ніж 80-річну традицію та рейтинг серед 100 найкращих інститутів світу, PolyU прагне стати провідним університетом із дослідженнями та освітою світового рівня, потужною орієнтацією на науку, техніку та технології, відповідати на виклики та можливості Четвертої промислової революції з новими технологіями, такими як ШІ, наука про дані, робототехніка, нові матеріали, адитивне виробництво та біотехнології.

Науковці-дослідники отримують нові знання та перетворюють науково-дослідні досягнення у впливові інновації. Завдяки міждисциплінарним зусиллям вирішуються нагальні глобальні проблеми та робиться внесок у покращення світу. Як університет зі значним суспільним впливом, Політехнічний університет Гонконгу розробляє інновації та технології, пов'язані з розумним житлом, охороною здоров'я, розумними містами, навколишнім середовищем та енергією, щоб вирішувати основні суспільні виклики.

Освітній процес у PolyU спрямований на виховання готових до майбутнього світових лідерів шляхом впровадження широкої навчальної програми для цілісного академічного розвитку. Модель професійної освіти PolyU використовує унікальний підхід до навчання на основі досвіду, який включає інтегровану на робочому місці освіту, службове навчання, можливості обміну за кордоном та програми лідерства. Пропонуючи можливості навчання охочим вступникам з усього світу, університет використовує різні формати, включаючи відео, вікторини, презентації, тематичні дослідження, дискусійні форуми, події в прямому ефірі, перевірку знань та іспити для проведення перевірки засвоєння програм. Це виявилось успішною та ефективною стратегією, спрямованою на розширення форми викладацьких пропозицій, спрямованих на охоплення глобальних проблем, зокрема й реалізації концепції «навчання протягом життя», а також потреб та викликів у XXI столітті.

Кампус PolyU має сучасні навчальні та науково-дослідні заклади, а також широкий спектр інноваційних програм бакалаврату, аспірантури та докторантури на восьми факультетах та школах.

Перелік освітніх програм

- Бакалавр із прикладної науки;
- Бакалавр із бізнесу;
- Бакалавр із будівництва та навколишнього середовища;
- Бакалавр з інженерії;
- Бакалавр з охорони здоров'я та соціальних наук;
- Бакалавр із гуманітарних наук;
- Бакалавр із дизайну та управління готелями та туризмом;
- Магістр та аспірант із прикладної науки;
- Магістр та аспірант із бізнесу;
- Магістр та аспірант із будівництва та навколишнього середовища;
- Магістр та аспірант з інженерії;
- Магістр та аспірант з охорони здоров'я та соціальних наук;
- Магістр та аспірант із гуманітарних наук;
- Магістр та аспірант із дизайну та управління готелями та туризмом.

Гонконгівський політехнічний університет (PolyU) виховує світових лідерів, готових до майбутнього, шляхом впровадження широкої навчальної програми для цілісного академічного розвитку. Це єдиний університет в Гонконзі, який включає інтегровану роботу (WIE) та службове навчання як обов'язкові компоненти в навчальній програмі бакалаврату, заохочуючи студентів застосовувати свої знання на практиці для вирішення суспільних потреб та покращення життя потребуючих. Тому роботодавці шукають випускників. Студенти PolyU будуть відкриті для незліченних можливостей

навчання як у класі, так і за його межами, що дозволить їм спеціалізуватися на своїх інтересах та слідувати своїм мріям.

PolyU постійно розширює свою глобальну мережу партнерських відносин щодо реалізації програм обміну студентами, щоб сприяти розвитку міжнародного світогляду студентів, і більше 50% студентів брали участь у різноманітному міжнародному навчальному досвіді 2019 року. PolyU також має широкий спектр місцевих та міжнародних програм лідерства та розвитку для посправжньому перетворюючого освітнього досвіду — вироблення в студентів належних навичок, щоб бути соціально відповідальними глобальними лідерами завтрашнього дня. Активно діють програми розвитку творчості студентів завдяки різним видам діяльності з легкої атлетики та відпочинку, оздоровлення, мистецтва та культури тощо, що створює енергійну екосистему з безліччю можливостей. Вища школа Гонконгівського політехнічного університету (PolyU), що стосується підготовки магістрів та аспірантів, була створена у вересні 2020 року та заангажувала напрям руху до наукової досконалості та успіху аспірантів-дослідників (RPg). Вкладаються значні кошти для надання студентам якісного освітнього досвіду та забезпечення професійного розвитку.

Місія освітньо-наукових програм – сприяти загальноуніверситетській досконалості науково-дослідної післядипломної освіти; надавати можливості професійного розвитку для аспірантів. Хоча Вища школа є новою, PolyU пропонує освіту з RPG протягом останніх трьох десятиліть, забезпечуючи широкий вибір програм RPG світового рівня з 6 факультетів та 2 шкіл. Студенти-дослідники з усього світу проходять навчання в різних галузях, включаючи прикладні науки та текстиль, бізнес, будівництво та навколишнє середовище, дизайн, інженерію, охорону здоров'я та соціальні науки, управління готелями та туризмом та гуманітарні науки. Випускники-дослідники роблять внесок у суспільство по всьому світу та викладають в університетах чи школах, проводять дослідження в інститутах, працюють у промисловості, фінансових фірмах та інвестиційних банках, урядах, лікарнях, компаніях-консультантах, нерухомості чи соціальних агентствах тощо.

І насамкінець – 10 місце – **Школа готельного менеджменту ІНТТІ**, Швейцарія. У Школі готельного менеджменту ІНТТІ інноваційна програма поєднує дослідження у сфері гостинності з принципами дизайну готелів, розкоші та брендингу. Академічні курси побудовані так, щоб студенти досягали успіху в конкурентному та швидко мінливому світі менеджменту гостинності з підтримки дизайну та індивідуальних послуг. ІНТТІ має культуру, орієнтовану на сім'ю, з акцентом на особистий та професійний розвиток студентів. Школа пишається особистою увагою, пропонованою кожному здобувачеві освіти в умовах малої аудиторії та групової роботи, заохочуючи таким чином взаємодію та забезпечуючи якісну освіту та підтримку.

Школа ділиться обома своїми кампусами зі студентами Швейцарської школи готельного менеджменту. Спільне навчання є провідним освітнім підходом у SHMS – ІНТТІ, де студенти спільно використовують певні аудиторні приміщення та разом працюють над великими заходами та бенкетами протягом усього року. Історичний кампус Палацу Кокс з видом на Швейцарську Рив'єру розташований у колишньому палацовому готелі. Кампус Кау, що є базою для всіх студентів першого та другого курсів бакалаврату, а також магістрів міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту, розташований на пагорбах з видом на Женевське озеро, біля міста Монтре з його магазинами, ресторанами та космополітичним способом життя.

Усі студенти бакалаврату третього курсу, а також магістранти проживають у відомому гірському курорті Лейсін, розташованому у двох колишніх готелях, що пропонує студентам широкий спектр розважальних і спортивних заходів.

Обидва кампуси забезпечують сучасні зручності та навчальне середовище, обладнане за останнім словом техніки.

Перелік освітніх програм

- Бакалавр мистецтв (з відзнакою) у галузі міжнародного менеджменту гостинності та дизайну, присуджується у співпраці з Університетом Дербі, Великобританія;

- Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного та дизайнерського менеджменту;
- Диплом аспіранта з готельного та дизайнерського менеджменту.

ІНТТІ є єдиною школою гостинності, прийнятою до складу Chartered Society of Designers, міжнародно визнаного органу підготовки фахівців-дизайнерів. Завдяки цій акредитації студенти ІНТТІ отримують можливість стати практиками і в галузі дизайну. Маючи багато професійних партнерських відносин з провідними готельними та дизайнерськими компаніями, включаючи Andaz та Alessi, Школа готельного менеджменту ІНТТІ створює для студентів можливість скористатися величезним досвідом, а також унікальними можливостями стажування в деяких із найбільш затребуваних закладів.

ІНТТІ є повністю акредитованим членом THE-ICE (Міжнародного центру передового досвіду в галузі туризму та освіти гостинності, яке оцінює та сертифікує стандарти досконалості в означеній сфері).

Здійснений попередньо аналіз закордонного досвіду підготовки майбутніх фахівців в галузі туризму та гостинності візуалізований у Додатку А. Він дозволяє виділити такі основні закономірності успішної й результативної навчально-пізнавальної діяльності закордонних університетів для подальшої імплементації в освітній процес українських ЗВО та впровадження під час експерименту означеного дослідження:

– урахування тенденцій глобалізму для забезпечення спільного майбутнього світової індустрії гостинності з урахуванням діяльності транснаціональних компаній, що використовують загальносвітові тенденції галузі, та місцевих колоритів;

– інтегрованість міжнародних програм (Готельна школа в Лозанні здійснює підготовку фахівців у навчальних кампусах держав Швейцарії, Сінгурпуру, Гонконгу та США; Інституту вищої освіти Гліона – Швейцарії та Великобританії; Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches – Швейцарії,

Іспанії, Китаю; Готельний інститут Монтре – Швейцарії та США; Коледжі Сезара Рітца – Швейцарії, США та Великобританії тощо);

– освітня діяльність міжнаціональних студентських і викладацьких колективів, що утворює простір гармонії, гуманізму, толерантності й різноманіття для формування міжкультурної гнучкості й компетентності;

– паралельне формування та паритетне співвідношення твердих (професійних) та м'яких (соціальних) навичок для забезпечення майбутнього успіху та кар'єрного зростання;

– систематичні фахові різносторонні стажування (від 2–3 місяців на 1 та 2 курсах до 6 місяців на 3 та 4 курсах) на престижних підприємствах галузі туризму та гостинності різних країн світу;

– дієвість різносторонніх спеціалізацій для диференціації програм підготовки фахівців та забезпечення попиту на сучасних поліфункціональних працівників у швидкозмінюваних умовах сьогодення та майбуття;

– персоналізація навчання через підготовку фахівців за індивідуалізованими освітніми траєкторіями на замовлення конкретних підприємств з урахуванням специфіки їхньої діяльності;

– проходження вибіркового курсів, розроблених спілками професіоналів-готельєрів, рестораторів, провідних компаній сфери гостинності;

– створення власних стартових проєктів із започаткування справи, модернізація існуючого готельно-ресторанного бізнесу, стійких стратегій, бізнес-моделей;

– спрямування на успішну кар'єру та реалізацію потенціалу випускників у галузі туризму та гостинності в будь-якому куточку світу незалежно від національності, віросповідання, політичних уподобань, психофізіологічних особливостей майбутніх фахівців.

Таким чином, аналіз закордонного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підтвердив значущість загальних і спеціальних дисциплін, міждисциплінарність та інтегрованість галузей науки, взаємозв'язок формальної, неформальної та інформальної освіти,

дуальність, систематичні фахові різносторонні стажування, створення міжуніверситетських і міжнаціональних студентських і викладацьких колективів. Репрезентованою розлогістю освітньо-професійних програм і кваліфікацій бакалаврів і магістрів підкреслено спроможність ЗВО задовільняти вимоги потенційних роботодавців і соціальних спільнот як регіонального, так і світового ринку готельно-ресторанних і туристичних послуг. Вивчення й упровадження закордонного досвіду в навчально-пізнавальну діяльність українських ЗВО забезпечать якісну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, їхню конкурентоспроможність і можливість забезпечення професійної кар'єри.

1.3. Вітчизняний досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи

Мета професійної освіти полягає у формуванні кваліфікованого кадрового потенціалу для задоволення вимог соціуму, світового й вітчизняного ринків праці, створенні умов для набуття знань, формування вмінь, навичок і компетентностей у сфері фахової діяльності особистості упродовж життя згідно з її покликаннями, інтересами і здібностями. Майбутні фахівці потребують визнання роботодавцями або освітніми установами сформованих у ЗВО компетентностей і тому вибирають таких провайдерів освіти й навчання, які можуть надати та визнати за ними відповідні кваліфікації.

Державною політикою України у сфері освіти і науки передбачено забезпечувати зростання людського капіталу та отримання економічної вигоди, пов'язані зі сталим розвитком суспільства й розбудовою конкурентної економіки, що має забезпечити суспільний та індивідуальний добробут, майбутнє процвітання та якість життя. Зусилля Міністерства освіти і науки України спрямовані на системну трансформацію галузі, пов'язану з новою якістю освіти на всіх складниках: від дошкільної – до вищої та освіти дорослих. У науковій сфері завданням є дії щодо припинення ізоляції та унеможливлення стагнації досліджень, формування запиту, пов'язаного з результативною підготовкою науковців та якісними фундаментальними і прикладними розробками,

скороченням розриву між дослідженнями та впровадженням їхніх здобутків у професійну діяльність, інтеграція вищої освіти й науки України в освітньо-дослідницький простір Європейського Союзу. До пріоритетних напрямів реформи віднесено розвиток сучасної професійної, якісної вищої та освіти дорослих, що є актуальним у контексті означеного дослідження [528].

Так, Концепція «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року передбачає діяльність у трьох напрямках, спрямованих на децентралізацію управління та фінансування, пов'язані з підвищенням якості професійної освіти та посиленням зв'язку з ринком праці. Однак обмеженість фінансування закладів вищої професійної освіти у світовому просторі інтенсифікувала розвиток приватної вищої освіти, комерціалізацію, приватизацію ЗВО, тоді як в українських реаліях спостерігається ще доволі низький рівень розвитку приватної вищої освіти. Це звужує потенціал залучення на навчання іноземних студентів порівняно з розвиненими країнами, де мобільність здобувачів освіти систематично зростає. Тому ЗВО повинні приймати рішення, опираючись на стратегії розвитку, спрямовані на розробку нових освітніх послуг, зокрема пропозиції онлайн-курсів та програм короткострокового характеру відповідно до кон'юнктури ринку праці [325].

З означеної точки зору актуальним є аналітичний звіт Міжнародного фонду досліджень освітньої політики «Розвиток систем внутрішнього забезпечення якості в українських закладах вищої освіти». Значущими є представлені результати опитування 183 ЗВО, які засвідчили залежність відкритих освітніх програм (понад 95%) від орієнтації на потреби ринку праці [645]. Однак, на жаль, інколи започаткування підготовки фахівців значною мірою орієнтоване на слідування успішним практикам набору студентів в інших ЗВО.

Значущим вважаємо схвалення «Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти» (2018) та затвердження «Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти» (2019) «Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої та вищої освіти» (2023). Започаткування пілотного проєкту з дуальної освіти в закладах фахової

передвищої та вищої освіти передбачає за наступні 4 роки впровадити дуальну освіту в 44 закладах фахової передвищої та вищої освіти. Співпраця ЗВО зі стейкхолдерами щодо спільних проєктів підвищить рівень практичних знань і досвіду як здобувачів освіти, так і викладачів; дасть можливість концентрувати зусилля роботодавців, освітян і науковців щодо перегляду змісту кваліфікаційних характеристик та оновлення чинних державних стандартів вищої професійної освіти, зокрема й нових професій сфери обслуговування; сприятиме перегляду й оновленню освітніх (освітньо-професійних, освітньо-наукових) програм щодо структури і змісту навичок, компетентностей (як компетенцій, так і результатів навчання), котрими мають володіти майбутні фахівці готельно-ресторанної справи задля забезпечення ефективності здійснення професійної діяльності та конкурентоспроможності на ринку праці.

Ще одним значущим пріоритетом реформи є підготовка в ЗВО конкурентоспроможних фахівців, затребуваних на сучасному ринку праці, переваги яких у наявності сучасних знань, умінь вирішення комплексних задач, створення висококласних та інноваційних інтелектуальних продуктів та наявності цінностей вільного демократичного суспільства. Означене передбачає створення умов для автономії закладів вищої освіти та здійснення ефективної діяльності. Вищезначене пов'язане з розробленням відповідної нормативно-правової бази та наданням інформаційної та методичної підтримки щодо нових можливостей самостійного керування коштами, визначення внутрішньої системи та рівня оплати праці, вільного залучення пожертв та інвестицій тощо.

Однак, на думку науковців О. Плахотнік та Н. Слюсаренко, реформування системи вищої освіти часто зводиться до окремих модифікацій і не має системного характеру через відсутність спеціальних знань, загальнометодологічних, загальносистемних уявлень, взаємозв'язку фундаментальних, загальнопрофесійних і спеціальних знань. Саме фундаменталізація забезпечує формування цілісної картини навколишнього світу, системних знань, системного мислення, системного підходу до вирішення складних комплексних міждисциплінарних завдань. Поглиблення

фундаменталізації освіти, стверджують дослідниці, додає ту інваріантність підготовки фахівців, що так потрібна в сучасних умовах, коли необхідно реагувати на нові запити суспільства, на нові освітні технології [470].

Руйнівні зміни та зовнішні шоки зумовлюють потребу ЗВО враховувати всі потенційні ризики їхнього розвитку. Дослідник G. Suganya стверджує, що традиційний підхід до викладання не працює в нових реаліях та умовах. Про це свідчить зростання ринку приватних освітніх послуг в ЄС. Серед викликів у вищій освіти – нерівність, зокрема через значну недоступність мережі Інтернет [781]. У країнах Центральної та Східної Європи, зокрема й Україні, більшість громадян обмежені доходами, а тому витрати на навчання протягом життя залишаються бар'єром для відповідності їхніх навичок кон'юнктурі ринку праці. Незважаючи на більший рівень доступності цифрової освіти, як показує досвід, витрати на приватні та державні ЗВО також є додатковим обмежувальним чинником для формування нових освітніх цифрових послуг.

Міністерство освіти і науки України листом до керівників закладів вищої та фахової передвищої освіти приватної форми власності засвідчило ініціативу під час щорічної вступної кампанії надати можливість приватним ЗВО отримати державне замовлення на підготовку молодших бакалаврів та бакалаврів нарівні з державними, оскільки навіть у закладах освіти державної форми власності трапляються випадки започаткування та здійснення професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи без належної матеріально-технічної бази, кадрового складу, за низьких можливостей використання цифрових технологій. Сучасні дослідження науковців підтверджують необхідність такої якості вищої професійної освіти, яка дозволить майбутнім фахівцям вільно входити в реальне життя та брати активну участь у здійсненні перебудови української економіки й суспільства.

Історія підготовки кадрів готельно-ресторанної справи в Україні засвідчує, що в другій половині минулого століття означених фахівців готував лише Київський технікум готельного господарства, відкритий 1979 року, та тривалий час залишався єдиним у цій галузі. 1997 року за ініціативи ректора Київського

університету туризму, економіки і права, професора В. Федорченка була створена Асоціація навчальних закладів України туристичного та готельного профілю. І донині її метою залишається сприяння розвитку вітчизняної освітньої діяльності у сфері обслуговування, системи підготовки і підвищення кваліфікації кадрів туристського і готельно-ресторанного напрямку, зокрема й підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що викладають профільні дисципліни, формування авторських творчих колективів для створення підручників і методичних посібників, укладання монографій, проведення наукових досліджень та їхнього захисту; проведення творчих та науково-дослідних конкурсів студентської молоді, олімпіад, організація стажування.

Упродовж останніх десятиліть існує попит на навчання для абітурієнтів бакалаврського та магістерського рівнів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Низка закладів вищої освіти започаткувала освітню діяльність у галузі сфери обслуговування. Українська законодавча база в галузі професійної освіти щодо сутності якісної підготовки фахівця, стратегічних напрямів формування його особистості в освітньому процесі ґрунтується на нормативних документах Міністерства освіти і науки України, як-от: Закони України «Про освіту» (2017), «Про вищу освіту» (2014), Концепції «Нова українська школа» (2016), «Про фахову передвищу освіту» (2019), «Про професійно-технічну освіту» (1998), «Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року (2019) тощо.

Концептуальними положеннями дослідження щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти є нормативно-правові документи, зокрема у сфері освіти і науки: Закони України «Про освіту» (2017), «Про вищу освіту» (2014), Концепція розвитку економічної освіти (2003), Концепція державної цільової соціальної програми «Молодь України» (2015); у сфері інноваційної діяльності в Україні: Стратегія розвитку сфери інноваційної діяльності на період до 2030 року (2019); у сфері

підприємництва: Державна програма підтримки молодіжного підприємництва (2002–2005; 2005–2008; 2008–2011), Стратегія розвитку малого і середнього підприємництва в Україні (2017), Національна економічна стратегія на період до 2030 року (2021). Освітній процес підготовки означених фахівців здійснюється відповідно до таких законодавчих актів: у сфері туризму, готельно-ресторанного бізнесу й обслуговування – Концепції Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року (2014), Стратегії розвитку туризму та курортів на період 2026 року (2017), а також деяких регіональних документах – Стратегія розвитку Херсонської області на період 2020-2027 років (2019) тощо. Важливими є чинні нормативно-правові й навчально-методичні документи з організації та здійснення освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців: Положення про дистанційне навчання (2013), Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти (2019), Положення про Єдиний державний вебпортал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта» (2021).

Важливими є чинні нормативно-правові й навчально-методичні документи з організації та здійснення освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців: «Положення про дистанційне навчання» (2013), «Положення про Єдиний державний вебпортал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта» (2021) тощо.

Так, у Законі України «Про туризм» стверджується, що сфера обслуговування є галуззю світової та української економіки, яка динамічно розвивається впродовж останніх десятиліть та вбирає в себе торгівлю, транспорт, фінансування, страхування тощо. Туристичні агентства, готелі та ресторани, освітні та рекреативно-спортивні заклади, салони краси та спеціальні медичні заклади, радіо- та телестанції, консультаційні фірми, музеї, театри, кінотеатри, магазини та супермаркети належать до сфери обслуговування. Що стосується готельно-ресторанного бізнесу, то до сервісів, пов'язаних з тимчасовим розміщенням та проживанням, належать послуги з обслуговування жилого приміщення (номера), харчування (ресторанного обслуговування), із збереження майна і багажу споживача, а також інші, надані залежно від категорії готелю. Заклад сфери обслуговування несе повну відповідальність за шкоду, заподіяну

життю, здоров'ю чи майну споживача [505]. Тож для належного їхнього функціонування нагальною стає проблема модернізації вищої професійної освіти з метою створення такої моделі освітнього процесу, у якому б оптимально поєдналися кращі українські й закордонні традиції підготовки майбутнього фахівця. Інтеграція гуманістичних традицій української педагогіки та світового досвіду виховання особистості спеціаліста, здатної до активних самостійних дій, дозволить створити динамічну, мобільну, конкурентоспроможну модель системи професійного навчання.

Сучасні дослідження науковців підтверджують необхідність такої якості освіти, яка дозволить випускникам закладів освіти вільно входити в реальне життя та брати активну участь у здійсненні перебудови української економіки й суспільства.

Професійна підготовка майбутніх фахівців стала об'єктом дослідження значної кількості вчених, зокрема вивчалися основні підходи до визначення професійної придатності особистості в умовах сучасної професійної освіти (С. Алексєєва [1]), сучасні педагогічні технології професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників (М. Артюшина, Г. Романова, Л. Пуховська [10]), особливості моделювання професійної підготовки фахівців (Н. Брюханова [72]), методологічні засади професійної освіти (О. Внукова [155]), механізми вдосконалення професійної підготовки здобувачів освіти засобами цифрових технологій (І. Гевко, Л. Макаренко, Л. Сенківська, Ю. Шпильовий [295]), проблема професійної підготовки фахівців у педагогічній теорії (М. Дзіковська [211]), концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти (І. Добренко [220]), педагогічна система один із чинників впровадження ідеї інтенсифікації у професійній підготовці майбутніх фахівців (Т. Жижко [246]), теоретико-методологічні підходи до вивчення проблеми професійної компетентності в екстремальних видах діяльності (М. Йованович [276]), тенденції удосконалення професійної підготовки фахівців вищої школи (О. Плахотнік, Н. Слюсаренко [470]), практико-орієнтований підхід у професійній підготовці майбутніх викладачів закладів вищої освіти України

(І. Стражнікова [601]), психологічні особливості професійної діяльності в системі підготовки майбутніх фахівців (І. Чугуєва, І. Коростильова, А. Ткаченко [662]), дуальна освіта як перспектива розвитку вищої школи України (О. Чумак, Т. Плачинда [661]).

Оскільки готельно-ресторанна справа тісно пов'язана з туристичною галуззю, у межах дослідження аналізувати спільний досвід підготовки майбутніх фахівців означених сфер діяльності, зважаючи на його міждисциплінарний характер. Аналіз літератури галузі знань «Сфера обслуговування» та науково-педагогічної засвідчує, що засади професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасних тенденцій розвитку вітчизняної туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельно-ресторанної справи вивчалися за такими напрямками: організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англomовного освітньо-цифрового мережевого середовища (Я. Андрющенко [6]), особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі (М. Бабешко [16]), формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі (Ю. Безрученков [35]), методика формування творчих умінь у майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу (С. Беляєва [42]), формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки (І. Гайовий [169]), обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні (Л. Гончар [183]), методологія підготовки фахівців готельно-ресторанної справи (Ф. Григор, Т. Марцин [193]), компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (Г. Дмитренко, О. Каролоп [217]). Аналізувалися особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування (О. Довгопол [223]), ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери (Н. Кудла, Х. Мандро, Д. Мошура [355]), домінуючі

імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії (Л. Мостова, Т. Клусович [424]), проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Т. Поночовна-Рисак [485]), готовність фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності (Л. Потапкіна [491]), особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу (О. Приймук [493]), формування культури професійного спілкування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В. Тимкова [614]), підготовка фахівців для готельно-ресторанного бізнесу в контексті стратегічного розвитку країни (О. Феєр [641]) тощо.

Інтегрованість готельно-ресторанної справи з туристичним бізнесом актуалізувала опрацювання наукових досліджень сфери туризму, а саме: підготовка кадрів туристичної індустрії (А. Аніщенко, М. Зайцева [5]), професійна мобільність майбутніх фахівців сфери туризму (Н. Бахмат [28]), професійна підготовка майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах (Л. Безкоровайна [32]), формування ключових компетентностей майбутніх менеджерів сфери туризму в процесі вивчення гуманітарних дисциплін (Н. Бондар [63]), особливості підготовки фахівців підприємств туристичної індустрії (компетентнісний підхід) (В. Грушка [197]), підготовка кадрів для рекреаційно-туристичної сфери (О. Данова, О. Данилевич, І. Грабовська [204]). Важливими є дослідження щодо структури та компонентів професійної готовності фахівців з туризму (Ю. Земліна [254]), ефективності моделі професійної іншомовної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства (Н. Івасів [264]). Особливої уваги заслуговують наукові дослідження формування професійної культури майбутніх менеджерів туризму в позааудиторній діяльності вищого навчального закладу (А. Казьмерчук [278]), екологічної складової підготовки фахівців з туризму (Я. Коробейникова [332]), формування іншомовної комунікативної культури майбутніх фахівців туристичної сфери (І. Кухта [360]), формування готовності майбутніх фахівців сфери туризму до екскурсійної діяльності в процесі професійної підготовки (С. Літовка-Деменіна [374]), формування готовності майбутніх фахівців з

туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму (Д. Люта [386]). Варто відзначити також особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у контексті реалізації інноваційних підходів до вивчення гуманітарних дисциплін (Л. Максимчук [393]), формування готовності студентів спеціальності «Туризм» до науково-дослідної роботи в процесі вивчення іноземної мови (В. Мироненко [415]), професійна підготовка майбутніх маркетингологів до діяльності у сфері туристичних послуг (І. Перішко [461]), адаптація фахової освіти у сфері туризму до вимог туристичного ринку України (А. Романова, В. Жидок, Т. Забаштанська [534]), неперервна освіта як важлива умова підготовки висококваліфікованого фахівця сфери туризму в Україні (Л. Соловей [583]), підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проєктної професійної діяльності (А. Тимейчук [613]), теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму (В. Федорченко [638]), педагогічні аспекти підготовки фахівців туризму у вищих навчальних закладах України (С. Фокін, О. Гайова [646]) тощо.

Професійна підготовка фахівців сфери обслуговування вивчалася за такими напрямками: концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності (О. Дишкантюк [215]), формування культури україномовного спілкування у майбутній професійній діяльності фахівців сфери обслуговування (І. Довженко [224]), підготовка кваліфікованих робітників сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах України (Л. Зельман [253]), формування професійно значущих особистісних якостей майбутніх фахівців сфери послуг і туризму засобами самоменеджменту (І. Зінькова [256]), особливості структурної складової частини професійної позиції фахівця сфери послуг (О. Іванова [261]). Науковцями вивчалися основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі (А. Маринюк [398]), проблеми сучасної підготовки фахівців сфери обслуговування (І. Носова, В. Чепок [441]), особливості науково-дослідницької роботи майбутніх фахівців сфери гостинності в процесі професійної підготовки (О. Повідайчик, М. Попик, А. Реблян [474]).

Розглядалися теоретичні та методичні засади формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах (Л. Руденко [536]), зміст професійної підготовки фахівців сфери обслуговування (Л. Савченко [543]), професійна підготовка фахівців сфери обслуговування на засадах компетентнісного підходу (С. Шевчук [672]).

Серед проблем підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування дослідниця О. Дишкантюк називає кадрове забезпечення, невідповідну матеріально-технічну базу з потребами в спеціалізованих лабораторіях, необхідність забезпечити належну практичну підготовку здобувачів освітніх послуг [215, с. 195]. Вчені А. Корніяка та Т. Голікова акцентують увагу на недостатньо високому рівневі організації і методики освітнього процесу; слабкому методичному диференціюванню в навчанні керівників і фахівців; недостатньому висвітленні проблем та аналізі конкретного підприємства; низькій зацікавленості з боку працівників виробництв до особистого розвитку та підвищення кваліфікації через брак мотивації і помилкового самооцінювання, відсутності фахово підготовлених кадрів для проведення внутрішньофірмових курсів підвищення кваліфікації у сфері гостинності [331, с. 34].

Досліджуючи формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах, науковець С. Кравець серед актуальних і невідкладних проблем означеного процесу називає якість освітньої підготовки, відсутність конструктивної взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість професійної діяльності фахівців, готовність та здатність до виконання виробничих функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; якість формування професійної компетентності, які виявляються в набутих результатах навчання після завершення навчання; здатність самостійно застосовувати набуті знання, уміння, навички, компетентності в нестандартних, постійно змінюваних життєвих ситуаціях [342].

Дослідження організаційних засад професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні М. Малишевою уможливило визначення актуальності вирішення проблем щодо якісної підготовки

персоналу для українських підприємств готельно-туристичної галузі та виділення низки чинників для комплексного забезпечення поступового розвитку означеної сфери. Вчена пов'язує рівень розвитку готельно-туристичної галузі із факторами: політичними (орієнтація на інтегрування в європейський простір); культурними (зростання культурного рівня населення планети); соціальними (покращення життєвого рівня громадян країн і зростання зацікавленості туристів до пізнання інших культур); економічними (переструктурування туристичного ринку й зростання попиту споживачів туристичних послуг); науково-технічним прогресом з неперервним розвитком технологій туристської індустрії, їхнім упровадженням для підвищення якості туристичних послуг); міжнародними (міждержавна співпраця та взаєморозуміння, забезпечення національних й регіональних туристичних організацій якісним доступом до туризму всіх верств населення тощо). Дослідниця підтверджує вплив вищеназваних зовнішніх факторів на зміну потреб замовників освітніх послуг в отриманні фахових компетентностей для забезпечення їхньої професійної самореалізації та конкурентоздатності в готельно-туристичній сфері [395, с. 102].

Науковець В. Полуда, досліджуючи проблему формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки, визначає перелік знань, умінь, компетентностей, якими повинен володіти персонал, а саме: загальнонаукові знання в галузі гуманітарних і соціально-економічних наук для аналізу соціально значимих проблем і процесів, уміння застосовування знань у різноманітних видах фахової і суспільної діяльності; знання про суть і суспільну цінність професії та її основні проблеми, мету, завдання, виконання фахових функцій; уміння віднайдення нестандартних рішень типових і позаштатних виробничих ситуацій; етику ділового спілкування й правові норми для регулювання стосунків людини з людиною, соціуму, навколишнього середовища, уміння застосування особливостей нормативно-правового регулювання у процесі розв'язання фахових обов'язків; культуру мислення, здатність письмово й усно

висловлювати й оформлювати результати розумової діяльності, логічна форма аналізу процесів обраного виду фахової діяльності; цілісне уявлення щодо надання готельних послуг; здатність набувати додаткові знання й уміння, здійснювати професійну діяльність в іншомовному полікультурному середовищі; наявність загальнонаукових знань про здоровий спосіб життя, пов'язаний із життєдіяльністю людини в природних умовах, уміння й навички фізичного самовдосконалення й адаптації для забезпечення можливості долати чинники ризику й «виживання» серед несприятливих умов зовнішнього середовища; оволодіння методами організації аварійно-рятувальних робіт у надзвичайних ситуаціях; навички науково-дослідної організації діяльності, підбору, зберігання, обробки й аналізу інформації з використанням комп'ютерних технологій; комунікативні уміння, організаційно-управлінські знання й уміння, здібності пошуку та прийняття фахових рішень [480, с. 56].

Визначення домінуючих імперативів моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії Л. Мостовою та Т. Клусович дають підстави стверджувати про суперечності, що виникають між потребами суспільства у професійно підготовлених майбутніх фахівцях сфери гостинності і недостатньою їхньою кваліфікацією відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня; змістом професійно-орієнтованих дисциплін і педагогічними технологіями реалізації цього змісту; орієнтування на нові моделі освітнього процесу з особистісною направленістю на професійну підготовку та психологічною готовністю/неготовністю до фахової діяльності замовників освітніх послуг, їхньою культурою й етичністю у сфері гостинності.

Дослідниці акцентують особливу увагу на професійній культурі фахівців ресторанного бізнесу, оскільки підприємства сфери гостинності працюють і неперервно вдосконалюються через суперництво та зростання вимог споживачів. Їхній потенціал, результативність та конкурентоздатність, безперечно, залежать від обраної концепції закладу, стратегії, організаційної структури, систем керівництва. Однак не менш значущим є висококваліфікований персонал, який забезпечує належне обслуговування та

атмосферу гостинності, сприяє отриманню подальшого прибутку підприємств сфери обслуговування. На думку Л. Мостової та Т. Клусович, про високу професійну культуру фахівців ресторанного бізнесу свідчить володіння основами професійної етики, правилами міжнародних етичних норм, забезпечення високої організованості праці завдяки опануванню економічними, соціально-правовими та етичними дисциплінами в освітньому процесі закладу вищої професійної освіти [424].

Формуванню професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у закладі вищої освіти присвячене і наукове дослідження Ю. Безрученкова. Вчений зазначає, що професійна культура залежить від виду та специфіки діяльності закладу ресторанного господарства, змісту діяльності управлінського складу підприємств ресторанної індустрії, фахово значущих якостей фахівців сфери ресторанного господарства, виявлення їхньої професійної культури, вимог сучасного ринку праці тощо. На думку дослідника, професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства є різновидом загальної культури, особистісним утворенням, що характеризується ступенем оволодіння теоретичними знаннями і практичними вміннями, рівнем сформованості фахово значущих якостей, котрі забезпечують ефективну діяльність підприємств ресторанної індустрії. Науковець до функцій професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства відносить світоглядну, пізнавальну, виховну, прогностичну, діагностичну, комунікативну та регулятивну [35, с. 9].

На актуальність міжкультурної компетентності, здатності спілкуватися з людьми різних національностей, конфесій і культур указують також науковці І. Носова, О. Машкова, Л. Хаєт, визначаючи концептуальні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Водночас дослідниці стверджують, що тенденції глобалізації і превалювання «загальнолюдських» стандартів у сфері обслуговування протидіє стратегія підвищення багатогранності й використання діапазону національних, конфесіональних і культурних традицій [440, с. 175]. Оскільки стандарт 4- і 5-зіркових готелів

передбачає володіння персоналом не менш як трьома мовами, доцільним визнано, окрім знань іншомовної граматики та лексики, опанування інформації про країни носіїв мови, її історії, культури, традицій і звичаїв.

Актуалізується і науково-дослідна діяльність у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Так, І. Носова, О. Машкова, Л. Хаєт вважають, що її особливістю є міждисциплінарний характер, коли для проектування необхідно залучити дані маркетингу, менеджменту, соціології, психології, культурології, системних методів тощо. Дослідниці пропонують науково-дослідний проєкт «Системний аналіз і вдосконалення діяльності готельно-ресторанних господарств» здійснювати за таким алгоритмом: 1. Маркетингова експертно-кваліметрична оцінка готельно-ресторанних господарств (аналіз уречевленої праці). 2. Відбір, навчання і підготовка персоналу готельно-ресторанних господарств (аналіз живої праці). 3. Розвиток корпоративної культури готельно-ресторанних господарств (культурологічні аспекти). 4. Розвиток креативності і вдосконалення дизайну готельно-ресторанних господарств (творчі аспекти) [440, с. 179].

Надзвичайно важливим у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, на думку В. Тимкової, є формування культури професійного спілкування, яке є складником загальної культури та тісно пов'язане з розвитком мовної особистості. Акцентуючи увагу на значущості пам'яті, уваги, уяви, дослідниця вважає необхідним урахувати індивідуальні психологічні особливості особистості здобувача освіти. Варто сформувати вміння орієнтуватися на визначену мовленнєву діяльність, сприяти створенню позитивного психологічного клімату, зацікавлювати змістом навчально-наукового матеріалу та активізувати пізнавальні інтереси, набути комунікативного досвіду для розвитку креативних здібностей та спонукати до самореалізації майбутніх фахівців взагалі і професійного мовлення зокрема. Навички найкращої мовної поведінки у фаховій діяльності, здатність упливати на співбесідника, уміло використовуючи різноманітні мовні засоби, опанування культури монологу, діалогу та полілогу є свідченням рівня володіння культурою

фахового спілкування, запорукою й умовою формування професійної компетентності студента, реалізацією як особистості й фахівця [614, с. 32]

Випереджаюче навчання замовників освітніх послуг можливе за системного впровадження в навчально-пізнавальну діяльність сучасних комп'ютерних і мережевих технологій, які уможливають перспективи для використання новітнього світового досвіду кожним студентом через інтернет-технології. На значущість формування інформаційної культури студентів сфери туризму та готельно-ресторанної справи вказує вчена А. Сидорук, вважаючи її обов'язковою складовою фахової діяльності, формування якої відбувається не лише під час освітнього процесу, а й протягом життя з метою виконання систематично змінювальних, модернізованих професійних завдань. Через зростаючий вплив інформаційних технологій на розвиток галузі туризму та готельно-ресторанної справи майбутні фахівці визначеної сфери повинні опанувати: вміння використовувати програми пакету Microsoft Office; здатність розв'язування практичних завдань за допомогою комп'ютерної та офісної техніки; створення різноманітних презентації; проектування віртуальних екскурсій; складання електронних довідників туристично-рекреаційних ресурсів, готелів і ресторанів; формування меню та барних карт; розроблення логотипів туристичних підприємств і ресторанних закладів; робота з вебресурсами [555, с. 77].

У результаті дослідження К. Піцул щодо педагогічних умов формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було узагальнено результати досліджень науковців, пов'язаних із формуванням готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців, практикою цього процесу в сучасній вищій школі тощо. Вчена визначає педагогічні умови, за рахунок реалізації яких буде сформована готовність до професійної діяльності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі

професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи; використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи [467, с. 113].

На важливості впровадження інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у закладах вищої освіти акцентувала увагу О. Василенко, на думку якої розроблення та застосування сучасних методів і форм управління інноваційною діяльністю, створення умов для її активізації і підвищення ефективності є завданням сучасного етапу розвитку економіки України та подолання кризи. Дослідниця стверджує, що інноваційне управління закладами ресторанного господарства можливе за умови забезпечення ефективної, злагодженої і безперервної взаємодії всіх його структурних підрозділів з урахуванням виявленого і прогнозованого споживчого попиту на ресторанный послуги, аналізу й оцінки ресурсів і можливостей інноваційного розвитку. О. Василенко вважає, що зміст навчання здобувачів освіти, окрім теоретичних і практичних відомостей, що забезпечують виконання основних функцій їхніх майбутньої фахової діяльності, повинен бути практично спрямованим та враховувати широке застосування інформаційно-комунікативних засобів. У дослідженні підтверджено результативність застосування інформаційно-комунікативних засобів шляхом упровадження в навчальне середовище проєктно-моделюючого методу та розроблення автоматизованого навчально-методичного комплексу, зроблено висновок про поліпшення розроблення системи навчання за допомогою інновацій, які будуватимуть модернізовані системи освіти, нові методи та принципи тощо [141, с. 121–123].

Отже, теоретичний аналіз та узагальнення значної кількості літературних джерел щодо проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасних тенденцій економічного розвитку засвідчили її тісну інтегрованість із туристичною галуззю, санаторно-курортною сферою, дозвіллєво-рекреаційною діяльністю тощо та актуалізували потребу систематичної модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх

фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно-практичної підготовки, інтегрованості та міждисциплінарності, перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей відповідно до потреб роботодавців.

Висновки до першого розділу

Проведений структурно-системний аналіз вивчення досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних умовах уможливив характеристику її особливостей у вітчизняних ЗВО. Установлено, що мета підготовки полягає в забезпеченні сфери обслуговування висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на вітчизняних і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності. Відповідно професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства – процес, який здійснюється у ЗВО різних форм власності та спрямовується на здобуття здобувачами освіти кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр», що забезпечать конкурентоспроможність і професійну мобільність в індустрії гостинності.

На основі аналізу науково-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми означено основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти, серед яких: формування ключових професійних компетентностей; концептуальні підходи й моделі підготовки фахівців; формування професійної, інформаційної та культури фахового спілкування; використання інноваційних технологій; педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тощо. Виділено проблеми означеного процесу, а саме: якість організації і методики освітнього процесу,

відсутність взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість фахової діяльності фахівців, готовність та здатність до виконання професійних функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; слабе методичне диференціювання в навчанні керівників і фахівців; відсутність матеріально-технічної бази зі спеціалізованими лабораторіями для забезпечення належної практичної підготовки здобувачів освітніх послуг; низька зацікавленість до особистого розвитку та підвищення кваліфікації через брак мотивації і помилкового самооцінювання тощо.

Визначено чинники вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, серед яких: концентрування зусиль роботодавців, освітян і науковців, пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійно освіти, зокрема й нових професій сфери обслуговування; забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє корегування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів; структурувати освітній процес, використовуючи інноваційні підходи та застосовуючи сучасні технології з метою якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців; надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; створити окремі підрозділи (тренінг-центри) безпосередньо на підприємствах гостинності.

Розглянуто визначення дефініцій «професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності».

Акцентовано, що недоліком підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є перевага теоретичного навчання над практичним, а отже, актуалізується практична спрямованість освітнього процесу з можливістю імплементації кращих світових стандартів; урахування запитів роботодавців, кваліфікаційних вимог до спеціалізацій фахівців; застосування сучасних

інформаційних та освітніх технологій; побудова індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність та багаторівневність програм; сертифікація програм на основі міжнародних стандартів якості. Констатовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи може бути забезпечена за рахунок професійно-практичної підготовки; залучення до викладання фахових дисциплін практиків; формування зв'язків фахової передвищої та вищої професійної освіти з ринком праці; підвищення якості викладацьких та управлінських кадрів; доступ до досвіду здійснення навчання в провідних університетах світу; проведення спеціалізованих олімпіад, конкурсів; моніторингу та аналізу результатів освітнього процесу та працевлаштування.

Проаналізовано закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто досвід означеної підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації, якість якої зумовлена реагуванням на сучасні тенденції розвитку національних та світової економік в умовах глобалізації. Інтенсифікація навчання відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів: профілізації фундаментальної підготовки і фундаменталізації професійного навчання. Підтверджено, що вища професійна освіта Бельгії у процесі підготовки фахівців у сфері бізнесу та менеджменту, зокрема й управління готельно-ресторанним і туристичним бізнесом, віддає перевагу міжнародно орієнтованому, перспективному навчанню, пов'язаному зі світовою економікою, міжнародним бізнесом, оцифруванням, життєстійкістю бізнесу й етичними підходами. Досліджено еталонний досвід розроблення і впровадження моделей професійної підготовки фахівців сфери гостинності Швейцарії, відзначено унікальність та універсальність освітньо-професійних програм, суть яких у зв'язку теорії і практики, підготовки на робочому місці, щорічному стажуванні в провідних закладах світу, ґрунтовній професійній підготовці завдяки опануванню загальних теоретичних, соціально-гуманітарних дисциплін. Вивчено особливості практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США та визначено перелік ключових вимог

до фахівців туристичної індустрії, зокрема й ресторанного господарства: організаторські якості, загальні компетентності, фахова предметність, морально-етичний компонент; особисті якості. Розглянуто за допомогою порівняння системи професійної освіти у сфері туризму в Україні й Туреччині, указано стимули зростання інтересу до України як туристичної держави.

Проаналізовано якість і унікальність підготовки фахівців гостинності та менеджменту дозвілля в перших десяти закладах освіти рейтингу світових університетів QS 2021. Так, у Топ-десятку Рейтингу світових університетів QS 2021 за темами, зокрема актуальною в дослідженні галуззю «Гостинність та менеджмент дозвілля», входять такі: Ecole hôtelière de Lausanne (EHL – Готельна школа в Лозанні), Університет Невади – Лас-Вегас (UNLV), Glion Institute of Higher Education (Інститут вищої освіти Гліона), Les Roches Global Hospitality Education (Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches), Швейцарська школа готельного менеджменту (SHMS), Готельна школа в Гаазі (НТН), Готельний інститут Монтрьо (НІМ, Швейцарія), Коледжі Сезара Рітца (Швейцарія, Люцернський кампус, Люцерн), Академія кулінарного мистецтва Швейцарії (Кампус Ле Бувере, Ле Бувере, Швейцарія), Політехнічний університет Гонконгу (Хунг Хом, Коулун, Гонконг, Китай), Школа готельного менеджменту ІНТТІ, Швейцарія. Вивчення та аналіз закордонного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дало змогу підтвердити значущість загальних і спеціальних дисциплін, підтвердив значущість загальних і спеціальних дисциплін, міждисциплінарність та інтегрованість галузей науки, взаємозв'язок формальної, неформальної та інформальної освіти, дуальність, систематичні різносторонні стажування, створення міжуніверситетських і міжнаціональних студентських і викладацьких колективів. Репрезентованою розлогістю освітньо-професійних програм і кваліфікацій бакалаврів і магістрів підкреслено спроможність ЗВО задовільняти вимоги потенційних роботодавців і соціальних спільнот як регіонального, так і світового ринку готельно-ресторанних і туристичних послуг.

Досліджування й упровадження закордонного досвіду в навчально-пізнавальну діяльність українських ЗВО забезпечать якісну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, їхню конкурентоспроможність та можливість забезпечення професійної кар'єри.

Аналіз вітчизняного досвіду професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи засвідчує, що науковцями актуалізовано потребу систематичної модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно-практичної підготовки, перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей та відповідності з потребами роботодавців. Увагу спрямовано на доцільність фундаменталізації освіти задля реагування на нові запити суспільства, інноваційні освітні технології; якість освітньої підготовки, необхідність конструктивної взаємодії між підприємствами і закладами через сформовану готовність і здатність до виконання виробничих функцій на робочому місці в умовах реального виробництва, самостійного застосування здобутих знань, набутих умінь, навичок, сформованих компетентностей у нестандартних, постійно змінюваних життєвих і професійних ситуаціях. Визначені пріоритети в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи враховано нами в наступних, практичних розділах репрезентованого дослідження.

Водночас здійснений аналіз засвідчив недостатню розробленість проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО в дослідженнях українських і закордонних учених та часткову представленість у сучасній педагогічній теорії. Особливої актуалізації набуває потреба в безперервному оновленні змісту й методики освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців у швидкозмінних і систематичних перетвореннях в економіці, соціальній сфері, сфері обслуговування тощо.

Основні наукові результати, які викладено в першому розділі, опубліковано [86; 87; 89; 92; 110; 127].

РОЗДІЛ 2

ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

2.1. Проблема професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах

Сучасні економічні умови 2020-2021 років вважаються початком новітньої «віхи» для суспільств, оскільки планетарний соціум вимушено прийняв вимоги пандемії COVID-19, які поряд із глобалізаційними, демографічними, технологічними, політико-економічними, інституціональними чинниками створили оновлену соціально-економічну реальність, а епідеміологічний (карантинний) продовжує повністю змінювати світ діяльності та фахової зайнятості людей.

Аналіз праць закордонних науковців виявив їхню спрямованість на вивчення проблем вищої освіти в економіці знань: антиінтелектуалізм, матеріалізм і працевлаштування (V. Frunzaru, E. Vătămănescu, P. Gazzola, E. Bolisani [732]), управління процесом навчання у вищій школі та науково-дослідницькою діяльністю (E. Gulua [733]), деконструкція освіти на основі компетентності: оцінка інституційної діяльності, цілей та проблем у вищій освіті (H. Lurie, R. Garrett [755]), креативність у вищій школі, стримуючі виклики та позитивні фактори (E. Alencar, D. Fleith, N. Pereira [703]) тощо.

Окрім того, актуалізуються дослідження сучасних тенденцій та новітніх трендів у туризмі після COVID-19 (Л. Фрей, Д. Гаращенко [649]), звіт про світовий ринок гостинності за 2021 рік: вплив COVID-19 та відновлення до 2030 року, COVID-19 як виклик для вищої освіти (R. Harsha, T. Bai [737]), проблеми та можливості для вищої освіти на тлі пандемії COVID-19: Філіппінський контекст (C. Toquero [790]), управління ЗВО під час пандемії (L. Kanishevskaya, V. Shakhrai, S. Aleikseieiva, O. Poyasyk, S. Tolochko [747]),

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО корелюється рівнем розвитку сфери обслуговування в Україні, пріоритетів і проблем галузі, залежить від тенденцій розвитку сучасної економіки, державної і світової.

Опрацювання наукових досліджень щодо розроблення питань економіки уможливили деталізований аналіз наявних публікацій. Дослідження здійснювалися за такими напрямками: державна фінансова політика підтримки розвитку малого підприємництва (О. Апостолук [9]), концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі (М. Бойко, А. Охріменко, А. Расулова [61]), основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні (В. Брич, В. Охота [71]), стратегії сервісу в готельному та ресторанному сервісі (О. Варипаєв, Л. Варипаєва [139]), форсайт як інструмент забезпечення сталого розвитку (О. Васильєва [142]), формування корпоративної культури та імідж готельного підприємства (І. Везомська [147]), економічна сутність підприємств готельно-ресторанного комплексу (Я. Волковська [157]), SWOT-аналіз програм транскордонного співробітництва в контексті природокористування (А. Гадзало [165]), сутність та специфіка управління підприємствами готельно-ресторанного господарства (М. Гакова [170]), специфіка стратегій розвитку міжнародних готельних мереж в умовах глобалізації (Г. Горіна [189]), методичні засади оцінювання сприятливості зовнішнього середовища для адаптації підприємств роздрібною торгівлі (В. Гросул, О. Круглова, О. Рачкован [196]). Актуалізувалося вивчення вдосконалення методологічно-інституціональних підходів до транскордонного співробітництва з питань природокористування (О. Дребот, А. Гадзало [228]), сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства України (Т. Капліна, В. Столярчук [284]), формування маркетингової стратегії розвитку галузі (О. Коваленко [300]), інновації в організації роботи готелю по типу «Флотель» (Н. Кондратюк, М. Малецький [317]), формування туристичного потенціалу України як чинника консолідації українського суспільства:

державноуправлінський аспект (Р. Кривенкова [348]), стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні (С. Мазур, А. Прилуцький [389]), управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрям (О. Пітик, О. Табенська [465]), інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу (Н. Прилепа, Г. Соколюк [495]). Досліджувався фінансово-економічний механізм управління діяльністю готельних підприємств (Н. Прокопенко, М. Виклюк, Н. Бакеренко [497]), стратегічні альтернативи розвитку закладів ресторанного бізнесу (І. Сокирник [582]), розвиток підприємств харчування в системі туристичних та рекреаційно-оздоровчих комплексах (С. Сорока [591]), сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства (О. Сухаренко [606]), дослідження сучасних методів управління персоналом в ресторанному бізнесі (І. Трикоз, Д. Соловйов [628]). Визначалися роль та місце готельно-ресторанного господарства в управлінні національною економікою України (К. Чумаков [667]), механізми державного регулювання розвитку туристично-рекреаційної сфери України (Е. Щепанський [680]), характеристика та ознаки ідентифікації іміджу підприємств сфери громадського харчування як інструменту соціальних комунікацій (Р. Щербаков [681]), інновації в готельному секторі України (О. Юрченко [687]), застосування інтернет-маркетингу рекламної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства (В. Язіна [690]) тощо.

Актуалізуються нині й регіональні аспекти розвитку сфери обслуговування. Аналіз наукових досліджень засвідчив розлогість напрямів, як-от: регіональна політика розвитку сфери санаторно-курортних послуг (О. Галаченко [172]), основні тенденції розвитку ресторанного господарства в донецькому регіоні (П. Заремба, О. Будель [252]), формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону (О. Лупич [384]), територіальна організація готельного господарства України (І. Поплавська [487]), регіональний туристичний продукт: проєктний підхід до забезпечення конкурентоспроможності (М. Іжі, К. Бабова, Т. Безверхнюк [527]), організаційне забезпечення управління готельним господарством регіону

(І. Сегеда [550]), підготовка майбутніх менеджерів туризму до професійної діяльності на Прикарпатті (М. Чорна [660]) тощо.

Сучасне реформування вищої професійної освіти сфери обслуговування покликане змінити статус фахівця, визначити перелік неперервно оновлюваних компетентностей і кваліфікаційних функцій, установити вимоги до професійної підготовки та рівня професіоналізму. Вища професійна освіта, на думку Л. Савченко, є найважливішим соціально-державним інститутом для підготовки молодого покоління, здатного розв'язувати в майбутньому професійні завдання у визначеній сфері діяльності людини, що забезпечується високим рівнем сформованості у фахівців інтегрованих умінь і навичок, а також здатності безперервно їх поглиблювати [543]. Актуалізується питання дослідження особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах, оскільки нерідко спостерігаються розходження між застарілими тенденціями та сучасними вимогами до фахівців, здатних працювати в теперішніх швидкозмінюваних умовах, що, зрештою, призводить до необхідності організації та здійснення додаткового навчання випускників безпосередньо на робочому місці. В умовах інноваційного розвитку підприємств означеної галузі виникає необхідність безперервної модернізації змісту професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що передбачає осучаснення змісту, оновлення навчальних планів, перегляду співвідношення теоретичних і практичних знань відповідно до потреб роботодавців (стейкхолдерів).

Сфера обслуговування якнайтісніше пов'язана з різноманітними галузями економіки й соціального розвитку, а тому нині зазнає кардинальних змін. Так, вченими А. Колотом та О. Герасименко узагальнено дані, пов'язані з негативним впливом обмежувальних (карантинних) заходів на показники економічної діяльності в розрізі окремих галузей (підгалузей). Дослідники стверджують, що найбільшого негативного впливу серед сфер економічної діяльності зазнає саме готельно-ресторанний бізнес: від'ємна частка сектору у ВВП ставить -82 %, у зайнятості -64 %, у податках -82 %, частка малого бізнесу

в державній власності 60%. Незважаючи на те, що частка готельно-ресторанного бізнесу в українській економіці незначна, однак тут сконцентрована велика частка малих підприємств [316, с. 20]. Означені економічні умови та сучасний стан сфери обслуговування впливають на організацію та здійснення освітнього процесу з підготовки фахівців.

Так, на думку М. Бабешка, універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи повинна містити три блоки, кожен із яких як складові включає низку компетенцій: 1 блок – Фундамент (платформа), який репрезентований особистісними компетенціями (міжособистісні навички, цілісність, професіоналізм, ініціативність, адаптивність і гнучкість, безперервне навчання); 2 блок – Зв'язок з індустрією гостинності, що представлений академічними (читання, письмо, наука і технологія, основи роботи з комп'ютером, комунікація, критичне та аналітичне мислення) та професійними (спільна робота, клієнт Focus, планування та організація, творче мислення, вирішення проблем і прийняття рішень, робота з новітніми технологіями, планування та координація, бізнес Основа) компетенціями; 3 блок – Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» містить у собі загальногалузеві (принципи та поняття, операції та процедури, безпека та охорона, маркетинг і продаж готельно-ресторанних послуг, забезпечення якості та контроль, доступність) та галузеві (організація обслуговування споживачів готельних послуг, маркетинг та управління в готельно-ресторанній індустрії, туроперейтинг, відпочинок та рекреація, наради, івенти та виставки) компетенції. Серед недоліків сучасної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи вчений називає недостатню взаємодію освітніх установ з готельєрами, нетривалу виробничу практику, неналежний рівень володіння іноземними мовами, часткову адаптацію освітніх програм до вимог бізнесу через тривалі реформи вищої освіти, відсутність професійних стандартів для сфери обслуговування тощо [16].

Вивчення особливостей підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної

галузі науковця і практика В. Зінченка уможливило визначення ним складових моделі вищеозначеного фахівця. Дослідник стверджує, що першою є особистісна компетентність (аксіологічна, персональна, інформаційна, екологічна, валеологічна), другою – професійна (соціальна, комунікативна, організаційна, пошуково-реконструктивна, анімаційна, ауто компетентність). Професійна компетентність фахівця туризму та готельно-ресторанної справи, однак, ґрунтується на професійно важливих якостях: пам'яті, творчому мисленні, рефлексії, організованості, зібраності, акуратності й пунктуальності, емоційній стійкості, допитливості, спостережливості, уважності, відкритості, контактності. Володіння психофізіологічними властивостями: рефлексивністю, гнучкістю, абстрагуванням, вербалізацією, емоційною стабільністю – сприятимуть реалізації майбутнього фахівця в професійній діяльності [255].

На гуманістичному (духовному) наповненні підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери наголошують дослідники Н. Кудла, Х. Мандро, Д. Мошура, зокрема зреалізованість у професії, на їхню думку, пов'язана з необхідними психофізіологічними властивостями: зацікавленістю змістом, орієнтацією на загальнолюдські цінності, спрямованістю професії на благо інших людей; прагненням проникнути в сучасні гуманістичні орієнтації; бажанням залишитися у професії; мотивацією на досягнення високих рівнів у діяльності; прагненням удосконалюватися як професіонал, сформованістю навичок творчої самореалізації у справі, професійної позиції та культури поведінки [355].

На оновлення освітніх програм з точки зору необхідності значного збільшення годин на практичне навчання вказує і дослідник А. Віндюк, на думку якого у зміст практико-орієнтованого навчання майбутніх фахівців із туризмознавства в закладах вищої освіти входять: теоретична складова (лекція, семінар, самостійна робота, індивідуальна діяльність, курсове та дипломне проектування, робота з інформацією з туризму); практична складова (практичні та семінарські роботи, ігрові й активні професійно спрямовані форми і методи навчання, навчальна і виробнича практики, стажування, виконання туристичних

проектів у групах із залученням викладачів закладів вищої освіти та фахівців туристичної індустрії, використовуючи можливості практики та стажування на підприємствах). Підкреслюючи значущість практико-орієнтованого підходу до навчання, науковець відзначає залежність набуття майбутнім фахівцем соціальної визначеності в соціокультурному та туристичному просторі від рівня оволодіння системою практичних дій [152, с. 102].

Науковець Т. Поночовна-Рисак актуалізує вплив соціально-економічних умов сьогодення на визначення такого набору професійних знань і умінь, ділових навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які уможливили б розв'язання ним нетипових проблем, використання економічного складу мислення, лідерства та підприємницьких здібностей. На думку дослідниці, вищезначені вимоги особистості, соціуму і держави можна реалізувати завдяки інтеграції в освітньому процесі наукової та інноваційної діяльності здобувачів освіти через виконання комплексу творчих робіт і заходів. Важливою вважає фундаментальну освіту та ґрунтовну підготовку, пов'язану з організаційно-управлінською, господарською, комерційною, інвестиційною та науково-дослідною діяльністю у сфері ресторанного господарства, готельного господарства та виставкової діяльності [484].

Для подолання низки суперечностей сучасного вітчизняного економічного розвитку, зокрема між зростанням вимог роботодавців до рівня фахової компетентності майбутніх фахівців та нерозробленістю теоретичних основ їхньої професійної підготовки, об'єктивною вимогою ринку праці в якісно модернізованій професійній підготовці та невідповідністю методичних основ для забезпечення ефективності освітнього процесу, Л. Короткова пропонує використовувати досвід створення й функціонування освітньо-виробничого кластера, діяльність якого ґрунтується на інтеграції інтересів органів державної влади (на всіх рівнях), виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів з реалізацією цілей: стратегічної (фахова компетентність з урахуванням характеристик постіндустріального суспільства), тактичної (набуття сучасних теоретичних знань, спеціалізованих

практичних навичок і виховання фахово значущих якостей), операційної (вичерпність стратегічної та тактичної цілей з визначенням інтегрованих завдань). Обґрунтована педагогічна система, за твердженням дослідниці, включає сукупність ієрархічно підпорядкованих компонентів: цільового (визначення цілей і завдань для реалізації соціального замовлення); змістового (зміст навчальних предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки); організаційного (віднаходження і продукування придатних педагогічних умов, використання доцільних організаційних форм); процесуального (узаємопов'язані методи і засоби навчання); результативно-оцінювального (контроль, аналіз та коригування освітнього процесу). Умовами забезпечення якісної професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг з використанням можливостей освітньо-виробничого кластера визначено: позитивну мотивацію до використання сучасних виробничих технологій; осучаснення змісту спеціальної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг, заснованого на компетентнісному підході; упровадження інноваційних освітніх технологій; використання інтегративного навчально-методичного комплексу фахової підготовки [336].

Багатокомпонентність та інтегрованість сучасного змісту освіти, як стверджує Л. Савченко, забезпечується належними методологічними засадами підготовки майбутніх фахівців, які представлені в теоретичному зрізі гносеологічним, гуманістичним підходами, безперервністю, цілісністю, наступністю; у практичному вимірі – діяльнісним, аксіологічним, системним, компетентнісним підходами. У сучасних економічних умовах за неперервних змін у науці, освіті, суспільстві пріоритетними проявами професійної освіти майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи стають неодмінне використання комп'ютерної графіки, фахова мобільність, інформаційно-комунікативні технології, упровадження яких сприяє якнайшвидшому передаванню знань і нагромадженого технологічного та соціального досвіду людства. Майбутні фахівці потребують якісної освіти, досягнення

матеріального добробуту, реалізації індивідуальної освітньої траєкторії в парадигмі неперервного навчання, кар'єрного зростання у професії [543].

У сучасних обмежувально-карантинних реаліях ведення готельно-ресторанного бізнесу заклади означеної сфери економіки перебувають у жорстких конкурентних умовах, створюють інноваційні продукти, надають унікальні послуги, використовуючи творчий потенціал співробітників. Тож у процесі підготовки майбутніх фахівців сфери послуг, вважають науковці В. Сопіга, Т. Сорока, необхідно зважати на «такі сучасні тенденції у готельно-ресторанних підприємствах: упровадження інформацій технологій у процесі обслуговування, зокрема використання інтерактивного (електронного) меню, здійснення замовлення по інтернету або за допомогою спеціальних терміналів безпосередньо у готельних чи ресторанных підприємствах; поширення здорового швидкого харчування (якісна вулична їжа); розвиток діяльності фудтраків («кафе на колесах»); популяризація крафтових напоїв; використання харчових 3d принтерів; упровадження систем вебмоніторингу в діяльність працівників; змішування різних стилів та концепцій у ресторанный справі; удосконалення безпеки клієнтів та охорони праці співробітників за допомогою автоматизованих комплексних систем захисту» [585, с. 39].

На важливе місце індустрії гостинності (ресторанне господарство) в реалізації соціально-економічних задач держави вказують вчені В. Радкевич, С. Кравець, А. Козак, підтверджуючи тенденцію зростання конкуренції між закладами ресторанної індустрії, що зі свого боку пов'язане зі зростанням вимог до якості підготовки майбутніх фахівців, здатних задовольняти потреби споживачів послуг і стейкхолдерів на рівні прийнятих у сфері обслуговування стандартів. Підготовлена карта оцінювання рівнів сформованості професійної компетентності містить ключові компетентності (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність та ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних

рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності; вироблення навичок навчання впродовж життя тощо). Нині з урахуванням потреб високотехнологічного виробництва в сучасних економічних умовах суспільство ставить нові вимоги до майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо консультування з побудови фахової кар'єри; розвитку здатностей працювати, перенавчатися і самовдосконалюватися згідно з потребами сучасного глобалізованого світу праці. Науковці підтверджують зростання в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ролі поруч із твердими (спеціальними, професійно-спрямованими) м'яких навичок (важливих для працевлаштування), серед яких визначають: тайм-менеджмент (управління часом), колаборацію (узаємодію в команді), креативність, адаптивність і гнучкість, самоорганізацію, ініціативність, підприємливість, критичне мислення, оцінювання й аналіз інформації, відповідальність тощо. Однак нині в обмежувально-карантинних умовах пандемії COVID-19 актуалізуються такі м'які навички, як стресостійкість, здатність долати труднощі особистісного та соціального характеру, збереження здоров'я. У контексті сучасних екологічних проблем людства здободенними стають також навички забезпечення сталого розвитку суспільства через запровадження ресурсо- та енергоефективності, збереження і захисту довкілля тощо [522].

Значущим у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є інтеріоризація професійно орієнтованого знання та належна готовність до діяльності у сфері обслуговування. У науковій літературі загальноприйняте тлумачення терміна «інтеріоризація» пов'язують із психологічним поняттям, що ототожнюється із формуванням розумових дій і внутрішнього плану свідомості завдяки засвоєнню індивідом зовнішніх дій із предметами та соціальних форм комунікації. Це своєрідне «присвоєння» цінностей, їхнє втілення в індивідуальність, її принципи, учинки, діяльність, що є процесом створення духовних структур психіки, переходом від зовнішніх (реальних) до внутрішніх (ідеальних) дій – психічних актів. Тож інтеріоризація в педагогіці є

значущим процесом розвитку свідомості особистості, пов'язаним із набуттям нових знань і перетворенням структури особистості.

Інтеріоризація професійно орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ототожнюється із процесом та результатом засвоєння й перетворення теоретичних знань і практичних навичок у професійно орієнтовані зі специфічною трансформацією пізнавальних об'єктів у особистісно вагомі, котрі уможливають вирішення професійних завдань майбутньої фахової діяльності, набуття соціального досвіду.

У цілому професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов'язана з набуттям здатності розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук для формування концепції гостинності, котрі характеризуються комплексністю й невизначеністю умов, як визначено в Стандарті вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа [587], за активного застосування в освітньому процесі ЗВО інтеріоризації як елемента соціалізації та набуття першого фахового досвіду, реалізації в професії.

Н. Лебедева цілком слушно зазначає: «Інтеріоризація професійних знань у процесі навчальної діяльності здійснюється поетапно: формування ціннісного знання; осягнення і прийняття соціального досвіду в процесі рефлексії та інтерпретації; і як результат прийняття соціального досвіду як особистого» [365, с. 143].

Сучасний етап розвитку економіки та суспільства України впливає на процес інтеріоризації професійно орієнтованих знань здобувачами освіти в процесі навчання у ЗВО та детермінований соціальними, економічними і культурними умовами розвитку соціуму, принципами, що відображають своєрідність фахової діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Під час засвоєння фахових дисциплін здобувач освіти не лише формує ціннісне знання, а й, внутрішньо зіставляючи свої дії і вчинки з майбутньою професійною діяльністю, осягає та приймає соціальний досвід у процесі рефлексії та інтерпретації, прогнозує власну фахову поведінку відповідно до соціальних вимог у сфері обслуговування та трансформує їх у постійний внутрішній стан. Відібраний об'єкт аналізу та інтелектуального «присвоєння» переходить у фахову потребу, тобто працює механізм інтеріоризації знань. Цінності набувають спонукальної сили мотиву й мети професійної діяльності за умови інтеріоризації особистістю, є необхідним моментом внутрішнього існування. Це уможлиблює визначення й чітке формулювання усвідомлення специфіки майбутньої професійної діяльності у сфері обслуговування, її мети, завдань, гуманістичного змісту, визначення результативних засобів реалізації потенціалу у професії, своєчасний контроль, оцінку і коригування власної діяльності.

Реалії сьогодення актуалізують оновлення змісту професійної освіти й підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, організацію навчання відповідно до вимог сучасного швидко змінюваного ринку праці, забезпечення якості професійної освіти шляхом формування в здобувачів освіти інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, її привабливості й конкурентоздатності серед інших сфер діяльності, забезпечення кваліфікованим викладацьким персоналом, використання інноваційних методів, технологій і засобів навчання. Таким чином пришвидшуються і процеси інтеріоризації оновлюваного знання й переведення його в практичну площину, чому сприяє проведення практик та прийняття соціального досвіду у сфері обслуговування як особистого.

Інтеріоризація професійно-орієнтованого ціннісного знання забезпечує підготовленість майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності, що є результатом навчання в закладах вищої освіти різних форм власності, спрямованим на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які

встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств. Процес інтеріоризації акцентує увагу на психологічній підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування, розвитку їхніх особистісних якостей, необхідних для успішної реалізації професійних функцій: виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, маркетингової, комерційної, проєктно-технологічної. Соціальне замовлення для ЗВО з підготовки фахівців для сфери обслуговування (зокрема й готельно-ресторанної справи) визначається через спільність вимог до випускників щодо їхньої подальшої інноваційної професійної діяльності, що є результатом здійсненої інтеріоризації професійно-орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність і ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності та навчання впродовж життя) і є результатом здійсненої інтеріоризації професійно орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Значущим у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є і забезпечення творчої спрямованості навчально-пізнавальної діяльності. Тлумачний словник української мови за редакцією Д. Гринчишина творчість ототожнює із процесом діяльності, результатом якого є створені якісно нові об'єкти і духовні цінності, що вирізняються унікальністю. Поняття «творчий» означає «1. Який стосується творчості, характерний для творчості. 2. Здатний творити. 3. Який вносить елементи нового, який щось удосконалює, розвиває, збагачує; пройнятий творчістю» [623, с. 266].

Творчість здобувача освіти в освітньому процесі, за твердженням О. Кравченко, може проявлятися в результаті участі в таких видах діяльності:

– *навчальної* (шляхом засвоєння знань, умінь соціально корисного індивідуального творчого самовиявлення інших; практичного оволодіння простими методами і засобами провадження різноманітної продуктивної діяльності, здатної створити можливості для вивчення досвіду та формування індивідуального творчого самовиявлення через розвиток креативних здібностей, нешаблонного мислення);

– *виховної* (мотиваційно-ціннісні орієнтири щодо необхідності самовдосконалення через «занурення» здобувачів освіти в цілеспрямовано створене освітнє середовище та формування навичок, компетентностей самопізнання, саморозвитку і самореалізації; освоєння вмінь зі здійснення повноцінної творчої діяльності завдяки реалізації етапів алгоритму: цілепокладання → планування → реалізація → рефлексивний аналіз процесу і результатів;

– *розвивальної* (розвиток особистих здібностей і здатностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через створення в аудиторній та поза аудиторній, науково-дослідній, проєктній роботі умов для креативного самовиявлення; сформованість психологічної установки на позитивне, максимально повне виявлення власних творчих потенцій та готовності до співтворчості в спільноосмислюваній і реалізованій діяльності) [346, с. 194–195].

Таким чином, сучасні економічні умови 2020-2021, викликані пандемією COVID-19, спричинили зміну глобалізаційних, демографічних, технологічних, політико-економічних, інституціональних чинників та створили оновлену соціально-економічну реальність. Особливо це стосується сфери обслуговування, що якнайтісніше пов'язана з різноманітними галузями економіки й соціального розвитку, а тому нині зазнає кардинальних змін. Новації в готельно-ресторанному бізнесі викликають необхідність змін і в

освітньому процесі ЗВО з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

2.2. Структурно-компонентна характеристика професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Соціально-економічні процеси сьогодення впливають на професійну підготовку майбутніх фахівців, сприяючи формуванню їхньої готовності до провадження виробничої діяльності та подальшого розвитку професіоналізму в освіті впродовж життя. Оскільки сфера обслуговування досить розгалужена, у контексті дослідження здійснимо аналіз спільних характеристик готовності майбутніх фахівців галузей готельно-ресторанної справи та туризмознавства. Результатом професійної підготовки в ЗВО майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності повинна стати готовність до її здійснення в умовах реального підприємства сфери обслуговування.

У дослідженні Н. Мойсеюк *готовність* пов'язана із сукупністю абстрактних властивостей особистості; її проявами відповідно до функцій різних блоків цілеспрямованої діяльності для забезпечення взаємопов'язаності є компоненти [421]. *Готовність студентів до професійної діяльності* науковець В. Староста ототожнила з багаторівневим особистісним новоутворенням, сформованим кількома взаємозв'язаними підструктурами особистості: особистісною складовою (мотиваційна здатність до професійної діяльності, ціннісне усвідомлення (підструктура спрямованості); пам'ять, емоції, відчуття, мислення, сприйняття, почуття, волю (підструктура психічних процесів); властивості темпераменту, статеві і вікові властивості особистості (підструктура біопсихічних властивостей); функціональною складовою (підструктура досвіду) концентрує фахові знання (інтелектуальна здатність), уміння і навички (практична здатність) для компетентного виконання майбутніх професійних функцій; рефлексію внутрішніх можливостей, результатів професійної підготовки для досягнення бажаних цілей у майбутній професійній діяльності [588]. Значущим у контексті дослідження є тлумачення поняття

«готовність до професійного саморозвитку фахівців» Е. Остапенко як інтегральної природи утворення – усвідомленого результату процесу підготовки та сформованої настанови на певний результат (отримання професійних знань і самовдосконалення), що містить мотиваційно-цільовий, пізнавально-операційний, професійно-орієнтовний і особистісно-регулятивний компоненти [452]. Актуальним є визначення дефініції поняття «психологічна готовність студентів до здійснення професійної кар'єри», сформульоване Т. Канівець, як сукупності психологічних якостей, необхідних студентам для ефективної професійної кар'єри, що забезпечується компонентами: мотиваційним (мотиви, необхідні для успішної професійної кар'єри); когнітивним (знання, які забезпечують ефективне здійснення професійної кар'єри); операційним (уміння та навички, необхідні для успішного здійснення професійної кар'єри); особистісним (індивідуальні характеристики, які є значущими для успішного здійснення професійної кар'єри) [282].

Для теоретичного обґрунтування сутності і структури професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ще раз звернемося до власного тлумачення терміна *«готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до професійної діяльності»*, під яким розумітимемо такий результат навчання в закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, що передбачає оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями для встановлення його відповідності вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств, усвідомлення здібностей до обраної професії, рефлексії, розвитку здатності до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервного саморозвитку і самоосвіти впродовж життя, що й уможливорює встановлення його компонентів, підходів, принципів та функцій.

У педагогічних дослідженнях *компоненти готовності особистості до діяльності* ототожнюються зі ставленням до діяльності або настановою (для ситуаційної готовності), мотивами, знаннями про предмет і способи діяльності,

навичками та вміннями їхнього практичного застосування, інтегральною компетентністю у здійсненні власне професійної діяльності на підприємстві.

Багатоаспектні дослідження науковців проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування загалом, готельно-ресторанної справи та туризмознавства зокрема уможливили аналіз визначення дослідниками компонентів готовності до професійної діяльності, які подано в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

**Компоненти готовності майбутніх фахівців
сфери обслуговування до професійної діяльності**

Автори-дослідники	Види компонентів
Л. Безкоровайна [32]	мотиваційний, когнітивний, особистісно-творчий, інформаційно-технологічний, діяльнісно-операційний
А. Віндюк [153]	мотиваційний, когнітивний, діяльнісний, особистісний, здоров'язберезувальний
А. Гарага [175]	мотиваційно-особистісний, змістово-когнітивний, діяльнісно-практичний
І.Заблоцька [247]	мотиваційний, змістовий, операційний, комунікативний
Ю. Земліна [254]	особистісний, фаховий, управлінський, методологічний, психофізіологічний
О. Іванова [261]	проблемно-цільовий, методологічний, процесуальний, оцінно-рефлексивний
Д. Люта [387]	мотиваційно-цільовий, теоретико-гносеологічний, операційно-технологічний, ціннісно-особистісний
К. Піцул [466]	мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісно-практичний

Аналіз досліджень українських науковців щодо компонентів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності дозволив визначити такі: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Зупинимось на короткій характеристиці кожного з них. Розпочнемо з досліджень науковців властивостей мотиваційного (мотиваційно-особистісного, мотиваційно-цільового, мотиваційно-ціннісного) компоненту.

Мотиваційний компонент, за твердженням А. Віндюка, пов'язаний із наявністю відносно стійких рис особистості, які визначають ефективність діяльності в системі «людина-людина», бажанням досягнення високих результатів у навчанні майбутньому фахові, адекватною професійною

самооцінкою, розвитком мотивації досягнення і професійного самовдосконалення, наявністю інтересів і потреб, спрямованих на роботу в індустрії гостинності [153]. Дослідниця А. Гарага мотиваційно-особистісний компонент ототожнює із сукупністю процесів, методів, засобів щодо спонукання студентів до продуктивної пізнавальної діяльності, активного засвоєння змісту освіти через потреби та інтереси, відчуття потреби в таких знаннях і виявлення інтересу до них [175]. На думку І. Заблоцької, мотиваційний компонент готовності до професійної діяльності майбутніх працівників сфери послуг сприяє включеності особистості у професійну діяльність, формує позитивне ставлення та усвідомлення її значущості для розвитку власного творчого потенціалу, прагненні до самоосвіти [247]. Д. Люта мотиваційно-цільовий компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму ототожнює зі здатністю здобувачів освіти мотивувати себе на виконання певних фахових дій, сукупністю цінностей, потреб, мотивів, адекватних її цілям і завданням, загальною гуманістичною і позитивною спрямованістю до фахової діяльності, розуміння значимості для успішної соціалізації осіб з особливими потребами, глибоке усвідомлення гуманістичного потенціалу тощо [387]. Дослідниця К. Піцул суть мотиваційно-ціннісного компоненту у структурі готовності до професійної діяльності вбачає в наявності зовнішньої і внутрішньої мотивації до професійної діяльності, усвідомленні її цінності, а також позитивному налаштування на її успішну реалізацією та самовдосконалення у професійному напрямі, вважає основою оволодіння студентами системними знаннями та навичками, які дадуть їм можливість ефективно працювати в індустрії гостинності [466].

Зважаючи на означене вище, *мотиваційно-ціннісний компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності* є багатофакторною структурою, яка передбачає виявлення і заохочення здобувачів освіти, котрі володіють необхідними для обраного фаху якостями, і переорієнтацією тих, які усвідомили необхідність коригування

власної навчальної траєкторії задля набуття особистісно-ціннісного смислу діяльності.

Він передбачає позитивне ставлення до майбутньої професійної діяльності; усвідомлену мотивацію (мотиви, прагнення домогтися успіху, інтерес до професії, задоволення професійних потреб), що є необхідним чинником створення належних умов та забезпечення відповідних послуг для замовників у сфері гостинності. Актуалізує застосування власних вольових зусиль, розвиток особистісних стійких професійно важливих особливостей, психічних і вольових якостей, емоційних реакцій та когнітивних уявлень, цілеспрямованість, лідерство та підприємницькі здібності; темперамент та риси характеру, рівень культурного розвитку, які допоможуть у фаховому становленні, реалізації, здійсненні майбутньої професійної кар'єри.

Когнітивний (змістово-когнітивний, когнітивно-знаннєвий, теоретико-гносеологічний, змістовий, професійно-когнітивний) компонент, як стверджує А. Віндюк, репрезентований наявністю в студентів необхідних знань, волі, рис характеру для освоєння професійних знань, умінь, навичок не тільки в обраній спеціальності, але і в інших сферах діяльності [153]. А. Гарага змістово-когнітивний компонент готовності пов'язує з комплексом знань, розумінням їхньої сутності, засвоєнням методики проектування, що сприятиме усвідомленню навчальної інформації [175]. Науковець Т. Канівець когнітивний компонент психологічної готовності студентів до здійснення професійної кар'єри ототожнює з набуттям здобувачами освіти необхідних для успішного здійснення професійної кар'єри знань про «сутність кар'єри», «співвідношення професійної кар'єри і сім'ї», «успішність чоловіків і жінок у професійній кар'єрі», «вікові показники здійснення професійної кар'єри», «складові психологічної готовності студентів до здійснення професійної кар'єри» [282]. Теоретико-гносеологічний компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму, на думку Д. Лютої, формує цілісність уявлень про майбутню професійну діяльність, підсилює пізнавальну роботу, збагачує когнітивним досвідом

вирішення тих чи інших теоретичних і практичних завдань. Він містить наукові професійні знання професійно-етичних основ діяльності, організації та управління діяльністю, соціально-правових основ, психології міжособистісних і міжгрупових взаємин, психології надання й отримання допомоги, способів комунікації людей, вербальної і невербальної поведінки, значення соціокультурних факторів тощо [387]. Когнітивний компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, за словами К. Піцул, характеризується наявністю необхідного обсягу різноманітних загальних та спеціальних професійних знань, які забезпечують компетентне виконання професійної діяльності в готельній і ресторанній галузі, єдністю, тісним взаємозв'язком та взаємодією теорії та практики. Формування когнітивного компоненту готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається як через означення змісту професійної підготовки з метою забезпечення практико-орієнтованого знання шляхом розширення та поглиблення тематики нормативних дисциплін, так і вибір використовуваних форм й метод навчання [466].

Дослідниця І. Заблоцька для позначення сукупності знань, уявлень про моральні норми і правила міжособистісних взаємин на різних рівнях людської життєдіяльності використовує змістовий компонент, який сприяє опануванню, засвоєнню та поглибленню навчальної інформації, поєднанню особистого досвіду зростаючої людини із соціальним тощо [247]. В. Штифурак та О. Самохвал змістовий компонент ототожнюють із постійним оновленням змісту, форм і методів професійної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі з урахуванням динамічних змін у туристичній сфері діяльності для виконання вимог сучасного виробництва та туристичної практики, використанням моніторингу як методу поповнення стратегічної інформації про нові тенденції на сучасному ринку праці; створенням компетентнісної системи професійної підготовки на основі міждисциплінарних підходів до розробки навчально-методичних комплексів [679].

Когнітивно-змістовий компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності передбачає наявність інтелектуально-гностичних здатностей для опанування навчально-науково-пізнавальної інформації, фундаментально-наукову та професійно-практичну підготовку через сформованість комплексу інтегрованих трансдисциплінарних теоретико-методологічних і професійно-практичних знань про сутність і специфіку роботи у сфері обслуговування.

Означений компонент включає спроможність критичного мислення та самостійного визначення дисциплін вибіркової складової навчальних планів і програм, формування індивідуальної освітньої траєкторії та компетентності навчання впродовж життя, професійну самореалізацію та конкурентоздатність на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; уміння й навички інноваційної творчої праці в означеній сфері економічної діяльності, реагування на глобальні виклики у світі, неперервне оновлення змісту знань, навичок, компетенцій відповідно до нових тенденцій на світовому ринку праці та відповідну неперервну модернізацію власної професійної компетентності.

Діяльнісний компонент (діяльнісно-практичний, операційний, операційно-технологічний) науковець А. Віндюк ототожнює із системою вмінь та навичок готовності управляти процесом надання послуг, направлених на досягнення стратегічної мети функціонування конкретного готельно-курортного комплексу з урахуванням факторів зовнішньої і внутрішньої сфери з точки зору прибутковості готельного бізнесу [153]. Діяльнісно-практичний компонент, на думку А. Гараги, установлює загальні уміння, які повинні бути сформовані під час вивчення базових дисциплін у всіх майбутніх фахівців сфери туризму (аналізу, прогнозування, планування, пошуку інформації, реалізації розроблених планів, самооцінки, корекції); уміння й навички використання отриманих під час навчання знань у професійній діяльності; здатність особистості до ефективного виконання визначеної діяльності на основі наявних знань у змінених чи нових умовах або автоматично. Діяльнісно-практичний компонент спрямований на розвиток здатності до розв'язання

професійних завдань та має вирішальне значення для збагачення професійного потенціалу майбутніх фахівців сфери туризму [175]. І. Заблоцькою операційний компонент готовності до професійної діяльності майбутніх працівників сфери послуг ототожнюється з уміннями, навичками, поведінкою, етичною стратегією міжособистісної взаємодії, тактикою попередження конфліктних ситуацій та виходу з них та є єдністю зовнішніх (регулювання діяльності та поведінки індивідів) та внутрішніх (індивідуальні можливості особистості) чинників [247]. Операційно-технологічний компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму, стверджує Д. Люта, пов'язаний з виконанням конкретних професійних завдань, вирішенням ситуацій, упровадженням прийомів самостійного й мобільного розв'язання професійних завдань, здійсненням пошуково-дослідницької діяльності, формуванням заснованих на цінностях професійної діяльності у зазначеній сфері ключових навичок. До змісту операційно-технологічного компоненту Д. Люта відносить такі вміння майбутніх фахівців: діагностико-аналітичні, конструктивно-проектувальні, організаційно-технологічні, соціально-комунікативні, корекційно-розвивальні [387]. Діяльнісно-практичний компонент, зазначає К. Піцул, репрезентований сукупністю професійних умінь і навичок, здатністю володіти технологіями здійснення професійної діяльності; уміннями планування, прогнозування, організації, здійснення й аналізу фахової діяльності, цілеспрямованим формуванням моделі власної поведінки; володінням технологією ефективного професійного спілкування та соціально професійної взаємодії; володінням навичками самоосвіти й самовдосконалення у фаховій діяльності, можливістю здійснення рефлексії та віднайдення шляхів удосконалення всіх аспектів готовності до професійної діяльності [466].

Операційно-процесуальний компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності передбачає використання професійно-орієнтованих знань, умінь, навичок, компетенцій, компетентностей у різних стандартних і нестандартних ситуаціях у процесі фахової підготовки, адаптаційної діяльності під час проходження навчальних і

виробничих практик на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, відповідальність, практичний досвід, продуктивне перетворення дійсності, виконання виробничих дій, освоєння стандартних (алгоритмізованих) процедур і операцій. Це практична здатність до професійної діяльності з усвідомленням специфіки та особливостей роботи фахівців у сфері обслуговування, успішного здійснення майбутньої професійної кар'єри, що включає рівень активності студентів та стратегії поведінкової активності студентів.

Окрім того, його вирізняє поліфункціональність, дієве ставлення до справи, здатність ефективно використовувати набуті знання, уміння, особистісні якості для забезпечення необхідного результату на конкретному робочому місці в реальній робочій ситуації відповідно до кон'юнктури ринку, професійної адаптації до виробничої системи та професійної соціалізації, засвоєнню соціально значущих норм і правил, що детермінуються специфікою професії у сфері обслуговування.

Його роль полягає у створенні інтеграційної системи на основі побудови освітніх програм з урахуванням вимог та очікувань до виконання фахівцем притаманних для сфери обслуговування професійних функцій, регулювання діяльності на основі обміну інформацією між представниками різних спеціальностей і стейкхолдерами. Інтегральна компетентність означених фахівців ототожнюється з формуванням комплексної здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук для формування концепції гостинності, котрі характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, передбачають створення системи прямих і зворотних зв'язків. Операційно-процесуальний компонент забезпечує дослідницько-пошуковий і практично-перетворювальний характер навчально-пізнавальної та навчально-практичної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Особистісний (особистісно-творчий, оцінно-рефлексивний, ціннісно-особистісний, психофізіологічний, здоров'язбережувальний) компонент, за

твердженням А. Віндюка, визначає необхідність особистісних якостей у здобувачів освіти для провадження професійної діяльності в індустрії гостинності. Окрім того, науковець виділяє здоров'язбережувальний компонент особистості майбутніх фахівців з готельно-курортної справи до професійної діяльності, який передбачає оптимальний рівень здоров'я та достатній рівень фізичної підготовленості, забезпечує тривалість життя, необхідну її індивідуальну фізичну, психічну, соціальну якість і достатню дієздатність на роботі та в побуті [153].

На думку Ю. Земліної, особистісна компонента професійної готовності фахівців з туризму відповідає за формування їхніх психологічних якостей, світоглядних орієнтирів, моральних і громадянських якостей, комунікативних навичок; психофізіологічна – набуття фахівцем психологічних та фізичних якостей, необхідних для професійної діяльності у сфері туризму: оптимальної фізичної форми для надання екскурсійних послуг, що потребують витривалості, здатності переносити спеку/холод тощо; оволодіння студентом методиками розвитку психічної витривалості [254].

Науковець Т. Канівець особистісний компонент психологічної готовності студентів до здійснення майбутньої професійної кар'єри пов'язує з необхідними для успішного здійснення професійної кар'єри особистісними характеристиками здобувачів освіти. До структури особистісного компонента дослідницею включено складові: а) рівень суб'єктивного контролю (інтернальності) в основних сферах життєдіяльності особистості: виробничих, міжособистісних та сімейних стосунках; досягненнях та невдачах; хворобах та здоров'ї; б) лідерські якості [282].

Ціннісно-особистісний компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму, відповідно до дослідження Д. Лютої, установлює спроможність до розуміння основ діяльності у сфері соціального туризму, у процесі аналізу здобувач освіти здатен оцінити та переоцінити власні здібності, особистісні досягнення, здійснювати свідомий контроль результатів професійних дій, аналіз реальних

ситуацій, здатність до самоорганізації, самовдосконалення. Він пов'язаний зі світоглядними, морально-вольовими, естетичними якостями, індивідуальними особливостями (емпатійністю, делікатністю, тактовністю, уважністю, терпимістю, витримкою, терплячістю, гуманністю, чесністю, високою духовною культурою, моральністю, етичною поведінкою, об'єктивністю і справедливістю, моральною чистотою, конфіденційністю, порядністю, відповідальністю, емоційно-позитивним ставленням до людей) [387].

Однак у дослідженнях науковців не розкритий досить значущий компонент підготовки майбутніх фахівців. Світовий Економічний Форум прогнозує до 2025 року необхідність перенавчання половини всіх працівників планети через потрясіння економіки, викликане пандемією та стрімкою автоматизацією праці. Окрім фізичних, здободенними для людей стають відчуття незахищеності, психологічні проблеми, викликані введенням нагального протоколу дій і системи обмежувальних заходів (режиму ізоляції населення, обмеження свободи пересувань і дій у межах певних зон) для стримання поширення захворюваності, що актуалізує рефлексивно-безпековий компонент.

Сучасний науково-технічний прогрес людства визначив світову тенденцію швидкої зміни не лише науково-навчальної інформації, а й інтенсивного застарівання професійних знань. Тож не саме знання, а способи його здобуття, активне навчання та нові освітні стратегії (уміння вчитися активно, ефективно, неперервно, критичний, економічний склад мислення) стають трендом сьогодення. В умовах глобалізації та соціальної роздробленості виникає нагальна потреба самоідентифікуватися, зберігати індивідуальність, розвивати стресостійкість і гнучкість (виправляти помилки, приймати рішення та діяти в ситуаціях невизначеності, вирішувати нетипові проблеми, які ще не визначено як проблеми), оскільки динамічні зміни, двозначність і необхідність, готовність до постійної перекваліфікації, на думку світових футурологів, стануть обов'язковою характеристикою майбутнього.

Рефлексивно-безпековий компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності заснований на системному підході, аналізі явищ дійсності та власного стану, містить систему навчання й самонавчання здобувача освіти, включає адекватну оцінку своїх можливостей, аналіз та самоаналіз внутрішніх процесів, психологічних станів, професійної діяльності, рівень суб'єктивного контролю, аналітичне мислення з метою самоосвіти, самовиховання та самовдосконалення, усебічного й гармонійного розвитку і формування творчої особистості фахівця готельно-ресторанної справи.

Безпековий складник означеного компонента пов'язаний з *розумінням себе як суб'єкта життєдіяльності* (фізичне і психічне здоров'я, соціально-правові норми поведінки в суспільстві, саморозуміння, самоповага, життєві цілі, прагнення успіху), *безпековою соціальною взаємодією* (забезпечення охорони праці та техніки безпеки на робочому місці, відповідальність за вибір, учинок чи бездіяльність, психологічна сумісність із колективом, гуманне спілкування, розуміння значущості суспільного права, толерантний взаємозв'язок з людьми різних політичних поглядів, релігійних переконань, національних спільнот, соціальних шарів і прошарків); *безпековою діяльністю* (освітньою, професійною, спортивною, дозвіллевою, ігровою тощо).

Зазначимо, що виокремлені компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності – мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий – взаємопов'язані та взаємодоповнювані, формують особистість професіонала для подальшої адаптації та зреалізованості на підприємствах сфери обслуговування, вибудовування власної кар'єри та формування стратегії життєвого успіху.

Продовжимо дослідження аналізом та визначенням методологічних підходів до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Під методологією провідні науковці, автори Тлумачного словника української мови, розуміють учення про методи пізнання і перетворення світу, ототожнюючи із сукупністю застосовуваних в окремих науках відповідно до специфіки об'єкту її пізнання прийомів дослідження [623, с. 141]; Філософський енциклопедичний словник трактує як галузь теоретичних знань і уявлень про сутність і форми, закони, порядок та умови застосування підходів, способів, методів, прийомів та процедур в процесі наукового пізнання та практичної діяльності [643, с. 374]. За твердженням вчених, часткова (конкретно-наукова) методологія є сукупністю методів, комбінацією частини пізнавальних прийомів, набір яких залежить від природи об'єкта та умов процесу пізнання, загальна – комплексом загальних методів (складова і продукт розвитку теорії наукового пізнання), філософська – системою діалектичних найзагальніших методів, котрі застосовують у процесі наукового пізнання, своєю чергою конкретизуючись через загальнонаукову та часткову (конкретно-наукову) та реалізуючись компонентами наукового апарату – філософськими передумовами, принципами, підходами, категоріями, поняттями, теоріями, концепціями, методами, технологіями.

На думку науковців О. Васюк та С. Виговської, методологія педагогічної науки – це вчення про принципи, методи, форми і процеси пізнання і перетворення педагогічної дійсності, характеристику компонентів дослідження: об'єкта і предмета аналізу, задач дослідження, сукупності методів і засобів дослідження, що необхідні для їх розв'язання, а також формує уяву про етапи, послідовності руху в процесі вирішення завдань дослідження. В основі ієрархії методологій лежать концепції, наукові підходи, що спрямовані на подолання тих чи інших недоліків традиційної системи професійної підготовки фахівців [143, с. 61].

Термін «підхід» у нашому дослідженні відповідно до пояснення в Тлумачному словнику української мови вживатимемо в значенні способу трактування кого- або чого-небудь; сприймання, розуміння чогось [623, с. 191].

Методологічний підхід у широкому розумінні цього слова є системою принципів і методів пізнання як філософських, так і конкретно наукових, що ґрунтуються на певних теоретичних положеннях, концепціях, парадигмах; у вузькому розумінні трактуємо як комплекс ідей для вираження загальної наукової світоглядної позиції дослідника, принципів його стратегії дослідницької діяльності, способів, прийомів, процедур задля реалізації визначеної концепції в практичній діяльності. Важливою особливістю методологічного підходу є спрямованість на отримання результату, що може мати практичне застосування.

З метою аналізу будь-якого об'єкту можна використати декілька методологічних підходів залежно від цілей і завдань, доступності методів і методик. Сучасні методологічні підходи пов'язані з виявленням педагогічних законів як основи наукових досліджень, принциповими позиціями (філософськими, наукознавчими, біологічними, психологічними, світоглядними), які визначають результати та впливають на висновки. Дія нормативного аспекту методології педагогічної науки ґрунтується на вивченні загальних принципів підходу до дослідження педагогічних об'єктів, аналізі систем загальних і часткових методів і прийомів. Суть методологічного рівня педагогічного дослідження полягає у формулюванні загальних принципів і методів дослідження педагогічних явищ, побудові теорії за допомогою емпіричних і теоретичних досліджень.

Детальний аналіз виокремлення в дослідженнях науковців комплексів методологічних підходів уможливив укладання таблиці 2.2.

Аналіз методологічних підходів до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти дозволив визначити такі: індивідуально-особистісний, компетентнісно-діяльнісний, практико-орієнтований, технологічний, культурологічний. Зупинимось на короткій характеристиці кожного з них.

**Методологічні підходи
до підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування**

Автори-дослідники	Види методологічних підходів
Л. Безкоровайна [33]	системний, структурний, акмеологічний, діяльнісний, операціональний, праксиологічний, компетентнісний, культурологічний, інформаційний, інноваційний, ціннісний, творчий, особистісний
А. Гарага [175]	системний, технологічний, діяльнісний, особистісно-орієнтований, практико-орієнтований, продуктивний
Н. Івасів [264]	компетентнісний, комунікативно-діяльнісний, інтегрований
А. Казьмерчук [279]	системний, діяльнісний, особистісно-орієнтований, культурологічний, компетентнісний, професіографічний, синергетичний, технологічний
Л. Короткова [334]	системний, особистісно-діяльнісний, модульно-компетентнісний, андрагогічний, функціональний, маркетинговий
Д. Люта [385]	системний, компетентнісний, функціональний
С. Огуй [443]	компетентнісний, діяльнісний, особисто-орієнтований, праксеологічний
К. Піцул [469]	аксіологічний, особистісно-орієнтований, діяльнісний, ресурсний, системний, індивідуальний
О. Повідайчик, М. Попик [473]	системний, культурологічний, інтегративний, особистісний, практико-орієнтований
С. Стеблюк [595]	акмеологічний, інтегративний, компетентнісний, особистісно-орієнтований

Розпочнемо з досліджень науковців властивостей індивідуально-особистісного підходу.

Особистісний підхід, за твердженням Л. Безкоровайної, передбачає створення умов для повноцінного розвитку в процесі професійної підготовки таких функцій особистості майбутнього фахівця з туризмознавства, як: здатність до вибору, рефлексії; вміння знаходити сенс та оцінювати власне життя; творчість; відповідальність; самостійність; автономність [33, с. 73]. На думку С. Огуй, особисто-орієнтований підхід сприяє розв'язанню проблеми розвитку індивідуальності, створення такого професійно орієнтованого навчального середовища, яке б забезпечувало свободу вибору індивідуальної освітньої траєкторії та відкривало можливості для самостійної роботи студентів, їх самовизначення та самореалізації [443, с. 61]. К. Піцул вважає, що він

направлений на розвиток і саморозвиток майбутнього фахівця, його становлення з урахуванням індивідуальних особливостей, що дає можливість реалізувати себе в пізнанні, навчальній діяльності з опорою на свої інтереси, можливості й здібності, ціннісні орієнтації і суб'єктивний досвід [469, с.102]. Згідно з дослідженнями О. Повідайчик та М. Попик, особистісно орієнтований підхід розуміється як спирання на особистісні якості: спрямованість особистості, її ціннісні орієнтації, життєві плани, установки, домінантні мотиви діяльності і поведінки [473, с. 108]. С. Стеблюк визначає пріоритет індивідуальності, самоцінності, виявлення суб'єктивного досвіду здобувачів освіти та важливості їхнього розвитку як особистості, креативності як визначного чинника для майбутньої професійної діяльності в конкурентному середовищі [595, с. 327–328].

Зважаючи на попередній аналіз, під *індивідуально-особистісним* підходом до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи розуміємо врахування індивідуально-психологічних особливостей особистості здобувача освіти, статусу й соціальних ролей у різних спільнотах, самосприйняття в контексті цих ролей, настанови, зв'язки людей у спільній діяльності, котрі виявляються в контекстах суспільних міжособистісних взаємин, комунікації і фахової діяльності; соціально зумовлена система психічних якостей індивіда, що визначається залученістю людини до певних суспільних, культурних, історичних відносин; продукування професійно орієнтованої навчально-пізнавальної сфери для реалізації індивідуальної освітньої траєкторії через інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти за активної самостійної роботи студентів, їхнього подальшого самовизначення в кваліфікація професії та самореалізації як особистості.

Діяльнісний підхід науковець Л. Безкоровайна пов'язує із роботою здобувачів освіти, стверджуючи, що викладач лише спрямовує їх та робить висновки з точним формулюванням установленого алгоритму. Це забезпечує отриманим у процесі професійної підготовки знанням особистої усвідомленості

та значущості [33, с. 72]. За твердженням А. Казьмерчук, діяльнісний підхід ґрунтується на визнанні діяльності основою, засобом і вирішальною умовою розвитку особистості, передбачає активну позицію студента, його ініціативну самостійну роботу, прагнення до розвитку, творчості, включеності в різні види навчально-виховної діяльності [279, с. 51]. Дослідниця Л. Короткова особистісно-діяльнісний підхід сприяє врахуванню тенденцій розвитку самої особистості та професійному розвитку фахівця через різні сфери діяльності; його використання створює умови для розвитку гармонійної, морально-досконалої, соціально-активної, професійно-компетентної й конкурентно-спроможної особистості, здатної активно реагувати на зміни в технологіях виробництва [334, с. 128]. Вчена С. Огуй, виділяючи *діяльнісний підхід* у формуванні компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування, визначила складові професійної компетентності як важливого особистісного утворення, необхідного для успішного здійснення професійної діяльності, здатності фахівця вирішувати певний клас професійних завдань у комплексному їхньому представленні, забезпечення професійної підготовки фахівців нового типу, вправних та здатних швидко перекваліфікуватися чи змінити професію, володіти професійною гнучкістю та мобільністю [443, с. 60]. На думку К. Піцул, діяльнісний підхід полягає в тому, що кінцевою метою навчання є формування способу дій, системи професійних умінь майбутнього фахівця, а знання слугують засобом для досягнення цієї мети. Він є найбільш дієвим за потреби розв'язувати конкретні завдання в реальних або максимально наближених до них умовах з необхідністю його застосування в процесі проходження виробничої практики для пізнання всіх тонкощів майбутньої професійної діяльності та набуття необхідних навичок роботи [469, с. 102–103].

У контексті нашого дослідження *компетентнісно-діяльнісний* підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ототожнюється з ефективністю освітнього процесу, включенням здобувачів освіти в активну, соціально і особистісно значущу навчально-пізнавально-дослідницьку діяльність з освоєння знань, набуття умінь, навичок, формування

компетенцій і компетентностей для сфери обслуговування, здатністю та готовністю вирішувати спеціалізовані завдання, розв'язувати практичні проблеми в діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Практико-орієнтований підхід, зазначають О. Повідайчик та М. Попик, провідний у процесі підготовки фахівців сфери гостинності, коли за допомогою практики теоретичне пізнання з'єднується з процесом формування практичних умінь і навичок, що дозволяють швидко адаптуватися в реальному світі професії, уже на початковому етапі його фахової кар'єри сприяють успішному виконанню спеціалізованих функцій [473, с. 109]. Науковець О. Антонова основними характеристиками практико-орієнтованого підходу у професійній підготовці вважає його діяльнісну позицію, яка забезпечується впровадженням професійно-орієнтованих форм організації освітнього процесу та передбачає не лише практичну орієнтацію окремих навчальних дисциплін, а й зміст усієї підготовки в закладі вищої освіти; моделювання предметного змісту в контексті майбутньої професійної діяльності за допомогою відтворення у формах і методах навчальної діяльності студентів реальних ситуацій, вирішення конкретних професійних завдань; забезпечення умов трансформації навчальної діяльності студента у професійну діяльність фахівця [9, с. 265–266].

Практико-орієнтований підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, на нашу думку, є активною формою організації освітнього процесу, що забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання у закладі вищої освіти з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, отриманням відповідних практичних та соціальних навичок, вирішенням професійно значущих завдань в ускладнених умовах, необхідних для подальшої успішної роботи у сфері обслуговування. Він розглядається також як метод викладання і навчання з орієнтацією на кінцевий результат професійної підготовки – формування і розвиток компетенцій та

компетентностей, професійно-важливих якостей, набуття первинного практичного досвіду замовників освітніх послуг під час уходження в майбутнє професійне середовище у процесі навчальної, виробничої і переддипломної практик, підвищення мотивації. Він передбачає застосування професійно-орієнтованих технологій навчання, системи навчальних конкретних ситуацій Case study, розв'язання винахідницьких завдань, індивідуальних практичних завдань (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), індивідуальних відеороликів презентацій, сюжетів, роликів, відеокастів, подкастів тощо.

Дослідниця А. Казьмерчук визначає технологічний підхід основою для інновацій в освітньому процесі не лише для надання певних нових знань, а й формування способів діяльності упевненість у значущості культурологічного підходу для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для належного провадження професійної діяльності з урахуванням культурного середовища залежно від місця її здійснення, визнання національних, релігійних, соціальних тощо особливостей інших людей. Визначаючи здатність до неперервної самоосвіти, самовиховання, саморозвитку однією з особливостей висококультурної особистості, вчені актуалізують особистісно значущі проблеми, вирішення яких спрямоване на неперервний розвиток, творчу самореалізацію в будь-яких видах діяльності [473, с. 108].

Технологічний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуває важливого значення в самому освітньому процесі, оскільки пов'язаний зі здійсненням багатоваріантного моделювання, проектування і конструювання рішень ситуацій і задач у майбутній фаховій діяльності; орієнтування навчально-пізнавальної діяльності на якісний кінцевий результат через поетапне, алгоритмізоване, поступальне формування сукупності загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей. Застосування означеного підходу сприятиме реалізації умов, ресурсів, функціональних можливостей учасників освітнього процесу та якості професійної підготовки на засадах науковості, системності, безпеки,

ефективності, поліфункціональності, відтворюваності та керованості. Однак актуальність технологічного підходу в сучасних умовах невинного оновлення технологій виробництва викликана зростанням ролі технічних засобів у розповсюдженні професійних знань у неперервній освіті фахівців, прискоренням автоматизації та комп'ютеризації процесів виробництва й управління у сфері гостинності, застосуванням нових технічних систем отримання, оброблення, передачі та зберігання інформації, оскільки інтелектуалізація та роботизація виробничої діяльності та надання послуг, інформатизація всіх сфер суспільного життя визначають кардинальні зміни соціальної структури суспільства загалом та формування нової культури обслуговування.

Означене вище актуалізує ще один значущий, на нашу думку, підхід – культурологічний. Так, дослідниці О. Повідайчик та М. Попик висловлюють упевненість у значущості культурологічного підходу для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для належного провадження професійної діяльності з урахуванням культурного середовища залежно від місця її здійснення, визнанням національних, релігійних, соціальних тощо особливостей інших людей. Визначаючи здатність до неперервної самоосвіти, самовиховання, саморозвитку однією з особливостей висококультурної особистості, вчені актуалізують особистісно значущі проблеми, вирішення яких спрямоване на неперервний розвиток, творчу самореалізацію в будь-яких видах діяльності [473, с. 108]. Науковець А. Казьмерчук стверджує, що культурологічний підхід оновлює сприйняття цінностей виховання та освіти, забезпечує культурологізацію педагогічної взаємодії та освітнього процесу загалом, поглиблює наукову спрямованість змісту і принципів побудови. Він ототожнюється із цілеспрямованим, побудованим на наукових засадах процесом прилучення особистості до культури, передаванням багатовікового людського досвіду від покоління до покоління і розвитком відповідно до реалій сьогодення. Дослідниця доходить висновку про актуалізацію основних аспектів професійного становлення фахівця з позиції цінностей, культурного способу

життя суспільства та вироблення індивідуального підходу до оволодіння професійною культурою [279, с. 56–57].

Таким чином, актуальність *культурологічного підходу* до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає в організації освітнього процесу на засадах культуротворчості із використанням здобутків, освоєння норм і вимог, установок і способів національної та світової культур, цінування та поваги до різноманітності та мультикультурності; спрямованості на формування інтегральної компетентності здобувача освіти як суб'єкта культури, здатного до особистісного розвитку, «присвоєння» культурних цінностей, їхнє внутрішнє прийняття на особистісному ціннісно-смысловому рівні; трансляції професійно-педагогічної культури в різних актах розгортання і опредмечування суб'єктності; набутті знань, формуванні умінь, навичок у культурології щодо дослідження природних, соціальних, екологічних, економічних, педагогічних, інформаційних та інших об'єктів та явищ як культурологічного феномену. Значущість означеного підходу для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає сформованість морально-етичної (діловий, мовний, мовленнєвий, спілкувальний етикет; моральні якості: гуманізм, громадянськість, почуття власної гідності, емпатія, толерантність) і художньо-естетичної (почуття міри в поведінці, виборі одягу, предметів ужитку; правильна організація розумової та фізичної праці, дотримання особистої гігієни, режиму дня, способу життя) компетентностей.

Професійна підготовка майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених принципів. Дефініція поняття «принцип», подана в лінгвістичному виданні «Тлумачний словник української мови», звучить так: «1. Основне вихідне положення якої-небудь наукової системи, теорії, політичного устрою. 2. Основний закон якої-небудь науки» [623, с. 212]. Науковець С. Гончаренко в лексикографічній праці «Український педагогічний словник» виділяє терміни «принципи навчання», «принципи науковості навчання», «принципи виховання». Принципи навчання науковець трактує як основні вихідні положення теорії навчання, котрі розглядає як систему дидактичних принципів:

зв'язку змісту й методів навчання з національною культурою і традиціями; виховуючого характеру навчання, науковості, систематичності тощо. Принцип науковості навчання, на думку автора, впливає із закономірного зв'язку між змістом науки й навчального предмета та передбачає ознайомлення з основами науки, тобто з об'єктивними фактами, поняттями, законами, теоріями основних розділів відповідної науки на сучасному визначення мети, розроблення програми діяльності та чіткої послідовності виконання дій, встановлення засобів реалізації поставленої мети; окресленні вимог до кінцевого результату на кожному етапі підготовки (знання, вміння та навички); визначенні критеріїв та інструментарію вимірювання рівня готовності до інвестиційної діяльності (перевірочні завдання, тести, індивідуально-групова робота тощо) [175, с. 54–55].

Тож у педагогіці принципи ототожнюються з основним вихідним положенням, першопричиною; основоположним теоретичним знанням; основоположною етичною нормою; орієнтирами загальної спрямованості суб'єкт-суб'єктних взаємин. Полісемічність визначає і ситуативне використання принципів професійної підготовки фахівців залежно від змісту, особливостей, сенсів, цінностей, умов, засобів реалізації.

Закон України «Про вищу освіту» визначив принципи державної політики у сфері вищої освіти: «1) сприяння сталому розвитку суспільства шляхом підготовки конкурентоспроможного людського капіталу та створення умов для освіти протягом життя; 1-1) сприяння утвердженню української національної та громадянської ідентичності, вихованню патріотизму, формуванню оборонної свідомості; 2) доступності вищої освіти; 3) незалежності здобуття вищої освіти від політичних партій, громадських і релігійних організацій (крім закладів вищої духовної освіти); 4) міжнародної інтеграції та інтеграції системи вищої освіти України у Європейській простір вищої освіти, за умови збереження і розвитку досягнень та прогресивних традицій національної вищої школи; 5) наступності процесу здобуття вищої освіти; 6) державної підтримки підготовки фахівців з вищою освітою для

пріоритетних галузей економічної діяльності, напрямів фундаментальних і прикладних наукових досліджень, науково-педагогічної, мистецької та педагогічної діяльності; 7) державної підтримки освітньої, наукової, науково-технічної, мистецької та інноваційної діяльності університетів, академій, інститутів, коледжів, зокрема шляхом надання пільг із сплати податків, зборів та інших обов'язкових платежів закладам вищої освіти, що провадять таку діяльність; 8) сприяння здійсненню державно-приватного партнерства у сфері вищої освіти; 9) відкритості формування структури і обсягу освітньої та професійної підготовки фахівців з вищою освітою» [498].

Зважаючи на означене вище, наведемо результати здійсненого аналізу визначення дослідниками принципів професійної підготовки означених фахівців у ЗВО, які подано в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

**Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери
обслуговування в закладах вищої освіти**

Автори-дослідники	Види принципів
А. Віндюк [153]	неперервності, науковості, свідомості та активності, синергізму, системності, демократизації та інтеграції
І. Гайовий [169]	прогностичності, послідовності, міждисциплінарності, модульності
А. Гарага [175]	системності розвитку, суб'єктності, інтерактивності, наочності, продуктивності, інноваційності
В. Зінченко [255]	гуманізації, фундаментальності, професіоналізації
М. Ткаченко [618]	гуманізації, гуманітаризації, інтеграції, міжпредметності, практико-орієнтованості, професійно-економічної спрямованості, рефлексивності
І. Чуєва, Е. Криволапов [664]	демократизації і гуманізації навчання, практико орієнтованості, соціальної і професійної мобільності, відповідності вимогам готельно-ресторанної справи, інноваційності, культуроосвіченості, толерантності

Аналіз досліджень українських науковців щодо принципів професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності, зокрема й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності дозволив визначити такі групи принципів: загальнодидактичні; специфічно-професійні; системно-

особистісні. Зупинимося на короткій характеристиці комплексів принципів з урахуванням визначених попередньо підходів до професійної підготовки названих фахівців, серед яких: компетентнісно-діяльнісний, практико-орієнтований, технологічний, індивідуально-особистісний, культурологічний.

Поєднаємо їх, визначимо сукупність принципів з деталізованим їхнім потрактуванням у розрізі кожного з підходів та структуруємо в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

**Підходи та принципи професійної підготовки майбутніх фахівців
готельно-ресторанної справи**

<i>Підходи</i>	<i>Принципи</i>
<i>компетентнісно-діяльнісний</i>	фундаменталізації вищої професійної освіти
	науковості
	усвідомленості та ґрунтовності знань
	цілісності, неперервності, наступності у професійній підготовці
	академічної свободи та доброчесності
	міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності
	міжнародної інтеграції у сфері вищої професійної освіти
	єдності традиційного й інноваційного креативності
<i>практико-орієнтований</i>	професіоналізму та професійної мобільності
	дуальності та практичної спрямованості навчання
	кар'єрного проєктування майбутньої професійної діяльності
	ініціативності та свободи дій під час проходження навчальних, технологічних, переддипломних практик
<i>технологічний</i>	використання форм і технологій неформального навчання
	синергізму науки, практики та інноваційних технологій
	ефективності безпеки
	ефективності роботи з інформацією
<i>індивідуально-особистісний</i>	результативності
	особистісного розвитку
	професійного саморозвитку
	цілеспрямованості та вмотивованості
<i>культурологічний</i>	соціалізації
	рефлексії та есенціалізму
	культуровідповідності
	морально-етичний
	аксіологічний
	іншомовної професіоналізації
	етнонаціональності та полікультурності

Так, *компетентнісно-діяльнісний підхід* професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тісно корелює з такими *принципами*: фундаменталізації вищої професійної освіти, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності у професійній підготовці, академічної свободи та доброчесності, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції у сфері вищої професійної освіти, єдності традиційного й інноваційного, креативності.

Охарактеризуємо названі принципи:

– *фундаменталізації вищої професійної освіти*, що передбачає забезпечення фундаментальної підготовки здобувачів освіти в умовах сучасного мобільного ринку праці, визначення рівня їхньої конкурентоспроможності; зміна парадигми з дисциплінарно-інформаційного до міждисциплінарного знання, оволодіння методологією наукових досліджень у відповідній галузі науки, інтелектуальних основ майбутньої професійної діяльності у сфері обслуговування; використання інтелектуальних і цифрових технологій;

– *науковості* зміщує акценти професійної підготовки майбутніх фахівців з освітнього процесу як озброєння системою знань, умінь, навичок, формування компетентностей на здійснення наукових експериментів, розвідок, проєкту діяльність із застосуванням здобутків сучасної науки в різних галузях та між- і трансдисциплінарні дослідження. Він сприяє формуванню у здобувачів освіти наукового світогляду, використання методології у процесі проведення досліджень, володіння і застосування методів проведення експериментів, що забезпечить вибір підходів до вирішення фахових завдань у майбутній професійній діяльності;

– *усвідомленості та ґрунтовності знань* передбачає розуміння майбутніми фахівцями сутності, змісту та процесу здобуття знань, формування вмінь планування, організації та проведення досліджень, необхідних для перевірки достовірності здобутих знань, розуміння призначення та ситуацій

їхнього використання, самостійного складання відповідних алгоритмів вирішення практичних професійних завдань, проблемних ситуацій;

– *цілісності, неперервності, наступності* у професійній підготовці, що забезпечує розкриття можливостей для фахово-особистісної реалізації та саморозвитку;

– *академічної свободи*, що реалізується через самостійність у виборі навчального та наукового спрямування освітнього процесу, академічної доброчесності в навчально-науково-пізнавальній та майбутній професійній діяльності;

– *міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності*, який включає кооперацію наукових досліджень з різних галузей науки (економіки, психології, соціології, лінгвістики, екології, логістики, товарознавства, культурології, народознавства тощо) та змісту дисциплін навчальних планів і програм, структурно-функціональну єдність освітнього процесу за допомогою диференціації, класифікації (структуризації), систематизації (синтезу і цілісності), що підвищує ефективність навчально-науково-пізнавальної праці та забезпечує набуття загальнометодологічних уявлень про цілісність і поліструктурність майбутньої професійної діяльності, цілеспрямоване формування здатності оперувати міждисциплінарними категоріями та доцільно їх інтегрувати;

– *міжнародної інтеграції* у сфері вищої професійної освіти для забезпечення інтернаціоналізації та якісної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи передбачає інтеграцію освіти в єдину світову систему, вивчення й упровадження прогресивного досвіду країн-лідерів щодо якості надання споживачам послуг у сфері обслуговування;

– *єдності традиційного й інноваційного* пов'язаний з поєднанням в процесі підготовки майбутніх фахівців кращих національних традицій та прогресивного інноваційного світового досвіду, пошуку та засвоєння новітніх ідей сучасної науки і практики сфери обслуговування, що визначає генерацію інновацій в технології викладання, науково-дослідницькій та практичній

діяльності. Удосконалення педагогічної системи через інтеграцію традицій і новаторства сприяє розвитку особистості, мотивує на експериментування та створення нової професійної задля досягнення мети, задоволення особистих і суспільних потреб;

– *креативності* спрямований на формування в майбутніх фахівців творчого підходу до розв'язання професійних завдань, здатності створення нової конкурентоспроможної продукції, надання унікальних послуг у сфері обслуговування через оновлення методик викладання, зростання творчих завдань під час професійної підготовки у закладах вищої освіти.

Практико-орієнтований підхід зrealізовується завдяки використанню *принципів*: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проектування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій під час проходження практик, використання форм і технологій неформального навчання.

Проаналізуємо сукупність означених принципів:

– *професіоналізму та професійної мобільності* забезпечує паритетне співвідношення теоретичного і фахового в цілісній професійній освіті; викликаний необхідністю освоєння нової сукупності професійних знань у різних сферах професійної праці, нових технології відповідно до кон'юнктури ринку праці, появою інтегрованих професій та освоєнням тих спеціальностей, що мають загальнопрофесійний, надспеціальний характер (наприклад, економіст, менеджер, маркетолог, юрист тощо), підвищенням кваліфікації, стажуванням в умовах швидкозмінних поколінь техніки і впровадження нових технологій;

– *дуальності та практичної спрямованості* навчання передбачає поєднання навчання майбутніх фахівців у закладах вищої та фахової передвищої освіти зі здійсненням навчально-практичної діяльності безпосередньо на виробництві, у закладах готельно-ресторанного бізнесу, пов'язані з набуттям визначеної кваліфікації; здійснення освітньо-професійної діяльності кваліфікованим персоналом з виробництва; інституційні

дослідження і консультування, пов'язані з моніторингом якості надання освітніх послуг у сфері вищої та перед вищої професійної освіти; урахування визначених вимог виробництва та ринку праці до змісту та якості професійної підготовки фахівців. Завдяки реалізації означеного принципу відбувається життєве і професійне самовизначення особистості, формується соціальний досвід вирішення різноманітних пізнавальних і професійних проблем, професійне становлення через індивідуальну освітню траєкторію та практичну спрямованість;

– *кар'єрного проектування майбутньої професійної діяльності*, що передбачає створення можливостей та умов формування й розвитку готовності до кар'єрного зростання в межах обраного фаху, формування особистісно-професійної компетентності через забезпечення результатами навчання: знаннями, уміннями, навичками, способами мислення, поглядами, цінностями, іншими особистими якостями, які підлягають ідентифікації, плануванню, оцінюванню і вимірюванню та які майбутній фахівець здатен підтвердити після закінчення освітньої (освітньо-професійної) програми (програмні результати навчання) або часткових освітніх компонентів, які необхідні для вирішення поставлених завдань. Означений принцип сприяє реалізації кар'єрного потенціалу, успішному працевлаштуванню та посадовому просуванню;

– *ініціативності та свободи дій* під час проходження навчальних, технологічних, переддипломних практик, ставлення до ризику і помилок як до точок росту; рефлексія як спосіб осмислення досвіду фахової діяльності для подальшого професійного розвитку; сміливість, уява і професійна гнучкість як рушійні сили особистісного зростання та набуття спеціального досвіду з надання послуг у сфері обслуговування;

– використання *форм і технологій неформального навчання* (навчання на робочому місці, бенчмаркінг (зокрема, аналіз конкурентів), аналіз власного первинного досвіду, стратегічні сесії, форсайтні сесії) дає змогу знівелювати проблему високої ресурсомісткості традиційного навчання та залучити до співпраці соціальних партнерів, провайдерів формальної, неформальної та

інформальної освіти, оскільки їхня інтеграція – важлива умова всесторонньої професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства.

Технологічний підхід представлений інтеграцією таких *принципів*: синергізму науки, практики та інноваційних технологій, результативності безпеки, дієвості праці з відомостями, продуктивності.

Проаналізуємо названий комплекс принципів:

– *синергізму науки, практики та інноваційних технологій* через ефективне взаємодоповнення та створення особливої розвиваючого практико-орієнтованого освітньо-наукового середовища для розкриття природних даних кожного здобувача освіти та розвитку його пізнавальних, емоційних, фізичних і духовних здібностей;

– *синтезу технологічного знання на основі міждисциплінарності*, нове знання дійсності, емоційно-ціннісне ставлення здобувача освіти до процесу й результату технологічної підготовки, технологічного досвіду як особистої цінності, формування технологічного досвіду для здійснення майбутньої професійної діяльності та вміння проєктувати технологічні закономірності, прогнозувати результат власної діяльності, переносити технологічні знання з одного виду діяльності в інший, формувати технологічну компетентність та культуру, управляти її якістю;

– *ефективності безпеки* як сукупність необхідних особливостей системи, моделей діяльності, цілей, засобів, методів і форм упровадження для зниження можливості фізичної чи психічної загрози, зменшення наслідків за умови її виникнення та реалізації; розроблення системи цілеспрямованого супроводу здійснення освітнього процесу майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– *ефективності роботи з інформацією* через освоєння значних потоків інформації, її аналіз, оброблення, фільтрування, відсіювання, використання, відтворювання, керування та продукування;

– *результативності* як формування здатності створювати результати навчальної, наукової чи професійної діяльності швидше та якісніше за інших в умовах колаборації й конкуренції та постійного оновлення знань,

інструментальності, інтенсивності, системності оволодіння студентами майбутньою професійною діяльністю.

Індивідуально-особистісний підхід включає низку *принципів*, представлений особистісним розвитком, професійним саморозвитком, цілеспрямованістю та вмотивованістю, соціалізацією, рефлексією та есенціалізмом.

Дамо характеристику перерахованих вище принципів:

– *особистісного розвитку* вимагає від викладача розуміння психологічної структури особистості здобувачів освіти, їхніх неповторних фізичних якостей, протікання психічних процесів, темпераменту, характеру, здібностей, здатностей, мотивації, необхідності самореалізовуватися, самовизнаватися та самовиявлятися, інтересів та індивідуального досвіду, подальшого розвитку;

– *професійного саморозвитку* передбачає організацію навчальної і виховної роботи зі студентами таким чином, щоб спонукати їх до особистісного і професійного зростання з максимальним задіянням власних потенцій. Тобто передбачає надати студентам необхідні для цього знання, вірно намітити орієнтири, скласти програму саморозвитку, здійснити планування, організувати виконання та контроль за ходом, оцінку досягнутих результатів, здійснення корекції тощо.

– *цілеспрямованості та вмотивованості* процесу професіоналізації майбутніх фахівців вимагає формування у студентів, що здобувають спеціальність, відповідних цілей, і організацію навчально-виховної діяльності таким чином, щоб сприяти їхньому досягненню. Формуючи необхідну мотивацію, викладач має змогу керувати процесом становлення майбутніх фахівців;

– *соціалізації*, пов'язаний з інтеграцією особистості до соціуму в процесі професійної підготовки та формуванням здатності протистояння негативному впливові інформації, створення освітньої напруженості, входження до поліфункціонального професійно-інформаційного простору, забезпечення

динаміки подальших освітніх процесів, вироблення навичок самовизначення в поліваріантних ситуаціях майбутньої фахової діяльності;

– *рефлексії та есенціалізму*, який реалізовується завдяки пізнанню й аналізу власної свідомості та діяльності, умовиводам, узагальненням, зіставленням та оцінюванням, а також власним переживанням, усвідомленням, пізнанням, мисленням та культурою вирішення проблем. Есенціальна здатність знаходити в собі краще через усвідомлення власної значущості та уміння зробити вибір найоптимальнішого виходу із проблемних ситуацій.

Культурологічний підхід знаходить вияв у комплексі таких *принципів*: культуровідповідності, морально-етичному, аксіологічному, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності.

Схарактеризуємо низку репрезентованих принципів:

– *культуровідповідності*, котрий спрямований на засвоєння системи загальносвітових культурологічних знань, формування умінь, навичок і компетенцій щодо відтворення соціокультурних устоїв існування, володіння способами створення нових культурних цінностей, досвідом емоційно-ціннісного ставлення до світової культури та її складових;

– *морально-етичний*, що репрезентований сукупністю основних якостей: гуманністю, презумпцією невинуватості, чесністю, справедливістю, порядністю, повагою до приватного життя, взаємоповагою, взаємодовірою, взаємодопомогою і партнерством, відповідальністю, нетерпимістю до аморальної та неетичної поведінки, варіативністю, діалогічністю, рефлексивністю, духовною та культурною насиченістю та емпатійністю, що сприяє зміцненню етичних і духовних цінностей фахівця;

– *аксіологічний* передбачає урахування національно-культурної специфіки, аксіологічного змісту щодо ціннісних установок, властивих культурі споживачів послуг сфери обслуговування; виявлення поваги до культури країни, виробництва, напрямів діяльності, де виявлятиме себе майбутній фахівець готельно-ресторанної справи, або залежно від віросповідання, етико-естетичних поглядів замовників послуг сфери обслуговування;

– *іншомовної професіоналізації*, який реалізовується через оволодіння кількома іноземними мовами задля забезпечення надання якісних послуг споживачам сервісів сфери обслуговування;

– *етнонаціональності та полікультурності*, котрі пов'язані із загостренням проблем профілактики етно- та ксенофобії, вихованням толерантності, інформаційним вибухом зі зміною простору та способу життя людей, системи взаємин, спілкування та мав певний вплив на організацію та самоорганізацію освітнього процесу; формування особистості з національною самосвідомістю, однак, відкритою до опанування світових цінностей, взаємного культурного збагачення майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи задля подальшої професійної діяльності на українських та закордонних підприємствах сфери обслуговування.

Продовжимо теоретичне обґрунтування сутності і структури професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи аналізом *функцій* означеного процесу. Значущість аналізу, виокремлення та визначення функцій освіти, освітнього процесу, професійної підготовки фахівців засвідчена численними науковими розвідками. У працях А. Губи [197], О. Линовицької [371], О. Неделкова, О. Покидько [436], Л. Хижняк [653], А. Цюприка [656], І. Ярмонової [691] тощо досліджено основні функції освіти, функції освітнього менеджменту, їхню класифікацію та зміст, соціальні функції освіти та особливості їхньої реалізації в закладах загальної середньої і професійно-технічної освіти, провідні функції самостійної діяльності студентів ЗВО у контексті зміни освітніх парадигм. Важливим є дослідження державної освітньої політики в умовах глобалізації через пошуки оптимальної моделі.

У лексикографічних працях (Академічному тлумачному словнику української мови, Тлумачному словнику української мови) *функції* ототожнюються з явищем, залежним від іншого, основного явища, котре є формою виявлення, здійснення і перетворення відповідно до його змін; завданнями, обов'язками, пов'язаними з професійною діяльністю, посадою людини; величиною, яка змінюється зі зміною незалежної змінної величини

(аргументу) [3; 623]. *Диверсифікацію функцій* пов'язуємо з розширенням діапазону видів функцій через освоєння нових сфер майбутньої професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, опанування нових видів послуг та розширення асортименту товарів і послуг підприємствами сфери обслуговування.

Так, О. Линовицька, аналізуючи багатофункціональність освіти, основним покликанням визначає підготовку людини до самостійного життя та праці на основі набуття необхідних знань та формування відповідних компетенцій; серед інших функцій освіти виокремлює соціальну, пізнавальну, комунікативну, функцію психологічної підтримки особистості [371, с. 44]. А. Губа до функцій освітнього менеджменту як послідовної реалізації процедур навчально-пізнавальної діяльності відносить такі види: інформаційно-аналітичну, мотиваційно-цільову, планово-прогностичну, організаційно-виконавчу, контрольню-діагностичну, регулятивно-корекційну тощо [197, с. 39]. На думку О. Недєлкової та О. Покидько, соціально-педагогічна місія закладу освіти полягає в реалізації основних функцій освіти, зокрема й соціальної, яка включає забезпечення прав, формування необхідного адаптаційного потенціалу, створення відповідних умов для самореалізації, мінімізація негативних впливів соціуму на особистість шляхом використання сприятливих факторів соціального оточення [436, с. 15]. І. Ярмонова, соціальні функції освіти та особливості їхньої реалізації в закладі професійної (професійно-технічної) освіти ототожнює із функцією професійної соціалізації, виховною, соціального контролю та захисту, гуманістичною та урбаністичною [691]. А. Цюприк до провідних функцій самостійної діяльності студентів у контексті зміни освітніх парадигм відносить дві групи: класичні (навчальна, виховна, освітня, розвивальна) та варіативні (коригувальна, культурологічна, мотиваційна, організуюча, орієнтувальна, спонукальна, стабілізація) [656, с. 546–547].

Т. Шанскова, досліджуючи особливості сучасної професійної підготовки фахівців гуманітарного профілю в умовах другої вищої освіти в Україні, визначає її спрямованість на виконання інноваційної, виховної, адаптаційної,

відтворювально-ретрансляційної функцій та функції кумулятивності інформації через активне використання знань, накопичених іншими соціально-гуманітарними науками (соціологією, психологією, філософією тощо) [669, с. 131].

Зважаючи на тісний взаємозв'язок галузі готельно-ресторанної справи з туристичною, доречним убачаємо аналізувати спільні функції до підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. Так, В. Грушка, визначаючи особливості підготовки фахівців підприємств туристичної індустрії на основі компетентнісного підходу, основними виробничими функціями фахівця туристичної галузі називає проєктувальну, організаційну, управлінську, виробничу (технологічну) [196, с. 204]. А. Тимейчук, досліджуючи підготовку майбутніх магістрів з туризмознавства до проєктної професійної діяльності, основними функціями оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти вважає: контролюючу, навчальну, діагностико-коригуючу, стимулюючо-мотиваційну, виховну (за Ю. Мельником), а функціями в професійній діяльності: проєктувальну, організаційну, технологічну, контролювальну [613, с. 137, 143].

Зупинимось на короткій характеристиці функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням визначених нами підходів до професійної підготовки названих фахівців, серед яких: компетентнісно-діяльнісний, практико-орієнтований, технологічний, індивідуально-особистісний, культурологічний. Поєднаємо їх та визначимо сукупність функцій у розрізі кожного з підходів.

Так, *компетентнісно-діяльнісний* підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ототожнюється з ефективністю освітнього процесу, включенням здобувачів освіти в активну, соціально і особистісно значущу навчально-пізнавально-дослідницьку діяльність з освоєння знань, набуття умінь, навичок, формування компетенцій і компетентностей для сфери обслуговування, здатністю та готовністю вирішувати спеціалізовані завдання, розв'язувати практичні проблеми в діяльності суб'єктів готельного і

ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Компетентнісно-діяльнісний підхід пов'язаний із низкою таких функцій:

– *освітньо-розвиваючою*, суть якої в опануванні системою науково-навчальних знань, формуванні загальноосвітніх і спеціальних умінь, навичок, компетентностей через засвоєння фактів, понять, законів, закономірностей, теорій тощо; розвиткові особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здійсненні спеціальної роботи з його становлення, зростання навчально-пізнавальних інтересів, здібностей і здатностей до майбутньої реалізації у професії;

– *випереджально-прогностичною*, зорієнтованою на розбудову освітнього середовища та організацію процесу навчання з урахуванням динамічних змін у науці, освіті та суспільному житті; застосування інформації для прогнозування і вирішення конкретних професійних завдань у галузі готельно-ресторанної справи з урахуванням інноваційного закордонного досвіду, установлення можливостей подальшого розвитку підприємств сфери обслуговування;

– *інтегративною*, що покликана на основі використання міждисциплінарності та трансдисциплінарності акумулювати інтелектуально-концептуальні можливості окремих наук завдяки досягненню єдності знання, забезпечити взаєморозуміння та духовне єднання людей у різних освітніх, професійних і життєвих ситуаціях; сприяти інтеграції фахового та індивідуального через інтеграцію особистісних якостей, позицій і дій, значущих в освітній, майбутній професійній діяльності, життєвому просторі загалом.

Практико-орієнтований підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, на нашу думку, є активною формою організації освітнього процесу, що забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання у закладі вищої освіти з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, отриманням відповідних практичних та соціальних

навичок, вирішенням професійно значущих завдань в ускладнених умовах, необхідних для подальшої успішної роботи у сфері обслуговування.

Практико-орієнтований підхід зорієнтований на сукупність таких функцій:

- *адаптаційну*, яка полягає у професійному та соціально-психологічному наближенні освітнього середовища закладу вищої освіти до умов діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу через проведення практичних, лабораторних робіт, навчальних і виробничих практик;

- *діагностико-коригуючу*, котра забезпечує практичне визначення рівня знань, умінь, навичок і компетентностей; вчасне виявлення прогалин у них і встановлення причин проблем і труднощів в опануванні навчальним матеріалом, коригуванню навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти, направленої на усунення виявлених недоліків;

- *проектувально-моделюючу*, суть якої – у спрямованості практичної діяльності на вирішення завдань-проектів у сфері готельно-ресторанної справи з позицій системності, інтегрованості, цілісності й різноманітності; аналізі, інтерпретації і моделюванні на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного і ресторанного бізнесу; урахуванні специфіки етно- й регіонально-орієнтованих моделей підприємств готельно-ресторанного бізнесу і технологій обслуговування різноманітних груп клієнтів; здатності створювати модель реального підприємства сфери обслуговування.

Технологічний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуває важливого значення в самому освітньому процесі, оскільки пов'язаний зі здійсненням багатоваріантного моделювання, проектування і конструювання рішень ситуацій і задач у майбутній фаховій діяльності; орієнтування навчально-пізнавальної діяльності на якісний кінцевий результат через поетапне, алгоритмізоване, поступальне формування сукупності загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей.

Технологічний підхід зреалізовується за допомогою комплексу функцій:

– *технологічної*, що полягає в забезпеченні ефективності навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти через використання освітніх технологій проєктування (цілепокладання, планування, структурування, прогнозування); організації та здійснення (використання методів, форм, засобів, технологій організації та управління навчально-пізнавальною діяльністю); моделювання (дослідження дидактичної взаємодії на різних рівнях та створення інноваційного середовища); діагностування (використання діагностичних засобів для аналізу і самоаналізу системи для визначення показників засвоєння здобувачами освіти знань, формування умінь, навичок, компетентностей); підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до виконання професійної діяльності відповідно до встановлених вимог і технологій;

– *природоохоронної*, яка передбачає знання, розуміння та врахування в майбутній професійній діяльності екологічних механізмів управління в галузі охорони довкілля: біотичного регулювання довкілля; еколого-господарського балансу територій; обліково-кадастрового; екологічного моніторингу для організації та управління готельно-ресторанним підприємством;

– *безпеково-рекреаційної*, актуальність якої в організації роботи в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; розумінні здобувачем освіти ролі підвищення спроможності людей, спільнот, країн до автономного буття та співіснування в умовах потенційних небезпек, забезпеченні здатності протистояти негативному середовищу, адаптуватися до нього та змінювати його; спроможності відновлювати витрачені сили та зберігати працездатність.

Індивідуально-особистісний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає врахування індивідуально-психологічних особливостей особистості здобувача освіти, статусу й соціальних ролей у різних спільнотах, самосприйняття в контексті цих ролей, настанови, зв'язки людей у спільній діяльності, котрі виявляються в контекстах суспільних міжособистісних взаємин, комунікації і фахової діяльності; соціально зумовлена система психічних якостей індивіда,

Індивідуально-особистісний підхід передбачає інтеграцію таких функцій:

– *ціннісно-орієнтаційної*, зміст якої в усвідомленні соціальної цінності людини, інтегративної єдності її мети, цілей, мотивів; формуванні ціннісних орієнтацій особистості здобувача освіти, усебічного, гармонійного розвитку, загальнокультурних, громадянських та/або професійних компетентностей, соціальних норм і цінностей через сприйняття, волюву, емоційну та мотиваційну сфери; формування індивідуальної позиції студента як суб'єкта професійного (особистісного) розвитку;

– *рефлексивно-мотивуючої*, котра полягає в розвитку у здобувача освіти здатності усвідомлення та порівняння власних уявлень з науковими теоріями для отримання необхідних чи додаткових знань, уміння аналізу та оцінювання своїх дій з метою позбавлення від недоліків у роботі; формування рівня професійної компетентності та модифікації первинного професійного досвіду; самоспонування до дії через фізіологічний та психологічний самовплив на власну поведінку з метою виховання самоорганізованості, активності і стійкості; здатності особистості визначати й діяльно задовольняти свої потреби;

– *диференціації*, суть якої – у здатності педагога виокремлювати різні групи або окремих студентів та організовувати на цій основі різну за змістом, обсягом і складністю навчально-пізнавальну діяльність з урахуванням властивостей особистостей, їхніх життєвих шансів за стартовим потенціалом (здібностями, здатностями, можливостям навчання, розвитку, саморозвитку, розбудови індивідуальної освітньої траєкторії та подальшої професійної кар'єри).

Культурологічний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає в організації освітнього процесу на засадах культуротворчості із використанням здобутків, освоєння норм і вимог, установок і способів національної та світової культур, цінування та поваги до різноманітності та мультикультурності; спрямованості на формування інтегральної компетентності здобувача освіти як суб'єкта культури, здатного до особистісного розвитку, «присвоєння» культурних цінностей, їхнє внутрішнє прийняття на особистісному ціннісно-смысловому рівні; трансляції професійно-

педагогічної культури в різних актах розгортання і опредмечування суб'єктності; набутті знань, формуванні умінь, навичок у культурології щодо дослідження природних, соціальних, екологічних, економічних, педагогічних, інформаційних та інших об'єктів та явищ як культурологічного феномену.

Культурологічний підхід репрезентується низкою функцій:

– *світоглядно-громадянською*, котра пов'язана з формуванням у здобувача освіти сукупності узагальнених уявлень про дійсність, теоретичним усвідомленням та практичним ставленням до світу, способами сприйняття, осмислення і оцінки навколишньої дійсності і себе як конкретно-історичного суб'єкта пізнання і практики, призначення у світі та формує життєві настанови щодо відношення світу й людини; усвідомленням замовниками освітніх послуг своїх прав і обов'язків щодо держави, суспільства, почуття відповідальності за їхній стан; формуванням політичної позиції громадянина щодо процесів, які відбуваються в суспільстві і державі;

– *морально-етичною*, актуальність якої в забезпеченні сформованості в здобувачів освіти сукупності загальних цінностей, моральних норм, правил, принципів як основи етичного кодексу працівника сфери обслуговування, вимог суспільства до майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, характеру його взаємовідносин з адміністрацією в процесі їхньої спільної професійної діяльності для забезпечення належного морально-психологічного клімату в колективі, клієнтами, що є замовниками послуг сфери обслуговування, діяти відповідно до принципів соціальної відповідальності, громадянської свідомості та гуманності;

– *комунікативною*, яка пов'язана зі здатністю майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх професійних комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навичок взаємодії та продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг, досягнення соціальної спільності за збереження індивідуальності кожного і адресного підходу до проблеми клієнта.

Для усукупнення й узагальнення здійсненого попередньо аналізу структуровано таблицю «Підходи та функції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», представлену в Додатку Б.

Зазначимо, що під час визначення компонентів, підходів, принципів та функцій готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності використовували закордонний досвід професійної підготовки означених фахівців у провідних ЗВО світу, який можна запровадити в практику здійснення освітнього процесу в українських університетах у реаліях сьогодення.

2.3. Реалізація змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Сучасна вища професійна освіта, зважаючи на трансформаційні процеси в суспільстві, економіці, шляхом реалізації змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи забезпечує підготовку конкурентоздатних, затребуваних на ринку праці спеціалістів.

Аналізуючи зміни, пов'язані з нинішніми реаліями організації освітнього процесу в умовах пандемії COVID-19 та безпрецедентними планетарними заходами безпеки через запровадження всесвітнього карантину, важливо визначити пріоритетними такі прояви професійної освіти: модернізацію інформаційного, науково-методичного та матеріально-технічного забезпечення через використання інформаційно-комунікативних технологій, зокрема актуального в контексті сьогодення дистанційного навчання, інтелектуалізацію та впровадження науково-технічних досягнень, формування ринку освітніх послуг та майбутню фахову мобільність.

Відповідно до даних Інформаційної системи «Конкурс» за результатами вступної кампанії 2020 (<https://www.vstup.info/2020/search-spec/s241.html>) підготовку фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в Україні здійснюють 73 ЗВО, відокремлені підрозділи та філії. Значну кількість вишів становлять університети – 55,

1 академія, 8 інститутів, 4 коледжі, 2 відокремлені підрозділи-філії та 3 відокремлені підрозділи-факультети. Із вищеназваних закладів вищої та фахової передвищої освіти 60 державної, 1 комунальної та 12 приватної форми власності. Підготовку означених фахівців здійснюють 24 економічних, 3 технологічних – харчових технологій, 5 технічних, 7 мистецьких та спортивних, 24 класичні, 3 педагогічні, 7 аграрних закладів вищої та фахової передвищої освіти.

Означене вище актуалізує здійснення структурно-системного аналізу процесу формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки в ЗВО через визначення специфіки формування й оновлення комплексу компетентностей в умовах глобалізаційних змін і реформування галузі освіти в Україні.

Закон України «Про вищу освіту» (2014) [498] поняття «компетентність» трактує як «здатність особи успішно соціалізуватися, навчатися, провадити професійну діяльність, яка виникає на основі динамічної комбінації знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей».

Багатоаспектні дослідження науковців щодо проблем підготовки в ЗВО майбутніх фахівців сфери обслуговування, зокрема й готельно-ресторанної справи, уможливили проведення аналізу з метою визначення дослідниками комплексу компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності, що визначають зміст означеної професійної підготовки. Так, О. Іванова [261], проаналізувавши структурні складові професійної компетентності фахівця сфери послуг, визначає такі компетенції: самовдосконалення, економіко-правової культури, інформаційна, іншомовна, навчально-пізнавальна, соціокультурна, управлінська, громадянська, комунікативна, соціально-трудова, ціннісно-смилова.

Науковець С. Шевчук [672] доповнює компетентності фахівців сфери обслуговування такими: ключові компетенції – базові (мотиваційна,

когнітивно-творча, комунікативна), соціальна, психологічна, інформаційна, комунікативна, валеологічна, екологічна.

Л. Безкоровайна [32] у структуру професійної компетентності майбутніх фахівців із туризмознавства включає: системні – здатність до застосування отриманих знань у практичній діяльності, неперервного навчання впродовж життя; удосконалення знань та вмінь упродовж усієї професійної діяльності, постійний саморозвиток, підвищення кваліфікації і майстерності; досягнення мети і критичного переосмислення накопиченого досвіду; опанування світоглядною, економічною, екологічною культурою; інструментальні – готовність до реалізації проєктів у туристичній галузі, розробки продукту завдяки сучасним інформаційно-комунікаційним технологіям; здатність знаходити, аналізувати і обробляти інформацію в галузі туристичної діяльності з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, здійснювати оперативний пошук інформації щодо можливих пропозицій туристичного ринку, аналізувати та підбирати програми обслуговування; міжособистісні – здатність працювати в команді, керувати людьми, дотримуватися субординації; уміння оцінювати власні достоїнства й недоліки, обирати шляхи та засоби щодо їх розвитку чи усунення; здатність до безконфліктної професійної діяльності; уміння створювати позитивну атмосферу в колективі; здатність і готовність працювати в міжнародному туристичному середовищі.

Дослідниця Ю. Земліна [254] компетентності фахівців із туризму подає з точки зору навчання за відповідними освітніми програмами на рівнях вищої освіти: фахові компетентності бакалавра – технологічна, дослідно-аналітична, сервісна, організаційна, управлінська); фахові компетентності магістра – дослідно-аналітична, організаційно-управлінська, проєктно-інноваційна.

Л. Гончар [183] у компетентність фахівців з готельно-ресторанної справи включає цілий комплекс компонентів: загальні та професійні компетентності (hard-skills) – сервісна діяльність (1 курс) → організаційно-виробнича діяльність (2 курс) → управлінсько-технологічна діяльність (початковий рівень відповідальності) (3 курс) → управлінсько-аналітична

діяльність; соціальні універсальні навички (soft-skills) – розумові й міжособистісні компетенції, які не піддаються кількісному виміру або сертифікації, наскрізні та не пов'язані із конкретною предметною галуззю, є ключовими для фахівців сфери гостинності різних кваліфікаційних рівнів; цифрові навички (digital skills) – необхідність їх освоєння викликана цифровою трансформацією економіки та технологічною революцією сучасності.

Подібний розподіл компетентностей фахівців із готельно-ресторанної справи пропонують науковці Г. Дмитренко та О. Каролоп [217]: базові компетенції – мотиваційна, когнітивно-творча, комунікативна; фахові компетентності – здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів; використовувати на практиці основи діючого законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу, відстежувати зміни, формувати й реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації, навички взаємодії; управляти підприємством, приймати рішення в господарській діяльності, проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг, а також сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг; розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з урахуванням сучасного стану і перспектив розвитку готельно-ресторанної індустрії; розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання послуг для різних сегментів споживачів.

В. Полуда [480] до компетентності фахівців із готельного господарства відносить комплекс таких видів: засадничі спеціальні професійні компетенції – знання основних державних документів у сфері туризму та готельних підприємств, правила користування та внутрішнього розпорядку в готелі; правила техніки безпеки, електробезпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії та гігієни; нормативно-правові документи щодо приймання та обслуговування; технології прийому та обслуговування гостей, стандартів обслуговування; знання однієї-двох іноземних мов професійно-

орієнтованої лексики; ключові спеціальні компетенції – здатність забезпечувати необхідний рівень якості готельних послуг, організувати роботу підрозділу з дотримання правил техніки безпеки, електробезпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії та гігієни, упередження конфліктних ситуацій відповідно до норм гостинності за правилами міжнародного етикету і стандартів обслуговування, коригування номенклатури та обсягів надання послуг, володіння сучасними інформаційними технологіями

Дослідник В. Зінченко [255] інтегрує компетентності фахівців із туризму та готельно-ресторанної справи таким чином: особистісна компетентність – аксіологічна, персональна, інформаційна, екологічна, валеологічна; професійна компетентність – соціальна, комунікативна, організаційна, пошуково-реконструктивна, анімаційна, ауто компетентність.

Репрезентовані результати попередніх досліджень характеризують професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, здійснювану до затвердження чинного Стандарту вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, уведеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384; другого (магістерського) рівня – 05.01.2021 № 26.

Реалізація змісту сучасної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відповідно до вищеназваних документів передбачає, що цілі навчання повинні бути виконані завдяки формуванню загальних і фахових компетентностей, поєднаних інтегральною, що стануть достатніми в майбутньому для успішного розв'язання фахових спеціалізованих складних задач і практичних проблем в умовах комплексності та невизначеності умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Деталізуємо вище названі компетентності.

Інтегральною компетентністю майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відповідно до стандартів передбачено формування

здатності розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук для формування концепції гостинності, котрі характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності («тверді» навички) майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства включають знання про предметну наукову галузь і специфіку фахової діяльності; організацію сервісно-виробничого процесу, уміння враховувати вимоги й потреби замовників послуг та забезпечення ефективності; практичного використання чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та врахування змін до нього; формування та реалізацію ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій в установах сфери гостинності, взаємодію та інтеракцію; управління організацією, прийняття рішень в процесі провадження господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; проектування технологічних процесів виробництва продукції і послуг, здійснення сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; розроблення нових послуг (продукції) та послуговування інноваційними технологіями виробництва й обслуговування споживачів; розроблення, просування, реалізацію та організацію процесу зі споживання готельних та ресторанных послуг з урахуванням різниці в сегменті замовників; здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання, вирішення питань, пов'язаних із раціональним використанням просторових та матеріальних ресурсів; робота щодо впорядкування технічної, економічної, технологічної та іншої документації та здійснення розрахункових операцій суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг для забезпечення рівня виконання вимог споживачів; ініціювання створення концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельного та

ресторанного бізнесу; здійснення планування, управління і контролю професійної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Так звані «м'які» навички майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства репрезентовані загальними компетентностями: збереженням та примноженням моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства через усвідомлення уроків історії та закономірностей розвитку наукової галузі, ролі в загальній системі знань та розвитку соціуму, техніки і технологій, здоровим способом життя; соціальною відповідальністю та усвідомленням, реалізацією своїх прав і обов'язків як члена суспільства, формуванням цінностей громадянського суспільства, верховенством права, прав і свобод людини і громадянина; оволодінням сучасними знаннями, вміннями, навичками; використанням інформаційних і комунікаційних технологій, роботою в команді; спілкуванням державною мовою як усно, так і письмово; поцінуванням та повагою до різноманітності й мультикультурності; провадженням безпечної діяльності, абстрактним мисленням, аналізом та синтезом; застосуванням знань у практичних ситуаціях, спілкуванні іноземною мовою.

Актуалізується глобальна компетентність майбутніх фахівців як ключова соціальна компетентність, в основі якої – взаємодія людини і світу, суспільства, соціуму, котра ототожнена зі знаннями про особливості регіонів світу, багатоманіття культур, пов'язана з усвідомленням глобальних проблем та умінням ефективно взаємодіяти з глобальним середовищем, виявляти ціннісне й відповідальне ставлення, спрямоване на збереження сталого поступу суспільства в цілому та повне розкриття власного потенціалу окремих особистостей. Комплекс компонентів, що входять до глобальної компетентності, відповідно до глосарію термінів і понять «Інновації у вищій освіті», складається з ціннісного (доброзичливе ставлення до культурної різноманітності та загальнолюдських цінностей, відмінності і несхожості; відчуття власної ідентичності, емпатія до особистостей з іншою ідентичністю; усвідомлення розрізнення цивілізаційних змін, здатність конструктивної

взаємодії через інтеграцію цих відмінностей; рівність можливостей і прав особистостей та їхній захист; соціальна відповідальність за безпечність світу на регіональному, національному й світовому рівнях); діяльнісного (критичне й креативне осмислення комплексності сучасних глобальних проблем; крос-культурна міжмовна комунікація в умовах культурної й мовної диверсифікації; розпізнавання і протидія упередженості, ідеологізації, стереотипізації, пропаганді; партнерство й командна робота для досягнення спільних цілей; діяльність у мінливих ситуаціях сьогодення та майбутнього); знаннєвого (міждисциплінарний характер універсальних проблем людства, пов'язаних зі збереженням здоров'я, кліматичними змінами, економічними коливаннями, соціальною справедливістю, гендерною рівністю, міжкультурним і міжконфесійним діалогом, воєнними конфліктами, рівним доступом до науково-технологічних відкриттів; розумінням сутності процесу глобалізації і розвитку світового суспільства [267, с. 34–35].

Зважаючи на представлений вище аналіз, термін *«компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»* трактуватимемо як полікомпонентну динамічну комбінацію, представлену знаннями, вміннями, навичками, способами мислення, поглядами, цінностями, іншими особистими якостями, зреалізовану наскрізно на рівнях вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», формах організації навчання, що є комплексом інтегральної, загальних («м'які» навички) і спеціальних («тверді» фахові, предметні навички) компетентностей та визначає здатність здобувача освіти успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність, самостійно й цілеспрямовано індивідуально підвищувати фахову компетентність, розбудовувати кар'єру та формувати власну концепцію життєвого успіху.

Залежно від змісту виокремлених нами компетентностей, конкретизуємо їхній зміст, визначимо основні функціональні групи та репрезентуємо в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

**Функціональні групи компетентностей
майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи**

Функціональні групи компетентності	
<p>Інтегральна компетентність – формування здатності розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук для формування концепції гостинності, котрі характеризуються комплексністю та невизначеністю умов</p>	
Загальні компетентності (м’які навички, soft skills)	Спеціальні (професійні) компетентності (тверді навички, hard skills)
<p>Культурологічна (збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства через усвідомлення уроків історії та закономірностей розвитку наукової галузі) Морально-етична (норми, правила, вимоги, приписи, принципи суспільств і стереотипи поведінки особистості, її моральні якості) Полікультурна (комплексна якість особистості, яка формується в процесі професійної підготовки на основі толерантності та емпатійності, характеризується усвідомленням власної багатокультурної ідентичності, проявляється в здатності розв’язувати професійні завдання конструктивної взаємодії з представниками інших культурних груп, поцінування та повага до різноманітності та мультикультурності) Соціальна (соціальна відповідальність та усвідомленість ролі в загальній системі знань та розвитку соціуму, техніки і технологій; лідерство та соціальний вплив) Здоров’язберігальна (провадження безпечної діяльності, здоровий спосіб життя; формування властивостей особистості, спрямованих на збереження фізичного, соціального, психічного та духовного здоров’я (свого і оточення)) Громадянська (здатність бути громадянином із базовим рівнем демократичної, громадянської культури, усвідомлення цінності свободи, прав людини, відповідальності, готовність орієнтуватися в проблемах сучасного суспільно-політичного життя в Україні; використання способів діяльності й моделей поведінки, що відповідають чинному законодавству)</p>	<p>Конкретно-професійна (знання про предметну наукову галузь і специфіку фахової діяльності; організацію сервісно-виробничого процесу, уміння враховувати вимоги й потреби замовників послуг та забезпечення ефективності) Правова (реалізація своїх прав і обов’язків як члена суспільства, верховенство права, прав і свобод людини і громадянина, практичного використання чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та врахування змін до нього) Інтерактивна (формування та реалізацію ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій в установах сфери гостинності, взаємодію та інтеракцію) Науково-дослідницька (комплекс дослідницьких, експериментальних і теоретичних знань, умінь і навичок для формування діалектичної логіки і наукового мислення й світогляду, оволодіння методами наукового пізнання; інтерес до науково-дослідної роботи з формування, розроблення, просування, реалізації та організації процесу щодо споживання готельно-ресторанних послуг з урахуванням різниці в сегменті замовників; навички публічних виступів) Експериментально-проектна (проєктування технологічних процесів виробництва продукції і послуг, здійснення сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства) Інноваційна (аналітичне мислення, оригінальність та ініціативність, здатність продукувати нові ідеї, відмова від традиційних схем мислення; розроблення нових послуг (продукції) та послуговування інноваційними технологіями виробництва й обслуговування споживачів)</p>

Продовження таблиці 2.5

Загальні компетентності (м'які навички, soft skills)	Спеціальні (професійні) компетентності (тверді навички, hard skills)
<p>Релігієзнавча (врахування світоглядних поглядів замовників послуг у міжособистісній та фаховій комунікації; розрізнення основних релігійних течій та напрямів; застосування основних норм релігійного етикету)</p> <p>Світоглядна (розуміння ролі людини, сенсу її життя, переконань, принципів, цінностей; можливість формувати суспільний ідеал, власні науково-світоглядні позиції)</p> <p>Цивілізаційна (розуміння майбутнього напрямку розвитку людства в цілому та кожної особистості окремо, стресостійкість і гнучкість)</p> <p>Космополітична (відчуття причетності до розумінням та вирішення планетарних проблем, дотриманням загальнолюдських цінностей світового громадянства)</p> <p>Художньо-естетична (естетичні знання, сформовані вміння, навички, естетичні якості, здібності, здатності, цінності, ідеали, поведження, певний творчий досвід)</p> <p>Логічна (оволодінням сучасними знаннями, уміннями, навичками, абстрактним мисленням, аналізом та синтезом, аргументованістю)</p> <p>Мовно-комунікативна (спілкування державною мовою як усно, так і письмово, сукупність знань про спілкування в різноманітних умовах і з різними комунікантами, а також уміння їхнього ефективного застосування у конкретному спілкуванні в ролі адресанта і адресата)</p> <p>Полілінгвальна (спілкування двома і більше іноземними мовами)</p> <p>Риторична (використання засобів красномовства для впливу на адресата мовлення з метою переконання, вироблення спільних рішень)</p> <p>Гуманітарна (вирішення стандартних і нестандартних ситуацій, формування культурних людинолюбних норм життєдіяльності; проведення моральної, культурної експертизу своєї діяльності)</p> <p>Психолого-фасилітативна (знання психофізіологічних особливостей людини, її потреб і способів їхнього задоволення відповідно до прийнятих культурних і соціальних норм, традицій, стресостійкість, гнучкість)</p>	<p>Екологічна (усвідомлення, розуміння, критичне осмислення явищ, інформації і досвіду, пошук і обґрунтування варіантів вирішення екологічних проблем, теоретична та практична готовність ефективно здійснювати екологічно значущі професійні функції)</p> <p>Інструментально-аналітична (здатність до визначення інформаційної необхідності, пошуку інформації та результативної роботи з нею з використанням процесів аналізу синтезу, узагальнення й систематизації; засобами обліково-фінансового та кількісного аналізу отримувати загальні результативні показники та здійснювати оціночні висновки, системно досліджувати та оцінювати ситуацію; застосовувати комп'ютерну техніку та цифрові технології як інструментарій аналітичного дослідження і використання у фаховій діяльності та повсякденному житті з метою прийняття управлінських рішень)</p> <p>Дискурсивна (здатність продукування цілісних, зв'язних і логічних висловлювань (дискурсів) у професійному мовленні; вибір лінгвістичних засобів рідної й іноземних мов залежно від типу висловлювання, ситуації спілкування, комунікативних завдань у сфері обслуговування)</p> <p>Технічна (робота щодо впорядкування технічної, економічної, технологічної та іншої документації та здійснення розрахункових операцій суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу)</p> <p>Технологічна (здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання, вирішення питань, пов'язаних із раціональним використанням просторових та матеріальних ресурсів)</p> <p>Соціально-економічна (знання, уміння, досвід діяльності, можливість мобілізації знань для прийняття раціональних та соціально відповідальних управлінських рішень у конкретних практичних умовах фахової діяльності та забезпечення життєздатності)</p>

Зауважимо, що оновлення змісту професійної освіти й підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, комплексу компетентностей в умовах глобалізаційних змін і реформування освітньої галузі в Україні, забезпечення її якості можливе лише завдяки формуванню в здобувачів освіти інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей. Емоційно-інтелектуальна (розуміння себе, саморегуляція та мотивація, емпатія, толерантність, уміння викликати бажані результати в інших (переконання, розв'язання конфліктів, створення соціальних зв'язків).

Самоосвітня (здатність до навчання та уміння активно вчитися, визначення планів, самоосвітня діяльність, самоаналіз та самоконтроль із застосуванням сучасних форм, методів, технологій, навчально-інформаційних ресурсів).

Критичного мислення (уміння аналізувати, систематизувати, структурувати інформацію, виявляти в ній елементи достовірності, новизни в умовах різноманіття інформації і швидкоплинних змін).

Креативна (широкий кругозір, здатність ризикувати, кмітливість, нестандартне виконання завдань, створення неповторного продукту).

Інформаційно-цифрова (використання, моніторинг та контроль інформаційних і комунікаційних технологій; застосування інформаційно-комп'ютерної техніки; раціональне використання комп'ютера та комп'ютерних засобів під час розв'язання проблем; створення інформаційних моделей і проведення досліджень).

Медіакомпетентність (знання, уміння, здібності щодо відбору, використання, критичного аналізу, оцінки, створення й передання медіатекстів у різних видах, формах і жанрах, аналізу складних процесів функціонування медіа в соціумі).

Інклюзивна (знання, уміння, здатності виконувати професійні функції, зважаючи на особливі потреби клієнтів з вадами здоров'я, інтегрування їх у середовище готельно-ресторанного закладу, включення в активне суспільне життя для зниження ступеня соціальної ізоляції).

Рефлексивна (здатність до самоаналізу, усвідомлення власного душевного стану для вироблення стратегії подальшого розвитку й саморозвитку, визначення пріоритетів, ефективності й результативності навчальної та майбутньої фахової діяльності).

Підприємницька (здатність до творчого пошуку та реалізації нових економічних ідей для вирішення різноманітних проблем у повсякденному професійному і соціальному житті; спрямованість діяльності майбутнього фахівця на досягнення успіху в готельно-ресторанному бізнесі й подальшого самостійного здійснення професійної діяльності у сфері обслуговування).

Лідерсько-управлінська (управління організацією, прийняття рішень в процесі провадження господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу).

Моніторингово-діагностична (виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг для забезпечення рівня виконання вимог споживачів).

Прогностично-моделююча (ініціювання створення концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здійснення планування, управління і контролю професійної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу).

Форсайт-компетентність (динамічна комбінація знань, умінь, практичних навичок і способів футуристичного мислення, здатності стратегічної сегментації, структурного аналізу конкуренції, факторів макросередовища, сильних і слабких сторін компанії, зовнішніх загроз і можливостей, превентивного відгуку на зовнішні порушення балансу; умінь синтезувати результати аналізу та сприймати компанію як цілісне системне утворення; навичок аналізу глобальних, галузевих і регіональних інноваційних трендів, співвідношення стратегічних цілей компанії та актуальних контекстних змін в умовах викликів і невизначеності).

Сталості (здатність до неперервного навчання для забезпечення відповідного й відповідального ставлення до навколишнього природного середовища, формування загальної екологічної культури, нової системи

морально-етичних цінностей для осучаснення менталітету особистості та моральності – суспільства сталого розвитку).

Сучасний освітній процес у ЗВО передбачає врахування вимог і пропозицій роботодавців щодо відповідної професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. За їхньої ініціативи оновлюються обов'язкові та вибіркові компоненти освітньо-професійних чи освітньо-наукових програм, додаються значущі й необхідні. Так, на думку стейкхолдерів, актуалізуються такі фахові компетентності, як здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельної та ресторанної справи. Зупинимось детальніше на потрактуванні сучасних важливих з переліку названих вище компетентностей.

Таким чином, *професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства* є комплексом *інтегральної, загальних* («м'які»: культурологічна, морально-етична, полікультурна, соціальна, здоров'язберігальна, громадянська, релігієзнавча, світоглядна, цивілізаційна, космополітична, художньо-естетична, логічна, мовно-комунікативна, полілінгвальна, риторична, психолого-фасилітативна, емоційно-інтелектуальна, самоосвітня, критичного мислення, креативна, інформаційно-цифрова, медіа компетентність, інклюзивна, рефлексивна) і *спеціальних* («тверді» фахові, предметні: конкретно-професійна, правова, інтерактивна, науково-дослідницька, експериментально-проектна, екологічна, інструментально-аналітична, дискурсивна, технічна, технологічна, соціально-економічна, лідерсько-управлінська, моніторингово-діагностична, прогностично-моделююча, форсайт-компетентність, сталості тощо) *компетентностей*.

Науковець М. Ткаченко стверджує, що в сучасних економічних реаліях значущим є формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, реалізації підприємницького потенціалу здобувачів освіти, пов'язаного з ефективним використанням в економічному механізмі

самостійної господарської ініціативи людини, визнанням підприємництва значущою рушійною силою виробничої економічної динаміки, конкурентоздатності й соціального поступу. Формування вищезначеної компетентності викликане потребами вітчизняної економіки в підприємцях, здатних якнайкраще інтегрувати фахову та підприємницьку діяльність у сфері обслуговування, вирішувати питання працевлаштування згідно з ефективною організацією роботи малого і середнього бізнесу, ураховуючи новітні тенденції становлення ресторанного господарства та традиційні й інноваційні підходи до здійснення фахової підготовки [618, с. 93–94].

Вимога щодо здатності ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельної та ресторанної справи актуалізує *підприємницьку компетентність*. Маркетингова складова підприємницької компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи розуміється нами як сукупність інструментів, спрямованих на дослідження та задоволення потреб потенційних споживачів сфери послуг, розвиток привабливого іміджу підприємства в очах споживачів, а також на просування товару. Ціль маркетингу як підприємницької діяльності за рахунок власних або позикових коштів на власний ризик та під власну відповідальність у сфері готельно-ресторанної справи – підвищення прибутковості підприємства.

Для формування навичок маркетингу в здобувачів освіти потрібно навчити їх розвитку та стимулюванню попиту на пропоновані й надавані послуги; аналізу та прогнозуванню стану ринку сфери обслуговування, вибору цільових ринків збуту; оцінюванню реальних потреб споживачів; виробленню стратегії підприємства; створенню товарного асортименту; аналізу результатів фінансово-економічної діяльності підприємств готельно-ресторанної справи.

Маркетинг виконує і різні найважливіші функції: аналітичну (дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства сфери обслуговування); виробничу (організація виробництва продукції, постачання, управління якістю виробництва); збутову (організація системи товароруку, сервісу, створення системи формування попиту та стимулювання збуту, розвиток товарної та

цінової політики); управління та контролю (організація стратегічного та оперативного планування та контролю, забезпечення інформацією управління, комунікативна функція). Маркетингова діяльність підприємств готельно-ресторанної справи спрямована на задоволення потреб ринку для отримання прибутку. Методи маркетингу мають повною мірою задовольнити очікування споживача послуг та сприяють оптимальному здійсненню цілей підприємства. Серед методів маркетингової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи варто означити аналітику; опитування; спостереження; планування та прогнози; розроблення політики ціноутворення; інформаційні методи; особисті продажі, рекламні методи тощо. Маркетингова діяльність вважається основним елементом готельно-ресторанного бізнесу, оскільки її головним завданням є дослідження попиту на товар, послуги, оскільки означена підприємницька діяльність вважається перспективною галуззю сфери обслуговування та харчової промисловості, що швидко розвиваються та демонструють рівень соціально-економічного стану держави.

Основою готельно-ресторанного бізнесу вважаються підприємства сфери обслуговування та громадського харчування (послуги громадського харчування за рахунок виробництва кулінарної продукції, її реалізації та організації харчування різних груп людей). Задля реалізації маркетингової складової підприємницької компетентності фахівцям готельно-ресторанної справи слід надати знання про види підприємств готельно-ресторанного бізнесу (заготівельні; доготівкові; громадського харчування тощо) задля здатності й спроможності в майбутньому здійснити мету будь-якого підприємства готельно-ресторанного бізнесу – задоволення потреб клієнта у послугах та товарах у сфері обслуговування. Для реалізації цієї мети використовується маркетинг як повноцінний метод управління комерційною складовою готельно-ресторанного бізнесу, його аналізу та розвитку.

Маркетингова діяльність у готельно-ресторанному бізнесі включає безліч процедур з дослідження попиту цільової аудиторії на пропоновані послуги, створення стійкого попиту на послуги підприємства. Просування

готельно-ресторанного бізнесу – це складне завдання, яке потребує комплексного підходу різних сфер діяльності маркетингу. Так, підприємства для просування послуг, товарів використовують рекламу, особисті продажі, цінові стратегії, PR-акції тощо. У 2019-2021 роках на тлі поширення пандемії коронавірусної інфекції готельно-ресторанний бізнес зіткнувся з фінансовими проблемами, втратами понад 20-30% прибутку. Для вирішення фінансових проблем підприємствам зі сфери готельно-ресторанного бізнесу пропонується використовувати маркетингові методи для підвищення конкурентоспроможності та збільшення прибутковості. Організації готельно-ресторанного бізнесу в умовах поширення пандемії коронавірусу також можуть використовувати бенчмаркінг – систематичну роботу, спрямовану на пошук, оцінку та навчання на кращих прикладах ведення бізнесу, що актуалізує інформальну освіту майбутніх фахівців.

У зв'язку з прогнозованістю ситуацій невизначеності умов роботи в майбутньому та необхідності превентивного відгуку на зовнішні порушення балансу в усіх сферах життя, зокрема й у готельно-ресторанному бізнесі, актуалізується форсайт-компетентність. Аналіз праць учених, зокрема Т. Решетняк, уможлиблює наведення сформульованої дефініції поняття «форсайт-компетентність» як здатність виявляти актуальні інноваційні галузеві та глобальні тренди, «створювати майбутнє» завдяки передбаченню та сценарному моделюванню контекстних змін [529, с. 479]; специфічний набір компетенцій, що дозволяють не лише прогнозувати майбутні зміни найближчого бізнес-контексту та відповідно до них формувати стратегію компанії, але й створювати власні сценарії майбутнього [529, с. 481].

О. Васильєва зі свого боку характеризує форсайт як технологію довгострокового прогнозування, що є сукупністю методів експертної оцінки стратегічних напрямів соціально-економічного та інноваційного розвитку та має відмінні ознаки порівняно зі стандартним прогнозуванням, котрі пов'язані не з розробкою сценаріїв, а з вибором найоптимальнішої альтернативи та здійсненням заходів, спрямованих на реалізацію обраної стратегії розвитку.

Аналізуючи залученість до діяльності експертів різноманітних сфер і галузей: науки, економіки, промисловості, політики, громадської діяльності та інших стейкхолдерів – дослідниця акцентувала увагу на значній кількості експертів (навіть декілька тисяч) з метою розроблення альтернативних варіантів. Науковець визначила основні методи форсайту: експертні панелі, метод сценаріїв, критичні технології; бенчмаркінг; Дельфі; екстраполяція; дорожні карти; аналіз силового поля; діаграма Ісікави; мозковий штурм; SWOT-аналіз, визначила найбільш популярним метод експертних панелей завдяки його можливості залучення груп експертів протягом декількох місяців, розроблення різних варіантів майбутнього, використання новітніх аналітичних та інформаційних матеріалів і розробок [142, с. 76].

На визначення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи впливає і галузевий контекст, який відображено на концептуальному та інструментально-методичному рівнях. Концептуальний рівень полягає в урахуванні основних напрямів «Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» (розпорядження КМУ від 16 березня 2017 р. № 168-р) щодо вдосконалення системи професійної підготовки фахівців сфери туризму та курортів та інших сфер діяльності, пов'язаних із туризмом, що сприятиме підвищенню рівня професійної підготовки фахівців у сфері туризму та курортів та якості обслуговування споживачів туристичних послуг, а також упровадження міжнародної системи якості послуг, формування позитивного іміджу України як привабливої для туризму країни, що сприятиме збільшенню туристичних потоків до України [589]. Окрім того, значущим є і реформування вищої професійної освіти сфери обслуговування, котре покликане змінити статус фахівця, визначити перелік неперервно оновлюваних компетентностей та кваліфікаційних функцій, установити вимоги до професійної підготовки та рівня професіоналізму, що актуалізує питання дослідження особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. Інструментально-методичний рівень представлений використанням

професійно та особистісно орієнтованих підходів, цифрових технологій, інтегрованого освітнього процесу в ХДУ під час провадження освітнього процесу, способів та методів управління і контролю його якості, структурно-логічним та змістовим наповненням тощо.

Регіональний контекст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, зокрема ХДУ, репрезентований через врахування основних напрямів Стратегії розвитку Херсонської області на період 2020–2027 років та плану заходів з її реалізації (25 квітня 2019 року № 1255), відповідно до яких зазначено про функціонування в області понад 1000 об'єктів відпочинку, оздоровлення та розміщення з надання послуг гостям Таврійського краю (з них 49 дитячих, 60 садиб зеленого туризму, 51 готельний комплекс), що підтверджує значні можливості Херсонської області для входження до найбільш розвинутих у туристичному плані регіонів Європи та актуалізує підготовку фахівців готельно-ресторанної справи.

Змістове наповнення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням галузевого й регіонального контекстів передбачає формування компетентностей щодо просування, реалізації та організації споживання готельних і ресторанных послуг у регіоні, здійснення готельного й ресторанного обслуговування, здатністю відповідати методам, методикам і технологіям, техніко-економічним розрахункам, технологіям продукції готельно-ресторанного бізнесу, зокрема й органолептичним, вимогам до застосування цифрових технологій тощо). Забезпечення відповідності вищезначеної підготовки Стандартам вищої освіти України першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється через такі освітні компоненти: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарств», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Проектування та дизайн об'єктів

готельно-ресторанного господарства». Дисципліни вільного вибору фахової підготовки дають можливість здобувачеві освіти поглиблено вивчити особливості надання готельно-ресторанних послуг та створення власної траєкторії навчання в напрямках: «Мерчандайзинг в ресторанному господарстві», «Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства», «Організація обслуговування напоями» тощо.

Зважаючи на вище сказане, доходимо висновку про необхідність за домінування сучасних тенденцій у розвитку системи освіти та визначення структурних компонентів професійної компетентності таких подальших дій:

1) систематичного створення, перегляду, оновлення чи переформатування фахових компетентностей та широкого спектру освітніх програм відповідно до вимог світового та національного ринку праці; інтеграція теоретичного і практичного навчання, поглиблення умінь і професійних знань у сфері управління готельно-ресторанними комплексами;

2) підсилення співпраці між освітніми установами, галузевими організаціями та громадськістю задля успішного розвитку туристичної галузі та готельно-ресторанної справи; надання більшої уваги ринковому прогнозуванню і стратегічному плануванню;

3) збільшення участі у діяльності транснаціональних компаній, пов'язаній з розробкою міжнародних стандартів і кваліфікаційних вимог до фахівців сфери обслуговування; постійне збільшення освітніх можливостей для неперервної туристичної освіти (освітні програми, курси, тренінги, воркшопи тощо);

4) розвитку поінформованості щодо засобів охорони і захисту навколишнього середовища, збереження загальнонаціонального здоров'я і благополуччя;

5) збільшення та поглиблення практики в полікультурному середовищі і міжнародному просторі через обов'язкове тривале щорічне стажування на базі провідних вітчизняних і закордонних готелів, вивчення декількох іноземних мов та навчання ними, практичне застосування комп'ютерних технологій;

б) акцентування уваги на психологічній підготовці фахівців сфери обслуговування; розвиток особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для успішної реалізації професійних функцій;

7) потребу в збільшенні кількості випускників ЗВО сфери обслуговування (неуніверситетського рівня) у зв'язку з перевантаженням освітніми пропозиціями та становленням гнучкості вступного процесу в закладах вищої освіти (університетського рівня), оскільки їхній брак призвів до перенасичення ринку праці сфери обслуговування управлінськими кадрами та недостатньої кількості кваліфікованих працівників.

Тож реалізація змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи має відбуватися через створення, перегляд, оновлення чи переформатування навчальних програм та фахових компетентностей, співпраці між освітніми установами, галузевими організаціями та громадськістю, збільшення участі у діяльності транснаціональних компаній, збільшення та поглиблення практики в полікультурному середовищі і міжнародному просторі, психологічній підготовці фахівців сфери обслуговування, збільшенні кількості випускників ЗВО сфери обслуговування (неуніверситетського рівня).

2.4. Сучасний стан готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Із метою вивчення сучасного стану готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності нами було проведено констатувальний етап педагогічного експерименту через анкетування, включене спостереження, аналіз творчих робіт, порівняння, ранжування бакалаврів – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в шести закладах вищої освіти України. Загальна кількість респондентів склала 812 здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти), а саме:

1. Миколаївський національний аграрний університет (МНАУ) – 80 майбутніх фахівців;
2. Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ) – 204 майбутніх фахівці;
3. Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» (ПВЗО «МКУ імені Пилипа Орлика») – 31 майбутній фахівець;
4. ЗВО «Університет Короля Данила» (ЗВО УКД) – 150 майбутніх фахівців);
5. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного (ТДАУ) – 228 майбутніх фахівців;
6. Херсонський державний університет (ХДУ) – 119 майбутніх фахівців.

Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Додаток В) та Результати анкетування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Додаток В.1) подано в кінці роботи. Розгляд результатів здійсненого опитування уможливив виявлення 54,9 % респондентів, котрі прагнуть трудитися у сфері обслуговування, тоді як 33,8 % не мають бажання здійснювати трудову діяльність за фахом та 11,3 % респондентів мали утруднення з відповіддю. Отже, менша частина опитаних прагне трудитися на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Доцільно зауважити, що найбільший відсоток (63,5 %) охочих працювати у сфері послуг у Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», 59,2 % у ПВНЗ Університет Короля Данила. Найменший відсоток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (49,1 %) мають прагнення трудитися в готельно-ресторанному бізнесі в Одеській національній академії харчових технологій.

У процесі анкетування одержано дані про наявність у бакалаврів з готельно-ресторанної справи знань про особливості здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу. Отримані

результати демонструють, що 45,7 % опитаних мають знання щодо особливостей здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу; 34,7 % – мають ці знання, але недостатньо; 10,4 % респондентів вважають, що їх не мають та 9,2 % – важко відповісти. Найкращі знання мають майбутні фахівці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного – 49,8 % опитаних, тому вони знають особливості здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу. У всіх досліджуваних закладах вищої освіти в межах 31,7-41,5% недостатньо мають ці знання майбутні фахівці – бакалаври з готельно-ресторанної справи.

Запитання анкети для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було сформульовано так, аби встановити, чи формуються в здобувачів освіти інтегральна, загальні та спеціальні компетентності на забезпечення нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованого в результатах навчання. Так, на запитання про наявність у них навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій (рис. 2.1), відповіді майбутніх фахівців розподілилися таким чином: 55,7 % відповідачів стверджують наявність у них цих знань; висловлюють припущення щодо недостатності цих знань 25,8 % бакалаврів з готельно-ресторанної справи; визнають відсутність означених знань 7,6 відповідно; 10,9 % респондентів зазначили утрудненість із відповіддю на запитання.

На запитання про володіння здатністю, пов'язаною з усним і письмовим спілкуванням державною мовою, відповіді майбутніх фахівців експериментальних ЗВО розподілилися таким чином: від 31,7% до 64,3 % вважають, що так; від 24,9% до 46,8 % – володіють, але недостатньо; від 7,1% до 12,5 % – не володіють та від 2,7% до 11,1 % опитаних мали труднощі з відповіддю на це запитання. Респонденти у процесі опитування також могли оцінити свої здібності цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність.

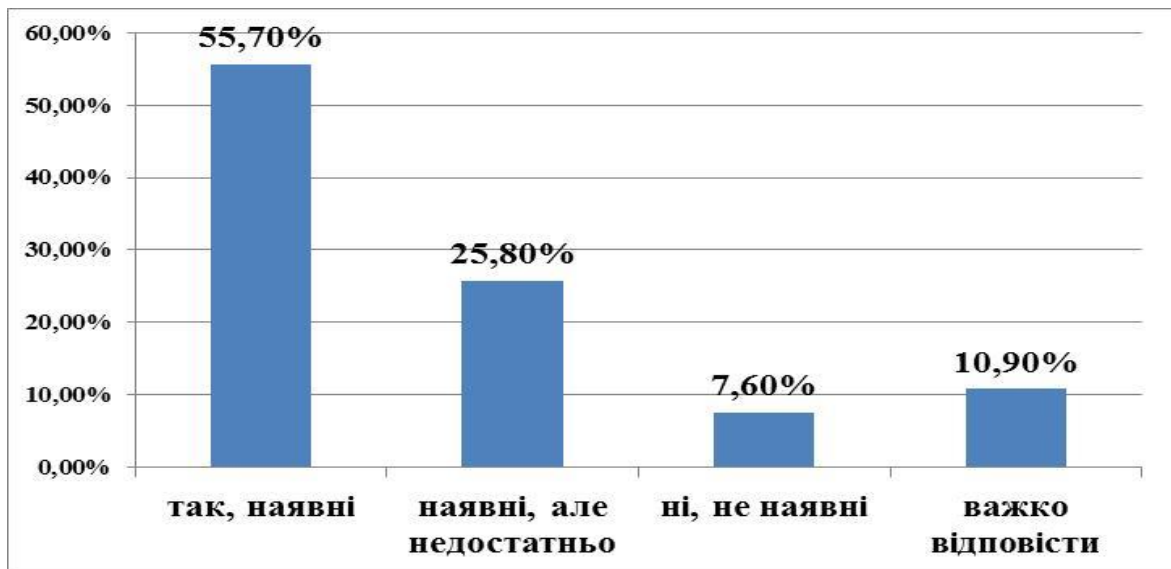


Рис. 2.1. Відповіді майбутніх фахівців щодо наявності в них навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій (%)

Тож відповіді на означене запитання мали такий вигляд: 36,5 % відповідачів підтверджують наявність у них цих знань; близько половини (45,1 %) опитаних відзначають недостатній рівень знань; 9,5% – засвідчили відсутність знань; мали труднощі з відповідями на запитання 8,9 % респондентів. Результати проаналізованого вище запитання підтверджують наявність найвищого рівня знань у майбутніх фахівців ЗВО «Університет Короля Данила» (від 42,6 % до 45,4 %), а студенти інших досліджуваних ЗВО мають приблизно однаковий рівень знань, який варіюються в межах від 32,7% до 39,9%.

Аналіз результатів анкетування майбутніх фахівців виявив, що 37,5 % респондентів володіють здатністю спілкуватися іноземною мовою; 42,2 % – володіють, але недостатньо; 9,1 % – ні, не володіють і 11,2 % – важко відповісти (рис. 2.2). Відповідно до результатів здійснених досліджень встановлено рівень знань у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності (рис. 2.3). Зокрема, 42,5 % опитуваних підтверджують наявність знань щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності

відновлення організму; 46,2 % – засвідчили недостатність знань; 5,6 % – «ні, не мають»; 15,2 % – мали труднощі з відповіддю, тож обрали «важко відповісти». Найвищі знання репрезентували бакалаври з готельно-ресторанної справи у Миколаївському національному аграрному університеті, де 43,7 % майбутніх фахівців відповіли «так, наявні», Одеській національній академії харчових технологій – 43,5%, Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного – 43,5 % та Херсонському державному університеті – 42,1 % майбутніх фахівців мають знання щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності.

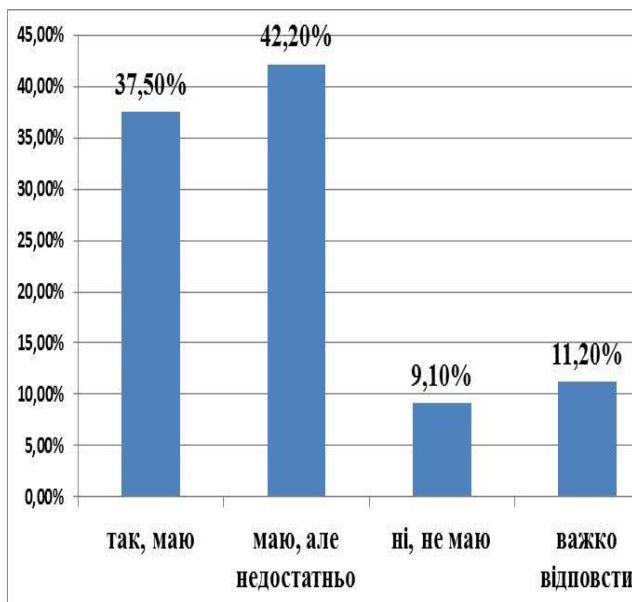


Рис. 2.2. Відповіді майбутніх фахівців щодо володіння здатністю спілкуватися іноземною мовою (%)

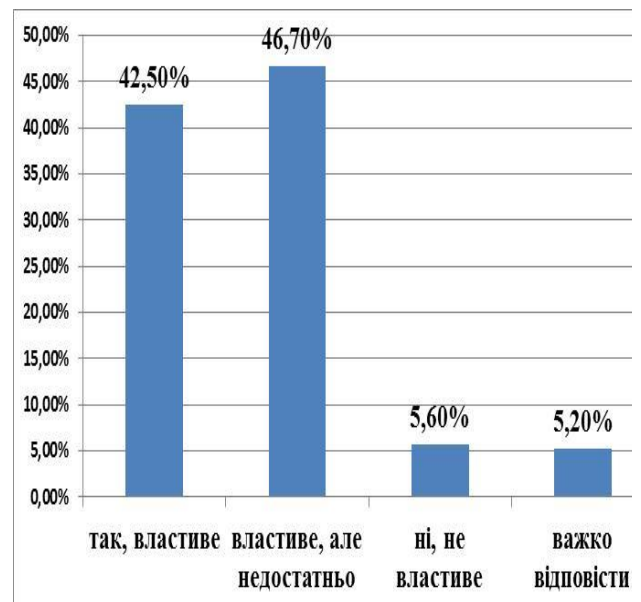


Рис. 2.3. Відповіді майбутніх магістрів щодо наявності знань з організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності (%)

Комплекс запитань анкети мав спрямування на встановлення наявності знань щодо використання майбутніми фахівцями на практиці основ чинного законодавства у сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстеження змін. Значущим є показник кількості майбутніх фахівців, які мають знання щодо використання на практиці основ чинного законодавства у сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстеження змін. Засвідчено, що цими знаннями послуговуються лише 33,4 % опитаних; відповідь «наявні, але недостатньо»

дали 44,5 % відповідачів; не наявні – у 11,2 % та 10,9 % майбутніх фахівців мали труднощі з відповіддю.

Запитання щодо здатності бакалаврів з готельно-ресторанної справи використовувати навички з формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навичок узаємодії уможливили виявлення таких даних: майбутні фахівці доволі якісно їх застосовують, оскільки 45,1 % опитаних відповіли «так»; недостатнє використання засвідчили 31,9 %; нездатність використання підтвердили 11,1 % респондентів та 11,9 % майбутніх фахівців мали труднощі з відповіддю (рис. 2.4). В експериментальних закладах вищої освіти було встановлено такий відсотковий показник: найбільший рівень використання цих навичок виявили майбутні фахівці (48,4 %) у Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»; у Миколаївському національному аграрному університеті – 46,7 %; у Херсонському державному університеті – 45,9 %; у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного – 44,8 %; у Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» – 44,6 %; найменшу здатність використовувати навички з формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навичок узаємодії продемонстрували бакалаври з готельно-ресторанної справи (40,1 %) у ЗВО «Університет Короля Данила».

Результати анкетування майбутніх фахівців про здатність володіння навичками з управління підприємством, прийняття рішень у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу розподілилися таким чином: так, здатні 33,1 % опитаних; так, здатний, але недостатньо 38,2 % респондентів; ні, не здатний 15,1 % та 13,6 % особам важко було відповісти.

Також важливим з точки зору готовності до провадження майбутньої професійної діяльності було запитання анкети про здатність застосування бакалаврами з готельно-ресторанної справи навичок проектування технологічного процесу «виробництва продукції і послуг та сервісного процесу

реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства». У результаті інтерв'ювання встановлено, що 31,6 % осіб здатні застосовувати означені вище навички; 41,3 % респондентів здатні, але недостатньо; 18,8 % майбутніх фахівців не здатні застосовувати та 14,3 % опитаних мали труднощі з відповіддю (рис. 2.5).

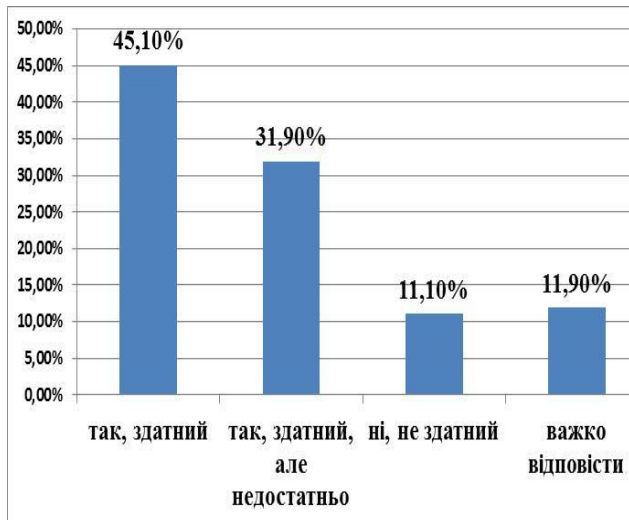


Рис. 2.4. Відповіді майбутніх фахівців щодо здатності використовувати навички з формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій (%)

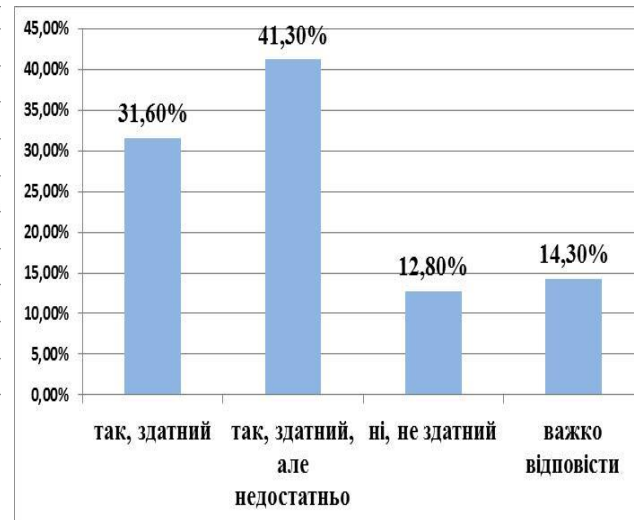


Рис. 2.5. Відповіді майбутніх фахівців про здатність застосування навичок проєктування технологічного процесу виробництва продукції і послуг (%)

Наступне запитання стосувалося наявності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здатності використовувати навички розроблення нових послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. На означене запитання 30,4 % респондентів відповіли – так, здатний; 41,4 % – так, здатний, але недостатньо; 14,1 % – ні, не здатний та 14,0 % – не змогли дати відповіді. Найбільше майбутніх фахівців (37,2 %) з ЗВО «Університет Короля Данила» опанували навички з розроблення нових послуг, а найменше (27,3 %) – з Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика». Відповіді майбутніх фахівців на запитання про здатність користуватися навичками розроблення, просування, реалізації та організації «споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів» свідчать, що 36,8 % осіб мають цю здатність; 38,4 % опитаних –

вказали, що мають недостатню здатність; у 11,9 % респондентів – засвідчили свою нездатність; 12,9 % осіб ствердили нездатність відповісти.

Запитання про здатність користуватися навичками зі здійснення підбору «технологічного устаткування та обладнання, вирішення питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів» виявило такі результати: у 26,7 % респондентів наявні означені здатності; 49,5 % – здатні, але недостатньо; 10,4 % – не здатні та 13,4 % мали труднощі з відповіддю.

Опитування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи про те, чи наявні в них знання щодо використання технічної, економічної, технологічної та іншої документації та здійснення розрахункових операцій суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу, показало, що 40,7 % осіб мають означені знання; у 42,7 % опитаних вони наявні, але недостатньо; 3,8 % респондентів ними не послуговуються та 12,8 % здобувачів освіти утруднилися з відповіддю (рис. 2.6). Найкраще послуговуються цими знаннями майбутні фахівці в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного – 47,7 % порівняно з іншими експериментальними ЗВО. Значно менше застосовують ці навички майбутні фахівці – бакалаври з готельно-ресторанної справи ЗВО «Університет Короля Данила» (36,7 %) та Одеської національної академії харчових технологій (38,9 %).

У професійній діяльності майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи значущим є опанування знань щодо виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників «якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності». Анкетування встановило, що 47,0 % майбутніх фахівців стверджують наявність знань щодо якості продукції та послуг; 43,9 % респондентів засвідчують недостатність означених знань; 2,1 % здобувачів освіти підтвердили відсутність знань; а 7,0 % опитаних не змогли дати відповідь. Здійснений аналіз відповідей майбутніх фахівців експериментальних ЗВО підтвердив наявність найміцніших знань у студентів Таврійського державного агротехнологічного університету

імені Дмитра Моторного (51,4 %). Низькі знання щодо якості продукції та послуг готельно-ресторанного бізнесу продемонстрували здобувачі освіти Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» (44,5 %) та Миколаївського національного аграрного університету (45,9 %).

Для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи важливим є здатність користуватися навичками щодо основ раціонального харчування, «застосування різних гігієнічних чинників для підвищення оздоровчого ефекту». У результаті опитування з'ясовано, що повну здатність із застосування набутих навичок підтвердили 41,5 % майбутніх фахівців; часткову здатність – 36,5 % здобувачів освіти; нездатність до застосування – 9,3 % бакалаврів; утруднилися з відповіддю 12,7 % респондентів.

Опитування щодо наявності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи знань з ініціювання концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідей розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (рис. 2.7) дозволило визначити такі результати: 41,4 % респондентів вважають, що мають такі знання; 39,4 % – мають, але недостатньо; 7,8 % – ні, не мають і 11,5 % – не мали відповіді.

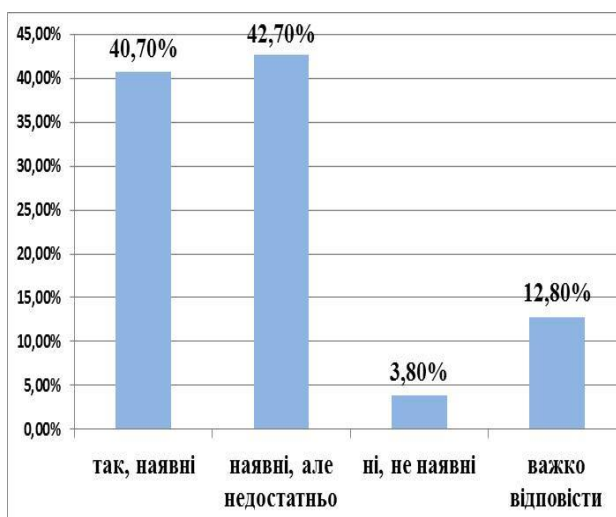


Рис. 2.6. Відповіді майбутніх фахівців щодо опанування знань із використання технічної, економічної, технологічної та іншої документації (%)

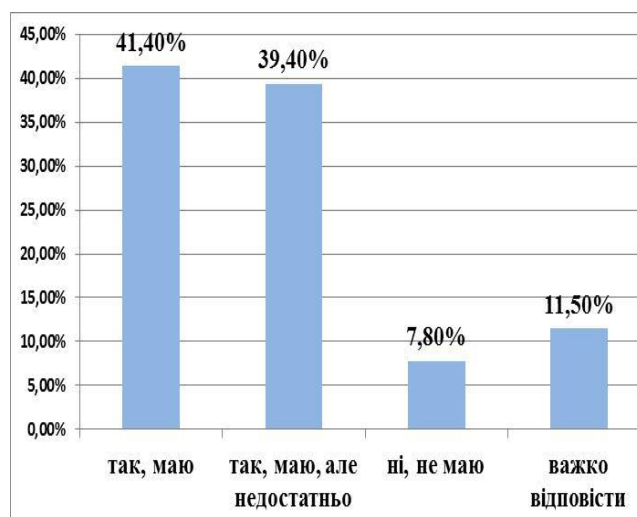


Рис. 2.7. Відповіді майбутніх магістрів щодо сформованості готовності до надання освітніх послуг (%)

Наступне запитання анкети стосувалося здатності «здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу». Відповіді респондентів розділилися таким чином: 33,7 % – повністю здатні, 37,6 % – здатні частково, 13 % – не здатні, 15,7 % – «важко відповісти».

Останнє запитання було узагальнюючим та давало змогу самим бакалаврам з готельно-ресторанної справи визначитися з тим, наскільки в них сформована готовність до майбутньої професійної діяльності. Самооцінювання виявило такі результати: 41,1 % майбутніх фахівців вважають, що мають сформовану готовність до майбутньої професійної діяльності у сфері послуг; у 37,3 % вона частково сформована; не сформована – у 6,3 % опитаних та 15,3 % респондентів мали труднощі з відповіддю.

Таким чином, розгорнутий аналіз відповідей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи шести ЗВО України приводить до висновку про доцільність запровадження студентоцентрованості освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через створення умов для розбудови індивідуальної навчально-наукової траєкторії, стажування та практично спрямованої діяльності; цифровізації вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для забезпечення диджиталізації суспільства; формування кроскультурної особистості здобувача освіти через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг через урегулювання непорозумінь, «зіткнень» або конфліктів культур; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності засобами використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти; модернізацію освітнього процесу через удосконалення освітньої системи: цілей, змісту, методів, форм, засобів, технологій навчання, якості й контролю програмових результатів навчання – досягнень студентів.

Для забезпечення професійної підготовки важливим є рівень професійно-педагогічної компетентності науково-педагогічних працівників. Для з'ясування стану досліджуваної проблеми було проведено опитування викладачів, які здійснюють професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО України.

Загалом нами було опитано 115 викладачів з восьми ЗВО України: Львівського державного університету фізичної культури ім. І. Боберського, Національного університету біоресурсів і природокористування України, Миколаївського національного аграрного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», ЗВО «Університет Короля Данила», Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, Херсонського державного університету. Анкету для науково-педагогічних працівників ЗВО подано в додатку Г та Результати анкетування науково-педагогічних працівників ЗВО в додатку Г.1.

Анкетування науково-педагогічних працівників ЗВО уможливило визначення того, наскільки самі викладачі оцінюють здійснення ними освітньо-наукового процесу та чи реагують на виклики сьогодення. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи доцільно здійснювати їхній професійний розвиток в умовах неперервної освіти уможливив такий висновок: 72,7 % науково-педагогічних працівників вважають необхідністю освіту впродовж життя, зокрема й через самоосвіту; 17,1 % не вважають це необхідною частиною власної професійної діяльності; 10,2 % респондентів вважали це запитання неоднозначним і важким для відповіді.

Важливим було питання про рівень задоволеності науково-педагогічних працівників ЗВО наявною навчально-методичною і науковою літературою, необхідною для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Більшість викладачів (51,2 %) стверджує, що цілковито задоволена; у 23,5 % респондентів задоволеність часткова; незадоволеність

виявили 14,6 % опитаних, 10,7 % викладачів зазначили складність щодо надання відповіді.

Під час здійснення професійної підготовки майбутніх фахівців значущості набуває вимога, пов'язана із забезпеченням навчальною та методичною літературою. Відповідно завданням науково-педагогічних працівників ЗВО є створення власних підручників, навчальних посібників, методичних рекомендацій та інших навчально-методичних розробок для здійснення навчально-пізнавальної діяльності з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Результати опитування підтверджують активне розроблення відповідної навчально-методичної літератури більшістю респондентів (78,9 %); 17,0 % з них заявляють про часткове розроблення і лише 4,1 % викладачів не створюють навчальних продуктів.

Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи спрямовують вони свої зусилля на розроблення курсів лекцій, планів практичних, лабораторних занять тощо для дистанційної та змішаної форми навчання під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, уможливив такі результати: 79,5 % респондентів розробляють вищевказані матеріали; не зосереджуються на розробленні навчальних матеріалів – 11,3 % НПП; 9,2 % викладачів утруднилися з відповіддю.

З метою провадження професійно-педагогічної діяльності науково-педагогічні працівники зобов'язані мати необхідні знання для здійснення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах навчання офлайн та онлайн. У результаті опитування підтверджено повне володіння потрібними знаннями для провадження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 68,1 % опитаних; володіють, але недостатньо – 29,0 % осіб; важко відповісти було – 2,9 % викладачів.

У процесі навчально-пізнавальної діяльності для НПП актуалізується необхідність застосування інноваційних, інтерактивних, креативних форм і методів навчання. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи

спрямовують вони зусилля на проведення проблемних, лекцій-візуалізацій, лекцій-обміну досвідом у процесі викладання здобувачам освіти під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, виявив зацікавленість науково-педагогічних працівників у означеній діяльності (рис. 2.8).

Тож проблемні лекції використовують у власній педагогічній діяльності 87,1 % науково-педагогічних працівників; 7,7 % опитаних використовують традиційні лекції; 5,2 % викладачів важко було дати відповідь на поставлене запитання. Лекцій-візуалізації проводить 66,9 % респондентів; 23,0 % опитаних їх не використовують; 10,1 % викладачів мали труднощі з відповіддю. Варто зазначити, що 79,1 % респондентів використовують у власній науково-педагогічній діяльності проведення гостьових лекцій, лекцій-обміну досвідом тощо, 14,2 % респондентів не використовують; 6,7 % викладачів утруднилися з відповіддю.

Значущим у професійно-педагогічній діяльності науково-педагогічних працівників є опанування технологій навчально-наукової діяльності (рис. 2.9).

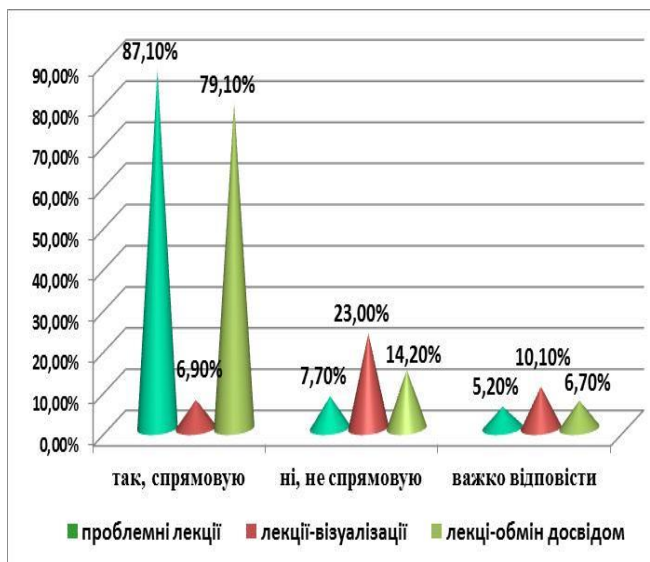


Рис. 2.8. Відповіді викладачів щодо спрямування зусиль на проведення проблемних, лекцій-візуалізацій, лекцій-обміну досвідом у процесі викладання (%)

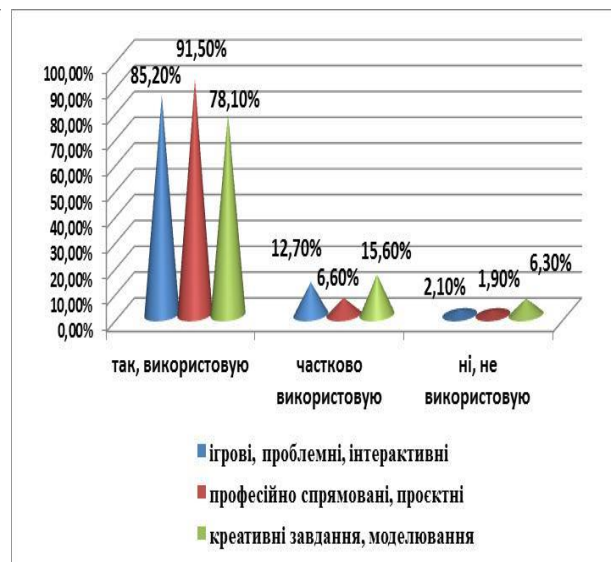


Рис. 2.9. Відповіді викладачів щодо використання інноваційних технологій: ігрових, проблемних, інтерактивних, професійно спрямованих тощо (%)

Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи використовують вони інноваційні технології: ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно

спрямовані, проєктні, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності, уможливив визначення таких результатів: ігрові, проблемні, інтерактивні часто використовує 85,2 % викладачів, частково – 12,7 %, не використовує – 2,1 % опитаних. Професійно спрямовані та проєктні технології систематично впроваджує 91,5 % респондентів, 6,6 % – частково, а 1,9 % викладачів не використовує. Розв'язання креативних завдань та моделювання професійної діяльності регулярно застосовує 78,1 % науково-педагогічних працівників, 15,6 % – частково, а 6,3 не використовує взагалі. Значне місце в сучасному освітньому процесі в контексті значного використання очного, дистанційного та змішаного навчання відіграють інформаційні ресурси (рис. 2.10). На запитання, чи використовують викладачі інформаційні ресурси мережі «Інтернет» в умовах дистанційного і змішаного навчання, респонденти надали такі відповіді: підтвердили використання 89,7 % НПП; часткове використання підтвердили 10,3 % відповідачі; відповідь «ні, не використовую» не вибрав жодний опитаний.

Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи використовують вони комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, гаджети, World Wide Web, YouTube, вебфоруми, відеочати, відеоконференції, чати, форуми, вебсайти, онлайн-бібліотеки, файли розсилок, телебачення, навчальні канали, засвідчив широке використання ними означених вище цифрових засобів навчання (рис. 2.11). Так, 95,1 % опитаних дали ствердну відповідь на запитання, частково використовують 4,9 % респондентів. Відповідь «ні, не використовую» не вибрав жодний із науково-педагогічних працівників. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи беруть вони участь у форумах, семінарах, нетворкінгах, воркшопах, вебінарах в умовах дистанційного і змішаного навчання для підвищення власної професійної компетентності, означив такі результати: активну участь у названих освітньо-наукових заходах беруть 95,2 % науково-педагогічних працівників, пов'язуючи це з можливістю підвищення кваліфікації в провайдерів неформальних освітніх послуг, стажуванням у інших ЗВО тощо.

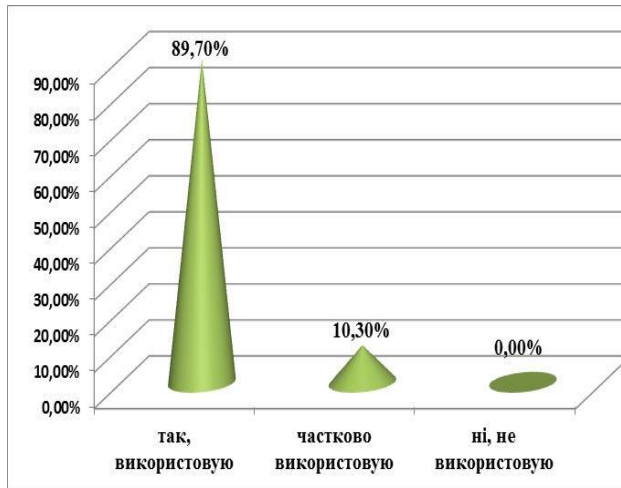


Рис. 2.10. Відповіді викладачів щодо використання інформаційних ресурсів мережі «Інтернет» в умовах дистанційного і змішаного навчання (%)

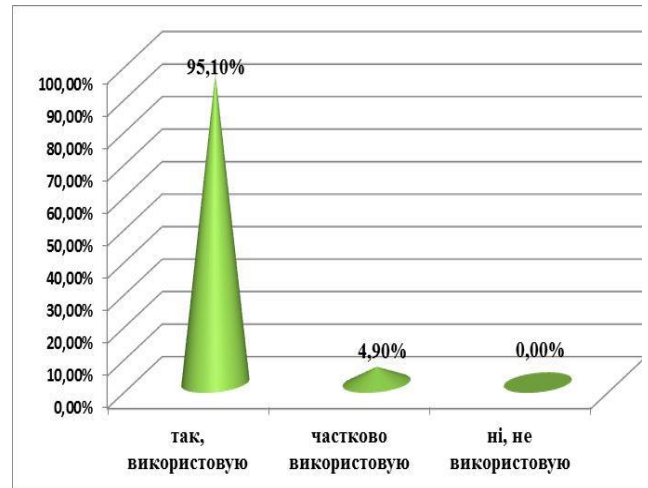


Рис. 2.11. Відповіді викладачів щодо використання комп'ютерів, комп'ютерних систем та мереж, гаджетів, вебфорумів, відеочатів, відео конференцій тощо (%)

Лише 1,2 % опитаних відповіли заперечно на це запитання, а 3,6 % викладачів мали проблеми з відповіддю та вказали на певні труднощі. Тож проведене опитування 115 науково-педагогічних працівників ЗВО засвідчило готовність більшості науково-педагогічних працівників до безперервної самоосвіти, єдино можливу та правильну реакцію на життєві виклики, здатність адаптуватися, рефлексувати, самоаналізувати та самоспрямовувати власну діяльність на забезпечення якості здійснюваного ними освітнього процесу та професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Для врахування думки всіх зацікавлених у процесі якісної підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи було здійснено анкетування 25 стейкхолдерів – керівників підприємств готельно-ресторанного господарства Херсонського регіону. Метою опитування було з'ясувати, наскільки вони задоволені рівнем фахової підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Анкета для стейкхолдерів подана в додатку Д та Результати анкетування стейкхолдерів в додатку Д.1.

У результаті опитування стейкхолдерів про те, чи потрібно осучаснювати освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, отримано такі відповіді: 96,4 % опитаних вважають це необхідним; а 3,6 % респондентів утруднилися з відповіддю.

Професійне замовлення стейкхолдерів на підготовку кваліфікованих кадрів для роботи на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу актуалізують питання сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Кількісний показник опитаних роботодавців про задоволеність ступенем сформованості готовності здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дозволив установити, що повну задоволеність щодо наявного рівня сформованості готовності до професійної діяльності засвідчили 69,4 % респондентів; 12,4 % ствердили часткову задоволеність; 4,7 % виявили незадоволеність та 15,5 % опитаних мали труднощі з наданням відповіді.

Окрім того, визначено позицію стейкхолдерів, пов'язану із їхньою задоволеністю ступенем наявної теоретичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. У результаті анкетування встановлено, що 61,1 % опитаних підтверджують повну задоволеність ступенем теоретичної підготовки; 23,6 % роботодавців указали на часткову задоволеність; 3,7 % стейкхолдерів засвідчують незадоволеність та 11,1 % респондентів утруднилися з відповіддю (рис. 2.12).

Актуальним було і запитання щодо рівня задоволеності стейкхолдерами практичною підготовкою здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Результати опитування підтвердили повну задоволеність ступенем практичної підготовки здобувачів вищої освіти 56,5 % роботодавців; 29,1 % – часткову задоволеність; 11,6 % – незадоволеність означеним результатом навчально-пізнавальної діяльності; 2,4 % респондентів мали складнощі щодо відповіді (рис. 2.13).

Наступним в опитуванні було питання про здатність здобувачів освіти як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи із розв'язування складних спеціалізованих задач і практичних проблем діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. У результаті анкетування отримано такі результати: 51,5 % опитаних стейкхолдерів стверджують, що майбутні фахівці мають здатність щодо розв'язування складних спеціалізованих задач на певному рівні; 29,4 % –

часткову здатність; 5,5 % засвідчили нездатність; 13,6 % роботодавців утруднилися з відповіддю.

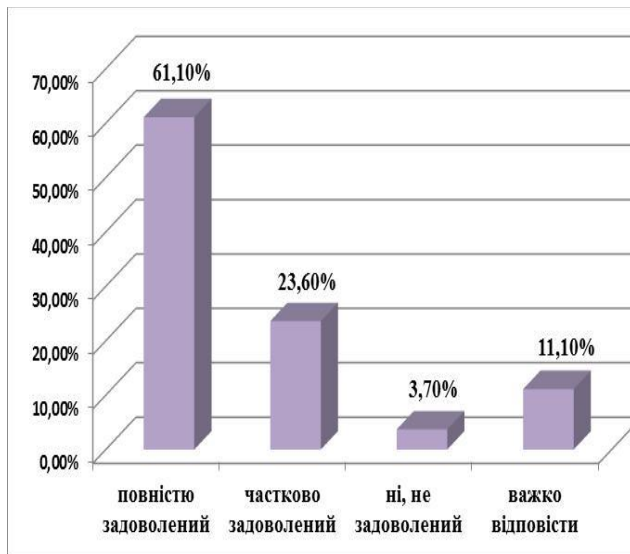


Рис. 2.12. Відповіді стейкхолдерів про задоволеність рівнем теоретичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (%)

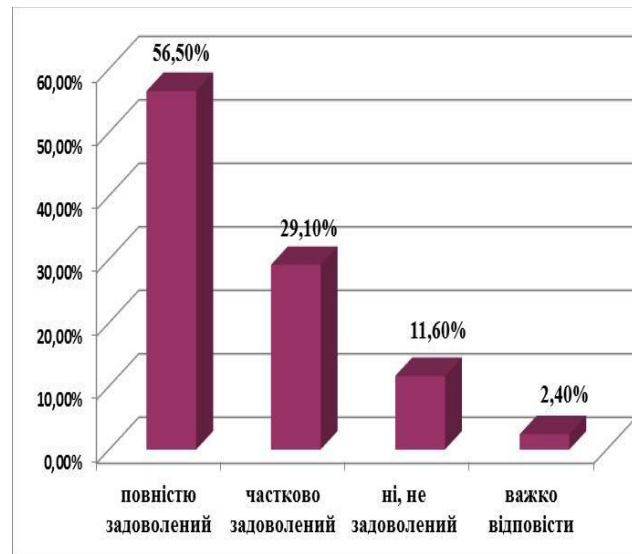


Рис. 2.13. Відповіді стейкхолдерів про задоволеність рівнем практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (%)

Наступне запитання стосувалося міркування стейкхолдерів про готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, зокрема йшлося про здатність здобувачів освіти як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності (рис. 2.14). Респонденти доволі високо оцінили здобутки бакалаврів з готельно-ресторанної справи: 57,1 % засвідчили їхню здатність, 26,3 % вважають, що здобувачі освіти лише частково здатні, 4,5 % вважають, що студенти поки що не здатні, 12,1 % опитаних не змогли чітко відповісти.

На запитання щодо здатності здобувачів освіти як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства» відповіді стейкхолдерів були такими: 31,5 % опитаних вважають, що майбутні фахівці здатні це робити; 36,5 % відповіли – «частково здатні»;

12,3 % – не здатні; 19,7 % респондентам важко було відповісти на це запитання (рис. 2.15).

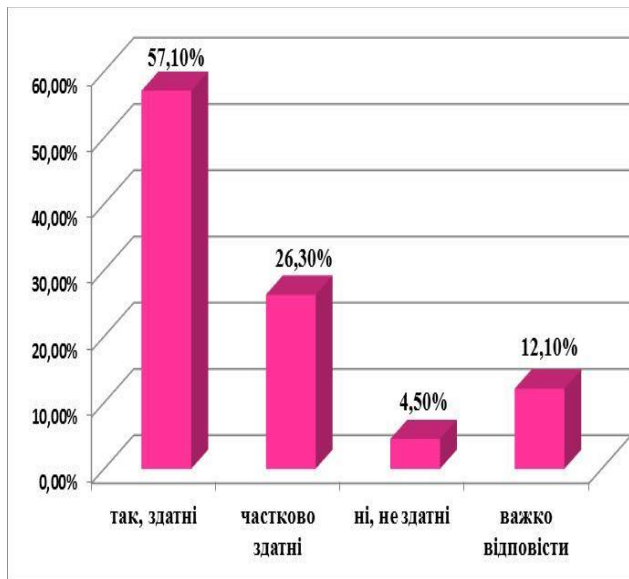


Рис. 2.14. Відповіді стейкхолдерів про здатність здобувачів освіти з організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів (%)

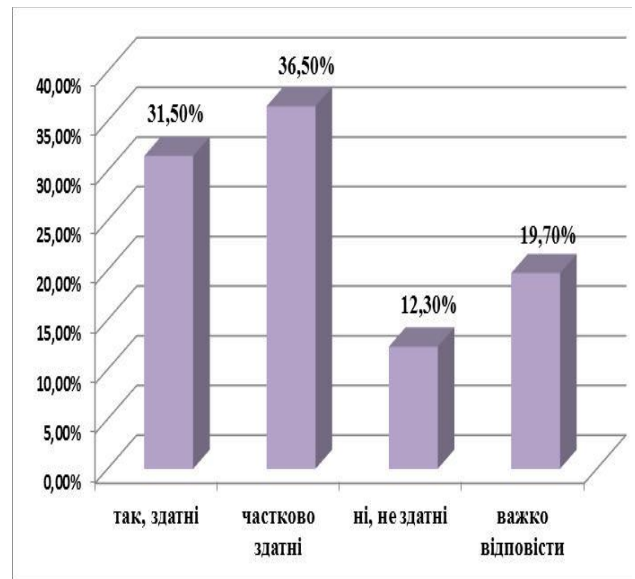


Рис. 2.15. Відповіді стейкхолдерів про здатність здобувачів освіти з проєктування технологічного процесу виробництва продукції і послуг (%)

Також стейкхолдери мали можливість оцінити здатність здобувачів освіти як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи застосовувати цифрові технології у професійній діяльності. Відповіді стейкхолдерів засвідчили високу оцінку ними сформованості цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Так, 72,2 % роботодавців вважають, що здатні; 13,6 % – частково здатні; пропонувану відповідь «не здатні» не вибрав жодний респондент; 14,2 % опитаних важко було відповісти на це запитання. Сучасний готельно-ресторанний бізнес переростає кордони окремих держав і стає явищем глобальним. Тож важливим запитанням анкети було з'ясувати думку стейкхолдерів про доцільність використання закордонного досвіду під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Відповіді респондентів розділилися таким чином: 88,7 % опитаних підтвердили необхідність вивчення та засвоєння кращого досвіду закордонних підприємств готельно-ресторанного бізнесу; часткову його доцільність підтвердили 11,3 % стейкхолдерів. Пропоновані в анкеті відповіді «ні, не доцільно» та «важко відповісти» не вибрав жодний респондент.

Таким чином, відповіді на запитання наданої для аналізу й оброблення анкети підтверджують зацікавленість роботодавців у сформованій готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Загалом результати досліджень на констатувальному етапі педагогічного експерименту засвідчили, що здобувачі освіти відчують труднощі з проявом вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина». У них виявляється фрагментарне володіння навчальним матеріалом, елементарне розпізнавання та відтворення окремих фрагментів, фактів, елементів, об'єктів навчального матеріалу; часткові знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу. Бакалаври демонструють несистемний прояв здатності до формування та реалізації зовнішніх і внутрішніх контактів, навичок взаємодії, здатності до розроблення нових послуг (продукції) та використання інноваційних технологій. Студенти володіють фрагментарним розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, відсутністю або низьким проявом пізнавальних інтересів у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження.

Отож у результаті проведеного констатувального етапу педагогічного експерименту з'ясовано, що готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в освітньому процесі ЗВО потребує вдосконалення. Наслідки недостатньої підготовки вбачаємо у труднощах, які відчують майбутні фахівці готельно-ресторанної справи в потенційній професійній діяльності.

Відтак аналіз напрямів підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як невід'ємної складової професійної готовності здобувачів освіти до професійної діяльності є соціально й економічно необхідним. Означене дослідження актуалізувало необхідність виокремлення та обґрунтування педагогічних умов, розроблення структурно-функціональної моделі системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Висновки до другого розділу

У результаті проведення дослідження здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Виконано науково-дослідницькі завдання щодо аналізу стану розробленості проблеми готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; систематизації й визначення її компонентів за допомогою загальнонаукових методологічних підходів (системного, ситуаційного, комплексного) і методів дослідження – абстрактно-логічного методу, аналізу та синтезу, аналогії для уточнення понять «компоненти готовності», «компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства до професійної діяльності».

Проаналізовано наукові праці українських учених щодо проблем підготовки у ЗВО майбутніх фахівців сфери обслуговування, готельно-ресторанної справи та туризмознавства, розглянуто компоненти готовності до професійної діяльності. Визначено основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, комплексно-функціональний, рефлексивно-безпековий. Узагальнено й виокремлено за допомогою теоретико-методологічного аналізу досліджуваної проблеми основні компоненти готовності, а також означено динамічний взаємозв'язок між ними. Визначено залежність підготовки фахівців готельно-ресторанної справи від реалій сьогодення, розвитку сучасної економіки та науково-технічного прогресу.

Здійснено структурно-системний аналіз методологічних підходів до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. Аргументовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу у ЗВО, а саме: індивідуально-особистісного, діяльнісно-фахового, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. З'ясовано, що індивідуально-особистісний підхід урахує

індивідуально-психологічні особливості особистості здобувача освіти, сприяє реалізації індивідуальної освітньої траєкторії за активної самостійної роботи, подальшого самовизначення в професії та самореалізації як особистості. Компетентнісно-діяльнісний ототожнюється з ефективністю освітнього процесу, включенням в активну, соціально значущу навчально-пізнавально-дослідницьку діяльність з освоєння знань, набуття умінь, навичок, формування компетенцій і компетентностей сфери обслуговування, здатністю та готовністю вирішувати спеціалізовані завдання, розв'язувати практичні проблеми. Практико-орієнтований забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання у закладі вищої освіти з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, отримання відповідних практичних та соціальних навичок, вирішення професійно значущих завдань. Технологічний пов'язаний зі здійсненням моделювання, проектування і конструювання рішень ситуацій і задач в освітній та майбутній фаховій діяльності; прискоренням автоматизації та комп'ютеризації процесів виробництва й управління у сфері гостинності, застосуванням інформаційних технічних систем. Культурологічний полягає в організації освітнього процесу на засадах культуротворчості із використанням здобутків національної та світової культур, спрямованості на формування інтегральної компетентності здобувача освіти як суб'єкта культури, здатного до особистісного розвитку.

Вивчено праці науковців з проблем професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. Установлено та диференційовано принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, котрі розподілити на основні групи: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. Охарактеризовано та деталізовано потрактовано комплекс принципів з урахуванням визначених підходів до професійної підготовки названих майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Так, *компетентнісно-діяльнісний підхід* професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тісно корелює з такими *принципами*:

фундаменталізації вищої професійної освіти, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності у професійній підготовці, академічної свободи та доброчесності у сфері вищої професійної освіти, єдності традиційного й інноваційного, креативності. *Практико-орієнтований підхід* зреалізовується завдяки використанню *принципів*: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проєктування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій під час проходження практик, використання форм і технологій неформального навчання. *Технологічний підхід* передбачає інтеграцію таких *принципів*: синергізму науки, практики та інноваційних технологій, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності. *Індивідуально-особистісний підхід* включає низку таких *принципів*: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму. *Культурологічний підхід* знаходить вияв у комплексі таких *принципів*: культуровідповідності, морально-етичному, аксіологічному, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності.

Виконаний теоретико-методологічний аналіз щодо визначення принципів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО дозволив визначити групи принципів: загальнодидактичні, специфічно-професійні та системно-особистісні, установити взаємозв'язки. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається за допомогою визначених нами підходів на виконання виділених функцій, серед яких: компетентнісно-діяльнісний (освітньо-розвиваюча, випереджально-прогностична, інтегративна функції), практико-орієнтований (адаптаційна, діагностико-коригуюча, проєктувально-моделююча функції), технологічний (технологічна, природоохоронна, безпеково-рекреаційна функції), індивідуально-особистісний (ціннісно-орієнтаційна, рефлексивно-мотивуюча та функція диференціації), культурологічний (світоглядно-громадянська, морально-етична, комунікативна функції).

Багатоаспектні дослідження науковців щодо проблем підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування, зокрема й готельно-ресторанної справи, у ЗВО здійснений структурно-системний аналіз та власні наукові пошуки щодо процесу формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливили визначення комплексу компетентностей із метою успішної соціалізації, провадження професійної та/або подальшої навчальної діяльності, систематичного й цілеспрямованого індивідуального підвищення фахової компетентності, розбудови кар'єри та формування власної концепції життєвого успіху.

Узагальнено, що професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства є комплексом інтегральної, загальних («м'які»: культурологічна, морально-етична, полікультурна, соціальна, здоров'язберігальна, громадянська, релігієзнавча, світоглядна, цивілізаційна, космополітична, художньо-естетична, логічна, мовно-комунікативна, полілінгвальна, риторична, психолого-фасилітативна, емоційно-інтелектуальна, самоосвітня, критичного мислення, креативна, інформаційно-цифрова, медіа компетентність, інклюзивна, рефлексивна) і спеціальних («тверді» фахові, предметні: конкретно-професійна, правова, інтерактивна, науково-дослідницька, експериментально-проектна, екологічна, інструментально-аналітична, дискурсивна, технічна, технологічна, соціально-економічна, лідерсько-управлінська, моніторингово-діагностична, прогностично-моделююча, форсайт-компетентність, сталості тощо) компетентностей.

Таким чином, деталізоване дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО України уможливило виокремлення проблем у провадженні освітнього процесу в нових реаліях, спричинених світовою пандемією. Засвідчено, що новації в готельно-ресторанному бізнесі викликають необхідність змін і в освітньому процесі ЗВО з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, оскільки запити стейкхолдерів на конкурентоспроможних працівників зростають паралельно із соціально-економічним станом безперервно змінного

суспільства та його економіки. Охарактеризовано сучасний стан готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Констатувальний етап педагогічного експерименту уможливив проведення аналізу психолого-педагогічної, науково-методичної та літератури з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти; здійснено теоретичне обґрунтування структурних компонентів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; визначено критерії, показники і рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; проаналізовано сучасний стан професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти; розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; спроектовано та теоретично обґрунтовано систему підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

На констатувальному етапі педагогічного експерименту було проведене анкетування, у якому взяли участь 812 майбутніх фахівців першого бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» із шести закладів освіти України, 115 викладачів з одинадцяти ЗВО України, 25 стейкхолдерів – керівників підприємств готельно-ресторанного господарства Херсонського регіону. Результати констатувального етапу педагогічного експерименту підтвердили актуальність і доцільність проектування системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасної модернізації як самого готельно-ресторанного бізнесу, так і осучаснення освітнього процесу у ЗВО.

Основні наукові результати, які викладено в другому розділі, опубліковано [91; 92; 93; 94; 97; 98; 99; 101; 102; 111; 112; 119; 120; 121; 122; 123; 124; 131; 133].

РОЗДІЛ 3

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

3.1. Основні положення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Нинішній цивілізований розвиток суспільства актуалізував необхідність розроблення концептуальних підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розгалужено представлена закладами фахової передвищої та вищої освіти, є процесом формування базових теоретико-методологічних та професійно-практичних компетентностей, зазнає впливів глобальних світових викликів та відповідної модернізації.

Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, організаційно-економічні засади їхніх інноваційних процесів розглядали М. Бойко [61], Л. Малюта, Л. Мельник, Г. Нагорняк, Р. Шерстюк [427]. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування вивчали В. Сопіга та Т. Сорока [585]. Концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти аналізувала І. Добренко [220]. Концептуальні засади, підходи, орієнтири й організаційно аналітичні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та сфери обслуговування в цілому досліджували О. Дишкантюк [215], Л. Гончар [183], В. Зінченко [255], Л. Короткова [336], М. Малишева [395].

Професійна підготовки майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених концептуальних положень. Дефініція поняття «концепція», подана в Тлумачному словнику української мови, звучить так: «Система взаємопов'язаних

поглядів на певне явище; основний замисел, основна думка чого-небудь» [623, с.118]. На думку науковців, концепція як результат наукового дослідження сприяє ефективному виконанню певного виду діяльності та забезпечується синтезуванням окремих знань у цілісну логічну систему; визначенням істотних характеристик, зв'язків, закономірностей виникнення та розвитку досліджуваного явища, процесу; виробленням методології дослідження та формуванням дефінітивного апарату для ефективного оперування досліджуваним явищем, процесом; передбаченням перспектив розвитку дослідження, розкриттям особливостей та пов'язаних із ним чинників об'єктивної реальності.

Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти пов'язується із розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, тобто умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію окремих елементів професійної підготовки, опис процесу, засобів і методів його реалізації.

Однак маємо констатувати частковість системних досліджень проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних умовах цифрової економіки та суспільства з урахуванням мегатрендів диджиталізації буденного життя та промислової автоматизації (бездротових комунікацій, віддаленого мобільного доступу, тривимірного друку, Інтернету речей, великих даних (Big data), хмарних обчислень), котрі нині проголошені ознакою інформаційного суспільства та є пріоритетом розвитку сфери обслуговування передових країн світу [214]. Означена проблема актуалізує модернізацію освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо оновлення та диференціації змісту освіти, методів, форм, засобів, технологій навчання, формування професійної компетентності та культури педагогічної взаємодії, пов'язаної з професійно-етичними цінностями її суб'єктів, у швидкозмінюваних умовах неперервного розвитку світової цифрової

економіки та суспільства. Вирішення вищеназваної проблеми пов'язане із систематизацією, конкретизацією та теоретичним узагальненням інформації з теми дослідження, використанням результатів сучасних науково-теоретичних та емпіричних наукових розвідок, методологічних шляхів її розв'язання.

Провідними ідеями концепції є:

– *студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* через створення умов для розбудови індивідуальної навчально-наукової траєкторії, стажування та практично спрямованої діяльності, ініціативи з модернізації освітнього процесу через усебічну допомогу здобувачам освіти та їхній супровід у здійсненні професійно орієнтованих проєктів та наукових досліджень;

– *цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* для забезпечення диджиталізації суспільства;

– *формування кроскультурної особистості здобувача освіти* через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг через урегулювання непорозумінь, «зіткнень» або конфліктів культур, суперечностей між їхніми представниками з урахуванням особистих потреб та інтересів задля забезпечення толерантності, емпатії соціуму, взаємне проникнення культур у міжнаціональне суспільство;

– *трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності* засобами використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти;

– *модернізація освітнього процесу* через удосконалення освітньої системи: цілей, змісту, методів, форм, засобів, технологій навчання, якості й контролю програмових результатів навчання – досягнень студентів.

Мета концепції – на основі з'ясованих науково-методологічних засад визначити теоретичні й методичні основи процесу професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи як системи, що забезпечує підвищення

рівня та якості підготовленості цих фахівців до конструктивно-творчого розв'язання складних соціально-професійних ситуацій, успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність і професійну мобільність у сфері обслуговування, а також своєчасне оновлення та вдосконалення фахової компетентності, розвитку, професіоналізму й майстерності.

Розроблення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дозволило окреслити та розв'язати такі завдання:

- визначити та обґрунтувати методологічні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО;
- з'ясувати основні фактори, виявити та обґрунтувати педагогічні умови ефективної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО;
- визначити провідні педагогічні напрями системної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО та спроєкувати означений процес у вигляді концептуальної моделі.

Аналізуючи орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти, дослідниця І. Добренко підкреслює, що студентський вік характеризується перебудовою індивідуального потенціалу, соціального змісту, формуванням стратегій для фахового розвитку, потребою вдосконалювати власні соціальні стандарти й ролі, позиції й відповідний соціальний статус. Серед концептуальних орієнтирів професійної підготовки здобувачів освіти називає становлення індивідуальних властивостей особистості й психологічної структури діяльності майбутніх фахівців; формування професійно-індивідуальної спрямованості на діяльнісне оволодіння предметними компетенціями; професійно-індивідуальний структурний зміст спрямування та професіоналізацію; розроблення особистісно-орієнтованих психологічних основ у процесі професіоналізації; психологічну готовність здобувачів до вибору стратегій неперервного розвитку професійної індивідуальності; предметну компетенцію в моделюванні середовища для реалізації професійно-індивідуальної діяльності на засадах психодіагностичного самостійного моніторингу [220, с. 178].

Значущим є аналіз концептуальних основ розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, оскільки як потенційні стейкхолдери вони активно впливають на розбудову та оновлення освітнього процесу в закладах вищої освіти (ЗВО). Науковці М. Бойко, А. Охріменко, А. Расулова розвиток та адаптацію вітчизняного корпоративного сектору в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі пов'язують із дотриманням ними міжнародних правил та умов ведення бізнесу для створення придатного інвестиційного клімату на ринку; сприянням підвищенню результативності використання капіталу; економії від раціонально організованої роботи над масштабами виробництва; залученню капіталів та вирішенню глобальних проблем; диверсифікації та спеціалізації виробництва. Однак, у межах нашого дослідження найважливішим убачаємо формування мультиплікаційного ефекту впливу на інші (суміжні) галузі та сфери діяльності, особливо на підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти [61, с. 68]. Дослідники Г. Нагорняк, Л. Малюта, Л. Мельник та Р. Шерстюк, аналізуючи організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті, серед основних здобутків називають вихід на світовий ринок готельних і ресторанних послуг, що вимагає постійного вдосконалення підходів до управління інноваціями: використання комп'ютерних технологій (спеціалізованих програмних продуктів управління готелем, застосування глобальних комп'ютерних мереж, безкоштовний wi-fi), упровадження мультимедійних технологій, зокрема довідників, буклетів, каталогів; інформатизація діяльності, розширення переліку послуг закладів громадського харчування, індивідуалізація обслуговування клієнтів, удосконалення технологій приготування та подачі страв, зміна особливостей діяльності ресторанів залежно від сезонності та, що найважливіше в контексті нашої розвідки, – неперервне навчання персоналу через використання можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти [427, с. 152–153].

Науковці В. Сопіга, Т. Сорока, відповідно до окреслених ними тенденцій

розвитку готельно-ресторанних підприємств, оновлення освітньо-професійних програм підготовки фахівців сфери обслуговування пов'язують із вивченням особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей; набуттям умінь використовувати сучасні інформаційні технології як канал зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств та обслуговуючим персоналом; ознайомленням із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями поєднання й модернізації різних стилів, форм та методів обслуговування; засвоєнням знань про сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг [585, с. 39].

Л. Гончар, обґрунтовуючи концептуальну модель підготовки успішного бізнес-фахівця готельно-ресторанної справи, акцентує увагу на її комплексному характерові, інтеграції ключових принципів і методів навчання, особливо наголошує на результативній взаємодії всіх стейкхолдерів освітнього процесу (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу тощо) та забезпеченні можливостей для саморозвитку, самонавчання та самоідентифікації випускників освітньої/освітньо-професійної програми для формування унікального й «потрібного» на сучасному ринку фахівця сфери гостинності [183, с. 46].

О. Дишкантюк концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності ототожнює з удосконаленням нормативно-правової бази з підготовки означених фахівців; створенням системи незалежної акредитації професійними асоціаціями освітніх послуг у вищевказаному сегменті; співпрацею освітніх закладів з підприємствами галузі; застосуванням сучасних інформаційних технологій в освітньому процесі; створенням на базі провідних закладів освіти центрів підвищення кваліфікації викладачів та працівників галузі [215]. В. Зінченко моделювання підготовки майбутнього фахівця для туристичної галузі та ресторанної справи пов'язує з реалізацією таких концептуальних положень: удосконаленням баз практик незалежно від профілю ЗВО, форм власності; залученням до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних працівників сфери туризму і готельно-ресторанного бізнесу; підготовкою та виданням за участі практиків навчально-методичних матеріалів

для вивчення дисциплін професійно-практичної підготовки; збільшенням доступу до досвіду проведення навчання в провідних туристичних вищих школах європейських держав; проведенням спеціалізованих туристично-готельних олімпіад, конкурсів тощо з різновидними практичними стимулами; удосконаленням механізму працевлаштування випускників туристичного профілю та готельно-ресторанної справи, наданням іменних стипендій, грантів; реалізацією можливостей проходити практику з подальшим працевлаштуванням у кращих бізнес-структурах туризму і готельних господарствах [255, с. 257].

Л. Короткова, використовуючи досвід створення й функціонування освітньо-виробничого кластера, основним для реалізації концептуальних положень професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг вважає виконання таких вимог: забезпечення взаємодії всіх учасників освітнього процесу (взаємні зобов'язання учасників кластерної структури з метою зниження сукупних витрат на освіту за рахунок оптимізації наявних кадрових і матеріально-технічних ресурсів); оновлення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг (урахування сучасних галузевих тенденцій, перспектив розвитку сфери послуг, змін в організації праці робітників, а також соціально-психологічних аспектів їхньої професійної діяльності, використання методики його відбору та структурування); забезпечення використання інноваційних технологій професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг (засвоєння майбутніми фахівцями широкого спектра визначених замовниками кадрів професійних компетентностей); розроблення інтегративного навчально-методичного забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах ОВК (модернізація процесу формування професійної компетентності відповідно до вимог роботодавців); оновлення матеріально-технічної бази закладів П(ПТ)О (забезпечення необхідного рівня професійної підготовки та підвищення кваліфікації робітників підприємств, педагогічних працівників і незайнятого населення, створення умов для здійснення інноваційної діяльності протягом тривалого часу) [336, с. 133].

М. Малишева в контексті визначення організаційних засад процесів інтернаціоналізації вітчизняної освіти, спрямованих на впровадження міжнародної складової до змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування, доречним вважає використання резервного часу на формування міжкультурної комунікації; інтеграцію міжнародних елементів до змісту навчання; забезпечення індивідуальної мобільності суб'єктів навчання; транскордонне функціонування майбутніх фахівців на туристичному ринку тощо; задля забезпечення практичної спрямованості освітніх програм та формування компетентності навчання впродовж життя використовувати державно-приватне партнерство через розвиток баз професійно-практичної підготовки; експлуатацію інноваційних підприємств на базі наявних закладів професійної освіти; розроблення і розвиток сучасних технологій професійно-практичної підготовки; посилення ролі підприємств, установ у наданні робочих місць для професійно-практичної підготовки здобувачів освіти [395, с. 106].

З огляду на вищеназвані провідні ідеї та позиції науковців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, гіпотезу дослідження, концепти розвитку особистості здобувача освіти, було сформульовано психолого-педагогічні положення для розкриття змісту концепції:

1. В основу пропонованої концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи покладено ідею розглядати це особистісне утворення як результат навчання в закладах вищої освіти різних форм власності, спрямований на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств під час професійної рекреаційно-споживчої та дозвілєво-культурної діяльності.

Система цілеспрямованої професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи створена з урахуванням суперечностей, установлених нами в педагогічній теорії і практиці навчально-пізнавальної

діяльності закладів вищої освіти. На підставі порівняльно-ретроспективного, структурно-функціонального аналізу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, тенденцій розвитку сфери обслуговування (інтенсифікація розвитку, модернізація, цифровізація, екологізація, автоматизація і комп'ютеризація виробничих процесів, багатоустрій світової ринкової економіки, гнучке й швидке реагування за зміни обставин та потреби споживачів послуг сфери обслуговування) виявлено низку суперечностей між:

– об'єктивною потребою українського ринку праці у високопрофесійних фахівцях готельно-ресторанної справи та фрагментарністю й безсистемністю знань, недостатнім рівнем сформованості умінь щодо розв'язання професійних завдань у реальних умовах праці підприємств сфери обслуговування в сучасних економіко-соціальних умовах. Основними шляхами розв'язання цієї суперечності може бути мотивація студентів під час оволодіння майбутнім фахом та реалізація змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи завдяки забезпеченню умов: створення в закладі вищої освіти студентоцентрованого освітнього середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців; імплементацію трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– потенційною можливістю ЗВО щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та низькою готовністю науково-педагогічних працівників до реалізації ідей та недостатнім рівнем наявного науково-методичного забезпечення цього процесу. Провідними напрямками для подолання суперечності вважаємо підвищення престижу педагогічної професії та мотивації викладачів до професійного розвитку, створення системи задоволення власних освітніх потреб через запровадження диференційованих, індивідуально спрямованих програм у післядипломній педагогічній освіті, можливостей

кар'єрного зростання; створення наукоємного методичного й науково-дослідного супроводу освітнього процесу та на основі цього продукування наукових положень і аргументованих результатів унаслідок здійснення досліджень у певній галузі науки та міжгалузевих, які вирішують складні науково-теоретичні чи конкретно-практичні проблеми [626], досягнення привабливості професійної освіти завдяки підготовці кваліфікованого викладацького персоналу, здатного використовувати інноваційні форми, методи й технології професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; проєктування освітньо-професійних та освітньо-наукових програм, навчальних планів, міждисциплінарних навчальних програм на основі визначених Стандартами вищої освіти України першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» програмних результатів навчання та компетентностей;

– спрямованістю вищої освіти на європейську інтеграцію в нових умовах четвертої промислової революції та недостатнім урахуванням позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. Епоха четвертої промислової революції потребує підготовки майбутніх фахівців у сфері технологічних інноваційних розробок (G. Suganya [781]) протягом життя, підвищення рівня якості формальної освіти, правового регулювання неформальної освіти (A. Selamat et al. [772]). Динамічний розвиток онлайн та дистанційного навчання, що стимулює зростання ролі транснаціональної вищої освіти у зв'язку з накопиченням знань / досвіду професійними фахівцями, що посилює конкуренцію у сфері вищої освіти, особливо за здійснення тиску на формальні навчальні заклади (M. Henderson, R. Barnett & H. Barrett [738]). S. Robson & M. Wihlborg [767] пропонують термін інтернаціоналізація вищої освіти як процес вирішення міжкультурних проблем та викликів. Для вирішення означеної проблеми варто розробляти нові програми та щороку оновлювати чинні з метою збагачення досвідом закордонної вищої професійної освіти через глобальні суспільні виклики. Нові учасники ринку – провайдери неформальних

освітніх послуг – пропонують індивідуальний зміст, маршрути до кваліфікацій, рішення для навчання та викладання, що представляє нові можливості партнерства для університетів та недержавних освітніх установ, професійних спілок, асоціацій тощо;

– потребою майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в поглибленому вивченні й апробації закордонного практичного досвіду та відсутністю фінансових можливостей і матеріально-технічної бази для їхньої реалізації. Можливості подолання проблеми – забезпечення освітньо-наукового середовища, наближеного до реалій майбутньої фахової діяльності, що відтворює характерні властивості, визначені виробничі ситуації майбутньої професійної практики, якісна організація та проведення навчальних і виробничих практик студентів; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності запитам ринку праці; відслідковування та реалізація можливостей безкоштовного закордонного стажування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, мовні курси за кордоном, студентські програми на канікули (по обміну), молодіжні дисконтні картки типу ISIC тощо;

– необхідністю комплексної інтегрованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства зі сформованими твердими та м'якими навичками та несформованістю в Україні теоретико-методологічного підґрунтя для її реалізації. Розв'язання суперечності в конгруентності транскультурних і трансверсальних освітніх перспектив – досвідах, що поєднують непоєднане: аналітичне і критичне мислення, навчання і учіння, теорію і практику, знання і діяння для нового осмислення єдності багатоманіття світу в межах нової універсальності життя, що об'єднує відмінне і диференційоване. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як спеціалістів інноваційного типу зі сформованими трансверсальними компетентностями (*soft skills, business skills*), пов'язаними із розвитком в особистості трансверсальності – новітньої універсальності в межах глобального суспільства майбутнього. Вона включає процеси: опанування знань про форми, способи, засоби, методи ефективного навчання та самонавчання; забезпечення «трансферу навчання» через

застосування набутих знань, навичок і мета-когнітивних здібностей здобувача освіти на вирішення ситуацій реального життя, особистого і майбутнього професійного; розвиток предметно-спеціальних компетентностей з профілю освітньої програми та кваліфікації випускника; орієнтування студентів на навчання впродовж життя.

2. Аналіз панівних у сучасній освіті парадигм: *знаннєвої* (опорні знання та вміння, форми, методи, засоби навчання; значущі і потрібні для формування особистості; загальнолюдські цінності); *технократичної* (науково обґрунтовані та перевірені досвідом знання, удосконалення практики, вузькоспеціалізовані знання в галузі професійної освіти); *гуманістичної* (інтелектуальний розвиток замовника освітніх послуг, особистісне зростання, міжособистісні взаємини, цілеспрямований виховний вплив, людяність, розвиток системи вічних життєвих цінностей); *культурологічної* (інтеграція дисциплін навчальних планів, цілісний образ сучасної доби, усвідомлення взаємозв'язку культури і прогресу, освіти, усвідомлення культурологічної освіти, впливу галузей науки на формування культури на основі принципів культуротворчості, культуровідповідності, полікультурності тощо); *синергетичної* (системна класифікація діючих чинників та взаємозв'язків і взаємозалежностей між ними з метою визначення характеру впливу кожного з них на особистість студента, що є складними відкритими системами, які перебувають під дією множини різноманітних впливів та набувають притаманних властивостей самоорганізації і саморозвитку); *мультилінгвальної* (формування професіоналізму та компетентності фахівця як активної, конкурентоспроможної особистості, здатної працювати в нових умовах світового ринку завдяки знанню й послугованню кількома мовами, мобільності, креативності, неперервній освіті й систематичній самоосвіті); *компетентнісної* (формування в майбутніх фахівців різноманітних, зокрема й професійних компетентностей, важливих особистісних якостей, суб'єктивного досвіду, практична зорієнтованість фахівця для вибору претендента на посаду в умовах конкурентного ринку праці); *креативно-дослідницької* (освітній процес здобувачів освіти спрямований на пізнання світу, здобуття знань через власні

відкриття завдяки інтеграції пізнавальних механізмів людини та позитивних впливів на розвиток продуктивного мислення та креативності) – підтверджує їхню подальшу реалізацію як історичних моделей освіти, які інтегруються, диференціюються та модернізуються.

Однак у сучасних умовах неперервних змін у різних сферах суспільного життя актуалізуються парадигми: *освіти впродовж життя* (lifelong learning – LLL – структурований підхід до навчання впродовж життя людини у різноманітних формальних та неформальних ситуаціях, здібність здійснювати пошук нових знань та розвивати нові компетенції для забезпечення зайнятості та активної громадянської позиції), *інноваційна* (освіта як формування наукової картини світу, професіоналізація, формування культури розумової діяльності, підготовка до життя, неперервна освіта), *відкритої освіти* (the opening of education – реальний, на конкретному практичному рівні, обмін педагогічним досвідом викладачів різних ЗВО, колективний розвиток і впровадження кращих напрацювань без необхідності суворої уніфікації та нівелювання індивідуальності; система і модель відкритих навчальних курсів MIT OpenCourseWare та міжнародний освітній ресурс Connexions; засоби колективної роботи із цими матеріалами за чітко визначеними критеріями в рамках освітніх систем як в установах, так і поза ними); *розумної освіти* (smart-learning – організована та здійснювана за допомогою технічних новацій та Інтернету взаємодія предмета науки, здобувача освіти, науково-педагогічного працівника та інших учасників освітнього процесу, пов'язана з формуванням системного, багатомірного бачення предмета науки через міждисциплінарне бачення його різноманітних аспектів; створенням гнучкого та відкритого інтерактивного середовища для здійснення навчально-пізнавальної діяльності за допомогою контенту з усього світу) та *футурологічна* (зорієнтованість сучасної освіти й науки на невідворотність змін у світовому розвитку, допомога сучасному і прийдешнім поколінням в адаптації до змін у майбутньому). Непередбачуваність індивідуальної поведінки здобувачів освіти, їхнього права на вибір та помилку, усвідомлення унікальності і цінності особистості актуалізують перехід від

соціокультурної до *антропологічної* парадигми з розумінням розвитку як вибору та засвоєння суб'єктами освітнього процесу інновацій, можливостей фахового й особистого становлення, торування власного шляху у професії, вироблення стилю діяльності, креативності, концепції життєвого успіху.

Сфера послуг як поле майбутньої професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, окрім цього, відіграє значну роль і в становлення об'єднувальної культурної концепції в Україні. Це потребує «зміни парадигми усвідомлення буття з патерналістично реактивного до *етичного та вільного співтворення* через розроблення та поширення опису успішності, спроможності та емоційної стійкості у світі нестабільності, невизначеності, складності та неоднозначності» [433]. Означені парадигми створюють поліпарадигмальний освітній простір підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та визначаються філософічністю, інтегративністю, комплексністю, багаторівневістю, утилітарністю, гуманістичністю тощо.

У системі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО як провідну визначено креативно-компетентнісну парадигму, яка забезпечує формування в майбутніх фахівців професійних компетентностей, важливих особистісних якостей, суб'єктивного досвіду, розвиток продуктивного мислення та креативності.

3. Зростання рівня міжнародної мобільності та міграції студентів обумовлює потребу в адаптації ЗВО та іноземних студентів до мультикультурного освітньо-наукового середовища, зміну освітньо-професійних та освітньо-наукових програм, інтеграцію студентоорієнтованого підходу до викладання, сформованість кроскультурної компетентності через урахування культурних, релігійних та расових особливостей іноземних студентів через вербальну й невербальну взаємодію представників різних моральних систем, світоглядів, релігій. Міжнародна мобільність зумовлює перешкоди та бар'єри в комунікації (M. Henderson, T. Ryan & M. Phillips [739]), проблеми у формуванні професійного фахівця через мовний бар'єр, обмежуючи можливості іноземних студентів, що актуалізує полілінгвальну компетентність майбутніх фахівців

готельно-ресторанної справи. Інноваційні міждисциплінарні та трансдисциплінарності підходи до досліджень викликів розвитку вищої професійної освіти роблять акценти на плюралістичній, диверсифікованій, деколоніальній і соціальній справедливості, розширенні міжкультурного розуміння та знання для вирішення соціально-економічних проблем та цілей сталого розвитку суспільства.

4. Виклики в управлінні ЗВО та менеджменті освітнього процесу (E. Gulua, [733]), особливо в кризових ситуаціях (поширення пандемії), через низький рівень підготовки, оцінки та планування ризиків на основі ризик-орієнтованого підходу. Для прикладу, в умовах поширення пандемії ЗВО змушені скоротити рівень взаємодії та комунікації, що впливає на отримання практичного досвіду студентів у всьому світі, позначається на можливості застосування отриманих знань у професійній діяльності (С. Тоquero [790]). Гнучкість та адаптивність ЗВО як новий виклик в умовах потреби до швидкого пристосування закладів освіти до мінливих умов зовнішнього середовища. Потреби в організації освітнього процесу, пов'язані з інклюзивною освітою, зокрема обмеженість практики інклюзії у вищій освіті, питання розробки стратегій, політики та тактики переходу університетів до інклюзивної освіти (А. Могіña [759]).

5. Виклики, пов'язані з інтеграцією технологій у вищу освіту, що стосуються очікування студентів, готовності та рівня участі в онлайн-курсах; зміни ролі викладачів (тьюторські, фасилітаторські функції), перехід до інтерактивних форм навчання, потреби у професійній підготовці та проведенні тренінгів викладачів; проблем інтеграції нового контенту в освітню програму (M. Kebritchi, A. Lipschuetz & L. Santiague [749]; S. Popenici & S. Kerr [760]; L. Shahmoradi et al. [773]). Актуалізація неперервного навчання через вибудування власних індивідуальних освітніх траєкторій на основі формальної, неформальної та інформальної освіти. Модернізація стратегій розвитку ЗВО, спрямованих на розробку нових освітніх послуг, зокрема запровадження онлайн-курсів та програм короткострокового характеру відповідно до потреб ринку праці сфери обслуговування. Зміна візії університетів, їхньої соціальної функції і

ролі у виробленні ідеологій переваги (D. Saunders & G. Ramirez [770]) і якості вищої освіти, з точки зору співпраці, міждисциплінарної та міжкультурної взаємодії.

Спираючись на викладене, сформулюємо вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО:

- концентрування зусиль стейкхолдерів (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу), пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійної освіти, зокрема й нових професій сфери обслуговування;

- забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє коригування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів;

- модернізація баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах обслуговування;

- структурування освітнього процесу, використання інноваційних підходів та сучасних технологій для якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців, залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків (працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи);

- підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможних формувати й розвивати інформаційну культуру учасників навчально-пізнавальної діяльності;

- надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність та ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних

рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності; вироблення навичок навчання впродовж життя тощо);

– формування креативності як розуміння необхідності освоювати інновації, потреби створювати новий продукт/послугу на замовлення споживачів послуг, максимального розвитку персонального творчого потенціалу здобувачів освіти на основі індивідуально-особистісного підходу;

– забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні цифрові технології для навчання та зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом;

– удосконалення механізму працевлаштування випускників, надання кращим іменних стипендій, грантів, можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням в успішних структурах туризму і готельно-ресторанних господарствах;

– розвиток і модернізація готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування.

Охарактеризуємо концепти (інноваційні ідеї, що містять у собі творчий сенс) професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: методологічний, теоретичний, технологічний, практичний.

Методологічний концепт передбачає, що формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти доцільно здійснювати з урахуванням положень індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів. У комплексному поєднанні ці підходи забезпечують формування у здобувачів освіти компонентів вищезначеної готовності, зокрема мотиваційно-ціннісного, когнітивно-змістового, операційно-процесуального, рефлексивно-безпекового.

Теоретичний концепт базується на класичних і сучасних положеннях педагогічної теорії, визначає систему психолого-педагогічних ідей, концепцій, вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій («професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»), що виявляють розуміння суті та структури процесу професійної підготовки майбутніх готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, розкриває педагогічні умови, модель, зміст і сприяє розробленню педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг у ЗВО.

Технологічний концепт визначає етапи, технологію і послідовність упровадження педагогічних умов, а також створення інтегрованого освітнього процесу, оновлення навчальних планів та освітньо-професійних програм, модифікацію форм, методів, технологій і засобів, індивідуалізацію та можливості варіативних систем освіти, підвищення можливостей міжнародної мобільності як викладачів, так і безпосередньо здобувачів освіти. Цей концепт розкриває також особливості моніторингу ефективності процесу підготовки фахівців на різних етапах, порядок коригування мети і завдань, змісту професійної підготовки, критеріїв (ціннісно-особистісного, гностично-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язберігального), показників, методів діагностики та рівнів (низького (рецептивно-продуктивного), середнього (репродуктивного), достатнього (конструктивно-варіативного), високого (творчого)).

Практичний концепт репрезентує інтеграцію в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи досвіду українських і закордонних ЗВО, представників бізнес-структур, недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності запитам ринку праці, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти; створення

загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти. Концепт передбачає застосування інструментарію для розроблення педагогічної системи їхньої професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності; прогностичне обґрунтування перспектив професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО.

Розроблена концепція спрямована на модернізацію змісту освіти за вимогами затверджених освітніх стандартів, запровадження інноваційних освітніх технологій в умовах створення цифрового освітньо-наукового середовища ЗВО, організації продуктивного оволодіння студентами знаннями, уміннями, навичками, компетентностями, засобами компетентнісних, студентоцентрованих, практико орієнтованих технологій навчання задля отримання високих програмових результатів навчання та якості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО.

3.2. Структурно-функціональна модель системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Розробленню й теоретичному обґрунтуванню структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО України передувало опрацювання положень науковців щодо моделювання та сутності системи.

Термін «система» в науковій літературі означає сукупність об'єктів, що сприймаються єдиним цілим. Видове поняття «система навчання» науковці ототожнюють із сукупністю ієрархічно пов'язаних компонентів: цілей навчання, змісту, методів, засобів і форм організації навчання, котрі формують цілісну функціональну структуру для досягнення цілей навчання (В. Биков [48]).

Термін «структурно-функціональна модель системи» репрезентовано графічним детальним відображенням функціональних особливостей структурних

елементів досліджуваного явища; сукупністю ієрархічно зв'язаних компонентів (цілей, змісту, методів, засобів, організаційних форм), динамічність зв'язків між якими пов'язують із синергетичністю системи, спрямованої на підвищення якості освітнього процесу [156]; сукупністю взаємозалежних ієрархічних компонентів для забезпечення цілісності, відкритості, синергетичності та цілеспрямованості протікання процесів підготовки фахівців (підбирання, використання, аналізу та систематизації засобів педагогічної взаємодії), пов'язаних із забезпеченням якості вищої освіти [567].

Значення поняття «модель» в лексикографічній праці «Енциклопедія освіти» ототожнюється з уявленою або матеріально зrealізованою системою для представлення або відтворення об'єкта дослідження та реалізації спроможності із його заміщення та надавання нової інформації стосовно означеного об'єкта [237, с. 516].

Великий тлумачний словник сучасної української мови поняття «модель» пов'язує з уявним чи умовним образом (зображенням, описом, схемою тощо) якогось «об'єкта, процесу або явища», метою якого є його репрезентація [146, с. 683].

Ю. Бабанський, аналізуючи моделювання, вважає його вищою особливою формою наочності, засобом упорядкування інформації для ґрунтовнішого та глибшого розкриття сутності досліджуваного явища [13, с. 93].

Український педагогічний словник потрактує поняття «модель» як фіксоване об'єднання елементів з передбаченим структуруванням для відтворення значущих внутрішніх зв'язків дійсності [635, с. 134].

Із вищесказаного випливає, що модель є штучно сформованим об'єктом, що має вигляд схеми, фізичної конструкції, знакової форми або формули, схожим на систему (об'єкт або явище), узятую для аналізу, відтворення в простішому, примітивнішому вигляді структури, властивостей, взаємозв'язків і відносин між частинами цієї системи.

Узагальнення авторських трактувань науковців щодо дефініції поняття «структурно-функціональна модель» дозволяє ототожнити його з типізованим,

загальним образом реального явища чи поняття освітньої системи, в основі якого – відтворення та вияв важливих структурно-функціональних взаємозв'язків об'єкта науково-педагогічного дослідження, належна візуалізація та надання новітнього знання про об'єкт моделювання.

Грунтуючись на наведених визначеннях, здійснимо теоретико-методологічний аналіз та визначимо поняттєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через проектування структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки та визначення засад означеного вище процесу.

Авторська система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, репрезентована в структурно-функціональній моделі, викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо належної підготовки означених фахівців. Було визначено п'ять складників системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний.

Пропонована нами структура уможлиблює системне поєднання мети, завдань, змісту, форм, методів, засобів організації освітньо-наукового процесу, саме освітнє середовище ЗВО та результат здійснюваної фахової підготовки – готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Змодельована система базується на єдності взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності загалом, проектує можливість подальшого її вдосконалення. Зупинимось на їхній характеристиці та розпочнемо з першого – теоретико-цільового.

Так, *теоретико-цільовий складник* як системовизначальний містить мету й завдання системи.

Метою є формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Основні завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО – це:

1. Створення умов для підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО для досягнення кінцевого результату – готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

2. Модернізація освітнього процесу та вдосконалення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО.

3. Забезпечення безперервності та багаторівневості освітньо-професійних програм, їхнє коригування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів..

4. Надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей.

5. Сприяння професіоналізації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, включення їх у продуктивну, індивідуально спрямовану творчу діяльність через упровадження дуального освітнього процесу, взаємодію бізнес-сектору із ЗВО, стажування.

Методологічно-концептуальний складник системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи репрезентований *концептами: методологічним, теоретичним, технологічним та практичним.* Установлено, що означений процес передбачає врахування комплексу *методологічних підходів* до організації освітнього процесу в ЗВО, а саме: *індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного.*

Диференційовано *принципи* професійної підготовки та розподілено за основними групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні.

Змістово-процесуальний складник репрезентує основні *компоненти* готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: *мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий,* які взаємопов'язані та

взаємодоповнювані, формують особистість професіонала для подальшої адаптації та зреалізованості на підприємствах сфери обслуговування, вибудовування власної кар'єри та формування стратегії життєвого успіху.

В основу означеної підготовки покладено виконання Стандартів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, та другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26. Відповідно до вищеназваного документа цілі навчання повинні бути зреалізовані завдяки формуванню інтегральної, загальних і фахових компетентностей, що стануть достатніми в майбутньому для успішного розв'язання фахових спеціалізованих складних задач і практичних проблем в умовах комплексності та невизначеності умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Так, значущими в освітньому процесі є фахово орієнтовані дисципліни, які в дослідженні стали системоутворюючою основою формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо.

Означені дисципліни навчальних планів унікальні з точки зору їхнього змістової наповненості, однак, об'єднуючись особистісно-орієнтованою методологією, забезпечують професійну спрямованість фахової підготовки та спільність аксіологічних детермінант.

Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розкриває процесуальний бік системи професійної

підготовки, а саме: організаційні форми навчання, методи й засоби, науково-методичне забезпечення.

Аудиторні форми освітнього процесу представлені лекціями (проблемними, презентаціями, візуалізаціями, обміну досвідом, бінарними); практичними, лабораторними заняттями; майстер-класами; онлайн-тренінгами, колоквіумами тощо.

Позааудиторні – індивідуальними заняттями й консультаціями; самостійною роботою, наскрізними практиками, стажуванням на виробництві, науково-дослідною (науково-проєктною) роботою, неформальною освітою задля реалізації концепції неперервної освіти впродовж життя.

Процес підготовки відбувається з використанням ефективних *методів*: творчих і проблемно-пошукових, науково-дослідницьких, навчальних дискусій чи/або дебатів, мозкових штурмів, кейс-стаді, методу проєктів (групових практичних/дослідницьких завдань), демонстрацій, воркшопів, нетворкінгів, самоконтролю та управління самонавчанням тощо.

Безперечно, перевага надавалася інтерактивним формам і методам для забезпечення досягнення майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи особистісно значущих програмових результатів навчання та сформованості готовності до здійснення професійної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Означені вище форми й методи реалізовувалися за допомогою *засобів*: навчально-методичних комплексів дисциплін, наукової та навчально-методичної літератури, мультимедійних технологій, Web-сторінок, комп'ютерів, комп'ютерних систем і мереж, графічних засобів, онлайн-платформ неформальної освіти тощо.

Аналітико-результативний складник репрезентує результати здійсненого аналізу досліджень українських науковців щодо *критеріїв готовності* майбутніх фахівців сфери гостинності, зокрема й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності та визначає такі види: ціннісно-

особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний.

Нами виділено такі рівні готовності означених фахівців: високий (творчий), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний).

Реалізації завдань означеної системи сприятиме впровадження *педагогічних умов*, які деталізовані в розділі 4.1, серед яких:

- створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації;
- упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти;
- цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- інтеграція освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців;
- імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Результатом реалізації вище представленої системи стане сформована готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Для репрезентації та візуалізації авторської системи надамо матеріал у вигляді моделі (рис. 3.1. «Структурно-функціональна модель системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»).



Рис. 3.1. Структурно-функціональна модель системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти

3.3. Критерії, показники та рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

В умовах сучасних цивілізаційних змін, нових соціально-економічних реалій ринкової економіки, стрімкого інформаційно-технологічного розвитку поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування виняткової ролі набуває питання формування професійної компетентності майбутніх фахівців, що своєю чергою спонукає і до змін у вищій професійній освіті. Перед закладами освіти постає завдання підготовки фахівця, відповідного запитам сучасного цифрового суспільства. Тож інтенсивність та якість освітнього процесу разом з активізацією навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти викликали необхідність переосмислення і чіткого визначення критеріїв, показників і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Низка українських науковців здійснила ґрунтовні дослідження щодо професійної підготовки здобувачів освіти шляхом визначення критеріїв, показників та рівнів готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності. Так, теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах вивчала Л. Безкоровайна [32], формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій Г. Лоїк [378]. Структуру, критерії та рівні готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму досліджувала Д. Люта [387], підготовку майбутніх магістрів з туризмознавства до проєктної професійної діяльності А. Тимейчук [613]. Питання формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі аналізував Ю. Безрученков [35], професійну підготовку майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти розглядав А. Віндюк [153]. Створенню й обґрунтуванню моделі формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки присвячено працю

К. Піцул [468], рівневій характеристиці готовності фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності – Л. Потапкіної [491]. Модель підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування висвітлено А. Гарагою [175]. Вивченню критеріїв, показників та рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців сфери послуг, зокрема в умовах освітньо-виробничого кластера, присвячено працю Л. Короткової [334; 335].

Оскільки готельно-ресторанна справа тісно пов'язана з туристичною галуззю, доцільним вважаємо в межах дослідження аналізувати спільний досвід підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування, зважаючи на його міждисциплінарний характер. Для встановлення відповідності готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності вимогам щодо сформованих компетентностей та нормативному змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованому в термінах результатів навчання, необхідно виокремити критерії та їхні показники. У лексикографічних працях, зокрема Академічному тлумачному словнику української мови, *критерій* якості навчальної діяльності ототожнюється із підставою для оцінки, визначення або класифікації чогось; мірилом істинності, вірогідності знань, їхній відповідності об'єктивній дійсності [3, с. 588]; Енциклопедія освіти – сукупністю ознак, які є основою для складання оцінки умов, процесу і результату навчальної діяльності, що забезпечують реалізацію поставлених цілей [237, с. 434]. Беручи до уваги наведені дефініції, у дослідженні *критерій* розглядатимемо як сукупність ознак для оцінювання готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, котрі уможливають оцінку наявного стану та рівня сформованості, а також здатності до подальшого розвитку. Критерії акумулюють у собі систему показників для характеристики певного його аспекту. Академічний тлумачний словник трактує слово «показник» як свідчення, доказ, ознаку чогось, наочні дані про результати якоїсь роботи, процесу; дані про досягнення в чому-небудь [3]. Великий тлумачний словник сучасної української мови термін «показник» визначає як ознака чого-небудь; явище або подія, на підставі яких можна

робити висновки про перебіг якого-небудь процесу; кількісна характеристика властивостей процесу [145, с. 1024]. Дослідниці В. Кручек та О. Васюк стверджують, що показники як прояви критерію показують кількісні та якісні зміни суб'єктів освітнього процесу [352, с. 100]. На основі аналізу визначимо *показники* готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності як свідчення повноти, достатності, системності та інтегрованості в межах окремого критерію через сукупність знань, умінь, навичок, здатностей, розуміння, володіння, що застосовуються для визначення кількісних і якісних модифікацій здобувачів освіти.

Результати аналізу визначення дослідниками критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності репрезентовано в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Критерії готовності майбутніх фахівців
сфери обслуговування до професійної діяльності**

Автори-дослідники	Види критеріїв
Л. Безкоровайна [32]	мотиваційно-ціннісний, системно-пізнавальний, діяльнісно-інформаційний, практично-професійний, індивідуально-креативний.
Ю. Безрученков [35]	професійна спрямованість та професійна ідентичність; загальнокультурні і фахові знання; вміння та навички науково-дослідної, виробничої та сервісної діяльності
Н. Бондар [63]	позитивна мотивація до вивчення гуманітарних дисциплін, ціннісне ставлення до майбутньої професійної діяльності; повнота засвоєння теоретичних знань із дисциплін гуманітарного циклу; здатність виконувати професійні дії; особистісні якості необхідні для виконання ефективної майбутньої професійної діяльності
А. Віндюк [153]	мотиваційний, когнітивний, діяльнісний, особистісний, здоров'язберезувальний
А. Гарага [175]	мотиваційно-особистісний, змістово-когнітивний, діяльнісно-практичний
Л. Короткова [336]	ціннісно-мотиваційний, когнітивно-комунікативний, професійно-технологічний, рефлексивно-прогностичний
Г. Лоїк [378]	загальна й професійна компетентність, професійна спрямованість і навчальна мотивація, активність, самостійність, творчість
Д. Люта [387]	спонукальний, когнітивний, діяльнісний, рефлексивний
К. Піцул [468]	мотиваційно-ціннісний, інформаційно-когнітивний, креативно-діяльнісний
А. Тимейчук [613]	мотиваційно-ціннісний, когнітивний, професійний, креативний.

Аналіз досліджень українських науковців щодо критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери гостинності, зокрема й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності дозволив визначити такі види: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний.

Розроблення та діагностика критеріїв і показників готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності взаємопов'язані з визначенням рівнів. Тож продовжимо дослідження з характеристики дефініції означеного терміна. Так, Тлумачний словник української мови значення слова «рівень» ототожнює зі ступенем, котрий характеризує якість, висоту, величину розвитку чогось [623, с. 230]. Академічний тлумачний словник, окрім розуміння означеного слова як ступеня якості, величини, досягнутих у чому-небудь, додає ще й значення «ступінь чиеїсь освіти, культури, підготовки» [3].

Для нашого дослідження цінним є тлумачення поняття «рівень» як ступінь освіти, культури й підготовленості до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Тож виділяємо такі рівні готовності означених фахівців: високий (творчий), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний) (див. Додаток Е).

Зупинимося на короткій характеристиці критеріїв готовності до професійної діяльності названих фахівців, визначимо показники в розрізі кожного з них та рівні.

Ціннісно-особистісний критерій характеризує систему індивідуальних моральних, культурних, наукових цінностей, вольової саморегуляції, мотивації, придатності та здібностей до діяльності у сфері обслуговування, усвідомленість вибору роду діяльності й бажання вдосконалювати свою фахову підготовку через усвідомлення змісту, сутності й складників професії майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; уміння визначати перспективні цілі для самоаналізу та самоконтролю власної освітньої діяльності, відбирання й застосування прийомів самонавчання, самооцінювання результатів, самоусвідомлення, самоформування, саморозвитку, рефлексії та самореалізації

в спеціальності.

Показниками ціннісно-особистісного критерію визначено:

– наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина», гуманістичних ціннісних орієнтирів (доброта, любов до ближнього, співчуття, справедливість, совість, повага до людської гідності);

– здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області;

– здатність до соціально відповідальної та свідомої діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні;

– орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих взаємин та максимальне вирішення потреб і проблем клієнта, якість надаваних послуг, уваги до дрібниць і почуття добротно виконаної роботи;

– налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами щодо прогнозування та задоволення запитів споживачів у їхніх інтересах;

– навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність;

– уміння визначати перспективні цілі для саморозвитку, володіння способами фізичного самовдосконалення, емоційної саморегуляції, самопідтримки й самоконтролю.

Низький рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм характеризується відсутністю або низьким проявом вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; відсутністю або низьким проявом уміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки; відсутністю або низьким проявом уміння налагодити співробітництво з персоналом та споживачами; відсутністю або низьким проявом навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; відсутністю або низьким проявом уміння розкривати власні обдарування і нахили.

Середній рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної

справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм характеризується наявністю вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина» лише за певних обставин; наявністю уміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки за певних обставин; наявністю уміння налагодити співробітництво з персоналом за певних обставин; наявністю навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність за певних обставин; наявністю уміння самотійно розкривати власні обдарування і нахили за певних обставин.

Високий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм характеризується постійним виявленням особливої вольової саморегуляції, здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; постійними уміннями надавати якісні послуги та добротно виконувати обов'язки; постійними уміннями налагодити співробітництво з персоналом та клієнтами щодо прогнозування та задоволення запитів; постійними навичками цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; постійними уміннями самотійно розкривати власні обдарування і нахили.

Гносеологічно-системний критерій акумулює можливості пізнання здобувачем освіти дійсності й себе, визначення ефективних шляхів досягнення системи достовірного знання через забезпечення його повноти, глибини, гнучкості, оперативності, системності, конкретності, узагальненості; навички цілеспрямованого навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації за допомогою цифрових технологій; уміння орієнтуватися в інформаційних потоках (сприймання, аналіз, відбирання, осмислення, відсіювання, оброблення, виділення головного, запам'ятовування, використання тощо); знання законів, принципів, особливостей розвитку сфери обслуговування, взаємини з колегами, клієнтами, міжнародних стандартів якості та традицій гостинності задля підготовленості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Показниками гносеологічно-системного критерію встановлено:

- здатність до дослідження пізнання, його меж і можливостей, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання;
- здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації;
- уміння застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- уміння працювати в команді, розбудовувати суб'єкт-суб'єктну взаємодію в колективі та серед споживачів послуг;
- знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності;
- навички спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, іноземними мовами.

Низький рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм характеризується фрагментарним володінням навчальним матеріалом; елементарним розпізнаванням та відтворенням окремих фрагментів, фактів, елементів, об'єктів навчального матеріалу; відсутністю або низьким проявом уміння розв'язувати задачі у стандартних ситуаціях майбутньої професійної діяльності; відсутністю або низьким проявом знань про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; відсутністю або низьким проявом навичок спілкуватися державною та іноземними мовами.

Середній рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм характеризується достатніми уміннями відтворювати значну кількість матеріалу на репродуктивному рівні, виявляти розуміння основних положень; достатніми уміннями аналізувати навчальний матеріал за певних обставин; достатніми уміннями виправляти помилки за певних обставин, серед яких значна кількість суттєвих; достатніми знаннями про закони розвитку сфери

обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності за певних обставин; частковими навичками спілкуватися державною та іноземними мовами.

Високий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм характеризується постійним виявленням особливих творчих здібностей; майстерними вміннями самостійно здобувати знання, знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію через навички використання цифрових технологій; майстерними вміннями використовувати набуті знання для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях; ґрунтовними знаннями про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; майстерними навичками спілкуватися державною та іноземними мовами.

Технологічно-діяльнісний критерій визначає практичну направленість здобувачів освіти на майбутню професійну діяльність у сфері обслуговування через вміння планувати свої дії (ставити мету, визначити терміни, аналізувати результати, здійснювати контроль і корекцію); створювати умови успішного виконання поставлених завдань (дотримання розпорядку дня, організація робочого місця тощо); готовність з організації сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів, забезпечення його ефективності; проектування технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісного процесу реалізації послуг у підприємствах готельно-ресторанного й рекреаційного господарства; володіння методами, засобами й способами самостійного розв'язання професійно-орієнтованих задач, проблемних кейсів; вміння ефективно вирішувати завдання в конкретних ситуаціях професійної діяльності.

До показників технологічно-діялісного критерію віднесено:

– знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності;

- здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування, навичок взаємодії;
- здатність до управління закладом чи його підрозділом, прийняття рішень щодо господарської діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій, пов'язаних із виробництвом та обслуговуванням споживачів; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів;
- навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, пов'язаних із забезпеченням вимог споживачів у сфері обслуговування;
- навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- навички, пов'язані з плануванням, управлінням і контролем діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Низький рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм характеризується фрагментарними знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; відсутністю або низьким проявом здатності до формування та реалізації зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; відсутністю або низьким проявом здатності до розроблення нових послуг (продукції) та використання інноваційних технологій; відсутністю або низьким проявом навичок створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; відсутністю або низьким проявом навичок планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Середній рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм

характеризується частковими знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; наявною здатністю до формування та реалізації результативних зовнішніх і внутрішніх контактів, навичок взаємодії за певних обставин; наявною здатністю до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів за певних обставин; достатніми навичками створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу за певних обставин; достатніми навичками планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Високий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм характеризується ґрунтовними знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; розвиненою здатністю до формування та реалізації результативних зовнішніх і внутрішніх контактів, навичок взаємодії; розвиненою здатністю до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів; майстерними навичками створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; майстерними навичками планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Здоров'язберігальний критерій виражає прояв наявних знань студентів щодо ведення та дотримання здорового способу життя; сформованих умінь та навичок використовувати засвоєні знання у власній здоров'язберігальній діяльності; умінь установлення відповідності власної життєдіяльності вимогам здоров'язберігання; обізнаність щодо форм, методів, технологій і засобів підготовки до здоров'язберігальної та здоров'япокрощувальної діяльності; реалізації здоров'язберігальної компетентності в освітньому процесі; навичок дотримуватися правил безпеки життєдіяльності та забезпечувати безпеку перебування клієнтів та співробітників у закладах сфери обслуговування задля

підготовленості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Серед показників здоров'язберігального критерію означено:

- розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності;
- стійкі пізнавальні інтереси в сфері здорового способу життя та здоров'язберігання;
- знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення;
- вміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності;
- вміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу (здатність контролювати свої емоції, зберігаючи працездатність незалежно від наявності стресових факторів), мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок;
- витривалість, висока працездатність (здатність витримувати робоче навантаження протягом тривалого часу за збереження якості виконання роботи);
- навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.

Низький рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм характеризується нерозумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, відсутністю або низьким проявом пізнавальних інтересів у сфері здорового способу життя та здоров'язберігання; відсутністю або низьким рівнем знань основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримання та зміцнення працездатності, фізичного і духовного самовдосконалення; відсутністю або низьким проявом умінь долати стресові ситуації, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; відсутністю або низьким

проявом витривалості, працездатності; відсутністю або низьким проявом навичок здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності.

Середній рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм характеризується частковим розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, наявними пізнавальними інтересами у сфері здорового способу життя та здоров'язберігання; достатніми знаннями основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримання та зміцнення працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення за певних обставин; достатніми вміннями долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок за певних обставин; достатньою витривалістю, працездатністю за певних обставин; достатніми навичками здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності за певних обставин.

Високий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм характеризується глибоким розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкими пізнавальними інтересами у сфері здорового способу життя та здоров'язберігання; ґрунтовними знаннями основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримання та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; майстерними вміннями долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; сформованою витривалістю, високою працездатністю; майстерними навичками здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.

Охарактеризуємо рівні (низький, середній, високий) готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Низький (рецептивно-продуктивний) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності притаманний здобувачам освіти з відсутністю або низьким проявом волювої саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; фрагментарним володінням навчальним матеріалом; елементарним розпізнаванням та відтворенням окремих фрагментів, фактів, елементів, об'єктів навчального матеріалу; фрагментарними знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; відсутністю або низьким проявом здатності до формування та реалізації зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; відсутністю або низьким проявом здатності до розроблення нових послуг (продукції) та використання інноваційних технологій; фрагментарним розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, відсутністю або низьким проявом пізнавальних інтересів у сфері здорового способу життя та здоров'язберігання.

Середній (репродуктивний) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності простежується у здобувачів освіти, які відзначаються нестійкою волювою саморегуляцією та здібностями до діяльності у сфері «людина – людина»; відсутністю стійких цільових установок щодо особистісного зростання, схильністю до зміни власних переконань та принципів, достатніми вміннями відтворювати значну кількість матеріалу на репродуктивному рівні, виявляти розуміння основних положень; частковими знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; наявною здатністю до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії за певних обставин; достатнім розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, наявними пізнавальними інтересами у сфері здорового способу життя та здоров'язберігання.

Високий (творчий) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності властивий здобувачам освіти, які мають: глибоку потребу в постійному виявленні особливих творчих здібностей,

вольової саморегуляції, самостійного здобування знань, в особистісному самовдосконаленні; ґрунтовні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу та використання набутих знань для вирішення проблем, нестандартних ситуацій; уміння переконливої аргументації прийнятих рішень, самостійного розкриття власних обдарувань, здібностей і нахилів; глибоке розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язберігання; розвиненістю мотивації особистісного самовдосконалення та сформованістю життєвої спрямованості на активний саморозвиток та самореалізацію.

Отже, нами визначено параметри та суть критеріїв (ціннісно-особистісного, ґносеологічно-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язберігального), показників та рівнів (низького, середнього, високого) готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

3.4. Діагностичний інструментарій для моніторингу готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Діагностичним інструментарієм для визначення рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності слугували методики дослідження.

Відповідно до Академічного тлумачного словника української мови термін «діагностика» трактується як розділ медицини, який вивчає ознаки хвороб, методи і принципи дослідження організму для встановлення діагнозу [3]. Дефініція поняття «педагогічна діагностика» тлумачиться по-різному. Так, науковець Г. Цехмістрова під педагогічною діагностикою розуміє «отримання інформації про стан та розвиток процесу навчання, виявлення умов, досягнень і недоліків цього процесу, визначення шляхів підвищення його ефективності та вдосконалення підготовки фахівців відповідно до поставленої мети» [8, с. 129].

Л. Лук'янова зазначає, що «діагностика якості технологій навчання» є «провідним складником освітньо-наукової системи, котрий установлює точність здійснення мети» [383, с. 28]. Науковець стверджує: «Аналіз отриманих даних уможливорює корегування освітнього процесу й формування висновку про перспективи руху здобувача освіти на наступні етапи, діяльності вчителя, при цьому принципами діагностики і контролю навченості (успішності) визначено: об'єктивність; систематичність; наочність для зіставного рейтингу замовника освітніх послуг, повідомлення мотивованої оцінки» [383, с. 28].

У Тлумачному словнику української мови поняття «діагностика» визначається як «кількісне оцінювання і якісний аналіз педагогічних процесів, явищ тощо за допомогою спеціально розроблених наукових методів. Це загальний спосіб одержання визначальної інформації про досліджуваний об'єкт або процес» [623, с. 61].

До методик діагностики входили анкети, тести й опитувальники дослідження рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності відповідно до визначених компонентів та їхніх критеріїв.

Оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм відбувалося за використання методики «Вивчення мотивації навчання у ЗВО» (за Т. Ільїною) (див. Додаток Р), яка зі свого боку складалася з низки інших методик. Вона містила три шкали: «Здобуття знань» (прагнення до здобуття знань, допитливість); «Опанування професії» (бажання опанувати професійні знання та сформувати фахово значущі навички); «Отримання диплома» (прагнення отримати диплом за формального засвоєння знань). До опитувальника було включено кілька фонових тверджень без подальшого врахування й оброблення. За позитивної відповіді респондента та згоди з висловленим твердженнями, потрібно було поставити «+», за негативної відповіді – ні – ставився «-».

Оброблення й інтерпретація результатів здійснювалися відповідно до такої методики: шкала «Здобуття знань» – за згоди («+») з твердженням за п. 4 проставляється 3,6 бала; за п. 17 – 3,6 бала; за п. 26 – 2,4 бала за незгоду («-») із твердженням за п. 28 – 1,2 бала; за п. 42 – 1,8 бала. Максимум – 12,6 бала. Шкала «Опанування професії» – за згоду («+») із твердженням за п. 9 – 1 бал; за п.31 – 2 бали; за п. 33 – 2 бали; за п. 43 – 3 бали; за п.48 – 1 бал і за п. 49 – 1 бал. Максимально – 10 балів. Шкала «Отримання диплома» – за незгоду за п. 11 – 3,5 бали; за згоду з п. 24 – 2,5 бала; за п. 35 – 1,5 бала; за п. 38 – 1,5 бала і за п. 44 – 1 бал. Максимально – 10 балів. Запитання пп. 5, 13, 30, 39 були нейтральними й в обробку не включалися. Переважання мотивів за першими двома шкалами свідчило про адекватний вибір вчителем професії і задоволеності нею.

Оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм також здійснювалося з використанням опитувальник В. Стефансона «Q-сортування» (див. Додаток Т). Згідно з інструкцією бакалаврам пропонувався перелік із 60 тверджень для визначення особистої поведінки в групі, соціумі. Після послідовного ознайомлення з кожним із них за твердженням, яке відповідало баченню й розумінню студентів, у реєстраційному бланку праворуч від відповідного номера вони ставили знак «+», за незгоди –«-».

Оброблення отриманих даних здійснювалося за ключем. I. Залежність – 3, 9, 15, 21, 27, 33, 39, 45, 51, 54. II. Незалежність – 6, 12, 18, 24, 30, 36, 42, 48, 57, 60. III. Товариськість – 5, 7, 13, 19, 25, 31, 37, 43, 49, 52. IV. Нетовариськість – 4, 10, 16, 22, 28, 34, 40, 46, 55, 58. V. Прийняття «боротьби» – 1, 11, 17, 23, 29, 35, 41, 47, 56, 59. VI. Уникнення «боротьби» – 2, 8, 14, 20, 26, 32, 38, 44, 50, 53.

Далі здійснювався підрахунок тенденції по кожній із сполучених пар. За допомогою методики було визначено шість головних тенденцій поведінки особи в групі чи соціумі: залежність, незалежність, товариськість, нетовариськість, прийняття «боротьби» та уникнення «боротьби». За

результатами було отримано сумарну кількісну позицію для перерахованих тенденцій.

Для визначення рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм ми застосовували розроблену нами «Анкету для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» (див. Додаток В). Тестові завдання для визначення рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності склалися з 20 одновибіркових питань для перевірки сформованих компетентностей і наявних програмових результатів навчання відповідно до професійного стандарту підготовки означених фахівців. Оброблення результатів цього тесту передбачало підрахунок балів за схемою та розподіл респондентів за рівнями: від 3 до 3,99 (0–10) – низький рівень; від 4 до 4,99 (10–16) – середній рівень; 5 балів (17–20) – високий рівень.

Оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм передбачало застосування дослідження Є. Роговим «Мій стиль мислення» (див. Додаток Ц). Так, назване дослідження виконувалося відповідно до інструкції та передбачало 18 тверджень з 5 варіантами можливого продовження, після їхнього опрацювання напроти кожного закінчення здобувачі освіти повинні були поставити бали: 1, 2, 3, 4 або 5. Градаційний бал засвідчував ступінь значущості та того, настільки те чи інше закінчення властиве респондентам: від 1 (менше всього підходить) до 5 (більше всього підходить). Кожен бал має бути використаний тільки один раз у групі з п'яти закінчень. Навіть за умови, коли два закінчення (або більше) здаються однаково властивими, студенти повинні були вибрати один варіант. Кожне закінчення в групі повинно було неодмінно отримати свій номер: 1, 2, 3, 4, 5. Оброблення та аналіз результатів відбувалося через підсумування проставлених респондентами балів, відображення розрахунку кожного стилю мислення за формулами: *C= 1(A+E+Ī)+2(B+Є+Й) + 5(B+Ж+K) + 4(Г+З+Л) + 3(Г+И+М) + 2(Д+I+H); C=.; I = 2(A+E+Ī) + 1(B+Є+Й)+ 4(B+Ж+K) + 3(Г+З+Л) + 1(Г+И+М) + 3(Д+I+H); I = ; П = 3(A+E+Ī) + 4(B+Є+Й)

+ 1(В+Ж+К) + 5(Г+З+Л) + 2(Г+И+М) + 4(Д+И+Н); П = ; А = 4(А+Е+Ї) + 3(Б+Є+Й) + 3(В+Ж+К) + 1(Г+З+Л) + 5(Г+И+М) + 5(Д+И+Н); А = ; Р = 5(А+Е+Ї) + 5(Б+Є+Й) + 2(В+Ж+К) + 2(Г+З+Л) + 4(Г+И+М) + 1(Д+И+Н); Р = .

Далі за сумою балів респондентів було встановлено домінуючий стиль мислення та зроблено висновки за загальною характеристикою («синтезатор»; «ідеаліст»; «прагматик»; «аналітик»; «реаліст»).

Оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм здійснювалося також за опитувальником В. Синявського і Б. Федоришина «Оцінка комунікативних і організаторських схильностей – КОС» (див. Додаток У). Згідно з інструкцією респонденти повинні були відповісти на 40 запропонованих запитань. За умови ствердної відповіді потрібно було вказувати – «так» (Ви згодні) у відповідній клітинці реєстраційного бланка поставити плюс (+). За негативної відповіді – «ні» (Ви не згодні) – поставити знак мінус (-). Пропоновані запитання мали загальний характер, тому не завжди містили потрібних деталей. Студентам пропонувалося уявити типові ситуації, не замислюватися над деталями та відповідати швидко, без обмірковування. За наявності можливих двох відповідей рекомендувалося вибрати ту відповідь, якій віддалася перевага. Значущими були перші слова запитань, які передбачали повну узгодженість із ними. Автори опитувальника застерігали від намагання респондентів справити приємне враження, оскільки важливою була не конкретна відповідь, а сумарний бал за низкою запитань.

Оброблення отриманих даних здійснювалося за ключем.

Схильності	Відповіді	Номери запитань
Комунікативні	(+) так	1, 5, 9, 13, 17, 21, 25, 29, 33, 37
	(-) ні	3, 7, 11, 15, 19, 23, 27, 31, 35, 39
Організаторські	(+) так	2, 6, 10, 14, 18, 22, 26, 30, 34, 38
	(-) ні	4, 8, 12, 16, 20, 24, 28, 32, 36, 40

(Комунікативні схильності: позитивні відповіді – питання 1-го стовпця і негативні відповіді – питання 3-го стовпця. Організаторські схильності:

позитивні відповіді – питання 2-го стовпця і негативні відповіді – питання 4-го стовпця). Оброблення результатів здійснюється завдяки зіставленню відповідей респондентів з «ключем» та підрахунку кількості збігів окремо за комунікативними й організаторськими схильностями. Обчислення оціночних коефіцієнтів комунікативних (Кк) і організаторських (Ко) схильностей як відношення кількості відповідей, котрі збігаються, за комунікативними схильностями (Кх) та організаторськими схильностями (Ох) до максимально можливого числа збігів (20).

З метою якісного оцінювання результатів потрібно було зіставити отримані коефіцієнти зі шкальними оцінками.

Кк	Ко	Шкальна оцінка
0,10-0,45	0,20-0,55	1
0,46-0,55	0,56-0,65	2
0,56-0,65	0,66-0,70	3
0,66-0,75	0,71-0,80	4
0,76-1,00	0,81-1,00	5

Оцінювання рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм передбачало діагностику рівня розвитку рефлексивності та оцінку професійної спрямованості особистості Методика шкалування рефлексивності як здатності, ототожненої з направленням розумового процесу на власну свідомість, поведінку, накопичені знання, вчинені і майбутні дії для можливості «заглянути в себе та визначити цінності й пріоритети відбувалася з використанням опитувальника А. Шарова «Рефлексивність людини в життєдіяльності» (див. Додаток С). Відповідно до інструкції здобувачам освіти потрібно було оцінити наведені твердження опитувальника з трьох позицій. У бланку відповідей напроти номера кожного судження подано по три позиції (А, В, С), які формулюють відповідь. Респондентам потрібно було вказати, цифру, відповідну варіанту їхньої відповіді щодо кожної позиції. За умови відсутності вказаних тверджень, характерних для них, їм пропонувалося поставити цифру 1 (абсолютно неправильно). В опитувальнику було застосовано таке шкалування

оцінок: 1 – абсолютно неправильно, 2 – неправильно, 3 – мабуть, неправильно, 4 – не знаю, 5 – мабуть, правильно, 6 – правильно, 7 – цілком правильно. Не замислюйтеся довго над відповідями. Пам'ятаєте, що правильних або неправильних відповідей у даному випадку не має бути. Оброблення одержаних результатів здійснювалося за ключем.

Визначення міри вираженості кожної з рис-якостей рефлексії відбувалося шляхом підрахування загальної суми балів, одержаних по одній із позицій (А, В або С), діленню на кількість запитань через знаходження середнього арифметичного щодо кожної риси-якості рефлексії. Методика оброблення результатів, пов'язана з визначенням видів рефлексій щодо часового виміру (ретроспективної, ситуативної, проспективної), сферою життєдіяльності (вітальної, соціальної і культурної) або регулятивними тенденціями (самопобудовою, самоствердженням, саморозвитком), здійснювалася через підрахунок середнього арифметичного за окремими колонками. Витлумачення одержаних даних відбувається з використанням теорії рефлексії на виявлення властивостей у конкретної особи за врахування її статево-вікової й соціокультурної специфіки.

Здійснений попередньо аналіз дає можливість узагальнити діагностичний інструментарій оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Використані методики дозволяють скористатися результатами для розподілу балів відповідно до визначених критеріїв (ціннісно-особистісного, гносеологічно-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язберігального), показників та рівнів (низького, середнього, високого) готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Висновки до третього розділу

Структурно-системний аналіз концептуальних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої

освіти дозволив визначити вихідні положення, сформулювати практичні висновки та пропозиції для здійснення більш якісного освітнього процесу. Концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює чотири взаємопов'язані концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. У комплексному поєднанні ці концепти забезпечують формування у здобувачів освіти – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – готовності до фахової діяльності.

У результаті проведення дослідження здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено поняттєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розглянуто концептуальні та методичні засади проєктування, висвітлено власну систему означеного вище процесу. Виконано науково-дослідницькі завдання щодо аналізу термінологічного апарату дослідження; систематизації й визначення складників системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти за допомогою загальнонаукових методів: теоретичних – аналізу психолого-педагогічних джерел із проблеми дослідження для уточнення базового поняттєво-термінологічного апарату, установлення концептуальних засад дослідження; теоретичний аналіз, системний аналіз, систематизація та узагальнення наукових фактів і закономірностей для розроблення і проєктування структурно-функціональної моделі системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, обґрунтування основних висновків і положень. Використано загальнонаукові методологічні підходи (системний, ситуаційний, комплексний).

На основі аналізу наукових праць українських вчених здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено поняттєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через визначення концептуальних і методичних засад означеного вище процесу.

Змодельовано систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, котра базується на єдності взаємно

детермінованих складників для забезпечення її результативності загалом, проектує можливість подальшого її вдосконалення. Визначено п'ять складників системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Охарактеризовано теоретико-цільовий складник через визначення мети та завдання означеного процесу, методологічно-концептуальний – концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ґрунтується на компетентісно-креативній парадигмі, містить концепти, підходи та принципи; змістово-процесуальний – шляхом визначення компонентів та фахово орієнтованих дисциплін освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми; реалізаційно-технологічний через установлення форм, методів і засобів; аналітико-результативний для визначення критеріїв, показників та рівнів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Акцентовано, що необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності забезпечувалася шляхом запровадження розробленої системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Для встановлення відповідності готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності вимогам щодо сформованих компетентностей та нормативному змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованому в термінах результатів навчання, необхідно виокремлено критерії, показники та рівні. Здійснений аналіз дав змогу диференціювати критерії та визначити показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний.

Установлено, що ціннісно-особистісний критерій характеризує систему індивідуальних моральних, культурних, наукових цінностей, вольової

саморегуляції, мотивації, придатності та здібностей до діяльності у сфері обслуговування, усвідомленість вибору роду діяльності й бажання вдосконалювати свою фахову підготовку через усвідомлення змісту. З'ясовано, що гносеологічно-системний критерій акумулює можливості пізнання здобувачем освіти дійсності й себе, визначення ефективних шляхів досягнення системи достовірного знання через забезпечення його повноти, глибини, гнучкості, оперативності, системності, конкретності, узагальненості. Доведено, що технологічно-діяльнісний критерій визначає практичну направленість здобувачів освіти на майбутню професійну діяльність через уміння планувати свої дії, створювати умови успішного виконання поставлених завдань; готовність з організації сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів, забезпечення його ефективності. Умотивовано, що здоров'язберігальний критерій виражає прояв наявних знань студентів щодо ведення та дотримання здорового способу життя; сформованих умінь та навичок використовувати засвоєні знання у власній здоров'язберігальній діяльності; дотримання правил безпеки життєдіяльності й безпеки перебування клієнтів та співробітників у закладах сфери обслуговування.

Таким чином, визначено критерії готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у сфері обслуговування, диференційовано рівні: високий (творчий), достатній (конструктивно-варіативний), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний). Узагальнено діагностичний інструментарій оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Використані методики дозволяють скористатися результатами для розподілу балів відповідно до визначених критеріїв (ціннісно-особистісного, гносеологічно-системного, технологічно-діялісного, здоров'язберігального) оцінювання рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Основні наукові положення розділу викладено в опублікованих працях [96; 97; 103; 105; 106; 107; 137].

РОЗДІЛ 4

ПЕДАГОГІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

4.1. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти на сучасному етапі потребує якісного педагогічного забезпечення. Аналізуючи зміни, пов'язані з нинішніми реаліями організації освітнього процесу в умовах пандемії COVID-19 та безпрецедентними планетарними заходами безпеки через запровадження всесвітнього карантину, важливо визначити пріоритетними такі прояви професійної освіти: модернізацію інформаційного, науково-методичного та матеріально-технічного забезпечення через використання інформаційно-комунікативних технологій, зокрема актуального в контексті сьогодення дистанційного навчання, інтелектуалізацію та впровадження науково-технічних досягнень, формування ринку освітніх послуг і майбутню фахову мобільність. Практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО в сучасних економічних та карантинних реаліях породжують нові виклики перед системою освіти та вимагають прийняття кардинальних рішень за реалізації оновлених умов провадження освітнього процесу та врахування глобальних трендів сьогодення.

Професійна підготовки майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених умов. Дефініція поняття «умова», подана в Тлумачному словнику української мови, звучить так: «1. Необхідна, обов'язкова обставина, передумова, що визначає, зумовлює існування, здійснення чого-небудь. 2. Обстановка, у якій щось проходить, обставини, при яких щось здійснюється» [623, с. 278].

Багатоаспектні дослідження науковців проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування загалом (Л. Короткова

[336], С. Свиридова [549]), готельно-ресторанної справи (Я. Андрющенко [6], Ю. Безрученков [35], А. Віндюк [153], І. Гайовий [169], Л. Гончар [183], В. Зінченко [255], О. Каролоп [287], А. Козак [307], В. Майковська [390], К. Піцул [467], В. Полуда [480], В. Сопіга [584; 585], Т. Сорока [584;585]) та туризмознавства зокрема (Л. Безкоровайна [32], О. Дербак [209], В. Зінченко [255], С. Кожушко [305], В. Майковська [390]) уможливили здійснення структурно-системного аналізу та визначення педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в сучасних економічних реаліях.

Науковець Л. Безкоровайна [32] визначила такі організаційно-методичні умови професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства: теоретико-методологічні – опорні орієнтири підготовки, зумовлені нормативно-правовою базою; технолого-організаційні – інформаційно-комунікаційне, методологічне, технічне підґрунтя; навчально-методичні – навчально-методичний комплекс для ефективного оволодіння системою знань, умінь, навичок згідно з першим (бакалаврським), другим (магістерським) рівнями вищої освіти; практико-орієнтовані – налагоджений зв'язок з роботодавцями; науково-дослідні – належне середовище для науково-дослідної й інноваційно-проектної роботи.

В. Зінченко [255] спрямував увагу на вдосконалення професійної підготовки майбутнього фахівця галузі туризму та охарактеризував відповідні психолого-дидактичні умови: удосконалення баз практик студентів, що навчаються за програмами «туризм» та «готельне господарство»; залучення до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних працівників сфери туризму і готельного бізнесу; підготовка і видання за участю практиків фахових навчальних підручників, методичних рекомендацій; доступ до досвіду проведення навчання в провідних туристичних вищих школах європейських держав; проведення спеціалізованих туристично-готельних олімпіад, конкурсів, інших видів заохочувальних акцій; удосконалення механізму працевлаштування випускників туристичного профілю, надання іменних стипендій, грантів, практика з подальшим працевлаштуванням в кращих структурах туризму і

готельних господарствах. Дослідниця О. Дербак [209] деталізувала педагогічні умови підготовки майбутнього бакалавра з туризму через висвітлення їхньої професійної взаємодії засобами проєктних технологій: створення атмосфери партнерської взаємодії викладачів і студентів в освітньому середовищі закладу вищої освіти на засадах проєктного підходу; активізація самостійної пізнавальної діяльності майбутніх бакалаврів з туризму за допомогою проєктних технологій; високий рівень готовності викладачів закладу вищої освіти до професійної взаємодії, їх майстерність у реалізації проєктних технологій та гармонійному їх поєднанні в навчальній та позанавчальній діяльності студентів.

О. Каролоп [287] репрезентувала педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи: формування особистісного сенсу бакалаврів готельно-ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи; використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Учена В. Полуда [480] дослідила особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства та визначила педагогічні умови: організація професійно-мотивованої діяльності майбутніх фахівців; використання компетентнісно-діяльнісного підходу із системним розв'язанням реальних професійних ситуацій і завдань проблемного характеру; застосування модульної технології компетентнісно-орієнтованої навчальної діяльності майбутніх фахівців з готельної справи; активізації самостійної професійної діяльності студентів під час проходження навчальної, технологічної та виробничої практик.

Ю. Безрученков [35], характеризуючи процес формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, виокремив низку відповідних педагогічних умов: формування в студентів мотивації до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її сутність; спрямування змісту фахової підготовки на оволодіння майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей,

норм професійної поведінки, а також розвитку професійно важливих якостей; удосконалення змісту фахової підготовки та застосування активних методів навчання як основи набуття та розвитку навичок і досвіду творчої професійної діяльності та професійного вдосконалення.

Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи в процесі фахової підготовки стало об'єктом дослідження науковця І. Гайового [169], котрий виокремив такі умови означеного процесу: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

Реалізація ступеневої освіти під час професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи проаналізована А. Віндюком [153], відтак автором визначено такі педагогічні умови: формування творчої активності студентів та їх здатності до ефективної праці в індустрії гостинності; забезпечення толерантного міжособистісного взаємозв'язку між викладачами і студентами; педагогічна діагностика сформованості готовності майбутніх фахівців з готельно-курортної справи до діяльності в індустрії гостинності; забезпечення сучасної навчально-методичної комплектації професійно-практичних дисциплін навчальних планів з підготовки фахівців.

А. Козак [307], наголошуючи на вдосконаленні професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування, виділяє такі умови: підвищення мотивації учнів до набуття фахових знань, умінь та навичок; оновлення змісту професійного навчання з урахуванням сучасних виробничих технологій ресторанного обслуговування; використання інтегративного навчально-методичного комплексу формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування; здійснення проєктного професійного навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Кластеризацію сфери освіти та роль освітньо-виробничих кластерів для забезпечення ринку праці висококваліфікованими робітниками вивчала

Л. Короткова [336], яка визначила такі педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: формування позитивної мотивації до оволодіння сучасними виробничими технологіями; оновлення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах ОВК на основі компетентнісного підходу; застосування інноваційних педагогічних і виробничих технологій; упровадження інтегративного навчально-методичного забезпечення професійної підготовки.

Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в процесі вивчення природничо-математичних дисциплін виокремила С. Свиридова [549]: удосконалення теоретичного змісту матеріалу природничо-математичних дисциплін; збільшення задач, що мають професійну спрямованість для відповідності змісту навчального процесу майбутній професійній діяльності студентів; відповідність змісту курсів природничо-математичних дисциплін цілям дисциплін, перспективам застосування знань у майбутній професійній діяльності.

Дослідниця С. Кожушко [305] здійснила аналіз умов формування компетентності майбутніх фахівців з комерційної діяльності до професійної взаємодії та окреслила такі: високий рівень компетентності викладачів у здійсненні професійної комунікації та взаємодії; оптимізація взаємодії психолого-педагогічних і фахових кафедр ЗВО для підвищення якості формування компетентності; дотримання принципу гуманізму, толерантності суб'єкт-суб'єктних взаємин у системах «викладач – студент», «студент – студент», освітньому середовищі; спрямованість викладання навчальних дисциплін на організацію різноманітної міжособистісної взаємодії; забезпечення самореалізації в різноманітних видах професійно орієнтованої взаємодії.

Вищездійснений аналіз диференціації педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в ЗВО, зокрема й готельно-ресторанної справи, засвідчує спільність позицій низки дослідників та водночас специфічність окремих наукових праць. Так, спільними в аналізованих дисертаційних дослідженнях є такі педагогічні умови: формування в здобувачів

освіти мотивації (до оволодіння професійною культурою; до набуття фахових знань, умінь та навичок; до оволодіння сучасними виробничими технологіями; до професійно-особистісного саморозвитку тощо), практико-орієнтовані (налагоджений зв'язок з роботодавцями; удосконалення баз практик студентів; реалізація практико-зорієнтованого підходу тощо); навчально-методичні (належний навчально-методичний комплекс для ефективного освітнього процесу; підготовка і видання за участю практиків фахових навчальних підручників, методичних рекомендацій; удосконалення змісту фахової підготовки та застосування активних методів навчання; забезпечення сучасної навчально-методичної комплектації професійно-практичних дисциплін навчальних планів з підготовки фахівців; використання інтегративного навчально-методичного комплексу формування професійної компетентності майбутніх фахівців тощо).

Погоджуючись із науковцями, вважаємо, що перелічені педагогічні умови є надзвичайно важливими, особливо в умовах безперервного економічного й соціального розвитку суспільства, реформування системи освіти в Україні та не втратили своєї актуальності й нині. Власні наукові дослідження, спрямовані на формулювання педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО в нових соціально-економічних умовах, уможливили визначення основних із них. Зупинимося детальніше на їхньому розгляді. Систематизація викликів зовнішнього середовища та їхнього впливу на трансформацію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливила визначення значущості проблеми формування й модернізації освітньо-наукового середовища, зосередимося на встановленні категоріально-термінологічного апарату та визначенні дефінітивного наповнення.

Так, у педагогічних розвідках *освітнє середовище* пов'язують із сукупністю цілісних педагогічних умов, чинників, суспільних об'єктів, запланованих і незапланованих впливів середовища, узаємодії з його складовими для підготовки майбутніх фахівців, що включає формування особистості здобувача вищої освіти, його фахової компетентності, набуття умінь, навичок

внаслідок науково-методичних і педагогічних заходів у соціальному і просторово-предметному оточенні закладу освіти.

Освітньо-наукове середовище ЗВО, стверджують В. Биков, С. Вернигора, А. Гуржій, Л. Новохатько, О. Спірін, М. Шишкіна, ототожнюється із середовищем діяльності учасників освітньо-наукового процесу (студентів, слухачів, викладачів, методистів, науковців, адміністративно-керівного і допоміжного персоналу) зі створеними необхідними достатніми та безпечними умовами для її реалізації, що є забезпечувальною частиною педагогічної системи, суттєвим оточуючим користувача простором для провадження (розгортання) освітнього процесу [49, с. 5].

Психологічно безпечним освітньо-науковим середовищем дослідниками Г. Мешко, О. Мешко названо спеціально створене, комфортне для всіх суб'єктів освітнього процесу в ЗВО середовище, метою якого є забезпечити якість освіти, реалізувати завдання освітньо-наукової програми підготовки здобувачів освіти та охопити сукупність певних умов, технологій, спрямованих на збереження і зміцнення психічного здоров'я суб'єктів освітнього процесу, покращення їхнього психологічного самопочуття, забезпечення емоційного благополуччя, гармонізацію особистості [414, с. 102].

Культурно-освітнє середовище науковцями Р. Винничук [149, с. 95], Е. Остапенко [452], Л. Ордіною [448, с.10] ототожнено з процесом створення в ЗВО особливої субкультури через динамічну взаємодію суб'єктів освітнього простору (викладачів, здобувачів освіти і середовища) для творчого розвитку кожного включеного в нього індивіда, інтеграції освітніх програм, дозвіллевої діяльності, опанування загальнолюдської, національної та культур інших націй і народів, культурних норм, цінностей, ідей; розуміння і самореалізація особистих культурних вимог, зацікавлень і здатностей, культурний розвиток та досвід цивілізованого поведіння, педагогічна допомога й підтримка культурної самоідентифікації та самореалізації, генерування суспільної ідеології, яка разом з її носіями перетворюється в культурі як спосіб підготовки замовника освітніх

послуг до оптимального існування в соціумі і культурі на світовому й національному рівнях.

Інклюзивним освітнім середовищем ЗВО, на думку Р. Новгородського та Л. Махоткіної, є наявність індивідуальних педагогічних умов, соціальних об'єктів, визначених і імпровізованих впливів, зорієнтованих на соціальну роботу щодо включення людей з особливими освітніми потребами до суспільного життя, сприяння працевлаштуванню, залученню до різноманітних соціальних програм, громадських проєктів, здійснення посильної адресної допомоги, що виявляється в матеріальній і моральній підтримці [440, с. 73].

Адаптивним мобільним навчальним середовищем М. Костюком названо занурення студентів у віртуальне, наближене до реального, освітнє середовище для максимального здобуття знань, допомоги здобувачам освіти в запобіганні прогалинам та недолікам у власних знаннях, прискорення процесу навчання, його мобільності, цікавості та невимушеності, сприяння у засвоєнні знань за індивідуальною траєкторією [339, с. 81].

Комп'ютерно орієнтоване навчальне середовище нового типу, за твердженням Т. Поясок та О. Беспарточної, дозволяє застосовувати новітні інформаційно-комунікаційні технології для організації педагогічної взаємодії в освітньому процесі, супроводжувати всі види навчальної діяльності студентів; визначати вплив інформаційних технологій на інтелектуальний розвиток, мотивацію навчально-пізнавальної активності студентів, на розкриття їхнього інтелектуального потенціалу і креативності [492, с. 200].

Інформаційно-освітнє середовище в умовах дистанційної освіти повинно, у тлумаченні А. Яновського, задовольняти такі критерії: незалежність викладача в його належній організації; доступність технічних і програмних засобів; можливість адміністрування середовища; зворотний зв'язок; дистанційна взаємодія. Значення вищеназваних умов в усвідомленні наявності значної кількості спеціалізованих платформ e-learning для організації інформаційно-освітнього середовища дистанційної освіти [691, с. 313].

Значущим для дослідження є і визначення інтернет-ресурсів, які є невід'ємною частиною освітнього середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах дистанційного навчання. Традиційно інтернет-ресурси (синоніми «вебресурс, вебсайт, вебсервіс, сайт») ототожнюють із сукупністю інтегрованих засобів технічного і програмно-апаратного характеру, інформацією, призначеною для публікування у всесвітній павутині, репрезентованою текстовою, графічною та мультимедійною формами. Всесвітня павутина й електронна пошта – найбільш відомі та поширені служби інтернету та представлені вебами, вебфорумами, блогами, вебпереглядачами, Вікі-проєктами (зокрема й Вікіпедією), інтернет-магазинами, інтернет-аукціонами, електронною поштою та списками розсилки груп новин, файлообмінними мережами, електронними платіжними системами, інтернет-телебачення, інтернет-радіо, системами обміну повідомленнями тощо [88, с. 44].

Термін «*хмаро орієнтоване середовище ЗВО*», стверджують вчені В. Биков, С. Вернигора, А. Гуржій, Л. Новохатько, О. Спірін, М. Шишкіна, відповідає такому освітньо-науковому середовищу, котре через реалізацію комп'ютерно-процесуальних функцій (змістово-технологічних та інформаційно-комунікаційних) цілеспрямовано побудованої віртуалізованої комп'ютерно-технологічної інфраструктури забезпечує діяльність хмарних сервісів, новітніх видів мережних послуг, які надаються користувачеві інформаційно-комунікаційних мереж з віртуалізованою ІКТ інфраструктурою [49, с. 5].

Наведене вище актуалізує питання створення в ЗВО відповідного запитамам здобувачів освіти та роботодавців *освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи*, яке трактуємо як природну або цілеспрямовано створену сферу навчально-пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти, пов'язану з розвитком матеріально-технічної, освітньо-наукової та комунікативної складових, зорієнтовану на цілеспрямовану організацію та трансформацію фахової підготовки через формування змісту і засобів освіти для забезпечення ефективного освітнього процесу, освітнього розвитку особистості, забезпечення

педагогічних умов, функціонування системи взаємин сторін, поєднаних спільною педагогічною та навчальною діяльністю.

До особливостей освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з огляду на здійснений попередньо аналіз категоріально-термінологічного апарату дослідження віднесено: студентоцентрованість, безпечність, інклюзивність, психолого-юридичну відповідність, цифровізацію, інноваційність, універсальність (рис. 4.1).



Рис. 4.1. Структура освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Зупинимося детальніше на потрактуванні означених понять.

Студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає у створенні необхідних умов для здійснення освітнього, наукового процесів, проходження стажувань за кордоном, користування всіма базами університету, можливість брати участь у студентському самоврядуванні, обговоренні, вирішенні питань модернізації освітнього процесу через діяльність студентських організацій для

надання всебічної допомоги, супровід у здійсненні наукових досліджень: студентське самоврядування, наукове товариство, профбюро студентів.

Воно є важливим в умовах індивідуалізації та інклюзії є студентоцентроване навчання (Student-Centred Learning – SCL), яке в педагогічній літературі пов'язується з підходом до організації освітнього процесу, заснованим на заохоченні здобувачів освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів навчально-пізнавальної діяльності; створенням освітнього середовища з орієнтацією на потреби й інтереси студентів, наданням можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії, забезпеченням його затребуваності на ринку праці, високої здатності до працевлаштування; побудовою освітнього процесу з використанням педагогіки партнерства. Студентоцентрований підхід є новою освітньою парадигмою, що ототожнюється з переходом акцентів з викладання (форми, методи, засоби діяльності викладача) на навчання (навчально-пізнавальна діяльність студента), з орієнтації на процес до зосередження на результат (формування необхідних для самореалізації, працевлаштування та професійної кар'єри компетентностей). Студентоцентроване навчання у ЗВО ототожнюється із забезпеченням відкритості й доступності даних про освітні (освітньо-професійні, освітньо-наукові) програми (ОП, ОПП), широким залученням роботодавців до розроблення, постійного спостереження та систематичного їхнього переглядання; урахуванням потреб замовників освітніх послуг, пов'язаних зі створенням індивідуальних навчально-пізнавальних траєкторій, стимулюванням самостійної роботи студентів, упровадженням сучасних педагогічних технологій та забезпеченням взаєморозуміння між викладачами та студентами.

Студентоцентрованість освітньо-наукового середовища ототожнюємо з педагогічною системою суб'єкт-суб'єктних взаємин за умови створення оптимальних умов для творчої самореалізації; підтримки розвитку ціннісних орієнтацій і гуманістичної спрямованості; акцентування уваги на розвиткові особистісних якостей, необхідних для успішного усвідомлення себе суб'єктом освітнього процесу із власними унікальними інтересами, потребами, досвідом та

бекграундом, незалежним і відповідальним учасником навчально-науково-пізнавальної діяльності; визначенням рівня розвитку професійно важливих якостей у студентів та створенням системи формування готовності до фахової діяльності та/або продовження навчання, якісної реалізації соціальних ролей та концепції життєвого успіху через самоствердження в професії.

Безпечність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, відповідно до «Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти», забезпечується через систематичну перевірку й оцінку технічного стану обладнання та навчальних приміщень (аудиторій, лабораторій), ужиття заходів щодо приведення інженерно-технічних комунікацій та обладнання у відповідність до чинних стандартів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування», правил і норм з охорони праці; проведення щорічних інструктажів здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників та співробітників з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності, систематичної оцінки умов праці та навчання; здійснення профілактичної роботи із запобігання травматизму серед здобувачів освіти під час освітнього процесу [479].

Інклюзивність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для студентів із числа осіб з особливими освітніми потребами полягає в обладнанні відповідними засобами безперешкодного доступу до провадження навчально-пізнавальної діяльності через створення інформаційно-логістичної системи візуалізації території ЗВО, позначення важливих місць для осіб з особливими потребами (аудиторії, лабораторії, ліфти, пандуси тощо) за допомогою електронних інформаційних стендів, облаштування підйомника, спеціалізованих кімнат адаптації; регламентацію дії працівників ЗВО, пов'язаних із забезпеченням зручності та комфортності перебування в будівлях та приміщеннях, прибудинковій території особам з особливими потребами. Відповідно до положень «Національної стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року» в широкому значенні

інклюзивність освітньо-наукового середовища пов'язана з рівними правами й можливостями для кожного, інклюзією та безбар'єрністю, належним соціальним захистом; підвищенням ступеня зайнятості жінок і чоловіків відповідних вікових груп та скороченням розриву в оплаті праці жінок і чоловіків [434].

Психолого-юридична відповідність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи реалізовується через створення доброзичливої атмосфери щодо унеможливлення та/або розв'язання конфліктних ситуацій (спровокованих виявами дискримінації (за будь-якою ознакою, сексуальних домагань, булінгу тощо), організаційну та роз'яснювальну роботу із запобігання, виявлення і протидії корупції, методичну та консультативну допомогу з питань дотримання вимог антикорупційного законодавства; збір, обробку й підготовку інформації для про факти корупції та розробка рекомендацій щодо їх усунення.

Цифровізація освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як комплекс інструментів для оптимізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти, персоналізації й автоматизації рутинних освітніх процесів забезпечується якістю та функціональністю технічних та програмних засобів; модернізацією матеріально-технічного та програмного забезпечення як освітнього процесу, так і здійснення наукових досліджень. Ефективність диджиталізації освітньо-наукового середовища в оптимальному використанні часу задля більш ефективного формування ключових компетентностей, персоналізованості, доступності та гнучкості (орієнтації на потреби студентів – різний рівень складності, темп, структура навчально-пізнавального матеріалу), інтерактивності, мультимедійності, субкультурності; забезпеченні комфортних умов для самонавчання, ефективного розвитку та подальшого кар'єрного зростання на підприємствах сфери обслуговування. Хмарно орієнтоване освітньо-наукове середовище ототожнено з ІКТ-середовищем ЗВО з реалізації дидактичних функцій та виконання наукових досліджень завдяки координованому та інтегрованому використанню сервісів і технологій хмарних обчислень.

Інноваційність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає у використанні інноваційних технологій для створення сприятливого освітньо-наукового середовища з наданням можливостей до саморозвитку й оволодінням комплексом умінь, навичок та компетентностей: взаємодії з усіма учасниками освітньо-наукового процесу, комунікації; роботи в команді; пошуку, збору та опрацювання необхідної інформації, оцінки, порівняння, доповнення та засвоєння; прийняття рішень у нестандартних ситуаціях; створення умов для творчості, надання необхідних повноважень, оперативного прийняття рішень; самооцінювання наслідків власних рішень, критичного мислення тощо.

Універсальність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає створення у ЗВО можливостей формування інтегральної компетентності як здатності з розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу за допомогою застосування теорій та методів системи наук задля формування концепцій гостинності.

Значущою, за твердженням О. Кравченко, є роль науково-педагогічних працівників у створенні, забезпеченні функціонування й ефективності освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, яка полягає в сприянні практичному оволодінню здобувачами освіти методами й засобами здійснення різноманітної навчально- й науково-продуктивної діяльності, індивідуального самовираження; розвитку творчих якостей, креативного мислення; формуванні потреби самопізнання, саморозвитку, самореалізації та самовдосконалення через включення студентів у спеціально організоване освітньо-наукове проєктне середовище; оволодінні вміннями здійснювати повноцінну діяльність через виконання основних етапів (цілепокладання, планування, реалізацію, рефлексивний аналіз процесу і результатів); виявленні й розвиткові індивідуальних здібностей і задатків через створення на заняттях, у позааудиторній, науково-дослідній роботі умов для самовиявлення; формуванні психологічної установки на позитивне, повне

саморозкриття; засвоєння умінь самоствердження в колективі, навичок співпраці, компромісу, узгодження дій і позицій, співтворчості в спільноосмислюваній і реалізованій діяльності [346, с. 194–195].

Тож *освітньо-науковим середовищем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* є природна або цілеспрямовано створена сфера навчально-пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти та обслуговуючого персоналу ЗВО, пов'язана з розвитком матеріально-технічної, освітньо-наукової та комунікативної складових, метою якої є організація та перетворення фахової підготовки завдяки формуванню її змісту і засобів освіти для забезпечення ефективного освітнього процесу, освітнього та творчого розвитку замовників освітніх послуг як унікальних особистостей, здатних удосконалювати, розвивати, збагачувати наявні об'єкти та створювати нові відповідно до чинних стандартів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Отже, *першою педагогічною умовою професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування визначено створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації*.

Актуальним у контексті реформи вищої професійної освіти вважаємо використання в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дуальної форми здобуття освіти. Чинне законодавство, зокрема Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти, пов'язує її зі способом здобуття освіти завдяки поєднанню навчання осіб у ЗВО з навчанням на робочих місцях (підприємствах, установах, організаціях) для реалізації потреб адаптації, інтеграції в професійне середовище та практичного набуття певної кваліфікації, фахової самоідентифікації на кожному курсі навчання [477].

Спільні програми досліджень ЗВО та бізнес-структур забезпечать відбір викладачів як партнерів у професійному середовищі сфери обслуговування, упровадження результатів досліджень і нових методик у діяльність підприємств готельно-ресторанної справи, що надасть бізнес-структурам конкурентної

переваги. Співпраця ЗВО зі стейкхолдерами щодо спільних проєктів підвищує рівень практичних знань і досвіду як здобувачів освіти, так і викладачів; концентрує зусилля роботодавців, освітян і науковців щодо перегляду змісту кваліфікаційних характеристик та оновлення чинних державних стандартів вищої професійної освіти, у тому числі й нових професій сфери обслуговування; сприяє перегляду й оновленню навчальних (навчально-професійних) програм щодо структури і змісту навичок, компетентностей (як компетенцій, так і результатів навчання), якими повинні володіти майбутні фахівці готельно-ресторанної справи задля забезпечення ефективності здійснення професійної діяльності та конкурентоспроможності на ринку праці.

Вивчення сучасного досвіду ведення готельно-ресторанного бізнесу дасть студентам практичне розуміння корпоративного життя, уможливить добір реальних прикладів для проведення занять методом ситуаційного аналізу, сприятиме формуванню вмінь брати участь у корпоративному житті компанії через наставництво на робочому місці, практичні семінари й особистий розвиток. Це актуалізує потребу створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах сфери обслуговування як провайдерів неформальних освітніх послуг.

Реалізація практичної складової відбувається за активного впровадження дуального навчання в освітній процес ЗВО з підготовки фахівців першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», який ототожнено з формуванням, просуванням, реалізацією та організацією споживання готельно-ресторанних послуг, готельні і ресторани послуги відповідно до вимог регіонального ринку праці, з урахуванням пріоритетів його подальшого розвитку, що забезпечує відповідність програмних результатів навчання інтересам внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів.

З огляду на вищезначене *освітнім середовищем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за дуальною формою здобуття освіти* вважаємо цілеспрямовано створену сферу навчально-

пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти та професіоналів-практиків від виробництва, пов'язану із забезпеченням відповідності якості фахової освіти потребам ринку праці із врахуванням повсякденних і далекосяжних вимог і запитів стейкхолдерів (суб'єктів господарювання різних організаційно-правових форм і форм власності), спрямовану на розвиток державно-приватного партнерства у сфері професійної освіти та освітнього та творчого розвитку замовників освітніх послуг як унікальних особистостей, здатних удосконалювати, розвивати, збагачувати наявні об'єкти та створювати нові відповідно до чинних стандартів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Загалом професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов'язана з набуттям здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі відповідно до Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» [588], чому і сприятиме використання дуальної освіти. Варто зазначити, що неодмінним для уведення дуальної освіти є укладання відповідних договорів, формування переліку суб'єктів господарювання, що мають можливості надавати здобувачам освіти робочі місця або навчально-виробничі ділянки для проходження професійно-практичної підготовки.

Імплементація дуальної освіти в процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається і під час організації та проведення практик здобувачів, що регламентується Положенням про проведення практики студентів ХДУ. Так, наскрізні практики: навчальна на 1 курсі (4,5 кредити), виробнича на 2–4 курсах загальним обсягом (18 кредитів), переддипломна на 4 курсі (4,5 кредити) – проводилися на базі спеціалізованої аудиторії кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, власного кафе «Універ» та навчальної лабораторії ресторанних технологій, у закладах ресторанного, готельного і готельно-ресторанного господарства міста й регіону, із якими укладено договори або угоди про співпрацю.

Тож другою педагогічною умовою професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування вважаємо *упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти.*

У найближчі десятиліття досягнення технологічного розвитку трансформують чи не кожен сферу нашого життя. Однак, технології можуть як розв'язати наявні проблеми, так і збільшити їх чи створити нові. Із метою усвідомлення позитивності перспектив технологічного розвитку важливо навчитися формувати справедливе та відповідальне майбутнє в умовах запровадження технологій 4-ої промислової революції та технологій наступного покоління для поліпшення життя, реагування на глобальні виклики та створення надбудови кращого світу. Досліджуючи сучасний світовий порядок та цифрові технології, лауреат Нобелівської премії світу і експерт з міжнародних відносин Н. Kissinger висунув ідею щодо старого порядку, який знаходиться в постійній зміні, при цьому форма, яка призвана його замінити, сама ще є невизначеною [751]. Інший дослідник, Е. Фресс, консультант у сфері digital-бізнесу і соціальних медіа, зазначає, що епоха digital – це епоха, «у якій немає меж, зате є колаборативний підхід щодо вирішення завдань, глобального бізнес-бачення, швидкість як запорука успіху, процес постійного тестування і освіти...» [650] протягом усього життя людини.

Четверта промислова революція через розвиток і злиття автоматизованого виробництва, обмін даних і об'єднання виробничих технологій в єдину саморегульовану систему з використанням кіберфізичних систем, Інтернету речей, Інтернету послуг, Розумних будинків, заводів розмиває межі між фізичною, цифровою та біологічною сферами. Промисловість 4.0 актуалізувала нові бізнес-моделі та радикально нові способи взаємодії в ланцюжку вартості.

Цифрова трансформація економіки та суспільства визнана Кабінетом Міністрів України провідним напрямом подальшого інноваційного розвитку держави. У широкому значенні цифровізація ототожнюється з запровадженням цифрових технологій в усі сфери життя: від взаємодії між людьми до промислових виробництв, від предметів побуту до дитячих іграшок, одягу тощо,

що передбачає цифрову трансформацію суспільства, оскільки держава, бізнес, громадяни стають активними й неодмінними споживачами цифрових технологій. Профільне міністерство упровадження цифрової трансформації освіти і науки називає пріоритетним напрямом роботи, пов'язаним із затвердженням Концепції цифрової трансформації освіти і науки України; наданням замовникам освітніх послуг вільного доступу до електронних освітніх ресурсів; забезпеченням підвищення кваліфікації з інформаційно-цифрової компетентності педагогічних та науково-педагогічних працівників; функціонуванням програмно-апаратного комплексу «Автоматизований інформаційний комплекс освітнього менеджменту» (ПАК «АІКОМ»); запуском інформаційної системи управління професійною (професійно-технічною) освітою (EMIS); модернізацією Єдиної державної електронної бази з питань освіти (ЄДЕБО); створенням онлайн-платформи для командної роботи між партнерами інноваційних проєктів («Наука та бізнес»); виконанням проєкту SELFIE, за якого пілотні школи і заклади професійної освіти стануть платформами для самооцінки власної цифрової готовності; процесами, присвяченими створенню та розбудові Європейської хмари відкритої науки (EOSC); удосконаленням та наповнюванням контенту платформи «Всеукраїнська школа онлайн» [326].

Стратегічну мету з формування в Україні високорозвинутої соціально орієнтованої економіки, що базується на знаннях та інноваціях, передбачено Стратегією сталого розвитку «Україна-2020», планом заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами. Затверджено «Державну стратегію регіонального розвитку на 2021-2027 роки», «План заходів з реалізації Концепції розвитку штучного інтелекту в Україні на 2021-2024 роки». Схвалено «Концепцію розвитку цифрової економіки та суспільства України на 2018-2020 роки» та «Концепцію розвитку цифрових компетентностей», затверджено плани заходів щодо їхньої реалізації.

Всеукраїнський форум «Україна 30. Освіта та наука» (2021) визначив новітні напрями науки для реалізації потенціалу молодих науковців, а саме:

інформаційна та кібербезпека, штучний інтелект, нанотехнології, аерокосмічні, енергетичні, біотехнології та науки про здоров'я, енергетичні технології, глобалізація та міжнародні комунікації. На часі – створення єдиної освітньої екосистеми для вивчення стану і перспектив цифровізації освіти на різних її рівнях, визначення пріоритетних напрямів досліджень у забезпеченні розвитку освіти і науки на засадах широкого використання інформаційно-комунікаційних технологій та електронних ресурсів, надання допомоги та створення можливостей здобувачам освіти й педагогічним працівникам розвиватися, опановувати цифрові компетентності й мати постійний доступ до якісного цифрового контенту, окреслити перспективи розвитку освітньо-наукового середовища в умовах цифровізації українського суспільства.

Готельно-ресторанний бізнес як швидко адаптовуваний сектор економіки миттєво зреагував на карантинні заходи, оскільки цифровізація надання послуг та товарів стала пріоритетом адаптування бізнесу під стратегію диджиталізації країни та їхнього подальшого розвитку через призму сучасних процесів цифровізації. Неодмінним стало використання спектру державних цифрових послуг для бізнесу, інформаційних ресурсів публічних органів, банківських установ і бізнесових структур, державної платформи «Дія» Міністерства цифрової трансформації України – порталу-онлайн-сервісу надання швидких, чітких і зрозумілих державних послуг, мобільного застосунку з електронними документами та даними про людину з реєстру, бізнес-порталу з надання допомоги малому й середньому бізнесові, Центрів надання адміністративних послуг у регіонах України, Дія City – спеціального правового супроводу для IT-індустрії. З огляду на зазначене вище, формування в здобувачів освіти глобальної мобільності та цифровізації фахової діяльності набувають ваги необхідного компонента результатів навчання. Актуалізується здатність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до здійснення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності задля здобуття нових знань та створення унікальних технологій і видів послуг (продукції) у сфері готельно-ресторанного бізнесу та в

розгалуженіших трансдисциплінарних контекстах в умовах цифрової трансформації економіки та суспільства.

Подібна співпраця покликана сприяти впровадженню інноваційних засобів навчання для забезпечення високої якості освіти, здобуттю цінних знань та застосуванню новаторських методик, реалізації змоги надання здобувачам освіти досвіду ведення бізнесу через організацію та проведення практик, стажування, виконання наукових проєктів на замовлення підприємств через активне використання наявної матеріально-технічної бази ЗВО та потужностей підприємств готельно-ресторанного бізнесу (міста, регіону й держави); участь у фахових чи творчих конкурсах, хакатонах, воркшопах та можливість здобути прикладні навички на практиці.

Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов'язана зі створенням нового формату освітньо-наукового середовища з використанням цифрових технологій для забезпечення зручності й доступності сервісів і платформ, пов'язаних із використанням матеріалу наукових, освітніх установ, громадських організацій, професійних спілок сфери обслуговування, підвищенням конкурентоспроможності та ефективнішої взаємодії всіх учасників освітнього процесу у ЗВО, забезпеченням прозорості навчально-пізнавальної діяльності, зростанням значущості інтелектуальної власності, формуванням цифрової компетентності. Цифровізація професійної підготовки сприяє оптимальнішому використанню часу задля більш ефективного формування інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, робить освітній процес персоналізованим, індивідуалізованим, завжди доступним і гнучким, що є комфортним у самонавчанні, ефективному розвитку, неперервній освіті та кар'єрному зростанні.

Водночас обов'язковим є забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами через передачу відео-, аудіо-, текстової та графічної інформації в синхронному або асинхронному режимі, здійснення спілкування онлайн та офлайн між суб'єктами очного, дистанційного чи змішаного навчання.

Тож для здійснення освітнього процесу в умовах дистанційного навчання задля формування особистості майбутнього фахівця під час здобуття професійної освіти заклад освіти повинен бути забезпеченим відповідним технічним обладнанням, належним кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, здатним уможливити організацію вільного доступу всіх до робочих місць, рівень цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможним формувати й розвивати інформаційну культуру всіх учасників навчально-пізнавальної діяльності.

План пріоритетних дій Уряду на 2021 рік засвідчує узгодження підтримки з боку ЄС України в реалізації її курсу на європейську інтеграцію, поглиблення економічної і секторальної інтеграції та сприяння у процесі впровадження реформ в усі сфери життя. Передбачено запуск модуля української науково-інформаційної системи (URIS); системи аналітичних інструментів Національного репозитарію академічних текстів; онлайн-платформи для комунікації та супроводження процесів взаємодії представників сфер наукової, науково-технічної, інноваційної та підприємницької діяльності. Попри означені зусилля Україна лише розпочинає цифровізацію економіки та суспільства, зокрема й освіти та науки, однак, від ґрунтовності закладених принципів в означені реформи та якість їхньої реалізації залежатиме досвід і майбутнє життя в технологічному світі та одне з одним.

Однак упровадження цифрових технологій в усі сфери життя викликало кардинальні зміни в освіті та сформулювало нові вимоги до компетентностей, компетенцій та навичок, необхідних для життя в новому, цифровому світі, які супроводжуватимуться специфічними етичними явищами. У традиційній системі вищої освіти майбутні фахівці не набувають професійної підготовки у сфері етики. Дотримання етичних норм у епоху цифрової трансформації викликає процес появи етичних кодексів у сфері штучного інтелекту та стандартів. Етичні питання потрібно вирішувати на етапі проектування цифрових рішень, розроблення технології. Бажано, щоб основи етики цифрових технологій

викладали вже в закладі загальної середньої освіти, щоб здобувач освіти міг розуміти можливі ризики в цифровому середовищі, а також свої права як щодо технологій (наприклад, права на приватність і захист власних персональних даних), так і етичні норми різних професій. Найімовірніше, етику цифрових технологій слід вводити у освіту як частину навчальної програми.

В етиці вищої професійної освіти можна вичленувати такі етичні принципи: базові теоретико-філософські етичні засади системи освіти; практичні етичні засади, сформульовані в етичному кодексі закладу вищої освіти; професійна етика учасників освітнього процесу. Етичні принципи безпосередньо використовуються у вирішенні таких проблем освіти, як мобінг (дії роботодавця чи окремих працівників, спрямовані на приниження гідності і честі працівника, його професійної репутації у вигляді психологічного та/або економічного тиску), корупція, фаворитизм, гендерна нерівність, академічний плагіат тощо. Останнім часом постала нова етична проблема – присутність педагогів і здобувачів освіти в соціальних мережах та месенджерах, що викликало чимало спірних і неоднозначних явищ, які торкнулися безпосередньо учасників освітнього процесу, та потребувало в деяких випадках адміністративного втручання й розроблення етичних норм поведінки в мережі «Інтернет».

Упровадження цифрових технологій в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підвищило вплив на традиційні етичні проблеми та породило нові, пов'язані з дистанційними технологіями, об'єктивністю інформаційних потоків, обробкою персональних даних здобувачів освіти, використанням відомостей про успішність, запровадженням специфічних способів взаємодії викладача та замовника освітніх послуг. Етичні проблеми породжуються різними новими глобальними трендами цифрових технологій освіти та потребують удосконалення та розвитку професійних компетенції педагогів із розуміння, запобігання та протидії мові нетерпимості в освітньому медіапросторі; культивування мовної терпимості; лайфхаків для здобувачів освіти, педагогів щодо дій під час кіберзалякування, безпечної роботи в інтернет-мережі, протидії мові нетерпимості тощо.

Поруч із очевидними перевагами названі тренди можуть бути джерелами певних етичних проблем. Дистанційні технології в освітньому процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, з одного боку, підвищують для здобувачів освіти доступність освіти, а з іншого, посилюють ризик небезпечного занурення в цифрове середовище, ведуть до появи залежності від інформаційних технологій. Ця гостра проблема турбує і викладачів, і батьків, і громадськість. Із розвитком дистанційних технологій професійна освіта, з одного боку, стає доступнішою та більш індивідуалізованою, а з іншого, менш якісною.

Під час використання цифрових технологій зростає значимість персоналізації та адаптивного підходу для врахування психологічних особливостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та формування індивідуальної найоптимальнішої освітньої траєкторії для кожного. Це дозволить підвищити якість освіти, знизити ризик дискримінації, коли здобувачі освіти зі здібностями, які не досягають або суттєво перевищують середній рівень, опиняються в гіршому становищі порівняно з рештою. Адаптивний підхід має стати наступним кроком у розвитку як дистанційного, а й очного освіти. Освітня система на основі штучного інтелекту пропонує здобувачам освіти ті завдання, які відповідають його рівневі, забезпечують системність, наступність, плавний прогрес і підтримують упевненість у власних силах. Надалі відбуватиметься перехід на індивідуальні освітні траєкторії.

Необхідною умовою створення персоналізованих освітніх траєкторій майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є предиктивна аналітика, за допомогою якої формуються прогнози щодо вибору спеціалізації в межах професії, що торкаються певних етичних проблем. З одного боку, складнощі виникають через те, що між навчанням та перевіркою його ефективності минає багато часу. З іншого – тут виникає відома проблема, коли алгоритми та цифрові технології підштовхують користувача до певної поведінки, обмежуючи його свободу волі. Щодо навчання це посилюється тим, що прогноз може вплинути на самооцінку та мотивацію замовника освітніх послуг, погіршити розвиток

вольових якостей: здобувач освіти не сам вирішує, що він хоче і що він вивчатиме, а змушений слідувати вказівкам аналітичної системи. Планується, що вже найближчим часом в закладах освіти буде запущено обслуговування оцінки цифрового сліду студента – його успішності, поведінки та участі в суспільному житті. Система штучного інтелекту запропонує керівництву ЗВО рекомендації: відрахувати замовника освітніх послуг з низькою успішністю, направити на додаткові курси або стажування. Однак, тестуючи здібності людини, система освіти повинна допомагати вдосконалювати їх, вирівнювати баланс, давати ще більше можливостей, а не обмежувати розвиток.

Зважаючи на вищесказане, *наступною педагогічною умовою* визначено *цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* для забезпечення цифрової трансформації суспільства.

Наукова й інноваційна діяльність – невід’ємна і пріоритетна складова діяльності ЗВО. Інтеграція наукової, освітньої й виробничої діяльності забезпечує імплементацію в освітній процес сучасних науково-технологічних досягнень, постійне вдосконалення кваліфікації науково-педагогічних і наукових працівників, підвищення рівня професійної підготовки фахівців, забезпечення конкурентоспроможності ЗВО на ринку освітніх та науково-дослідних послуг.

Сьогодні актуалізує поряд з освітнім науковий складник підготовки майбутніх фахівців для економіки України. Новітні технології: грід, смарт, івент, імерсивні тощо – розробляються підприємницькими структурами для торгових мереж, логістики, готельно-ресторанного бізнесу й сфери туризму, зокрема проводяться дослідження зі штучним інтелектом, згортковими нейронними мережами, машинним навчанням, використанням інтернету речей, розробленням дата-саєнс алгоритмів для керівництва процесами обслуговування клієнтів. Як основні стейкхолдери майбутніх фахівців, підприємства сфери послуг потребують таких працівників, які мають належні професійну, а також наукову й дослідницьку компетентності.

Сучасне реформування освіти і науки передбачає системну трансформацію, пов'язану із забезпеченням нової якості освіти: від дошкільної до вищої та освіти дорослих. Пріоритетні напрями ототожнено з розвитком науки та інновацій через створення результативної системи менеджменту та фінансування науки, забезпечення українським вченим можливості та належних умов для фахового самоствердження, уходження в міжнародний науковий простір, розбудовою інноваційної екосистеми для українських винахідників з метою швидкого та якісного перетворювання креативних ідей в інноваційні продукти й послуги. Оскільки молоді науковці позбавлені широкого набору можливостей і належних умов для реалізації в науці, ступінь комерціалізації, пов'язаний з упровадженням їхніх науково-технічних розробок і трансферу технологій, досить низький, не є привабливою і участь в інноваційній діяльності.

З огляду на вищесказане пріоритетними визначено завдання, пов'язані із забезпеченням процедури приєднання до Рамкової програми досліджень та інновацій Європейського Союзу «Горизонт Європа» (Horizon Europe); оновленням Дорожньої карти інтеграції України до Європейського дослідницького простору (ERA-UA) та затвердження Національного плану дій; продовженням дії державної цільової науково-технічної програми полярних досліджень та забезпечення її реалізації; затвердження державної програми розвитку дослідницької інфраструктури та концепції державної політики розвитку е-інфраструктур, а також відповідних планів дій; спрощенням умов для академічної мобільності та виконання іноземних грантів; законодавчим врегулюванням питань, пов'язаних із функціонуванням Національного фонду досліджень України; наданням перших грантів Національним фондом досліджень; проведенням державної атестації наукових установ та ЗВО для проведення наукової діяльності; започаткуванням конкурсу для вчених та інноваційних підприємств коштами ЄС у програмі «Горизонт 2020»; формуванням оновленого переліку пріоритетів розвитку науки та інновацій; створенням та запуском онлайн-платформи для комунікації між представниками

науки, бізнесу, держави; створенням пілотних регіональних центрів трансферу технологій (Київ, Харків, Одеса) [528].

Креативно-дослідницька компетентність як складник професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тлумачиться нами як інтегративна властивість особистості здобувачів освіти, що є комплексом дослідницьких, експериментальних і теоретичних знань, умінь і навичок для формування діалектичної логіки і наукового мислення й світогляду, оволодіння методами наукового пізнання продуктів освітнього і наукового прогресу; інтересу до науково-дослідної роботи з формування, розроблення, просування, реалізації та організації процесу споживання готельно-ресторанних послуг з урахуванням різниці в сегменті замовників; навичок публічних виступів та участі в наукових дискусіях; позитивної мотивації, креативності, стійкого інтересу до спеціальності. Креативно-дослідницька компетентність характеризує готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до вирішення дослідницьких (проблемних, освітніх, навчально-професійних, майбутніх фахових) завдань шляхом застосування методів наукового пізнання та дослідження, наявність уявлень про найбільш актуальні напрями досліджень у сфері обслуговування, самостійно-пошукову науково-пізнавальну творчу діяльність у мотивуванні, плануванні, програмуванні тощо.

Науковці О. Повідайчик., М. Попик., А. Реблян виділяють конкретні результати науково-дослідницької підготовки здобувачів освіти різних ступенів. Освітній ступінь бакалавра (базовий рівень вищої освіти) репрезентований визначеним набором науково-дослідницьких дій, котрі розвиваються здобувачем освіти під час вивчення визначених дисциплін навчальних планів та позааудиторної діяльності, завершується написанням кваліфікаційної роботи як свідчення рівня підготовленості до виконання дослідницьких завдань, проєктів тощо. Науково-дослідницька підготовка здобувачів освіти ступеня магістра здійснюється через доповнення (засвоєння теоретико-методологічних основ наукової діяльності), розширення (застосування нових методів, способів дослідження, технологій обробки результатів), поглиблення (засвоєння змісту

основних компонентів дослідницької роботи (проблеми, гіпотези тощо) набутого на рівні бакалаврату досвіду, узагальнення основних способів пізнавальної, науково-дослідницької діяльності, формується механізм перенесення цих способів у практичну сферу [474, с. 335].

Порівняння Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» [588] із аналогічним другого (магістерського) рівня [589] засвідчує наступність у формуванні науково-дослідницької компетентності здобувачів освіти. Так, освітньо-наукові програми другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» мають значно конструктивніші спеціальні компетентності; здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї; здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі; здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту.

Те ж стосується і програмових результатів навчання, а саме: критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію у процесі вирішення науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи; використовувати методи кількісного та якісного аналізу, теоретичного і експериментального дослідження; формулювати і перевіряти гіпотези, ідентифікувати наукові проблеми, обирати методики та аналітичний інструментарій їх дослідження, аналізувати результати, обґрунтовувати висновки відповідно до Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» [588].

Науковцем О. Ярошенко сформульовано принципи реалізації науково-дослідницької діяльності в університеті на рівні студента: самостійності, опори на попередній досвід дослідницької діяльності, елективності (вільного вибору); ініціативності, усвідомленості, гласності, керованості [327, с. 14]. Серед умов

поліпшення науково-дослідницького освітнього середовища в університеті вченою названо: «створення наукових шкіл та активна участь у них студентів; урізноманітнення форм і способів організації науково-дослідницької діяльності студентів (об'єднані міжуніверситетські науково-дослідні проєкти, наукові пікніки, естафети тощо); розроблення і поширення банку дослідницьких методик; залучення до викладання у вищій школі вчених науково-дослідних установ; підвищення якості інформаційного забезпечення дослідницької діяльності та її результатів; відкриття в університетах наукових лабораторій, центрів наукових досліджень, центрів інновацій, відділів та інших інституцій організації наукових досліджень здобувачів вищої освіти; дослідницька спрямованість змісту всіх навчальних дисциплін та виробничих практик; розширення переліку навчальних дисциплін за вибором студентів, метою яких є формування науково-дослідницької компетентності майбутніх фахівців; налагодження рівноправних, партнерських стосунків між викладачем і студентами у процесі науково-дослідницької діяльності; створення системи стимулювання науково-дослідницької діяльності студентів, діяльності науково-педагогічних працівників університету з організації наукових досліджень студентів» [327, с. 19-20].

Спираючись на наведене вище, актуалізуємо ще *одну важливу педагогічну умову – інтеграцію освіти й науки в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.*

Нинішній глобалізований світ потребує політичних, економічних і соціальних змін, але в тісній взаємозалежності з освітніми, оскільки нехтування ними призведе до регресу майже усіх галузей життєдіяльності людства. Що стосується безпосередньо України, то вона перебуває нині на перехідній (від індустріальної до інформаційної) стадії свого розвитку, упродовж якої сформувалось індивідуалізоване суспільство з посиленою тенденцією до руху та переміщень (номадизації). Проте, враховуючи глобальні зміни, що відбуваються в освітній галузі, необхідно підвищувати якісний рівень надання знань, формування умінь та навичок в освіті впродовж життя. При цьому необхідно

орієнтуватися на міжнародний досвід, інноваційні виробничі технології та їхню інтеграцію в національне виробництво й управління стратегією держави в цілому та окремих підприємств. За таких умов цінність освіти впродовж життя має бути зосереджена на стабілізації соціальної напруги, оптимізації взаємодії між традицією та інновацією. На основі базової освіти людина надалі сама буде вирішувати, коли, як і де вона буде навчатися, яка кількість і якість інформації їй буде потрібна, тобто буде займатися самоосвітою та саморозвитком.

Визначальним завданням сучасної освіти є підготовка фахівця інноваційного типу зі сформованими трансверсальними компетентностями (*soft skills*, «м'які навички»), пов'язаними з розвитком в особистості трансверсальності – новітньої універсальності в межах глобального суспільства майбутнього. Онтологічно трансверсальність ототожнюється з перетином і навіть накладенням різних сфер суб'єктивності освітнього простору, що є надбудовним над ієрархією окремих цінностей та історичної пам'яті. Як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності трансверсальність передбачає активне використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти.

ЮНЕСКО визначено трансверсальні компетентності в таких сферах: *інтерперсональні* (презентаційні навички та комунікабельність, командоутворення та робота в команді, співпраця, ведення перемовин, лідерські та організаційні здібності, ініціатива, колегіальність, придатність до працевлаштування); *інтраперсональні* (тайм-менеджмент, ентузіазм, саморозвиток, наполегливість, мотивація, управління емоціями, співпереживання (емпатія), чесність, цілеспрямованість, організація харчування та спортивних тренувань, догляд за тілом, ефективного сну); *глобальне громадянство* (поінформованість, критичне і інноваційне мислення, толерантність, відкритість, повага до різноманітності, мультикультурна освіта, прикладна медіація та залагоджування конфліктів, громадянська / політична позиція, повага до навколишнього середовища).

Сучасна технонаука, як і гуманітарні технології, орієнтовані на перетворення людини та розширення її можливостей, стають двигуном економічного зростання країн завдяки впровадженню міждисциплінарних досліджень. Так формується специфічний аутсорсинг – новий спосіб життя, з'являються нові звички, потреби, інтереси, цінності, тобто змінюється саме соціальне середовище людини; збільшується обсяг і кількість послуг/обов'язків (догляд за тваринами, виховання дітей, організація відпочинку та дозвілля, ремонт помешкання, транспортного засобу, побутової техніки тощо), які вона перекладає на плечі інших. Усе це спричиняється до того, що людина змінює та переорієнтовує свої засадничі навички й уміння.

Світовий Економічний Форум [785] прогнозує до 2025 року необхідність перенавчання половини всіх працівників планети через потрясіння економіки світу, викликане пандемією та стрімкою автоматизацією праці. У висновку звіту «Майбутнє робочих місць» (The Future of Jobs, 2016) Всесвітнього економічного форуму (WEF) у Давосі зазначено, що Четверта промислова революція, яка включає розробки в раніше неосвоєних галузях, таких як штучний інтелект та машинознавство, робототехніка, нанотехнології, 3-D друк та генетика, біотехнологія, приведе до зміни й оновлення не тільки бізнес-моделей, а й ринків праці на наступні п'ять років. Прогнозується поява нових професій: 3D-модельєрів; техніків нейроімплантації, фахівців з інженерів нейроробототехніки; консультантів із поліпшення когнітивних здібностей, етики генетичної модифікації, цифрових детективів, захисників конфіденційності, укладачів технозаконів тощо. Означений Звіт узагальнює результати опитування керівників глобальних світових компаній, серед необхідних навичок для майбутніх фахівців визначає: аналітичне мислення та інноваційність, активне навчання та освітні стратегії, комплексне вирішення проблем, критичне мислення та аналіз, креативність, оригінальність та ініціативність, лідерство і соціальний вплив, використання, моніторинг і контроль технологій, проектування технологій і програмування, стійкість, стресостійкість і гнучкість, аргументованість, вирішення проблем та генерування ідей [428]. Для візуалізації надамо

вищезначену інформацію, репрезентованою на рисунку 4.2 «Top 10 skills of 2025» (за [428]).



Рис. 4.2. «Top 10 skills of 2025» (за [10])

Деякі з означених навичок наявні серед загальних компетентностей («м'яких» навичок) фахівців готельно-ресторанного господарства, репрезентованих в аналізованих стандартах вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Доцільним, однак, було б їхнє оновлення через актуалізацію таких навичок, як активне навчання та навчальні стратегії (уміння вчитися активно, ефективно); стресостійкість і гнучкість (робота з помилками, а також у ситуаціях невизначеності), оскільки динамічні зміни, невизначеність і необхідність, готовність до постійної перекваліфікації, на думку світових футурологів, стануть обов'язковою характеристикою майбутнього.

Для того, щоб визначитися, які саме навички є актуальними в сучасному суспільстві, компанія Microsoft (2013) провела дослідження затребуваних компетенцій для ТОП-60 найоплачуваніших професій, які сприяють створенню нової цінності фахівців (рис. 4.3).

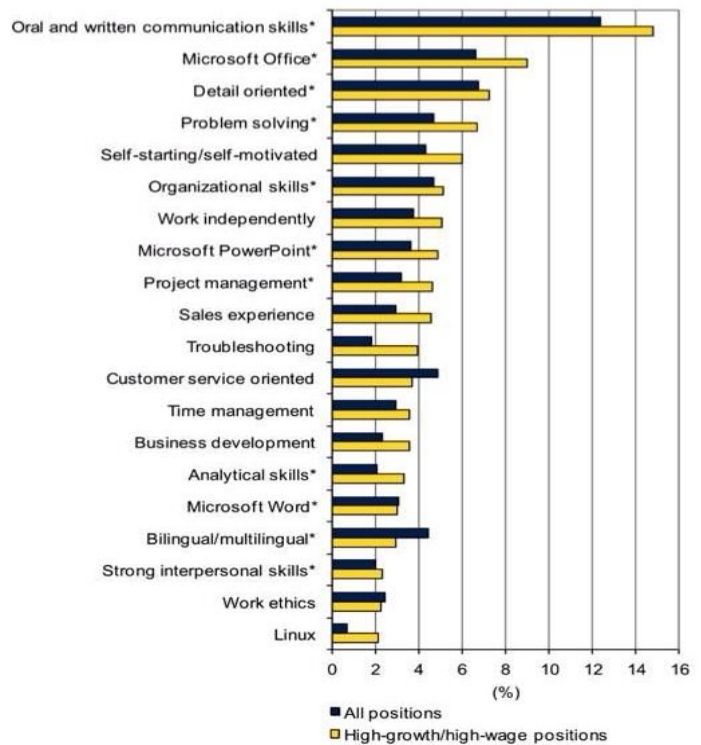


Figure 1. IDC Study: Top Skills Comparison 2013*

*Source: (Indicates Communication, Integration, or Presentation skill; Source: IDC, based on Wanted Analytics and U.S. Bureau of Labor Statistics Data, October 2013)

Рис. 4.3. «Топ 10 skills of 2025» (за [428])

На вершині списку для ТОП-60 найоплачуваніших професій опинились ораторські та комунікаційні здібності, комп'ютерна компетентність і високий рівень самоорганізації. Британська платформа інтернет-навчання SkillsYouNeed доповнює їх *персональними* (тайм-менеджмент, саморозвиток, управління емоціями та навіть організацію харчування, догляду за тілом, спортивних тренувань, ефективного сну) та *інтерперсональними* (комунікація, робота в команді, ведення переговорів, конфлікт-менеджмент) навичками тощо.

Forbes у звіті «Soft skills are essential to the future of work» [775] найголовнішими для сучасних затребуваних на ринку праці фахівців називає інтерперсональні навички, до яких він додає креативність, вміння працювати в команді та здатність до «реінжинірингу» – готовність робити звичні речі в новий спосіб, тобто здатність до конструктивних міжособистісних взаємодій. Окрім того, актуалізує емпатію, емоційний інтелект, доброту, доброчесність, оптимізм,

самомотивацію та стійкість, які мають вирішальне значення для успіху, зазначає, що професії, для яких потрібні ці м'які навички, становитимуть дві третини всіх робочих місць до 2030 року. Національна асоціація коледжів та роботодавців (2015) у результаті проведеного дослідження виявила вимоги роботодавці до наявності в претендентів на посади навичок лідерства, командної роботи, оскільки саме такі співробітники сприятимуть процвітанню бізнесу [746].

Wonderlic (платформа оцінки до найму, яка допомагає роботодавцям знаходити кандидатів, які найімовірніше досягнуть успіху в кожній відкритій ролі) оприлюднила звіт власного опитування роботодавців «Важкі факти про м'які навички. Діючий огляд перспектив, очікувань і рекомендацій роботодавців. Резюме та висновки» (2016) з використанням ідеї промислово-організаційної психології, передового штучного інтелекту та машинного навчання. Опитування показало, що 93% працедавців розглядають м'які навички або як «необхідні», або «дуже важливі», коли хочуть найняти на роботу у свою компанію. Зростання популярності м'яких навичок на робочому місці повинно бути пріоритетом будь-якого студента, який набуває професійної підготовки в закладі освіти, оскільки їхня наявність зробить випускників привабливими для роботодавців та цінними для організацій [736].

Оскільки автоматизація дедалі більшої кількості робочих завдань стає трендом сучасності, актуальності набувають м'які навички, які ще не можна відтворити машинами. Deloitte Touche Tohmatsu Limited (одна з провідних організацій світу в галузі професійних послуг) визначено (2017), що професії, що потребують високої кваліфікації, складатимуть дві третини всіх робочих місць до 2030 року і найм працівників із чітко вираженими м'якими навичками може збільшити дохід підприємств більш ніж на 90 тис. доларів. Бізнес визнає важливість формування в працівників м'яких навичок задля отримання та використання ширших переваг, оскільки підприємства витрачають близько 4 млрд. доларів рік на навчання співробітників і ще 7 млрд. доларів щороку на відбір потрібного персоналу. Однак вплив цієї інвестиції на фінансову вигоду, за твердженням Forbes, значно вищий від витрат [775].

EHL Insights (світова «Мекка» ефективного розуміння Сфери гостинності, бізнесу та освіти, Швейцарія, Лозанна) визначає навички гостинності, які водночас вважає основою для високого емоційного інтелекту (EQ) працівників сфери обслуговування [743]. Навички гостинності – це основні й необхідні для досягнення успіху в галузі гостинності чи будь-якої іншої галузі послуг. Вони включають тверді та м'які, представимо означену інформацію в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Навички працівників галузі гостинності

Тверді навички	М'які навички
специфічні для професійних функцій або необхідні для виконання технічних завдань (так звані «технічні навички»)	соціальні особливості поведінки, необхідні для мультикультурного середовища для надання якісного обслуговування клієнтам
<ul style="list-style-type: none"> • обслуговування клієнтів • оперативні (пов'язані з роботою) • гнучкості • організаційні • робота в мережі • багатозадачність • прихильність, підзвітність • культурна обізнаність • знання екологічних, соціальних проблем 	<ul style="list-style-type: none"> • творчі навички вирішення проблем • емоційний інтелект • робота в команді • усні та письмові мовні навички • активне слухання • комунікативні, лідерство • критичне мислення • самосвідомість • автономія та навчання протягом життя

Хоча для успішної кар'єри у сфері обслуговування необхідна комбінація твердих та м'яких навичок, наявність і розвиненість останніх часто забезпечує більший успіх порівняно з працівниками з технічними навичками, зокрема знанням програмного забезпечення чи математичними здібностями. Працедавці додають до резюме кандидата на посади на підприємствах готельно-ресторанного і туристичного бізнесу особисті (м'які) навички, і демонстрація їх під час співбесіди стане вирішальною для найму та подальшої кар'єри.

Окремо визначаються навички менеджерів сфери обслуговування, серед яких: лідерські здібності, навички аналізу даних та вимірювання продуктивності, прийняття рішень, мультикультурні навички управління людьми, організаційного дизайну, стратегічного розвитку, маркетингу послуг, фінансового аналізу та управління бюджетом, управління нерухомістю, інформаційних технологій, презентаційні навички.

За даними Інституту гостинності, провідного світового професійного органу для професіоналів гостинності, запорукою успішної кар'єри у сфері обслуговування є можливість ефективно використовувати отримані тверді навички та застосовувати органічні м'які навички гостинності у своєму стилі управління, щоб бути надзвичайний керівник. Ідеальне їхнє поєднання забезпечить командну взаємодію з виявленням значних галузевих знань, уміле виконання робочих завдань, а також повне усвідомлення і контроль емоцій і потреб колег та клієнтів. Іншими словами: $IQ + EQ = УСПІХ!$

Актуалізується така м'яка навичка, як емоційний інтелект, який також називають емоційним коефіцієнтом (EQ), як здатність розпізнавати власні емоції, розуміти їх та управляти ними, а також здатність розрізняти, розуміти та впливати на емоції інших, що властиво винятковим керівникам команд. Forbes також підтверджує, що найм тих, хто має EQ, потенційно може збільшити їхній дохід на більше ніж 90 000 доларів. За відомостями Psychology Today [724], концепція емоційного інтелекту широко прийнята роботодавцями, деякі вимагають для перспективних працівників проходження тестів емоційного інтелекту, заснованих на теоріях, згідно з якими люди з вищим емоційним інтелектом стають кращими керівниками, здатними створити команду гравців. Ці навички необхідні для надання професійних послуг обслуговування споживачам у мультикультурному середовищі закладів готельно-ресторанного бізнесу. Їх можна вдосконалити завдяки учінню та навчанню в закладах вищої освіти та провайдерів неформальних освітніх послуг з використанням групової роботи, стажування в закладах сфери обслуговування для вдосконалення міжособистісних навичок емоційного інтелекту. Для досягнення належного рівня сервісу необхідно застосувати інноваційні програми та технології, які допоможуть створити незабутні враження для гостей, оскільки почуття й емоції клієнтів відіграли значну роль у їхній поведінці, що своєю чергою уможливить створення позитивного іміджу закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Також серед важливих універсальних компетентностей фахівців названо роботу в команді. Означену здатність у сучасній науковій літературі називають

тимбілдингом, що означає за О. Романовським «спеціально розроблені заходи, які мають спрямування на згуртування єдиної, сильної та ефективної команди, члени якої спрямовані на досягнення єдиної мети, на взаємодію, взаємодоповнення один одного, підтримку, поважне ставлення та гармонійну взаємодію» [518].

Вищенаведене визначення актуалізує тимбілдинг як обов'язкову компоненту професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи, необхідну для реалізації здатності з розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу завдяки застосуванню теорій і методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризують комплексний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності. Це безпосередньо пов'язане з умінням створювати ефективну команду з розвиненими навичками підтримки, взаємодії, взаємодоповнення заради якісного обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, формування та реалізації ефективних зовнішніх і внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності.

У цифрову епоху доречним є використання спеціального програмного забезпечення під час формування команд, наприклад, такого як «1С: Оцінка персоналу». Незважаючи на те що цінність сильної команди визнана в бізнес-суспільстві, не завжди керівники вдаються до використання складних методик у процесі формуванні команди, що часто знижує продуктивність і конкурентоспроможність підприємств. Отже, формування компетентності, пов'язаної з роботою в команді, є значним у професійній підготовці майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи.

Інтегрованими до *soft skills* у сучасному світі стають *business skills*, які акумулюють у собі знання інтелектуальної власності, інвестиційної і фінансової грамотності, навички продаж, проведення презентацій та бізнес-переговорів, івент-менеджменту, управління проектами, людьми, своєю роботою і часом, які, на нашу думку, є обов'язковими для здобувачів освіти – майбутніх фахівців

готельно-ресторанної справи. Пріоритетність означеної професії пов'язана з оперуванням та управлінням, здатністю використовувати глобальні мережі, креативними та творчими навичками, фінансовою проникливістю й ефективною рекламою, що створює здатність забезпечити додаткову вартість продуктів і послуг. Представники зазначеного фаху працюють в умовах постійних змін, і головна їхня риса – гнучкість, можливість адаптуватися до незліченних нових ситуацій. Завдяки неперервній освіті та міждисциплінарним дослідженням такий працівник завжди має здатність сам себе «переатестувати», він чутливий до новітніх викликів у своїй галузі, пильно стежить за коливаннями ринку, змінами суспільних настроїв, а отже, завжди може вдосконалювати продукт та якість надання послуг у сфері обслуговування.

Європейська Рамка визначає наскрізний характер підприємницької компетентності через її здатність до застосування членами суспільства в усіх сферах життєдіяльності, ототожнюючи з піклуванням про життя і здоров'я (власне та інших), саморозвиток, активною участю в соціальному житті, на ринку праці як фахівця на фірмі чи приватного підприємця із соціально значущою та комерційно спрямованою професійною діяльністю [705].

Тож майбутні фахівці готельно-ресторанної справи, за твердженням М. Ткаченка, повинні володіти знаннями різних контекстів і можливостей утілювати ідеї в особистій, соціальній або професійній діяльності; планувати проекти та управляти їхнім утіленням у життя; розуміти економічні та соціальні можливості й виклики роботодавців, організацій чи суспільства в цілому; дотримуватися етичних принципів, цінностей та вартостей, прийняття фінансових рішень, ефективної комунікації та ведення перемовин, уміння управлятися з невизначеністю, небезпекою для здатності щодо прийняття переконливих рішень та вжиття необхідних заходів; підприємливості, ініціативності, активності, потягу до пошуку, сміливості та наполегливості в досягненні цілей, бажанню мотивувати інших та цінувати власні ідеї, співпереживати та «піклуватися про людей і світ, брати відповідальність за етичність дій протягом усього процесу» [618].

Трансверсальність передбачає і вирішення локальних і глобальних проблем і ситуацій, що пов'язані з розумінням екологічних проблем, котрі можуть створюватися у процесі взаємодії людини з навколишнім середовищем, та є важливою передумовою забезпечення сталого розвитку суспільства і людства. Діяльність комплексів готельно-ресторанного бізнесу може негативно впливати на навколишнє середовище. Рекреаційно-туристичне природокористування в сфері обслуговування є взаємодією бізнесу й соціуму, економіки та природи, а тому існує кореляція розвитку економіки від наявних природних ресурсів. Екологічність підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу полягає в турботі про безпеку і здоров'я гостей і співробітників; повазі до культурних і етичних цінностей місцевої громади; скороченні негативного впливу на навколишнє середовище. Дослідники до основних галузей наук, які займаються визначенням екологічних ризиків для підприємств готельного господарства, відносять геоекологію та хімічну екологію, соціальну, промислову екологію та економіку природокористування, екологію людини, охорону навколишнього середовища [148]. До завдань виявлення і оцінки екологічних ризиків для підприємств готельного господарства науковцями віднесено: виявлення, якісна оцінка, типізація всіх екоризиків, яких зазнає підприємство, виділення в спеціальний клас внутрішніх ризиків готелю, зниження екологічних ризиків, які не можуть бути визнані прийнятними, управління екологічними ризиками на професійному рівні, забезпечення кореляції між обсягами дій щодо усунення наслідків виникнення негативної з екологічної точки зору ситуації і ступінь екологічного ризику, дотримання міжнародних і національних стандартів в галузі екологічного менеджменту [148]. Необхідним у цьому контексті вбачається аналіз екологічного потенціалу регіону внаслідок розвитку економіки підприємств сфери гостинності. Цьому сприяє формування системи екологічної освіти, зокрема професійної екологічної освіти.

Для провадження професійної діяльності майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи в контексті наведеного вище значущою стає екологічна компетентність, зокрема у виробничій сфері, пов'язаній із наданням якісних і

безпечних для клієнтів послуг на основі екологічно доцільної поведінки, використання сільськогосподарської екологічно чистої продукції, збереження ландшафту, флори та фауни тощо. Порушення технологій виробництва і зберігання харчових продуктів, неощадливе використання природних ресурсів може завдавати негативного впливу не лише здоров'ю замовників готельно-ресторанних послуг, а й навколишньому середовищу на глобальному, регіональному та локальному рівнях.

Актуалізується в означеному вище контексті і компетентність сталості як здатності до неперервного навчання для забезпечення відповідного й відповідального ставлення до навколишнього природного середовища, формування загальної екологічної культури, нової системи морально-етичних цінностей для осучаснення менталітету особистості та моральності – суспільства сталого розвитку задля гідного життя наступних поколінь [626].

Тож з огляду на розбудову освітнього процесу трансверсальність виявляється в опануванні знань про форми, способи, засоби, методи ефективного навчання та самонавчання; забезпеченні «трансферу навчання» через застосування набутих знань, навичок і мета-когнітивних здібностей здобувача освіти на вирішення ситуацій реального життя, особистого і майбутнього професійного; розвиткові предметно-спеціальних компетентностей з профілю освітньої програми та кваліфікації випускника; орієнтуванні студентів на навчання впродовж життя та сталого розвитку суспільства і людства.

Зважаючи на вищесказане, зазначимо, що особливої вагомості набуває *імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.*

Таким чином, нами визначено педагогічні умови підготовки професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, до яких віднесено:

- створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації;
- упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти;

- цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- інтеграцію освіти й науки в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- імплементацію трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Визначення педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливилює розроблення методики їхньої реалізації через інтегроване впровадження в освітній процес ЗВО.

4.2. Система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах дистанційного і змішаного навчання та зміни міжнародних і українських соціально-економічних умов залишається малодослідженим питанням у теоретико-методологічному аспекті, оскільки потребує вирішення на концептуальному рівні.

У процесі дослідження було вдосконалено зміст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та виявлено, що в різних ЗВО України зміст професійної підготовки різний. Аналіз навчальних планів підготовки бакалаврів із галузі знань 24 «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в ЗВО підтвердив, що підготовка студентів здійснювалася за навчальними планами, укладеними відповідно до Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», який є нормативним документом з регламентації компетентнісних, кваліфікаційних, організаційних, навчальних і методичних вимог у підготовці бакалаврів, та розробленими робочими групами ЗВО.

Аналіз освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа» першого бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-

ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» засвідчив широко репрезентовану придатність майбутніх фахівців до працевлаштування та розлогу представленість назв посад у ЗВО – базах педагогічного експерименту: Миколаївському національному аграрному університеті (МНАУ), Одеській національній академії харчових технологій (ОНАХТ), Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» (ПВЗО «МКУ імені Пилипа Орлика»), Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного (ТДАУ), ЗВО «Університет Короля Данила» (ЗВО УКД), Херсонському державному університеті (ХДУ).

Так, випускники з кваліфікацією «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» можуть працевлаштуватися на посади з професійною назвою робіт у сфері готельно-ресторанного, санаторно-курортного господарства, дозвілля та в закладах освіти за видами економічної та освітньо-наукової діяльності (ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій, International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні). Дієвість різносторонніх спеціалізацій для диференціації програм підготовки фахівців та забезпечення попиту на сучасних поліфункціональних працівників у швидкозмінюваних умовах сьогодення та майбуття як важлива ознака функціонування закордонних університетів нині втілена і в організацію та здійснення професійної підготовки майбутніх фахівців в українських ЗВО. Так, експериментальними ЗВО пропонувалися професійні назви робіт (за ДК 003:2010) для здобувачів освіти як майбутніх фахівців, означена інформація подана в таблиці 4.2. Основний фокус освітньо-професійних програм залежить від кількості професійних назв робіт (3 у Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» та ЗВО «Університет Короля Данила» і 13 в Одеській національній академія харчових технологій), у загальному пов'язаний із формуванням та розвитком професійних компетентностей фахівців сфери обслуговування, успішною

виробничо-технологічною, сервісно-виробничою, організаційно-управлінською діяльністю.

Таблиця 4.2

**Професійні назви робіт (за ДК 003:2010) для здобувачів освіти
як майбутніх фахівців**

Назва ЗВО	Придатність до працевлаштування
Миколаївський національний аграрний університет	1315 «Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і тощо)» 1315 «Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом тощо)» 3414 «Фахівець з готельного обслуговування» 3414 «Фахівець із конференц-сервісу» 3414 «Фахівець із організації дозвілля» 3414 «Фахівець із спеціалізованого обслуговування» 4222.65 «Адміністратор (господар) залу»
Одеська національна академія харчових технологій	1315 «Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом тощо)» 1315 «Керуючий рестораном (кафе, їдальнею тощо)» 1315 «Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні тощо)» 1315 «Ресторатор» 2482.2 «Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо)» 2482.2 «Фахівець із готельної справи» 2482.2 «Фахівець із ресторанної справи» 3414 «Організатор туристичної і готельної діяльності» 3414 «Фахівець з готельного обслуговування» 3414 «Фахівець із конференц-сервісу» 3414 «Фахівець із організації дозвілля» 3414 «Фахівець із спеціалізованого обслуговування» 4222.65 «Адміністратор (господар) залу»
Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»	1315 «Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і тощо)» 1315 «Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні тощо)» 2482.2 «Фахівець із ресторанної справи»
ЗВО «Університет Короля Данила»	3414 «Фахівець з готельного обслуговування» 3414 «Фахівець із конференц-сервісу» 4222 «Адміністратор (господар) залу»
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	2482.2 «Фахівець із готельної справи» 2482.2 «Фахівець із ресторанної справи» 2482.2 «Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо)».
Херсонський державний університет	3414 «Фахівець з готельного господарства» 3414 «Фахівець із спеціалізованого обслуговування» 3414 «Фахівець із конференц-сервісу» 3439 «Фахівець з організації побутового обслуговування» 2482.2 «Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо)» 2482.2 «Фахівець із готельної справи» 2482.2 «Фахівець із ресторанної справи» 5129 «Майстер готельного обслуговування»

Специфічність вищеназваних ОПП – у розбудові індивідуальних освітніх траєкторій, пов'язаних з оволодінням професійними й соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, навичками аналізу проблем в сфері гостинності та синтезу рішень складних комплексних спеціалізованих задач і практичних проблем організаційно-сервісного, виробничо-технологічного, аналітико-управлінського, проєктно-пошукового, соціально-етичного характеру, спрямованих на забезпечення конкурентоспроможності закладів сфери обслуговування та покращення якості, безпечності, екологічних і економічних параметрів продукції і послуг, їхній відповідності сучасним запитам споживачів і суспільства, вимогам регіонального і національного ринку.

Особлива увага приділяється формуванню навичок розроблення концепцій розвитку і проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства, упровадженню інноваційних технологій, продукції чи сервісу з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів, історії та мультикультурності краю, його ресурсів і потенціалу, а також актуальності розвитку технологій, продукції та послуг для здорового, тривалого і щасливого життя людини.

Зосередимося на аналізі навчальних планів експериментальних ЗВО.

Так, цикл загальної підготовки репрезентований: у *Миколаївському національному аграрному університеті* дисциплінами: «Філософія», «Історія України», «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Правознавство», «Психологія» (цикл соціально-гуманітарної підготовки), а також «Вища математика», «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Інформаційні системи та технології» (цикл фундаментальної та природничо-наукової підготовки); в *Одеській національній академії харчових технологій* – «Історія України та української культури», «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи бізнес-комунікацій», «Філософія», «Вища та прикладна математика процесів готельно-ресторанного бізнесу», «Мікробіологія», «Безпека

життєдіяльності та основи охорони праці», «Фізичне виховання з основами здорового способу життя», «Основи збалансованого природокористування та екологізація готельно-ресторанного бізнесу», у *Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»* – «Історія України та української культури», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Друга іноземна мова», «Господарське право», «Економічна теорія», «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Безпека життєдіяльності», «Охорона праці (за професійним спрямуванням)», «Екологія (за професійним спрямуванням)»; *ЗВО «Університет Короля Данила»* – «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Цінності громадянського суспільства», «Теорія критичного мислення», «Етика ділового спілкування», «Особиста ефективність», «Інформаційно-комунікаційні технології», «Основи наукового пізнання»; *Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного* – «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Філософія», «Вища та прикладна математика», «Харчова хімія»; *Херсонському державному університеті* – «Філософія», «Історія України та української культури», «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова», «Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека», «Фізичне виховання». Проаналізовані навчальні плани включають низку спільних дисциплін: «Ділова іноземна мова»/«Іноземна мова», «Педагогіка» та «Психологія» (у певних варіаціях), «Філософія»/«Філософія освіти». Інша частина дисциплін циклу загальної підготовки представлена широким спектром: від «Комп'ютерні та інформаційні технології», «Охорона праці в галузі» до «Професійний імідж викладача вищої школи», що засвідчує розлогість та унікальність навчальних планів, особистісну позицію розробників-укладачів освітньо-професійних програм.

Так, цикл дисциплін, що формують спеціальні (фахові, предметні) компетентності (професійної підготовки), представлений в аналізованих навчальних планах такими спільними навчальними дисциплінами: «Організація готельного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка підприємства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарств», «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства».

Однак, унікальність пропонованих ОПП – у специфіці професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, що виявляється в *Миколаївському національному аграрному університеті* таким комплексом навчальних дисциплін: «Санаторно-курортна справа», «Кулінарна етнологія», «Управління сервісною діяльністю», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», з акцентуванням уваги на підготовці фахівців із конференц-сервісу, організації дозвілля та спеціалізованого обслуговування.

В *Одеській національній академії харчових технологій* визначено низку навчальних дисциплін, серед яких «Правове регулювання діяльності (Правознавство, Підприємницьке право)», «Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства», «Інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», таким чином визначаючи певну спрямованість на економіко-правові механізми провадження готельно-ресторанного бізнесу та значущість диджиталізації в розвитку галузі.

У *Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»* перевагу надано такому набору специфічних навчальних дисциплін: «Біологічна хімія (за професійним спрямуванням)», «Мікробіологія (за професійним спрямуванням)», «Громадське будівництво», «Інженерне обладнання будівель», означивши

спектр підготовки фахівців на керівній ланці, а саме: керуючий рестораном (кафе, їдальнею і тощо), начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні тощо).

У ЗВО «Університет Короля Данила» увагу приділено безпековим акцентам провадження професійної діяльності та здоров'язберігальним технологіям, а саме вивченню таких навчальних дисциплін, як-от: «Екологічна безпека», «Безпека життєдіяльності», «Технології безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі»; «Мікробіологія», «Організація еногастрономічного туризму». Також акцент спрямовано на економік та маркетинг готелів і ресторанів, зокрема вивчаються такі дисципліни: «Маркетинг готельно-ресторанної справи», «Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанної справи» тощо.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного акцент зробив на власній специфіці як закладу вищої аграрної освіти та визначив для вивчення такі навчальні дисципліни: «Технологічні властивості сировини», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування», «Спеціальні форми обслуговування, «Харчова хімія», «Основи курортології та рекреації», означивши актуальність сучасного розвитку природничих наук, зокрема хімії, мікробіології, біології, у технологіях ресторанного господарства та готовність задовільнити запити замовників послуг у сфері курортології та рекреації.

Херсонський державний університет через робочу групу кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ репрезентував свою позицію в підготовці означених фахівців та акцентував на вивченні світового досвіду, його впровадженні в освітній процес. Так, визначено унікальний набір навчальних дисциплін, як-от: «Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах», «Світовий туризм та готельне господарство», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Ділова іноземна мова».

На основі здійсненого аналізу циклу вибіркового навчальних дисциплін можна засвідчити забезпечення можливості для майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи реалізації індивідуального вибору освітньої траєкторії та пропонувані курсів. Так, у *Миколаївському національному аграрному університеті* для вибору пропонуються кілька блоків дисциплін: 1 пов'язаний із деталізованим вивченням етичних принципів провадження фахової діяльності, а саме: «Бізнес-етика в індустрії гостинності», «Конфліктологія», «Психологія управління», «Іміджелогія та риторика», 2 – вивченням світового досвіду: «Міжнародний туризм», «Міжкультурні комунікації», «Міжнародний курортний та спа-менеджмент», 3 – сучасними технологіями харчової галузі: «Кулінарні тренди та гастрономія», «Нутриціологія», «Дієтологія», «Енологія», «Технологія бариста».

Одеська національна академія харчових технологій серед значної кількості вибіркового дисциплін пропонує для вивчення структуровані комплекси навчальних дисциплін, наприклад: маркетингу готельно-ресторанного господарства через такі курси: «Організація виставкової діяльності», «Брендинг територій та товарів», «Дегустації у туризмі», «Еногастрономічний туризм», «Етнічні кухні», «Культурна і гастрономічна спадщина України та регіону», «Євроінтеграційні процеси та збереження національної ідентичності»; економічної ефективності та фінансової стабільності за використання сучасних цифрових технологій: «Підприємницька діяльність закладів гостинності», «Діагностика внутрішнього стану підприємства», «Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві», «Диджитал-облік в готельно-ресторанному бізнесі», «Фінанси підприємств в умовах електронної комерції», «Організація Start-Up-ів».

Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» пріоритетом визначив комплекси інтегрованих навчальних дисциплін, зокрема охорони, збереження й відновлення здоров'я замовників послуг сфери обслуговування: «Основи оздоровчої рекреації та курортології», «Психологія здоров'я та здорового способу життя», «Основи здорового способу життя», «Основи медичних знань (за професійним спрямуванням)», «Основи раціонального харчування»; використання спорту

для відновлювальних процесів: «Адаптивний спорт», «Основи медичних знань (за професійним спрямуванням)», «Види оздоровчо-рекреаційної рухової активності», «Рекреаційні комплекси світу»; вивчення циклу навчальних дисциплін психологічного напрямку: «Психологія загальна», «Психологія спілкування», «Психологія управління», «Психологія праці».

ЗВО «Університет Короля Данила» на перших курсах навчання студентів-бакалаврів пропонує вибір базових дисциплін: «Основи гостинності», «Основи барної справи», «Основи туризмознавства», «Основи екскурсійної діяльності», на старших курсах – «Стреси та конфлікти в туристичній галузі», «Психологія в туристичній діяльності», «Логістичне забезпечення готельно-ресторанної справи», «Особливості зарубіжного сервісу», «Організація спеціальних форм обслуговування», «Географія культури і традицій харчування народів світу», «Організація event-туризму та анімаційних послуг», «Експертиза якості надання послуг готельного та ресторанного господарства». Унікальність комплексу вибіркового дисциплін засвідчує її спрямованість на вивчення сучасних тенденцій і закономірностей, пов'язаних із функціонуванням та розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства, актуальними спеціалізаціями з можливістю подальшої професійної та наукової кар'єри, управлінням готелями та ресторанами, закладами розміщення неготельного типу й закладами громадського харчування, зокрема і закордонними

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного серед пропонованого переліку вибіркового навчальних дисциплін акцент робить на формуванні компетентності фахівців у сфері диференційованого харчування замовників послуг: «Харчування спеціальних груп населення», «Оздоровче та дієтичне харчування», «Основи нутриціології», «Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів», «Менеджмент якості і безпеки харчових продуктів», «Санітарно-гігієнічна безпека в галузі: вітчизняний та європейський досвід»; деталізує знання, уміння, навички щодо добору та правильного використання харчових продуктів: «Харчові та дієтичні добавки», «Прянощі та приправи», «Кондитерське та пекарське мистецтво»,

«Холодильна технологія та засоби її забезпечення», «Харчові міні-технології в закладах ресторанного господарства», «Крафтові технології».

Херсонський державний університет у переліку вибіркового навчальних дисциплін підготовки бакалаврів із галузі знань 24 «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» акцент зробив на формуванні професійної компетентності та культури: харчування через вивчення таких дисциплін: «Кулінарні тренди в гастрономії», «Молекулярна кухня», «Нутриціологія та дієтологія» та пиття завдяки освоєнню блоків дисциплін: «Організація обслуговування напоїв», «Міксологія напоїв», «Винно-гастрономічний туризм»; упровадження сучасних інноваційних технологій у майбутню професійну діяльність: «Мерчандайзинг у ресторанному господарстві», «PR-технології гостинності», «Бренд-менеджмент», «Digital-технології в індустрії гостинності».

Зіставимо кількість годин, визначену в навчальних планах на цикли, та представимо узагальнену інформацію в таблиці 4.3. Так, на цикл загальної підготовки визначено від 510 годин (17 кредитів) у Херсонському державному університеті до 1410 годин (47 кредитів) у навчальних планах Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» та 1530 (51 кредит) у ПВНЗ Університет Короля Данила. Диспропорцію маємо і в циклі професійної підготовки, а саме: від 2430 годин (81 кредит) у Миколаївському національному аграрному університеті та 2580 годин (86 кредитів) в Одеській національній академії харчових технологій до 4215 годин (140,5 кредитів) у навчальних планах Херсонського державного університету. Аналіз циклу вибіркового навчальних дисциплін в експериментальних ЗВО уможливив репрезентування означених результатів: мінімальну кількість годин виділено в навчальних планах Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» та Херсонському державному університеті – 1800 годин (60 кредитів), максимальна – у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного – 2370 годин (79 кредитів).

Таблиця 4.3

**Аналіз навчальних планів підготовки бакалаврів із галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Назва ЗВО	Галузь знань, спеціальність, кваліфікація	Термін навчання	Цикли підготовки фахівця (години/кредити)							
			загальноосвітньої		професійної		практики		вибіркові дисципліни	
Миколаївський національний аграрний університет	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи	3 роки 10 місяців	1320	44	2430	81	495	16,5	1830	61
Одеська національна академія харчових технологій	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи	3 роки 10 місяців	1080	36	2580	86	825	27,5	1995	66,5
Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи	3 роки 10 місяців	1410	47	3360	112	630	21	1800	60
ПВНЗ Університет Короля Данила	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи	4 роки	1530	51	3870	129	450	15	1800	60
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи	3 роки 10 місяців	630	21	3450	115	510	17	2370	79
Херсонський державний університет	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи	3 роки 10 місяців	510	17	4215	140,5	810	24	1800	60

Окремо проаналізуємо години практичної підготовки, оскільки від закріплення теоретичного матеріалу під час проходження різного роду практик залежить сформованість готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до виконання професійних обов'язків. Так, у навчальних планах Миколаївського національного аграрного університету на проходження практик (навчальних «Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії», «Правове регулювання господарських відносин» та виробничих «Організація ресторанного господарства», «Практика з фаху») виділено 495 годин (16,5 кредитів); Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного для проведення практик (3 виробничі практики) надано 510 годин (17 кредитів); Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» для проходження практик (1 навчальної та 3 виробничих) відведено 630 годин (21 кредит).

У ЗВО «Університет Короля Данила» проводиться 3 практики: навчальна практика (практикум «Інформаційно-комунікаційні технології»; «Вступ до спеціальності») – 3 кредити, а також навчальна (6 кредитів), виробнича (6 кредитів), отже всього 15 кредитів. Херсонський державний університет серед обов'язкових компонентів освітньої програми підготовки бакалаврів із галузі знань 24 «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» визначає 3 практики (навчальну, виробничу, переддипломну) та виділив на їхнє проведення 810 годин (24 кредити).

Одеська національна академія харчових технологій для якісної організації та проведення 4 практик (ознайомчої, технологічної, організаційної та переддипломної) виокремила 825 годин (27,5 кредитів) із загальної кількості годин навчального плану, що свідчить про чітку практико спрямовану підготовку означених фахівців.

Здійснений аналіз уможливорює висновок про достатню прикладну спрямованість підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України. Навчальні дисципліни циклу професійної підготовки, що формують спеціальні (фахові, предметні) компетентності, на

забезпечують сформованість готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, зокрема через комплекс компетентностей з організації ресторанного, готельного та рекреаційного господарства, технології та виробництва продукції і послуг, контролю їхньої якості, безпечності, екологічних і економічних параметрів, знань інформаційних систем, принципів маркетингу, управління і комунікацій в сфері гостинності.

Особлива увага в експериментальних ЗВО приділялася формуванню навичок розроблення концепцій розвитку й оволодінню сучасними загальними і фаховими знаннями організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності закладів сфери обслуговування, принципів управління та проектування підприємств ресторанного, готельного, рекреаційного господарства, навичками аналізу їхньої діяльності та синтезу рішень для ефективного функціонування і розвитку в нинішньому бізнес- та соціально-професійному середовищі.

Репрезентовані дисципліни вільного вибору покликані сприяти індивідуальному становленню фахівця готельно-ресторанної справи через окреслення вузькоспрямованої траєкторії майбутньої професійної діяльності та сформувати необхідні компетентності відповідно до його запиту.

Індивідуальний вибір спрямування освітнього процесу під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в аналізованих вище ЗВО уможлиблює їхню диференціацію, тобто вузьку спрямованість та чітку професійну визначеність на виконання обов'язків:

- *ресторатора* для розуміння процесів приготування страв та пов'язаний зі складанням калькуляцій, запусканням та просуванням ресторанів;
- *готельєра* з комплексними теоретичними знаннями, навичками виконання певних операцій на віртуальних симуляторах бізнес-процесів HOTS, з міжнародним проходженням практики кращих готелях світу;
- *експерта* консалтингових груп з практичним досвідом участі в розробленні реальних проєктів у сфері обслуговування, зокрема досвідом роботи на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу, індустрії здорового харчування, індустрії Wellness і SPA;

- *технолога* для приготування здорових харчових продуктів, спираючись на практичні навички та глибокі теоретичні знання;
- *фахівця-експерта* з розумінням основних біохімічних процесів під час приготування страв та впливу харчування на організм замовника послуг;
- *дієтолога та консультанта* зі здорового харчування та забезпечення здорового способу життя, приготування смачної корисної їжі та мистецтва отримання насолоди від означеного процесу;
- *організатора рекреаційної та оздоровчої діяльності* зі знаннями медико-біологічних засад та напрямів рекреаційної діяльності, особливостей організації лікувально-профілактичних, спортивно-оздоровчих, культурно-пізнавальних рекреаційних послуг, медичної кліматології і кліматотерапії тощо.

На реалізацію першої педагогічної умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – *створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації* – під час формувального етапу педагогічного експерименту організація освітнього процесу передбачала розкриття процесуального боку системи, що включав організаційні форми навчання, методи, засоби та технології, науково- й навчально-методичне забезпечення.

Розпочнемо аналіз із тлумачення дефініції терміна «*форми*», під якою розумітимемо чітко виражену в часі та просторі організацію навчально-пізнавальної діяльності, пов'язану з активною участю науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти в освітньому процесі, зовнішній прояв узгодженості та здійснення за певними регламентом і режимом. Закон України «Про освіту» *основними формами здобуття освіти* називає інституційну (очну (денну, вечірню), заочну, дистанційну, мережеву); індивідуальну (екстернатну, сімейну (домашню), педагогічний патронаж, на робочому місці (на виробництві); дуальну. У контексті дослідження актуальності набула очна, що була способом організації навчання здобувачів освіти та передбачала їхню безпосередню участь в освітньому процесі, та дистанційна форма здобуття освіти, котра стала індивідуалізованим процесом здобуття освіти та опосередкованою взаємодією

віддалених одне від одного учасників освітнього процесу в спеціалізованому середовищі, дія якого забезпечувалася сучасними психолого-педагогічними та інформаційно-комунікаційними технологіями [503]. У цьому контексті професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснювалася за використання *очної та дистанційної* форм. *Організаційні форми навчання* є зовнішнім вираженням узгодженої діяльності учасників освітнього процесу з його здійсненням у встановленому порядку і в певному режимі. Загальні форми організації навчання репрезентовані урочною і позаурочною з використанням фронтальної, групової та індивідуальної форми організації навчальної роботи. У дослідженні професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи означені вище форми нами репрезентовані як *аудиторні та позааудиторні*.

Поняття «*методи*» в науково-педагогічній літературі ототожнено із цілеспрямованими, організованими та упорядкованими способами взаємопов'язаної діяльності суб'єктів освітнього процесу, у результаті яких відбувається обмін знаннями, уміннями, вироблення навичок, формування компетентностей у здобувачів відповідно до освітніх стандартів. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснювався з використанням двох видів методів: навчання як інструменту діяльності науково-педагогічних працівників під час викладацької діяльності – *викладання* та навчання як способу навчально-, науково-пізнавальної діяльності здобувачів освіти з оволодіння знаннями, уміннями, набуття навичок та формування компетентностей – *учіння*. Супроводжувався використанням низки аспектів: гносеологічного (різноманіття форм знання і пізнавальної діяльності); логіко-змістового (співвідношення між методами навчання, законами мислення та змістом науково-навчально-пізнавального матеріалу); психологічного (відповідність психологічним механізмам пізнання); педагогічного (цілісний педагогічний процес спрямованого розвитку й формування особистості, пов'язаний із досягненням навчальної мети); методами забезпечення якості та безпеки; методами обслуговування (інтерактивними, сервісними) тощо.

Термін «*засоби*» витлумачено як комплекс матеріальних об'єктів, предметів природи, ідеальних, штучно створених людиною, котрі використовуються в ролі носіїв інформації, інструментів навчально-пізнавальної діяльності, що є своєрідним «містком» між учасниками освітнього процесу та використовуються для засвоєння знань, умінь, вироблення навичок, формування компетентностей, досвіду пізнавально-творчої та фахово-практичної діяльності. У процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи під час очної форми здобуття освіти послуговувалися *традиційними* засобами навчання: підручниками, навчальними посібниками, дидактичними матеріалами, виробничим та дослідницьким обладнанням, вимірювальними інструментами, навчальними кабінетами, лабораторіями в ЗВО; реальними об'єктами на виробництві (структурними підрозділами ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо). Дистанційна форма означеного вище процесу відбувалася з використанням *специфічних* засобів, що ґрунтувалися на інтернет-технологіях, електронній пошті, відеоконференціях, чатах, форумах, вебсайтах, онлайн-бібліотеках, файлах розсилок, які за потреби можна комбінувати, використовуючи паралельно традиційні друковані матеріали. Функціями дидактичних засобів як частини педагогічної системи були: інформаційна, засвоєння сенсорно-перцептивних, мнемічних, мислительних і метакогнітивних знань, контрольна-аналітична.

Дефінітивне наповнення поняття «*технології*» ототожнено зі змістовною технікою та способами якнайкращої реалізації мети навчально-пізнавальної діяльності за доцільного використання відповідних методів, визначаються послідовністю спільних дій учасників освітнього процесу з використанням педагогічної діагностики та спрямованістю на відповідний результат. Документи ЮНЕСКО термін «*технології навчання*» уживають у значенні системного методу, пов'язаного зі створенням, застосуванням і визначенням освітнього процесу з точки зору викладання та засвоєння знань. При цьому враховуються технічні, людські ресурси та можливість їхньої результативної взаємодії задля забезпечення повної керованості ним. До технологій очної форми здобуття освіти

традиційно віднесено навчальні: предметно та особистісно орієнтовані, кредитно-трансферну, інтерактивні, сервісні, концентрованого і розвивального навчання, проєктні, навчання як дослідження, педагогічних майстерень, колективної розумової діяльності, евристичного навчання, персоніфікованого навчання; освітні: особистісної та життєтворчої орієнтації освітнього процесу, активізації та інтенсифікації діяльності студентів, ефективності управління та організації освітнього процесу, здоров'язберігальні освітні технології та запобігання й подолання конфліктів, організації самостійної та самоосвітньої роботи студентів тощо.

До *традиційних технологій* провадження освітнього процесу з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи віднесено навчальні: предметно та особистісно орієнтовані, кредитно-трансферну, інтерактивні, сервісні, концентрованого і розвивального навчання, проєктні, навчання як дослідження, педагогічних майстерень, колективної розумової діяльності, евристичного навчання, персоніфікованого навчання; освітні: особистісної та життєтворчої орієнтації освітнього процесу, активізації та інтенсифікації діяльності студентів, ефективності управління та організації освітнього процесу, здоров'язберігальні освітні технології та запобігання й подолання конфліктів, організації самостійної та самоосвітньої роботи студентів тощо.

Технології дистанційної та змішаної форм здобуття освіти як комплекс технологій із забезпечення надання здобувачам освіти навчального матеріалу є інтерактивною взаємодією студентів і викладачів у навчально-пізнавальній діяльності, що сприяло активізації самостійної роботи з матеріалами навчальних дисциплін і провайдерів неформальних освітніх послуг та уможлиблюють реалізацію процесу дистанційного навчання в закладах освіти. Технології дистанційного та змішаного навчання репрезентовані універсальними й спеціалізованими інформаційними системами (інформаційно-комунікаційними (цифровими), інформаційно-пошуковими, інформаційно-аналітичними), технологіями зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійними, ігровими, розвивального, проєктного, змішаного, диференційованого,

програмованого, модульного навчання, спеціалізованими програмними продуктами, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу тощо).

В експериментальних ЗВО, зокрема й у ХДУ, провадження навчально-пізнавальної діяльності в умовах дистанційного навчання уможливило висновок про значущість в освітньому процесі фахово орієнтованих дисциплін, які під час нашого дослідження стали системоутворюючою основою формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, тож матеріали дослідження упроваджено в освітньо-професійну програму дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти). Означені дисципліни навчальних планів унікальні з точки зору їхнього змістової наповненості, однак, об'єднуючись особистісно-орієнтованою методологією, забезпечили професійну спрямованість фахової підготовки та спільність аксіологічних детермінант. Навчання здобувачів освіти здійснювалося як в очній, так і в дистанційній формах завдяки використанню засобів офлайн- і онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Microsoft Teams, Discord тощо.

Методика здійснення освітнього процесу викладачами вищеназваної кафедри наведена в таблиці 4.4. «Методичні аспекти викладання та навчання фахових дисциплін». Означені аспекти викладання та навчання фахових дисциплін досліджена через такі показники: види навчальних занять, методи викладання та навчання, технології викладання та навчання, засоби навчання.

Таблиця 4.4

Методичні аспекти викладання та навчання фахових дисциплін

Назва дисципліни/ основні форми здобуття освіти		
	<i>Очна форма здобуття освіти (офлайн)</i>	<i>Дистанційна форма здобуття освіти (онлайн)</i>
<i>Технологія продукції ресторанного господарства</i>		
<i>Види занять</i>	Лекція-презентація, лекція-візуалізація, практичне заняття, індивідуальні консультації, навчальні дискусії, мозковий штурм	лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальне заняття,
<i>Методи викладання та навчання</i>	Творчий, проблемно-пошуковий, аналіз ситуації, індивідуальне практичне завдання (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), аналіз конкретних ситуацій	Електронні тексти та публікації, мультимедіа, відеофільми, індивідуальні відеоролики презентацій, сюжети, ролики, відеокасти, створення ментальних мап, створення презентацій, створення текстів, завдань
<i>Технології викладання та навчання</i>	Професійно спрямовані, особистісно орієнтовані, розвивального навчання, групової навчальної діяльності, навчання як дослідження, інноваційні, інтерактивні	Інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо
<i>Засоби навчання</i>	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, кабінети, лабораторії ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, World Wide Web, YouTube, вебфорум, відеочат, відеоконференція, чат, форум, вебсайт, онлайн-бібліотека, файли розсилки, телебачення, навчальні канали
<i>Основи кулінарної майстерності</i>		
<i>Види занять</i>	Лекція-обмін досвідом, лекція-візуалізація, практичне, лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальні консультації	
<i>Методи викладання та навчання</i>	Творчий, проблемно-пошуковий, аналіз професійних ситуацій, мозковий штурм, презентації захисту власного виробу, воркшопи	Демонстрація, створення ментальних мап, презентацій, комп'ютерний тренінг, онлайн-відеочат, відеоролики, індивідуальні відеоролики, блоги
<i>Технології викладання та навчання</i>	Ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно спрямовані, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності	Цифрові, ігрові, творчі, розвивального, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо
<i>Засоби навчання</i>	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, обладнання, навчальні кабінети, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, графічні засоби, програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання, інтернет-тестування в середовищі KSU Online), прилади та обладнання.

Продовження таблиці 4.4

<u>Товарознавство та контроль якості продуктів харчування</u>		
<i>Види занять</i>	Проблемна лекція, лекція-презентація, практичне, індивідуальне заняття, колоквиум, індивідуальні консультації, тест	
<i>Методи викладання та навчання</i>	Навчальна дискусія, метод мозкового штурму, метод проєктування, аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання), swot-аналіз	«Поняттєвий ланцюжок», наукове прогнозування, метод антиципації, аналіз ситуацій (кейсів), дискусійне коло, мультимедіа, виступи, відеокасти, рекламні відеоролики
<i>Технології викладання та навчання</i>	Професійно спрямовані, проблемно-пошукові, навчання як дослідження, розвивального навчання, моделювання професійної діяльності	Професійно-орієнтовані, інтерактивні, дослідницькі, рольово-ігрові, ознайомчо-орієнтовані, диференційованого, програмованого навчання
<i>Засоби навчання</i>	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, графічні засоби, онлайн-платформи неформальної освіти (KSU Online, Прометеус, Всеосвіта), YouTube, вебфорум, навчальні канали, новини, програми
<u>Гігієна і санітарія в галузі</u>		
<i>Види занять</i>	Лекція-презентація, лекція-зустріч, практичне заняття.	
<i>Методи викладання та навчання</i>	Навчальна дискусія, аналіз ситуації, метод проєктів (групове практичне/дослідницьке завдання), аналіз конкретних ситуацій.	Аналіз професійних ситуацій, розв'язання етико-психологічних дилем, дискусійне коло
<i>Технології викладання та навчання</i>	Навчання як дослідження (розв'язання дослідницьких завдань), професійно спрямовані, інтерактивні, розвивального навчання	Цифрові (онлайн-конференції з репрезентацією групових практичних/дослідницьких проєктів), зовнішнього тестування
<i>Засоби навчання</i>	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проєкційна апаратура відеокамери, проєктори, екрани), прилади та обладнання, сайти Держпродспоживслужби
<u>Стандартизація, сертифікація і метрологія</u>		
<i>Види занять</i>	Проблемна лекція, лекція-обмін досвідом, практичне заняття.	
<i>Методи викладання та навчання</i>	Проблемно-пошуковий, навчальна дискусія, метод проєктів, коло ідей, метод визначення позиції, робота в малих групах, swot-аналіз	«Поняттєвий ланцюжок», генетичний аналіз, метод проєктування, наукове прогнозування, аналіз конкретних ситуацій, дискусійне коло

Продовження таблиці 4.4

Технології викладання та навчання	Проектування (захист індивідуальних проєктів – складання схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розробляються технічні умови; аналітична записка)	Інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктні, змішані, диференційовані, програмованого, модульного навчання
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірвальні інструменти, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, сайти Міжнародної організації зі стандартизації, ДП «Херсонстандартметрологія»
<u>Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу</u>		
Види занять	Проблемна лекція, практичне заняття, онлайн-тренінг, лекція-обмін досвідом (гостьовий лектор), бінарна лекція	
Методи викладання та навчання	Проблемно-пошуковий, навчальна дискусія, аналіз ситуації, метод проєктів, дискусійне коло, аналіз конкретних ситуацій, воркшопи	Демонстрація, ментальні мапи, презентації, створення текстів, завдань, інформаційні ресурси, онлайн-конференції, онлайн-відеочат, виступи
Технології викладання та навчання	Особистісно орієнтовані, інтерактивні, концентрованого і розвивального навчання, проєктні, навчання як дослідження, колективної розумової діяльності, персоніфікованого навчання, моделювання професійної діяльності	Цифрові, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, ігрові, розвивальні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, моделювання професійної діяльності
Засоби навчання	Підручники, посібники, обладнання, навчальні кабінети, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні), спеціалізовані програмні продукти
<u>Організація ресторанного господарства</u>		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-дискусія, практичне заняття, індивідуальне заняття, майстер-клас.	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій (кейсів), зіставно-порівняльний аналіз, контент-аналіз, swot-аналіз, воркшопи	Демонстрація, комунікація в соціальних мережах, візуалізація інформації, сюжети, ролики, телебачення, відеофільми, відеокасти
Технології викладання та навчання	Ігрові (моделювання професійних ситуацій із застосуванням знань іноземної мови під час лекцій, семінарсько-практичних занять), навчання як дослідження	Інформаційно-комунікаційні (віртуальна реальність та моделювання, трансляція онлайн-ресторану), мультимедійні, проєктні, змішані, диференційовані
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірвальні інструменти, навчальні кабінети, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі; програмне забезпечення (інтернет-опитування, віртуального ресторану, для створення комп'ютерної графіки, моделювання); готельно-харчові комплекси (ідальні, буфети, ресторани, готелі («RUBA HUB» м. Херсон)

Як зазначалося раніше, професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов'язана з набуттям здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі, передбачає використання таких методів, методик та технологій: методів, що пов'язані з якістю та безпекою, обслуговуванням (інтерактивних, сервісних), цифрових технологій, у зокрема й смарт-технологій; інструментів та обладнання: виробничого й дослідницького обладнання, вимірювальних інструментів, універсальних і спеціалізованих інформаційних систем (інформаційно-комунікаційних, інформаційно-пошукових, інформаційно-аналітичних) спеціалізованих програмних продуктів для застосування в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Тож основна роль у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи належить циклу навчальних дисциплін, що формують спеціальні (фахові, предметні) компетентності (професійної підготовки).

На основі власного досвіду провадження навчально-пізнавальної діяльності розкриємо особливості методики викладання навчальних дисциплін професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Принагідно зазначимо, що в авторському розробленому електронному НМК в електронному архіві-репозитарії ХДУ (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища наявні всі необхідні навчальні матеріали для здійснення освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: силабуси, навчальні програми, курси лекцій з візуальними презентаціями, плани практичних і лабораторних робіт, систематично оновлювані теми курсових і кваліфікаційних робіт, матеріали для підготовки до іспитів та заліків, методичні рекомендації з усіх дисциплін, посібники, підручники тощо.

Так, у результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» (http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.asp) здобувачі повинні опанувати систему знань щодо принципів організації

роботи закладів ресторанного господарства (ЗРГ), виконання планувальних, організаційних та управлінських функцій у процесі діяльності закладів галузі, особливостей організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональної організації праці на виробництвах; технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг для продуктивного їхнього використання та прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи в умовах ринкових відносин; набутті навичок із визначення завдань діяльності з організації виробництва продукції; розв'язання проблемних ситуацій під час обслуговування споживачів; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Майбутні фахівці після вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» повинні володіти вмінням із визначення й розроблення виробничо-торговельної структури ЗРГ; раціональної організації трудових процесів на підприємстві; раціонального організування та обслуговування робочих місць у підрозділах ЗРГ; системного аналізу та оперативного планування виробництва; організації з постачання та збуту; організації обслуговування замовників послуг у ресторані; організації сервісу з використанням «шведської лінії» або «шведського столу»; організації сервісу банкетів і прийомів, зокрема іноземних туристів; організації тематичних заходів у ЗРГ; застосування цифрових технологій у фаховій діяльності.

Оцінювання рівня знань здобувачів з курсу «Організація ресторанного господарства» відбувалося за рейтинговою шкалою. Із цієї дисципліни майбутні фахівці готельно-ресторанної справи складають заліки в 5 та 6 семестрах, які оцінюються 0-100 балів. Упродовж вивчення дисципліни здобувачі освіти отримували бали за такі види робіт: участь у мінідискусіях під час проведення лекцій – 20 балів, виконання практичних робіт – 40 балів; самостійні письмові роботи – 20 балів, захист контрольної роботи у формі презентації – 20 балів. Значущим є використання інноваційних технологій, методів, засобів. Доцільним вважалося проведення лекцій-презентацій, лекцій-дискусій,

практичних занять, індивідуальних занять, майстер-класів, використання вікторин, ребусів, розв'язання ситуаційних завдань, кейс-ситуацій, проведення розрахункових робіт тощо (рис. 4.4).

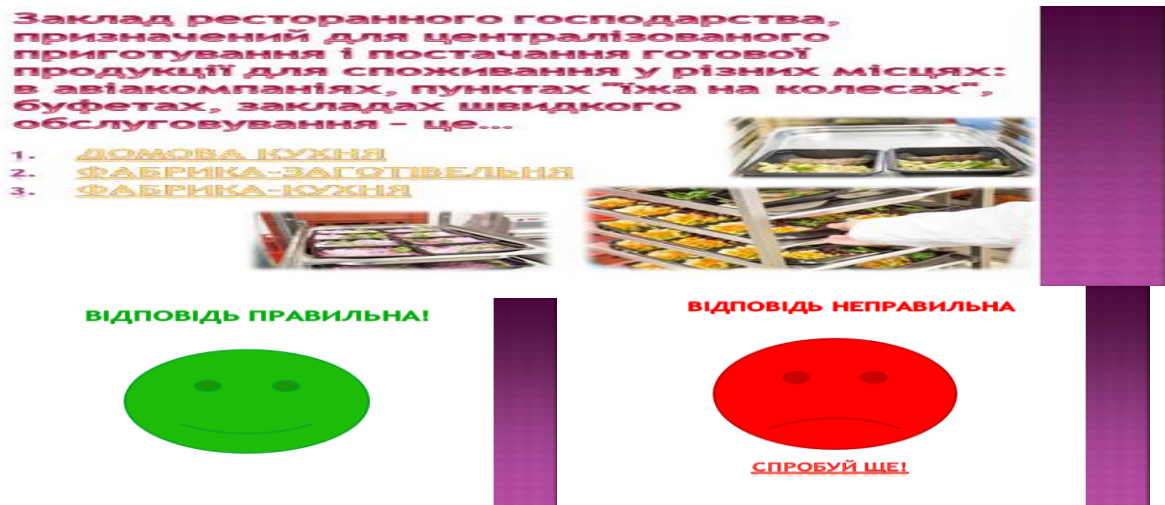


Рис. 4.4. Фрагмент авторського електронного навчально-методичного комплексу з дисципліни «Організація ресторанного господарства» у віртуальному середовищі KSU Onlian

Серед методів і технологій доцільними були комп'ютерні навчальні програми, віртуальна реальність і моделювання (трансляція онлайн-ресторану), сюжети, ролики, телебачення, відеофільми, відеокасти, навчальні канали. Особливим видом самостійної роботи студентів було створення та репрезентація проєктів з використанням матеріалів з інтернет-джерел, наприклад: Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>; Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>; Консультації з ресторанного бізнесу: <http://www.restcon.ru/>; Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>; Усе про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>; Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>; Готельно-ресторанний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>; Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>.

Результативною стала творча діяльність із визначення кращих ресторанів світу та використання ідей для створення здобувачами освіти власних креативних проєктів і малого бізнесу в сучасних умовах України (рис. 4.5).

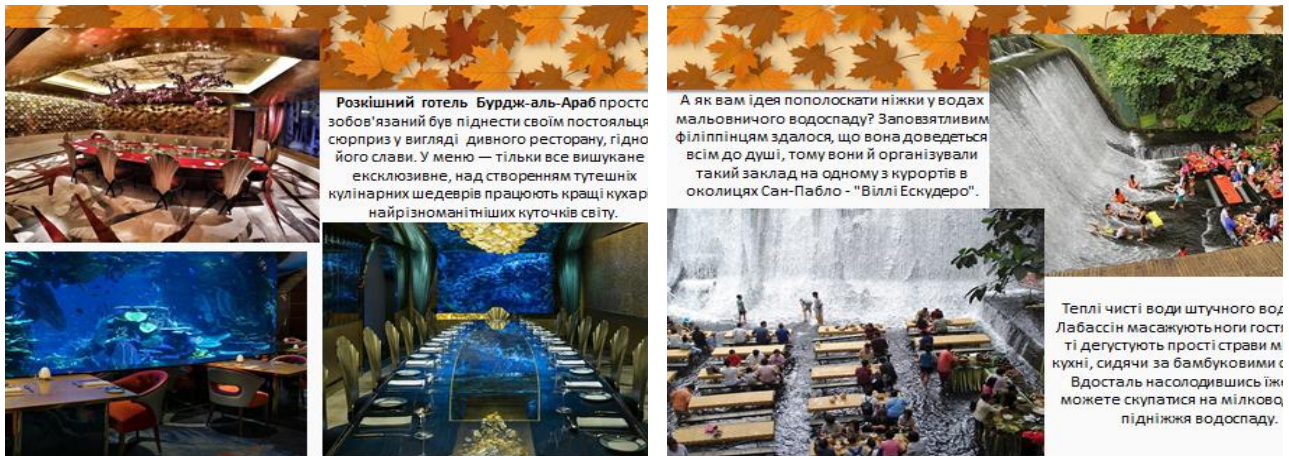


Рис. 4.5. Фрагмент авторського електронного навчально-методичного комплексу з дисципліни «Організація ресторанного господарства» у віртуальному середовищі KSU Onlian

Програма навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» (http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_uc_hebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx) передбачала формування в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи глибоких знань основних принципів кулінарного оброблення продуктів харчування, пов'язаних з отриманням кулінарної продукції із заданими властивостями під час використання сучасних технологічних засобів. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції в його властивостях та якості, що включало в себе механічне оброблення сировини та виробництво напівфабрикатів, теплове оброблення сировини та напівфабрикатів, фізико-хімічні процеси в результаті механічного й теплового оброблення продуктів, що й обумовлює якість готової продукції.

Майбутні фахівці після вивчення дисципліни «Основи кулінарної майстерності» повинні мати вміння: застосування наукових і нормативних положень у сучасній практиці сфери обслуговування; якісного «надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства; формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розширення; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного

виробництва»; застосування основних методів і процесів раціонального технологічного оброблення сировини, способів запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продукції; дотримання основ зберігання і реалізації напівфабрикатів і готової продукції, сертифікації та оцінювання якості харчових продуктів; застосування загальних принципів безпеки харчових виробництв; дотримання законодавчо-нормативних, санітарно-гігієнічних, технічних і споживчих вимог до продовольчої сировини і харчових продуктів. Використовувалися такі види навчальних занять: лекція-обмін досвідом, лекція-візуалізація, практичне заняття, лабораторне заняття, індивідуальні консультації, майстер-клас. Серед методів, технології викладання та навчання перевага надавалася комп'ютерним навчальним програмам, комп'ютерному тренінгу, онлайн-відеочату, навчальним відеороликам, індивідуальним відеороликам, репрезентаціям захисту власного виробу (рис. 4.6). Оцінювання рівня знань бакалаврів із курсу «Основи кулінарної майстерності» відбувалося за рейтинговою шкалою. Із цієї дисципліни майбутні фахівці готельно-ресторанної справи складали диференційовані заліки в 1, 2, 3 та екзамен у 4 семестрі, який оцінюється 0-100 балів.

Упродовж вивчення дисципліни здобувачі освіти отримували бали за такі види робіт: участь у мінідискусіях під час проведення лекцій – 10 балів, виконання практичних робіт – 40 балів; індивідуальні практичні завдання – 20 балів, захист контрольних робіт у формі презентації – 20 балів; виконання тестових завдань – 10 балів.

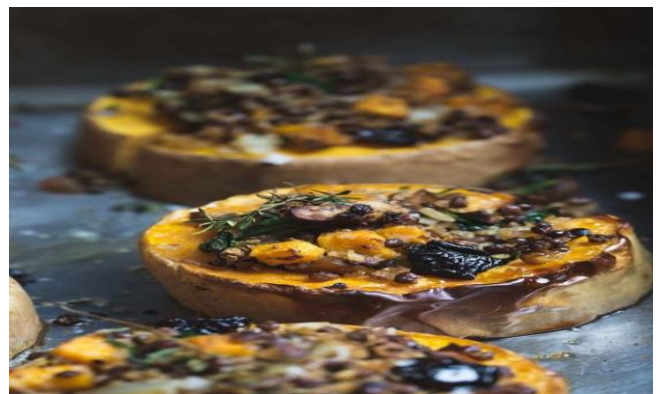


Рис. 4.6. Зразок репрезентації захисту власного виробу здобувачів освіти з дисципліни «Основи кулінарної майстерності»

Під час освітнього процесу з вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства» та «Основи кулінарної майстерності» студенти мали змогу використовувати авторський інтерактивний ілюстрований «Кулінарний словник ресторатора» (<https://ksuonline.kspu.edu/mod/resource/view.php?id=48088>), миттєво отримати зворотній зв'язок із Системою дистанційного навчання «KSU Online» та відповідно до заданого пошуку засвоїти тлумачення незнайомого терміна для збагачення лексичного запасу термінологією обраного фаху.

Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx) передбачала формування в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи загальнопрофесійних компетентностей через сформованість базових знань із технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, пов'язані з опануванням основних правил кулінарного оброблення продуктів харчування для отримання готової продукції, професійних знань, умінь та навичок щодо особливостей технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, виготовленням кулінарної та кондитерської продукції, реалізацією різноманітних її видів та культурою споживання. Здобувачі освіти повинні навчитися дотриманню наукових і нормативних положень з діяльністю закладів ресторанного господарства за сучасних умов, опануванню шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог до створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності. Майбутні фахівці після вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» повинні уміти: керувати технологічними процесами та якістю готової продукції; розраховувати сировину для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів; розробляти технологічні схеми виготовлення напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів; розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції; готувати напівфабрикати, страви й кулінарні вироби з різних видів сировини; оцінювати якість готової продукції під час дегустації; формувати асортиментну політику

закладів ресторанного господарства; володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації технології виробництва кулінарної продукції; розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію.

Серед видів навчальних занять, які використовувалися під час викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», виділялися лекція-презентація, лекція-візуалізація, практичне заняття, лабораторне заняття, індивідуальне заняття, індивідуальні консультації, майстер-клас. Використовувалися електронні тексти та публікації, мультимедіа, телебачення, відеофільми, індивідуальне практичне завдання (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), індивідуальні відеоролики презентацій, сюжети, ролики, відеокасти, навчальні канали.

Оцінювання рівня знань здобувачів з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» відбувалося за рейтинговою шкалою. Із цієї дисципліни майбутні фахівці готельно-ресторанної справи складали екзамени в кінці 5 та 6 семестрів, який оцінюється 0-100 балів. Упродовж вивчення дисципліни здобувачі освіти отримували бали за такі види робіт: участь у мінідискусіях під час проведення лекцій – 10 балів, виконання практичних робіт – 40 балів; індивідуальні письмові завдання – 20 балів, захист контрольних робіт у формі презентації – 20 балів; виконання тестових завдань – 10 балів.

Доцільним в означеній дисципліні вважалося використання та обговорення кращих фільмів про кулінарне мистецтво: «Шоколад» (2000 р., США, Велика Британія), «Смак життя» (2007, США, Австралія), «Офіціантка» (2007, США), «Джулі і Джулія: Готуємо щастя за рецептом» (2009, США), «Душевна кухня» (2009, Німеччина), «Сьогодні в меню» (2009, США) «Тост» (2010, Велика Британія), «Смачного!» (2010, Іспанія, Німеччина, Швейцарія, Італія) «Кухар для президента» (2012, Франція), «Шеф» (2012, Франція) «Прянощі і пристрасті» (2014, США), «Кухар на колесах» (2014, США), «Шеф Адам Джонс» (2015, США), «Маленька Італія» (2018, Канада, США) (рис. 4.7).



Рис. 4.7. Фрагмент авторського електронного навчально-методичного комплексу з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» у віртуальному середовищі KSU Onlian

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування» (http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/Chair/GenengineerTraining/Monografii_uchebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx)

передбачала здобуття майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи теоретичних і практичних знань, умінь і навичок у галузі товарознавства та пакування товарів народного споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців у готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин; вивчення здобувачами освіти основ товарознавства та формування навичок вивчення асортименту та якості продовольчих і непродовольчих товарів; наочності методам із виявлення та встановлення факторів, здатних впливати на формування споживчих властивостей товарів і збереження якості під час зберігання згідно з чинними нормативними документами.

Майбутні фахівці готельно-ресторанної справи після вивчення дисципліни «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування» повинні мати вміння: визначення якості товару відповідно до зовнішніх ознак пакування, повноти маркування та органолептичних показників якості; виявлення зовнішніх ознак можливої фальсифікації та псування товару; розрахування обсягів закупівель з урахуванням змін якісних ознак товарів, що відбуваються під час зберігання; користування нормативно-технічною

документацією на товари; керування закупівельно-торговими процесами з урахуванням знань про асортимент, якість товарів, строки й умови їхнього зберігання: володіння методиками об'єктивної оцінки якості товарів; визначення якості товарів згідно із чинною нормативною документацією; вирішення практичних завдань, пов'язаних із зберіганням товарів.

Під час провадження освітнього процесу використовувалися такі види навчальних занять: проблемна лекція, лекція-презентація, практичне заняття, індивідуальне заняття, індивідуальні консультації, тест, колоквиум. Застосовувалися методи, технології викладання та навчання: аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання), мультимедіа, новини, виступи, відеокасти, навчальні канали, програми, рекламні відеоролики. Засобами навчання визначено комп'ютери, комп'ютерні системи й мережі, графічні засоби, онлайн-платформи неформальної освіти (KSU Online, Прометеус, Всеосвіта), YouTube, вебфоруми тощо. Оцінювання рівня знань бакалаврів із курсу «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування» відбувалося за рейтинговою шкалою. Із цієї дисципліни майбутні фахівці готельно-ресторанної справи склали екзамен у кінці 3 семестру, який оцінюється 0-100 балів. Упродовж вивчення дисципліни здобувачі освіти отримували бали за такі види робіт: участь у мінідискусіях під час проведення лекцій – 10 балів, виконання практичних робіт – 40 балів; індивідуальні практичні завдання – 20 балів, захист контрольних робіт у формі презентації – 20 балів; виконання тестових завдань – 10 балів.

Програма навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» (<http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=3531>) пов'язана з оволодінням здобувачами освіти сучасними теоретичними знаннями стандартизації, сертифікації і метрології в готельно-ресторанному господарстві; нормативно-правовими питаннями зі стандартизації, сертифікації і метрології в індустрії гостинності; упровадженням систем стандартизації і сертифікації продукції і послуг; набуттям практичних умінь і навичок застосування підходів

до стандартизації і сертифікації продукції і послуг у готельно-ресторанному бізнесі; підготовкою кваліфікованих фахівців для забезпечення високого рівня результативності та конкурентоздатності виробництв в реаліях ринкової економіки, а також єдність вимірювань, поширених і затверджених законодавчими актами.

Майбутні фахівці готельно-ресторанної справи після вивчення дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» повинні мати вміння: спрямування теоретичних знань на практичне вирішення завдань стандартизації, сертифікації та метрологічного забезпечення готельно-ресторанного господарства; визначення видів і категорій нормативних документів, оцінювання відповідності якості продукції і послуг діючим стандартам; користування чинною нормативною документацією; оцінювання рівня якості сировини, продукції та наданих послуг; розроблення стандартів на нові види продукції та оформлення сертифікатів на відповідність продукції і наданих послуг вимогам чинних стандартів; аналізу існуючого потенціалу підприємства сфери обслуговування щодо здійснення того чи іншого виду сертифікації з використанням статистичної та планової документації та стандартних методик; оцінювання засобів вимірювання, єдності вимірювань, кваліметрії; здійснення пошуку інформації, необхідної під час розроблення й застосування стандартів на вироби; вибір (формування) показників якості продукції і послуг; вимірювання показників якості предметів (продукції тощо) і процесів (послуг, праці, вимірів, рішень); складання проєктів технічних умов на продукцію або послугу; дотримання основних правил функціонування систем якості, які використовують у різних країнах; застосування отриманих знань забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку; використання набутих знань на практиці для розроблення і впровадження систем стандартизації і сертифікації відповідно до вимог ISO 9000.

У процесі викладання дисципліни використовувалися такі види навчальних занять: проблемна лекція, лекція-обмін досвідом, практичне

заняття. Методи, технології викладання та навчання пов'язувалися з розв'язанням дослідницьких завдань, захистом індивідуальних проєктів – складанням схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розроблялися технічні умови (ТУ); створенням аналітичної записки (за темою індивідуального практичного завдання). Засоби навчання – це комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, сайти Міжнародної організації зі стандартизації, ДП «Херсонстандартметрологія».

Освітній процес дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» супроводжувався розв'язанням креативних дослідницьких завдань, захистом індивідуальних проєктів – складанням схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розробляли технічні умови (ТУ); аналітичною запискою (за темою індивідуального практичного завдання), а «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» – демонстрацією, створенням ментальних мап, мультимедійних презентацій, власних інформаційних ресурсів, участю в онлайн-конференціях, онлайн-відеочатах, дискусійних колах, воркшопах тощо.

Нами підготовлено й видано у співавторстві підручник «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» (2017) для здобувачів освіти, у якому висвітлені питання регулювання безпечності та якості продукції у світлі вимог сучасної системи державного технічного регулювання. Охарактеризовані основні складові системи – метрологія, стандартизація, оцінювання відповідності, включаючи стадію сертифікації продукції, акредитації органів з оцінювання відповідності. Наведена характеристика чинних у сфері метрології, стандартизації, сертифікації та акредитації міжнародних і вітчизняних інституцій. На основі викладених матеріалів наведені основні поняття, використовувані в системі забезпечення якості продукції, принципи забезпечення безпечності та якості харчової продукції вітчизняного й закордонного походження, фрагмент якого подано на рис. 4.8. Викладання навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» (http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_uc_hebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx) пов'язане з оволодінням

теоретичними основами організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного бізнесу, засвоєнням принципів провадження їхньої діяльності згідно з державним санітарним і гігієнічним законодавством.

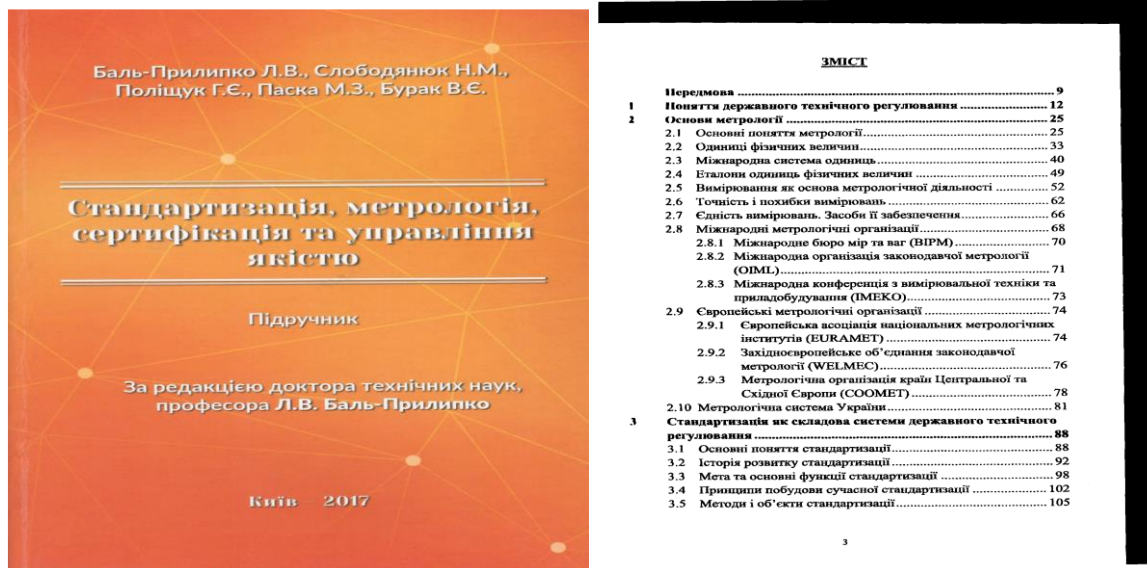


Рис. 4.8. Фрагмент авторського підручника комплексу з дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю»

Програма навчальної дисципліни передбачала вирішення таких завдань: опанування здобувачами освіти знань, пов'язаних із науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщенням, плануванням та утриманням закладів ресторанного та готельного бізнесу, веденням документації та правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності за порушення норм чинного санітарного законодавства; виробленням у здобувачів освіти навичок використання знань у сфері санітарного законодавства усвідомленням майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи важливості додержання санітарного режиму й особистої гігієни, збереженням здоров'я персоналу й відвідувачів; розумінням взаємозалежності впливу зовнішнього середовища на людину з необхідністю створення оптимальних умов для замовників послуг та працівників підприємств сфери обслуговування, перебігу процесів перевезення, збереження та кулінарного оброблення продовольчих матеріалів, реалізації готової їжі тощо.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» майбутні фахівці повинні мати вміння: оцінювання впливу окремих факторів навколишнього середовища на здоров'я людей; оцінювання санітарно-гігієнічного стану навколишнього середовища, виробничих приміщень, кімнат для споживачів, харчових продуктів, персоналу та їхнього впливу на здоров'я людини; дотримання головних гігієнічних принципів під час організації технологічного процесу надання ресторанних і готельних послуг; дотримання санітарних норм у процесі визначення якості продовольчої сировини й харчових продуктів; раціональна організація санітарного режиму підприємств готельно-ресторанного господарства за врахування розлогої номенклатури послуг, ототожненої з харчуванням, проживанням, лікувально-оздоровчими послугами, косметично-перукарськими послугами, організацією дозвілля тощо); забезпечення оптимальних гігієнічних умов під час трудової та оздоровчої діяльності. В освітньому процесі використовувалися такі види навчальних занять: лекція-презентація, лекція-зустріч, практичне заняття. До методів, технологій викладання та навчання віднесено навчальну дискусію, аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, онлайн-конференції з репрезентацією групових практичне/дослідницьких проєктів. Засобами навчання визначено мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проєкційна апаратура, відеокамери, проєктори, екрани, прилади та обладнання, сайти Держпродспоживслужби тощо. Яскравим прикладом інтеграції під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи стала практика підписання Меморандуму (<https://www.facebook.com/spivakovsky.alexander/posts/1904528903052770>) між Херсонською обласною радою, Управлінням освіти і науки Херсонської обласної державної адміністрації, Управлінням освіти Херсонської міської ради, Головним управлінням Держпродспоживслужби в Херсонській області та Херсонським державним університетом. Доцільним було проведення екскурсів для практичного ознайомлення з правилами дотримання гігієни і санітарії на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу (рис. 4.9).



Рис. 4.9. Експерсії на підприємства готельно-ресторанного бізнесу під час вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі»

Оцінювання рівня знань бакалаврів із курсу «Гігієна і санітарія в галузі» відбувалося за рейтинговою шкалою. Із цієї дисципліни майбутні фахівці готельно-ресторанної справи складали екзамен у кінці 2 семестру, який оцінюється в 0-100 балів. Упродовж вивчення дисципліни здобувачі освіти отримували бали за такі види робіт: участь у мінідискусіях під час проведення лекцій – 10 балів, виконання практичних робіт – 40 балів; індивідуальні практичні завдання – 20 балів, захист контрольних робіт у формі презентації – 20 балів; виконання тестових завдань – 10 балів.

Особливу роль під час здійснення освітнього процесу в режимі онлайн набували віртуальні лабораторії, готелі, ресторани тощо. Так, доцільним було використання можливостей Платформи «Labster» (<https://www.labster.com/ua/press-announcement>) як світового лідера з розроблення віртуальних навчальних симуляторів (рис. 4.10).

**ПЛАТФОРМА «LABSTER» ДЛЯ ВІРТУАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРІЙ
ТА ІНТЕРАКТИВНОЇ НАУКИ ВІДКРИВАЄ
НОВІ МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ УКРАЇНИ**

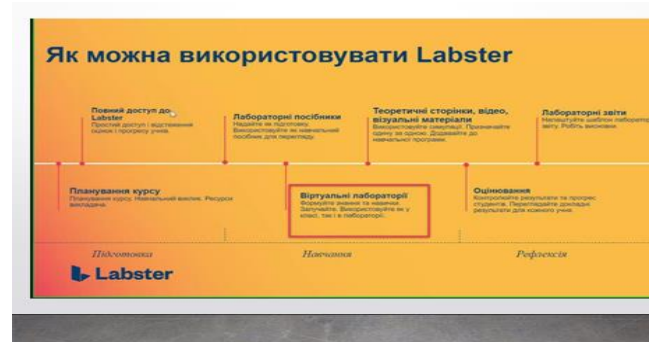


Рис. 4.10. Зображення Платформи «Labster» як засобу використання віртуальних симуляцій у навчанні

Віртуальні симуляції на платформі доступні з таких галузей, актуальних у контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: анатомія та фізіологія; біохімія; біологія; біотехнологія; хімія; мікробіологія; фізика тощо. Означена платформа дозволяла провадити освітній процес із використанням визнаних у світі віртуальних наукових симуляцій від платформи «Labster». Викладачі спеціальних навчальних дисциплін використовували корисні інтерактивні симуляції серед 300 доступних та ефективно впроваджували в освітній процес для підвищення його ефективності та зацікавлення серед здобувачів освіти. Значущими для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи були дисципліни «Організація готельного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарств», «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства». Доцільним стало і репрезентування сертифікатної програми організації харчування дітей в ЗДО та ЗЗСО (див. Додаток Ж) та курсу за вибором «Організація харчування дітей в ЗДО і ЗСО відповідно до принципів системи НАССР» (див. Додаток Ж.1) у розумінні нової психології з питань організації харчування у закладах освіти, необхідності формування в особистості на кожному віковому етапі відповідального й усвідомленого ставлення до власного здоров'я (рис. 4.11).


	<p style="text-align: center;">ПРОГРАМА КУРСУ</p> <p style="text-align: center;">«ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗДО І ЗСО ВІДПОВІДНО ДО ПРИНЦИПІВ СИСТЕМИ НАССР»</p> <p>Автор курсу Бурак Валентина – кандидатка технічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету. burak_valia@ukr.net</p> <p>Обсяг (тривалість) навчання 30 годин/1 кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС).</p>
---	--

Рис. 4.11. Фрагмент авторського курсу «Організація харчування дітей в ЗДО і ЗСО відповідно до принципів системи НАССР»

У програмі авторського курсу (див. Додаток Ж.1) висвітлено нормативно-правові акти, якими врегульовано основні положення організації харчування, що відповідає сучасним набуткам нутриціології, сформульовано практичні рекомендації щодо розробки раціону дітей шкільного віку. Найцікавішим елементом курсу стало розширення розуміння науки про харчування в сучасному світі як ключової компетентності для навчання протягом життя. Важливість вивчення курсу обумовлена можливістю удосконалення харчового раціону всіх учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти шляхом засвоєння і систематизації вітчизняного і світового досвіду, що відповідає численним вимогам Міністерства освіти і науки України щодо організації надання послуг харчування.

Значущими для забезпечення практичної спрямованості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи були створені авторські освітні продукти – сертифікатні короткострокові програми міждисциплінарного спрямування, (вибіркових компонент/навчальних дисциплін циклу загальної підготовки для здобувачів першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти денної та заочної форм навчання) факультету бізнесу і права кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету. Вони реалізувалися в ролі спеціалізованого навчального курсу, спрямованого на засвоєння, осучаснення та розширення знань, набуття нових умінь і навичок, формування фахових компетентностей, використання інноваційних технологій у сучасних умовах. Учасники навчання за сертифікатними програмами опановували кращий український і світовий досвід у сфері обслуговування, організацію роботи та менеджмент підприємств готельно-ресторанної справи, знайомилися з новітніми досягненнями науки, практики й технологій. Після закінчення навчання за обраною сертифікатною програмою здобувачі освіти отримали відповідний сертифікат, освоєний курс занесено в додаток до диплома, а наявність

унікальних освоєних сучасних курсів може стати вирішальною під час майбутнього працевлаштування та забезпечить кар'єрне зростання.

Охарактеризуємо пропоновані майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи сертифіковані програми. Так, авторський курс «Основи збалансованого харчування» (див. Додаток Ж.2) метою визначив послідовне формування спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація повноцінного харчування населення та формування у здобувачів творчого підходу під час вирішення питань у практичній діяльності.

Завдяки освоєнню вказаної сертифікатної програми здобувачі освіти отримали знання та вміння про розрахунки фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування, оцінки статусу харчування організму та його порушень; сприяння практичному оволодінню вміннями та навичками розробки наукових засад обґрунтування практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; вміння оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; опанування практичними навичками з основ дієтології до професійної діяльності з обґрунтування та організації заходів спрямованих на зміцнення здоров'я населення України.

Наступна сертифікована програма – «Бізнес-концепція ресторанної справи» (див. Додаток Ж.3) – створена задля формування світоглядних основ та компетенцій надання сучасних теоретичних та практичних знань та умінь створити нову концепцію закладу ресторанного бізнесу або визначити можливі напрями rebranding базової концепції діючого закладу; обґрунтувати атмосферу, дизайн, меню концептуального закладу та опанування сучасних

концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу. Здобувачі отримали поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо вивчення сучасних концепцій закладів ресторанного бізнесу та формування їхніх складових елементів; вивчення сучасних підходів до формування атмосфери закладу, цільової аудиторії споживачів як концептуального елементу атмосфери закладу; ознайомлення із інноваційними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг. Програма пов'язана з формуванням та розвитком фахової компетентності для здійснення професійної діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та вивченням створення високої кухні, сучасними концепціями та інноваційними технологіями сервісу, а також формуванням компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції.

Ще одна пропонована сертифікатна програма – «Фуд-тренди» (див. Додаток Ж.4), спрямована на формування світоглядних основ і компетенцій надання сучасних теоретичних і практичних знань у ресторанному бізнесі й оволодіння сучаснішими трендами та впровадження їх у ресторанному бізнесі з метою підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в реальних умовах часу. Здобувачі отримали поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденціях у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанних послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства, формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності. Програма присвячена формуванню та розвитку фахової компетентності здобувачів освіти для провадження професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та вивчення сучасних ресторанних трендів у світі та Україні, тенденції в технологіях надання послуг закладами

ресторанного господарства в сучасних умовах, нові технології продукції ресторанного господарства як альтернатива базовим технологіям.

Цікавим і затребуваним був авторський освітній курс «Світові практики сервісу індустрії гостинності» (див. Додаток Ж.5), метою якого визначено формування світоглядних основ і компетенцій надання сучасних теоретичних і практичних знань та вмінь щодо організації й управління сервісними технологіями та процесами в готельно-ресторанному господарстві із урахуванням зарубіжного досвіду, технології приготування страв та виробів кухонь народів світу, враховуючи національні традиції, культура харчування та світові кулінарні тренди приготування страв, необхідністю дотримання норм і правил міжнародної етики та етикету в товаристві під час щоденного спілкування та в ділових відносинах. Здобувачі отримують поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо організації гастрономічних турів у різних країнах світу, сукупність норм, традицій і звичних форм спілкування, особливості сучасної моралі та моральності, їхнього зовнішнього виявлення у сфері обслуговування. Програма забезпечила формування й розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та вивчення особливостей національних кулінарних традицій і вподобань, набуття навичок щодо складання меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн світу, а також вивчення етичних принципів надання послуг у закладах індустрії гостинності, особливостей культури гостинності в Україні та країнах світу. Значення гастрономії як важливого елемента в формуванні туристичної привабливості країн, регіонів, міст країн світу.

Як зазначалося раніше, після закінчення навчання за обраною сертифікатною програмою здобувачі освіти отримали відповідний сертифікат про проходження навчання в рамках сертифікатної програми (рис. 4.12) та Додаток до сертифікату про проходження навчання в рамках середньострокової сертифікатної програми (рис. 4.13).


	<p align="center">ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ KHERSON STATE UNIVERSITY</p>
<p align="center">СЕРТИФІКАТ про проходження навчання в рамках сертифікатної програми «Основи збалансованого харчування» серія СП № 2023/59 від 01.05.2023 р. СОЛНЦЕВА ДАР'Я пройшов (-ла) навчання за середньостроковою сертифікатною програмою в обсязі 3 кредити/90 годин форма навчання – денна</p>	<p align="center">CERTIFICATE of passing training course within the certified program «Basics of a balanced diet» series SP № 2023/59 date of issue 01.05.2023 y. SOLNTSEVA DAR'YA has completed a middle-term 3 credits / 90 hours certificate program mode of study – full-time</p>
<p align="center">Змістові модулі:</p> <p>ЗМ 1. Основні напрями розвитку здорового харчування. ЗМ 2. Сучасні тенденції у харчуванні. Безпека харчування. ЗМ 3. Планування раціону та перспективи розвитку молекулярної технології.</p>	<p align="center">Content modules:</p> <p>CM 1. The main direct development of healthy eating. CM 2. Current trends in eating. Bezpeka eating. CM 3. Planning a diet and prospects for the development of molecular technology.</p>
<p align="center">Ректор/Rector Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ/ Oleksandr SPIVAKOVSKIY</p>	

Рис. 4.12. Зразок сертифіката про проходження навчання в рамках сертифікатної програми «Основи збалансованого харчування»


<p align="center">ДОДАТОК ДО СЕРТИФІКАТУ про проходження навчання в рамках середньострокової сертифікатної програми «Основи збалансованого харчування» (без сертифіката недійсний) серія СП № 2023/59 від 01.05.2023р.</p>	<p align="center">CERTIFICATE SUPPLEMENT of passing training course within the certified program «Basics of a balanced diet» (not valid without the certificate) series SP № 2023/59 date of issue 01.05.2023y.</p>
<p>виданий СОЛНЦЕВІЙ ДАР'І</p>	<p>issued to SOLNTSEVA DAR'YA</p>
<p><u>Відомості про сертифікатну програму</u> Загальні компетентності (ЗК): ЗК 1. Здатність з'ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення ЗК 2. Здатність до володіння основними теоріями харчування та фізіологічної потреби людини в основних складових продуктів харчування; ЗК 3. Здатність до формулювання теоретичних знань про основи раціонального та оздоровчого харчування. ЗК 4. Здатність складання меню для різного контингенту споживачів та вирішування конкретних завдань відносно корегування раціону харчування. ЗК 5. Здатність оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам. Фахові компетентності (ФК): ФК 1. Здатність до володіння спеціалізованими концептуальними знаннями на рівні сучасних досягнень науки і техніки, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності. ФК 2. Здатність визначати мету та завдання власної та колективної діяльності передбачати альтернативні рішення у професійній діяльності ФК 3. Здатність визначити загальні підходи до вибору необхідної оздоровчої технології для корекції стану здоров'я дітей та молоді, що не мають хронічних захворювань. ФК 4. Здатність використовувати під час навчання та виконання професійних завдань базові знання про хімічні основи життєдіяльності організму людини. ФК 5. Здатність генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення. Програмні результати навчання (ПРН): ПРН 1. Здатність надавати консультації з окремих питань здорового способу життя. ПРН 2. Здатність розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення. ПРН 3 Здатність формувати практичні навички по складанню харчового раціону для різних верст населення. ПРН 4. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування, здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування. ПРН 5. Здатність надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування.</p>	<p><u>Certificate program information</u> General competencies (GC): GC 1. Health status of the actual problems of current trends in the physiology of eating and establishing their links with the health and practice of the population GC 2. Health before the Volodymyr the main theories of eating and physiological needs of people in the main storage products of eating; GC 3. Health before the formulation of theoretical knowledge about the foundations of rational and health-improving eating. GC 4. Convenience of folding menus for a different contingent of people and the choice of specific orders to adjust the diet of food. GC 5. Quality assessment of food products for hygienic indications, formulating a visnovka according to their quality and viability standards. Professional competencies (FC): FC 1. The ability to possess specialized conceptual knowledge at the level of modern achievements of science and technology, which are the basis for original thinking and innovative activity. FC 2. The ability to determine the purpose and tasks of one's own and collective activities, to foresee alternative solutions in professional activities FC 3. The ability to determine general approaches to the selection of the necessary health technology to correct the health status of children and young people who do not have chronic diseases. FC 4. The ability to use basic knowledge about the chemical foundations of the vital activity of the human body during training and performing professional tasks. FC 5. Ability to generate new ideas, identify fundamental problems and propose ways to solve them. Program learning outcomes (PLO): PRN 1. The ability to provide consultations on certain issues of a healthy lifestyle. PRN 2. The ability to develop practical recommendations for the organization of rational nutrition of various population groups. PRN 3 The ability to form practical skills in preparing food rations for different segments of the population. PRN 4. The ability to promote the basic provisions and principles of rational nutrition, to evaluate and correct the diet. PRN 5. The ability to provide justification for the energy value and nutrient composition of the diet.</p>
<p align="center">Керівник сертифікатної програми Валентина БУРАК</p>	<p align="center"> Head of the certificate program Valentina BURAK</p>

Рис. 4.13. Зразок додатка до сертифікату про проходження навчання в рамках сертифікатної програми «Основи збалансованого харчування»

Обидва документи двомовні (інформація подається українською й англійською), що уможлиблює мобільність здобувачів освіти та перспективу зарахування освоєних курсів у закордонних ЗВО, оскільки вони містять відомості про означену програму через сформульовані загальні й фахові компетентності, а також програмні результати навчання.

Реалізація другої умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО – під час формувального етапу педагогічного експерименту відбувалася в процесі викладання фахових дисциплін. Для створення належної матеріально-технічної бази підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», зокрема в ХДУ, використовувалася навчальна лабораторія ресторанних технологій і власне кафе «Універ», де набувалися перші практичні вміння та навички майбутньої професійної діяльності.

Навчально-практична діяльність під час вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» відбувалася з використанням матеріально-технічної бази ресторанів «RUBA HUB», «Терраса», «Моцарт», «Цепелін» та готелів «Оптима Херсон», «Bonita», «Фрегат» (м. Херсон) за сприяння фахівців-практиків від виробництва (лекція-обмін досвідом (гостьовий лектор), бінарна лекція, майстер-клас, лабораторні заняття). Під час викладання дисциплін «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія» можливості дуальної освіти реалізовувалися завдяки тісній співпраці з Держпродспоживслужбою Херсонської області, ДП «Херсонстандартметрологія» та Херсонською торгово-промисловою палатою.

Важливим в імплементації дуальної освіти в освітній процес було врахуванням тенденції розвитку спеціальності та ринку праці. Так, оцінка ринку праці для спеціальності відбувалася шляхом оброблення офіційних відкритих

даних, а також інформації, яка розміщена на інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua-вакансії в розділі «Готелі-Ресторани-Кафе» входить у п'ятірку найбільш затребуваних (2500 пропозицій), work.ua-вакансії в розділі «Готельно-рестораний бізнес та туризм» – 4000 пропозицій. Значущою в регіональному контексті є наявність близько 100 вакансій у Херсонській області (інформація станом на січень 2020 року). З урахуванням вимог роботодавців оновлювалися обов'язкові та вибіркові компоненти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через практичне формування спеціальних компетентностей, а саме: формування та реалізації ефективних зовнішніх і внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навичок співдіяльності; здатності розроблення концепції розвитку підприємництва, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Значущим стало співробітництво з Управлінням туризму та курортів Херсонської обласної державної адміністрації через укладання угоди та подальшого працевлаштування випускників кафедри, розроблення онлайн-курсів для екскурсоводів Херсонської області, проведення майстер-класів тощо. Потенційними стейкхолдерами для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було і Управління культури Херсона щодо залучення здобувачів освіти до організації проведення фестивалів Херсон-фест, Херсонська філія Шеф кухарів Півдня України під час проведення конкурсів, ресторанних форумів і майстер-класів.

Активізувалася співпраця викладацьких колективів випускових кафедр зі стейкхолдерами, наприклад, спільними зусиллями викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, а також здобувачів вищої освіти бакалаврського ступеня ХДУ на замовлення Львівської майстерні шоколаду (м.Херсон) було створено зимове меню, що складалося з напоїв і страв, котрі вирізнялися автентичністю, властивою для півдня України.

На потреби ресторану «BEER HOUSE» таким же колективом було розроблено сезонне меню з локальними продуктами Херсонщини, зокрема гарбузом, що включало салати, перша страва, друга, десерт та напій.

Співпраця з Херсонським телеканалом «KRAUTY» полягала в створенні відеороликів майстер-класів та телепередач, що транслювалися на телебаченні, для широкої аудиторії з метою навчити приготуванню унікальних страв новорічного меню з локальних продуктів Херсонського регіону, що набуло широкої популярності серед споживачів.

Із метою відродження традицій українського кулінарного мистецтва та престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини започатковано за участю провідних керівників закладів ресторанного господарства, шеф-кухарів, барменів Херсонщини Соціальний проєкт «Смаки Херсонщини», місія якого – відродження традицій українського кулінарного мистецтва і престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини, відродження вінтажних (старовинних) рецептів області та популяризація регіональних послуг гостинності. Науково-педагогічний персонал кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, а також студенти стали активними організаторами й учасниками акцій означеного проєкту.

Особливої значущості в практичній підготовці фахівців набуло стажування на підприємствах, у закладах, установах тощо. Відповідно до Закону України «Про освіту» *стажування* ототожнене з набуттям особою практичного досвіду, пов'язаного з виконанням завдань та обов'язків у певній професійній діяльності або галузі знань [503]. Інформація про можливість стажування надавалася здобувачам освіти експериментальними ЗВО, які разом із підприємствами формували пропозицію, репрезентували інформацію та надавали консультативну допомогу в здійсненні студентами вибору установи, бізнесової структури, закладу як бази стажування. Стажування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувалося відповідно до їхньої спеціалізації в туристичних агентствах, готелях і ресторанах, освітніх і рекреативно-спортивних закладах, салонах краси та спеціальних медичних закладах, радіо- і телестанціях,

консультаційних фірмах, музеях, театрах, кінотеатрах, магазинах і супермаркетах, котрі належать до сфери обслуговування.

Значну роль у забезпеченні впровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО та практичної спрямованості освітнього процесу фахівців сфери обслуговування відіграли громадськість та фахові об'єднання, які поряд з експериментальними ЗВО сприяли результативності їхньої професійної підготовки. Асоціація індустрії гостинності України, Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, Всеукраїнська професійна спілка працівників туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельного господарства, Клуб готельєрів та рестораторів HOTELIERO, ГО «Спілка сільського зеленого туризму України», Спілка українських підприємців, Громадська спілка «Українська ресторанна асоціація», бізнес-асоціацій та інші виявляли власну ініціативу та організовували якісні стажування для здобувачів освіти, замовників освітніх послуг. Тож нині у сфері обслуговування представлено широкий спектр недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот, візії, місія, завдання і напрями яких хоча й різняться між собою, однак, їхня діяльність сприяє популяризації та практичній підготовці фахівців готельно-ресторанного господарства.

Імплементація дуальної освіти в освітній процес відбувалася і через організацію та проведення стажування в закордонних підприємствах сфери обслуговування. Експериментальні ЗВО, зокрема відділи міжнародної роботи, пропонували здобувачам освіти співробітництво, пов'язане з такими напрямками: мовні курси за кордоном; програми культурного обміну; стажування за кордоном; студентські програми на канікули за кордоном; молодіжні дисконтні картки типу ISIC.

Програми стажувань були або безкоштовними, або передбачали певну плату, або й сприяли зароблянню коштів студентами та отриманню цінного професійного досвіду. Наведемо перелік найбільш поширених пропозицій видів стажування для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, оприлюднений на сайтах (див. Додаток II). Студенти-бакалаври з готельно-ресторанної справи

експериментальних ЗВО мали змогу скористатися індивідуально означеними пропозиціями, а саме: *Стажування в ОАЕ*: оплачувані стажування в сфері обслуговування в таких компаніях: Emirates Airlines, Jumeirah Hotel and restaurants, Duty Free in Dubai airport, AlTayer; *Work and Travel USA*: програма культурного обміну, учасники якої мають можливість легально працювати в США, подорожувати по США, Канаді, Мексиці та удосконалити свою англійську мову під час літніх канікул; *Working Holiday Canada*: програма культурного обміну, учасники якої мають можливість подорожувати, працювати та навчатися в Канаді протягом року; *Work Experience Canada*: робота в Канаді у сфері ресторанного бізнесу протягом року; *Work on Cruise Ships*: програма дає можливість працювати і проводити час на розкішних круїзних лайнерах, подорожуючи по всьому світу; *Оплачуване стажування у США (Internship USA)*: програма вдосконалення професійних навичок, у відповідності зі спеціалізацією та/або досвідом роботи, яка дає можливість підвищити професійний рівень, вивчити на практиці організацію бізнесу, влитися в щоденне життя, познайомитися з культурою країни, а крім того, отримувати стипендію; *Оплачувані стажування в Китаї*: унікальна можливість поєднати досвід роботи в закордонній компанії, отримати практику англійської мови та познайомитися з культурою країни; *Готельний менеджмент в Швейцарії, Греції, Франції*: чудова пропозиція для тих, хто мріє про кар'єру в індустрії туризму і готельного менеджменту; *Літні стажування в Іспанії та Франції*: можливість провести літо з користю, отримати практику розмовної англійської/французької мови та отримати досвід роботи у сфері обслуговування за кордоном.

Варто зазначити, що кар'єра у сфері обслуговування, зокрема готельно-ресторанному бізнесі, пов'язана не лише з роботою в готелях і туристичних компаніях, але й із можливістю розбудови професійної кар'єри в ресторанному бізнесі, спортивному менеджменті і event-індустрії, преміальному сегменті, салонах краси та спеціальних медичних закладах, радіо- та телестанціях, консультаційних фірмах, музеях, театрах, кінотеатрах, магазинах або сфері продаж – супермаркетах тощо. Визначальним стало отримання якісної

професійної вищої освіти з урахуванням вимог стейкхолдерів та перших працедавців – компаній-лідерів сфери обслуговування – та індивідуальних траєкторій навчання й фахового розвитку здобувачів освіти як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а також розбудови їхньої власної концепції життєвого успіху.

Реалізація третьої умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – *цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* – під час формувального етапу педагогічного експерименту відбувалася в умовах дистанційного і змішаного навчання та підтвердила актуальність виокремленої умови в нинішніх соціально-економічних і політичних умовах. Сучасні наукові дослідження підтвердили значущість обсягу ринку освітнього програмного забезпечення, який 2018 року становив \$2,3 млрд, водночас передбачається його зростання до 2025 року майже вдвічі. Трансформаційні процеси, пов'язані з безпрецедентними глобальними карантинними заходами, пришвидшили цифровізацію освіти та актуалізували її технологічну складову. Сьогодення характеризується незворотнім розвитком їхніх засобів, глобальної мережі «Інтернет», що уможливило доступ до гігантських обсягів навчально-пізнавальної інформації, її використання та збереження задля здійснення освітнього процесу, зокрема й за дистанційною та змішаною формою.

Неухильно зростала роль *самостійної роботи* здобувачів освіти. Так, на формувальному етапі педагогічного експерименту під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було застосовано *випереджальні завдання* з повним або частковим самостійним оволодінням навчально-науковим матеріалом для вивчення за програмою певної дисципліни, а також підготовкою до опанування в аудиторії, суть яких – у добровільності вибору та виконання. Випереджувальні завдання для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи варто підбирати для індивідуальних та групових робіт. *Індивідуальні роботи* передбачали врахування академічних перспектив здобувачів освіти під час

постановки завдання. Різними мають бути їхня складність, обсяг, терміни виконання, характер навчально-пізнавальної діяльності, якість та кількість використаних матеріалів тощо. *Групові випереджувальні завдання* були загальними для групи здобувачів освіти (гомогенної чи гетерогенної), однак спрямованими на організацію, здійснення та контроль самостійної роботи індивідуально, а в підсумку це забезпечувало виконання спільного навчального завдання.

В освітньому процесі під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи вищезазвані завдання пропонувалися до лекційних занять (опрацювання нового матеріалу з підручника, довідкової літератури, доповнення фактичного матеріалу), семінарів (опрацювання першоджерел, складання плану диспуту, підготовка до участі в «мозковому штурмі»); практичних занять (підготовка та проведення екскурсії, рольових і ділових ігор, відбір навчального матеріалу, складання програм тощо), написання курсових, дипломних робіт (аналіз науково-методичної, психолого-педагогічної літератури, інтернет-джерел з теми дослідження; аналіз та уточнення дефініцій понять; теоретичне обґрунтування соціально-економічних умов, створення алгоритмів, систем, моделей тощо).

При цьому обов'язковим було забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами через передачу відео-, аудіо-, текстової та графічної інформації в синхронному або асинхронному режимі, здійснення онлайн- та офлайн-спілкування між суб'єктами дистанційного та змішаного навчання. Дистанційне та змішане навчання здійснювалося через активну та продуктивну взаємодію студентів з координатором курсу, передбачало здійснення систематичного контролю освітнього процесу як викладачем, так і автоматично засобами спеціально розроблених систем тестування, забезпечення оперативного зворотного зв'язку протягом усієї навчально-пізнавальної діяльності та використання комплекту необхідних навчально-науково-методичних матеріалів з дисциплін освітньо-професійних та освітньо-наукових програм підготовки здобувачів освіти.

Освітній процес відбувався і за використання пропонуваного Міністерством та Комітетом цифрової трансформації в Україні результатів проєкту «Дія. Цифрова освіта» – освітніх серіалів. Майбутнім фахівцям було запропоновано перегляд та подальше обговорення на практичних заняттях важливих для започаткування, провадження та популяризації майбутньої професійної діяльності у сфері обслуговування серіалів, а саме: «Як стати YouTube-блогером» (спільний проєкт Міністерства цифрової трансформації та Цитрус Академії, категорія: Для майбутніх диджитал джедаїв, <https://osvita.diiia.gov.ua/courses/youtube>). Доступна й практична інформація про джерела пошуку ідей для створення відео, розроблення критеріїв удалого відео, оформлення авторського права, здійснення аналізу конкурентів, оформлення YouTube-каналу тощо сприяла ініціативі здобувачів освіти, які й самі вели блоги з тематики майбутньої професії.

Практико спрямованим був і освітній серіал «Вступ: диджитал-маркетинг для школярів та студентів», спільний проєкт Міністерства цифрової трансформації України та Київського національного університету імені Тараса Шевченка за участю GoIT, Netpeak, Vintage та при підтримці бренду GoITeens, розрахований на школярів та студентів (<https://osvita.diiia.gov.ua/courses/digital-marketing>). Завдяки його перегляду бакалаври засвоїли правила користування сучасними інструментами digital-маркетингу для старту власного бізнесу: необхідність опису цільової аудиторії, алгоритм створення першого сайту без коду, налаштування системи отримання заявок, запуск рекламних кампаній на прикладі Instagram та Google тощо. Створення власних навчальних проєктів, їхній аналіз на практичних заняттях дисциплін «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», обговорення та рецензування забезпечили формування підприємницької компетентності та перший досвід зі створення власного бізнесу.

На формувальному етапі педагогічного експерименту під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи також було використано освітній інтернет-продукт «Відкриті дані для бізнесу» (проєкт

Міністерства цифрової трансформації України за підтримки USAID/UK aid проекту «Прозорість та підзвітність у державному управлінні та послугах/TAPAS», категорія: для бізнесу і стартапів (<https://osvita.diia.gov.ua/courses/opendata>). Опрацювання й засвоєння означеного продукту сприяло усвідомленню значущості відкритих даних для розвитку власної справи та створення IT-продуктів: прийняттю обґрунтованих рішень, віднайденню можливостей для економії та вдосконалення своєї діяльності, оскільки серіал надавав знання про відкриті дані, їхню користь, місце отримання та можливості використання з метою розвитку бізнесу.

Доцільним було використання інтернет-ресурсів соціальних мереж: Instagram, Facebook, LinkedIn, Snapchat, Tumblr, Twitter, Pinterest, WhatsApp тощо. Так, Creativity.ua ініціювало перегляд фільмів для розвитку креативного та критичного мислення, адже за умов пошуку у величезному інформаційному просторі доведеться боротися за увагу споживачів послуг, а цьому сприятиме здатність бути нешаблонним, реалізувавши яскраві й нестандартні задуми.

З-поміж інтерактивних технологій під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи важливої ваги набули імерсивні («immersive» з англ. занурювати) як спосіб повного чи часткового занурення у віртуальний світ, використання різних видів віртуальної та змішаної реальності. Так, дослідниця Т. Кузілова до *імерсивних* відносить: *доповнену* реальність (Augmented Reality, AR) – технологію візуалізації, пов'язану з інтегруванням об'єктів реального світу з інформацією засобами комп'ютера, проєктуванням цифрової інформації (зображення, відео, тексту, графіки) поза екранами пристроїв та об'єднанням віртуальних об'єктів з конкретним середовищем; *віртуальну* реальність (Virtual Reality, VR) як перенесення людини в штучний світ зі зміненим навколишнім середовищем для імітації досвіду реального світу, у яку людина входить у будь-який час за допомогою технології, для кращого та цікавішого вивчення чогось нового завдяки високій інтерактивності та застосуванню різних груп пристроїв: QR (quick response) code – штрих-код швидкого відгуку; RFID (Radio Frequency Identification – радіочастотна ідентифікація); інтерактивних дощок; окулярів

віртуальної реальності; *змішану* реальність (Mixed reality, MR) – найсучаснішу розробку, здатна викликати різноманітні відчуття від злиття реального і віртуального світів з метою продукування нових середовищ і візуалізації зі співіснуванням і взаємодією в режимі реального часу фізичних і цифрових об'єктів; *360-фото, відео* – контент з однієї 360° або декількох зшитих фото і відео, виконаних із різних боків і об'єднаних в один пакет, перегляд яких уможливорює здатність побачити й відчути на фізичному рівні низку подробиць [265, с. 3–5].

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувалася з активним використанням таких *імерсивних технологій: віртуальних екскурсій*, які засобами фотографій, слайдових презентацій, відео- і 3Dтурів з різним супроводом (голосовим, текстовим, музичним, образотворчим) інформують про освітні та рекреативно-спортивні заклади, туристичні агентства, готелі та ресторани, салони краси та спеціальні медичні заклади, радіо- та телестанції, консультаційні фірми, музеї, театри, кінотеатри, магазини та супермаркети, що належать до сфери послуг, оскільки вони створюють ілюзію присутності, інтерактивності; *віртуальних виставок*, які є для представників готельно-ресторанного та туристичного бізнесу і засобом рекламного впливу в умовах дистанційних користувачів із численними сервісами, багатим функціональним набором, видовою багатоманітністю з розміщенням текстової інформації, графічного, аудіо- або відеозображення для розкриття змісту виставки та підвищення ефективності пошуку інформації про можливості торгівлі, транспорту, фінансування, страхування тощо.

Особливу роль під час здійснення освітнього процесу в режимі онлайн, як зазначалося нами раніше, набули віртуальні лабораторії, готелі, ресторани тощо. Так, доцільним було використання можливостей Платформи «Labster» (<https://www.labster.com/ua/press-announcement>) як світового лідера з розроблення віртуальних навчальних симуляторів. Було впроваджено навчання з управління готелем на віртуальних симуляторах бізнес-процесів HOTS, у віртуально-

тренінгових готельних комплексах, віртуально-туристичних фірмах, віртуально-тренінгових лабораторіях тощо.

Інтенсифікувалося формування цифрової компетентності, зокрема набуття навичок використання програм пакету Microsoft Office; розв'язування практичних завдань за допомогою комп'ютерної та офісної техніки; створення різноманітних презентацій; проєктування віртуальних екскурсій; складання електронних довідників туристично-рекреаційних ресурсів, готелів і ресторанів; формування меню та барних карт; розроблення логотипів як туристичних підприємств, так і ресторанних закладів; роботи з вебресурсами. Практичне спрямування засвоєних знань користування вебресурсами надало змогу майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи створювати прикладні програми з формування, просування і реалізації продукту готельно-ресторанного бізнесу, автоматизовані системи бронювання і резервування, системи автоматизації управління готельним і ресторанним бізнесом.

У ситуації вимушеного карантину, спровокованій пандемією коронавірусної хвороби 2019-2021, підприємства сфери обслуговування послуговувалися електронними системами бронювання і продажу туристичних і готельно-ресторанних послуг (глобальними розподільними системами – GDS; формуванням та обробленням даних; глобальними системами резервування: Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan; національними системами комп'ютерного бронювання; комп'ютерними системами бронювання; електронними системами продажу туристичних і готельно-ресторанних послуг).

На формувальному етапі педагогічного експерименту під час провадження освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було забезпечено опанування знань, пов'язаних із системами керування підприємствами туристичного і готельно-ресторанного бізнесу, тобто знань, умінь, спрямованих на класифікацію інформаційних систем управління; вибір пакетів керування фірмами; автоматизацію діяльності турфірм CRM – Customer Relationship Management (керування взаєминами з клієнтом); системами «Само-Тур», «Само-турагент», «ТурУЧЕТ»; навичок і компетенцій здійснення

порівняльного аналізу програмних пакетів фінансової діяльності; керування проектами за допомогою аналітичної системи Project Expert.

Під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи важливим було використання *Smart-технологій* для закладання фундаменту успішної професійної діяльності, фахової кар'єри, реалізації концепції життєвого успіху (рис. 4.14 «Рух освіти на шляху до Smart-education») [683].



Рис. 4.14. Рух освіти на шляху до Smart-education

Застосування смарт-технологій при цьому обов'язковим робить забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами через передачу відео-, аудіо-, текстової та графічної інформації в синхронному або асинхронному режимі, здійснення онлайн- та офлайн-спілкування. Освітньо-науковий процес під час дистанційного навчання та використання смарт-освіти здійснювався з використання технології викладання та навчання: проблемної лекції (розгляду проблемних питань), лекції-візуалізації (демонстрації відео тощо), бінарної лекції із залученням фахівців-практиків з підприємств готельно-ресторанного господарства), лекції із запланованими помилками, лекції – прес-

конференції, пошукової лабораторної роботи, дослідницької роботи, евристичної бесіди, рольових і ділових ігор, навчальних ігор, тренінгів в активному режимі, аналізу конкретних ситуацій «Case study», розв'язання пошукових завдань, проєктної діяльності, розбору ділової пошти тощо. Відповідно актуалізувалася проєктна як одна з інноваційних освітніх технологій, котра забезпечує формування основних компетентностей здобувачів освіти, повну узгодженість навчання із їхнім життям та інтересами, активний розвиток мислення в інтеграції з наукою.

Результати формувального етапу педагогічного експерименту уможливили часткові висновки щодо провадження дистанційного освітнього процесу майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, отже, в освітньо-науковому процесі було визначено необхідність:

- використовувати створені неформальними провайдерами освітніх послуг курси з метою забезпечення неперервності освіти та ціннісного осягнення реальності;
- удосконалювати здібність до творчої реалізації у сфері обслуговування через опанування національно-культурних цінностей власного й інших народів та націй;
- опановувати мистецтво естетичного визначення ціннісних орієнтирів майбутніх фахівців через вплив на емоційно-почуттєву сферу, високий рівень людяності й творчості, формування внутрішнього світу, духовності;
- знати особливості української гастрономічної культури щодо страв-символів та соціокультурних обставин їхнього виробництва, споживання;
- використовувати екскурсії онлайн незвичайними музейними проєктами для набуття навичок та формування компетенцій з метою подальшого використання в майбутній професійній діяльності тощо.

Варто означити сучасну цінність цифрових технологій, інформаційних ресурсів Міністерства та Комітету цифрової трансформації в Україні, а також професійно спрямованих соціальних мереж і блогів, імерсивних і вебтехнологій,

проектних, смарт-технологій тощо. Їхнє використання в експериментальних ЗВО забезпечило професійну компетентність, формувало творчу особистість, удосконалило розумові здібності, пізнавальні вміння, дало можливість брати участь в ефективній майбутній фаховій діяльності, реалізації в професії та концепції власного життєвого успіху.

Реалізація четвертої умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – *інтеграція освіти й науки в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* – під час формувального етапу педагогічного експерименту відбувалася через використання технологій навчання через дослідження, проектних технологій та міждисциплінарних зв'язків. Експериментальні ЗВО, зокрема й ХДУ, якість освітніх (освітньо-професійних) програм пов'язували із критерієм навчання через дослідження, що передбачало активну дослідницьку творчу діяльність. Здобувачі освіти набували фахових академічних знань і вмінь через теоретичне та практичне навчання, отримання навичок для майбутнього розвитку в професії, що передбачало здійснення інноваційних досліджень, репрезентування результатів перед регіональною, українською та світовою дослідницькою чи бізнесовою спільнотою через участь у науково-практичних конференціях, семінарах, форумах, конкурсах наукових/науково-дослідних робіт, студентських олімпіадах, міжнародних грантових програмах; здійснювання пошуку для подальшого фінансування та впровадження, інтегруватися до міжнародної професійної та/або наукової спільноти через взаємодію зі студентами-науковцями з усього світу. Сподівані результати реалізації концепції навчання через дослідження пов'язані з активізацією осмисленого критичного навчання, розвитку інновацій через наукові відкриття, тобто формуванням умінь структурувати, аналізувати, систематизувати готові знання та продукувати нові.

Професорсько-викладацьким складом випускових кафедр експериментальних ЗВО також активно застосовувалися проектні технології під час реалізації практичної складової освітнього процесу в умовах провадження дуальної форми навчання. У процесі реалізації проектної технології перед

здобувачами освіти – майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи – ставилися завдання: 1) узагальнити знання щодо сутності методу проєктів і специфіки його застосування; 2) розробити ідеї для реалізації проєкту під час вивчення конкретних тем із дисциплін освітньо-професійних, освітньо-наукових програм; 3) підібрати інформаційний матеріал; 4) використовувати у процесі проєкту програмне забезпечення та сервіси (Microsoft Power Point, Wizer.me, Triventy тощо); 5) оформити проєкт та репрезентувати його; 6) реалізувати проєкт у практичній діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. У процесі підготовки проєкту здобувачі освіти готували навчально-методичні матеріали, які містили: 1) мету, завдання та план проєкту з урахуванням державних стандартів та навчальних програм дисциплін; 2) методичні матеріали (пам'ятки з вимогами до здійснення проєктів, організації роботи з його виконання, перелік інформаційних джерел); 3) матеріали проєкту у вигляді мультимедійної презентації, відеорепортажу, буклета, квесту, кулінарної страви, продукції тощо).

Процес виконання здобувачами освіти завдань проєкту не обмежувався навчальними заняттями, а передбачав тривалу в часі цілеспрямовану діяльність із вирішення низки важливих завдань: здійснення творчої роботи в межах теми, самостійний пошук необхідної інформації не лише з підручників, а й з інших джерел; реалізація різноманітних форм організації навчальної діяльності задля здійснення взаємодії студентів один із одним і з викладачем; зорієнтованість освітнього процесу на студента (студентоцентрований підхід) через урахування його інтересів, життєвого досвіду й індивідуальних можливостей; посилення індивідуальної й колективної відповідальності студентів за виконану в межах проєкту роботу, оскільки результати кожного здобувача освіти акумулюються в загальному інтелектуальному продукті (працюючи індивідуально чи в мікрогрупі, подає всій групі наслідки своєї діяльності); спільна праця в рамках проєкту навчає студентів доводити справу до кінця, вони повинні показати результати своєї роботи.

Проекти, інтегровані в традиційний освітній процес підготовки фахівців освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», передбачали виконання творчих і дослідницьких завдань у рамках навчального курсу та використання знань, умінь і навичок інших дисциплін навчальних планів. Найбільш типовим стало використання мініпроектів як одного із завдань аудиторного заняття або заключного завдання заняття. У проєктах цього типу виконувалися творчі завдання з індивідуальною чи груповою репрезентацією кулінарної страви або продукції.

Використання матеріально-технічної бази й кадрового складу ресторанів «RUBA HUB», «Терраса», «Моцарт», «Цепелін» і готелів «Оптима Херсон», «Bonita», «Фрегат» (м. Херсон) за сприяння фахівців-практиків від виробництва уможливило виконання проєктів на замовлення підприємств – баз практик. Під час викладання дисциплін «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія» можливості дуальної освіти реалізовувалися завдяки тісній співпраці з Держпродспоживслужбою Херсонської області, ДП «Херсонстандартметрологія», Херсонською торгово-промисловою палатою та відповідному виконанню проєктів.

Так, під час виконання курсових робіт з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» здобувачі освіти виконували індивідуальні проєкти на заздалегідь визначені й індивідуально узгоджені теми: «Особливості виробництва фаршированих кулінарних виробів на основі рибного фаршу», «Інноваційні технології використання нерибних продуктів моря у приготуванні холодних і гарячих закусок», «Розроблення меню і дослідження технології холодних страв і закусок з використанням локальних продуктів Херсонщини для ресторанів», «Удосконалення технології приготування борошняних кондитерських виробів за рахунок використання кукурудзяного борошна», «Особливості технології страв та популяризація кулінарних традицій національної кухні Херсонщини», «Національні традиції Херсонщини у технології страв та виробів із тіста», «Удосконалення технології приготування

соусів за рахунок використання фруктових порошків», «Сучасні технології страв із кавуна – бренда Херсонщини», «Дослідження асортименту, технологій страв і кулінарних виробів у кулінарії Херсонського регіону» тощо.

Аналогічна курсова робота з навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» передбачала виконання проєктів за темами: «Технологія приготування і оформлення та подавання страв із борошна (вареники, галушки)», «Технології приготування кондитерської продукції», «Технологія приготування страв і кулінарних виробів із яєць та яєчних продуктів», «Технологія приготування солодких страв та компотів із свіжих та швидкозаморожених фруктів та ягід, баштанних Херсонщини», «Технологія приготування страв із продуктів рослинного походження», «Технологія приготування страв із м'яса диких тварин», «Технології страв із десертних овочів Херсонщини», «Технологія приготування українських національних страв з круп та бобових», «Технологія приготування охолоджених страв», «Технологія приготування швидко заморожених страв», «Технологія приготування напоїв з використанням гарбуза. Перспективи розвитку асортименту», «Технологія приготування напівфабрикатів та страв з риби», «Технологія приготування заливних страв, паштетів», «Технологія приготування напівфабрикатів високого ступеню готовності», «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів» тощо.

Принагідно зазначимо, що технологія проєктування передбачала розв'язання студентами (групою, командою) заздалегідь визначеної можливої професійної проблеми з використанням різноманітних методів, засобів навчання та інтегрування знань, умінь з фахово орієнтованих та інших дисциплін освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», їхньої індивідуальної ініціативності та творчості (див. Додаток К). Упровадження проєктної технології передбачало індивідуальну, групову (парну та мікрогрупову) і колективну діяльність здобувачів освіти, а отже, різноманітну взаємодію (командну роботу). Виконання індивідуального завдання в рамках групової роботи над проєктами стимулювало здобувачів освіти до пошуку нестандартних шляхів вирішення

поставленого завдання, спонукало до самоосвіти, оскільки від їхнього особистого внеску в загальний проєкт залежав успіх всієї команди і ставлення членів команди до нього. Групова робота сприяла формуванню в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи толерантності, емпатії, рефлексії, колаборативності.

На формувальному етапі педагогічного експерименту експериментальних ЗВО, зокрема в ХДУ, започатковано діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини», основною метою якого визначено сприяти підвищенню рівня наукової підготовки студентів; формувати інтерес і потреби в науковій творчості; розвивати творче мислення, наукову самостійність, підвищувати внутрішню організованість, формувати свідоме ставлення до навчання, поглиблювати й закріплювати отримані під час навчання знання. Наведені вище теми проєктів відповідали завданням наукового гуртка «Смаки Херсонщини» щодо відродження традицій українського кулінарного мистецтва та престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини за участю провідних керівників закладів ресторанного господарства, шеф-кухарів, барменів. Місія гуртка – відродження традицій українського кулінарного мистецтва і престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини, оновлення вінтажних (старовинних) рецептів області та популяризація регіональних послуг гостинності. Тож науково-педагогічний персонал і здобувачі освіти стали активними організаторами й учасниками акцій. Окрім того, під час організації роботи гуртка було апробовано закордонний досвід, який стосувався принципу здійснення освітньої діяльності міжнаціональних студентських і викладацьких колективів для утворення простору гармонії, гуманізму, толерантності й різноманіття для формування міжкультурної гнучкості й компетентності; а також паралельного формування та паритетного співвідношення твердих (професійних) та м'яких (соціальних) навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для забезпечення їхнього майбутнього успіху та кар'єрного зростання.

Зазначимо, що викладачі випускових кафедр експериментальних ЗВО, зокрема кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ, разом зі

студентами науково-проблемної групи «Збереження автентичності кухні Херсонщини та обґрунтування використання локальних інгредієнтів» здійснювали роботу з виконання науково-дослідних проєктів щодо розроблення різноманітних кулінарних страв і продукції для закладів ресторанного господарства регіону. Інтеграція освіти й науки в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснювалася через залучення студентів до наукової роботи; переорієнтацію освітнього процесу на дослідницько-проєктну діяльність; співпрацю експериментальних ЗВО з науковими установами і наукоємним виробництвом; використання дослідницьких лабораторій стейкхолдерів – підприємств готельно-ресторанного бізнесу – та створення власних міжуніверситетських консорціумів з лабораторно-практичною базою для спільного використання в освітньому процесі.

Реалізація п'ятої умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – *імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* – під час формувального етапу педагогічного експерименту відбувалася через використання інноваційних технологій. Оскільки сфера обслуговування найбільш активно відповідає на виклики сьогодення, кризові явища, ринкову невизначеність, скорочення споживчого попиту, господарські ризики, скорочення часових горизонтів планування, вона прагне спрогнозувати невизначеність умов провадження підприємницької діяльності в майбутньому. Туризм і готельно-ресторанна справа, що комплексно забезпечують запити замовників послуг, використовують технологію форсайту для забезпечення стабільності бізнесу та зменшення можливих фінансових і економічних ризиків у майбутньому. У процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи формувалася їхня форсайт-компетентність як динамічна комбінація знань, умінь, практичних навичок і способів футуристичного мислення, здатності стратегічної сегментації, структурного аналізу конкуренції у сфері обслуговування, зокрема галузі готельно-ресторанного бізнесу, факторів макросередовища, сильних і слабких сторін компанії, зовнішніх загроз і

можливостей, превентивного відгуку на зовнішні порушення балансу; умінь синтезувати результати аналізу та сприймати компанію як цілісне системне утворення у взаємозв'язку його функціональних та еволюційних аспектів; навичок аналізу глобальних, галузевих і регіональних інноваційних трендів, співвідношення стратегічних цілей компанії та актуальних контекстних змін в умовах викликів і невизначеності, яка формує здатність особи успішно здійснювати майбутню професійну та навчально-пізнавальну діяльність в умовах освіти впродовж життя.

Ситуація вимушеного карантину, спровокована пандемією коронавірусної хвороби 2019–2021 рр., активізувала електронні системи бронювання і продажу туристичних і готельно-ресторанних послуг (глобальні розподільні системи – GDS; формування й оброблення інформації; глобальні системи резервування: Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan; національні системи комп'ютерного бронювання; типи систем бронювання; електронні системи продажу туристичних і готельно-ресторанних послуг). Означені модернізовані послуги підприємств сфери обслуговування стали результатом краудсорсингу як працівників бізнесових структур, так і споживачів пропонованих послуг, котрі інтенсивно долучилися до процесу інноваційних змін і перетворень.

Під час формувального етапу педагогічного експерименту використовувався краудсорсинг як освітня технологія для навчання обслуговуванню різними видами цифрових інструментів, представлених програмами голосування й опитування, платформами з діяльністю, спрямованою на спільне виробництва та обмін контентом, каналами соціальних медіа та інструментами, призначеними для краудсорсингу. В освітній процес підготовки фахівців готельно-ресторанної справи активно впроваджувалися основні стратегії краудсорсингу, з-поміж яких визначені науковцем J. Howe [744]: 1) крауд-технології, що покликані по-новому розкрити процес комунікації під час навчально-пізнавальної діяльності: з одного боку на суб'єкта впливає інформація, яка виникає, формується та курсує мережею, з іншого – суб'єкт у віртуальному середовищі вступає у взаємодію із суб'єктами (мобільними, або користувачами),

утворюючи співтовариства, та об'єктами (мобільними пристроями), утворюючи Nomomobilis, або кіберфізичні системи (без втручання/залучення людини). Таким чином виникає дворівнева модель комунікації (від традиційної «один з багатьма» («one-to-many communication model») до інноваційної «багато з багатьма» («many-to-many communication model») (S. Tolochko, N. Bordiug, I. Knysh [788, с. 163]); 2) краудсорсинг дизайну з відбором логотипів і дизайну для продукції (у сфері управління ЗВО); 3) краудфандинг як спосіб інвестування в цікаві, але маловідомі проєкти; 4) мікротаскінг – можливість допомоги необмеженою кількістю осіб (можливо, і понад тисячу) безкоштовно або за винагороду як фріланс.

Під час навчально-пізнавальної діяльності було використано тимбілдинг для розвитку в студентів почуття зацікавленості навчальною діяльністю та майбутньою роботою, симпатії до одногрупників-студентів, а за умови перебування на практиці чи стажуванні – колективу однодумців та прагнення зробити все якнайкраще. До основних цілей тимбілдингу в готельно-ресторанному бізнесі традиційно відносять: формування навичок командної роботи через упровадження системи командного управління, структурування дій членів команди; формування командного духу завдяки розвиткові психологічних зв'язків між членами команди, єдності в досягненні загальних цілей; безпосередньо формування команди шляхом виділення ролей і їхніх виконавців, оптимізацію структури команди. Тож для реалізації нині та в майбутньому означеної установки «робота – позитивні емоції» для підготовки здобувачів освіти як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було застосовано використання творчого підходу, систематичного використання «мозкового штурму» під час дискусій, прихильності, доброзичливості, однак, водночас критичності, самокритичності, об'єктивності тощо. Реалізація технології командоутворення на навчальних заняттях під час освітнього процесу сприятиме в майбутньому орієнтуванню здобувачів освіти на підготовку стійкого фундаменту для забезпечення психологічної цілісності і гармонії в колективі однодумців на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Таким чином, реалізація комплексу педагогічних умов – створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементацію трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – спрямована на формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності, забезпечувалася шляхом запровадження розробленої системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Сформульовані практичні висновки, пропозиції, урахування яких сприятиме здійсненню більш якісного освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: необхідність модернізації баз практик через створення освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; залучення до викладання фахових дисциплін практиків; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів; забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні цифрові технології для навчання та подальшої фахової діяльності; вивчення особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей, ознайомлення із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями модернізації різних стилів, форм і методів обслуговування; засвоєння знань про підтримання роботи сайту й безпеку роботи в мережі, системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг; удосконалення механізму працевлаштування випускників, проходження практики з подальшим працевлаштуванням у структурах туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

4.3. Основні напрями модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

У дослідженні виявлено та апробовано основні напрями модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, адже реалії сьогодення актуалізують оновлення змісту професійної освіти й підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства, організацію навчання відповідно до вимог сучасного швидко змінюваного ринку праці, забезпечення якості професійної освіти шляхом формування в здобувачів освіти інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, її привабливості й конкурентоздатності серед інших сфер діяльності, забезпечення кваліфікованим викладацьким персоналом, використання інноваційних методів, технологій і засобів навчання.

Результати проведеного констатувального етапу педагогічного експерименту підтвердили актуальність і доцільність проектування системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасної модернізації як самого готельно-ресторанного бізнесу, так і осучаснення освітнього процесу у ЗВО. Модернізація професійної освіти передбачала інтеграцію формальної, неформальної та інформальної її видів для забезпечення всестороннього освітнього процесу, скорочення обсягу обов'язкового та зростання вибіркового компонентів навчальних планів та освітньо-професійних програм, модифікацію форм, методів, технологій і засобів засвоєння змісту дисциплін на всіх рівнях навчання, індивідуалізацію та можливість варіативних систем освіти. Для цього потрібно вжити заходів щодо широкого залучення до співпраці соціальних партнерів, провайдерів формальної, неформальної та інформальної освіти, оскільки їхню інтеграцію вважаємо важливою умовою всесторонньої професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства.

Модернізація можлива за умови: наявності якісної інфраструктури закладів вищої та післядипломної освіти, відповідності запитам ринку праці та створення адекватних шляхів подальшого навчання впродовж життя, гнучкої структури

ступеневої фахової освіти, що вимірюється досягненнями у навчанні, навчально-пізнавальній діяльності через шкільну й професійну освіту до вищої та освіти дорослих, а також визнання результатів, здобутих у неформальній та інформальній освіті (компетентності, набуті на робочому місці); створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей міжнародної мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти. В умовах інноваційного розвитку готельно-ресторанних підприємств актуалізується потреба систематичної модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно-практичної підготовки, перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей та відповідності з потребами роботодавців.

Інноватизація як прогностична ідея розвитку бізнесу та економіки знань в умовах цифровізації актуалізує осучаснення освітнього процесу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через упровадження інноваційних технологій, серед яких у контексті дослідження предметно та особистісно зорієнтовані технології, проблемного й дослідницького навчання, ситуативного моделювання та проєктування, розвивального навчання, ігрові й кейс-технології, колективного та групового способу навчання, розвитку критичного мислення, програмованого, модульного й інтерактивного навчання, мотивації успіхом тощо. Інноватизація вимагає розробки нових форм практичної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи через створення навчально-тренінгових програм, бізнес-інкубаторів, підбору навчального матеріалу для створення кейсів; використання індивідуальних завдань тощо.

Поряд із ЗВО, які здійснюють професійну підготовку фахівців готельно-ресторанної справи, значну роль у модернізації відіграє і громадськість, фахові об'єднання, серед яких – Асоціація індустрії гостинності України, Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, Всеукраїнська професійна спілка працівників туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельного

господарства, Клуб готельєрів та рестораторів HOTELIERO, ГО «Спілка сільського зеленого туризму України», Спілка українських підприємців, Громадська спілка «Українська ресторанна асоціація», бізнес-асоціацій та інші, а також замовники освітніх послуг. Коротка характеристика діяльності професійних громадських інституцій представлена в додатках (див. Додаток Л).

Аналіз інформації сайтів вищезначених професійних громадських інституцій уможлиблює розуміння їхнього впливу на підготовку фахівців сфери послуг, оскільки, окрім цікавого обговорення фахових тем, бачення проблем та досвіду вирішення, знайомства з кращим закордонним та вітчизняним досвідом, вони містять навчально-пізнавальні курси з можливістю отримати сертифікат від провайдера неформальної освіти, що може бути зарахований як частина (модуль) курсу певної дисципліни освітньо-професійної програми підготовки фахівців, розшарування та конкретизацію майбутніх видів самої діяльності, ранню вузьку професіоналізацію та набуття первинного спеціального досвіду. Особливо цінним убачаємо проведення професійними громадськими інституціями тренінгів для отримання знань, практичних навичок та досвіду безпосередньо від успішних підприємців України та світу, що, безперечно, сприятиме розвитку малого й середнього бізнесу у сфері послуг, формуванню нестандартного мислення та майбутньої креативної діяльності здобувачів освіти.

Тож нині у сфері обслуговування представлено широкий спектр недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот, візія, місія, завдання і напрями яких хоча й різняться між собою, однак їхня діяльність сприяє популяризації та практичній підготовці фахівців готельно-ресторанного господарства. Так, на формувальному етапі педагогічного експерименту було використано можливості професійних громадських інституцій, зокрема Асоціації кухарів Півдня України (Одеська, Миколаївська й Херсонська області), та забезпечено участь бакалаврів у конкурсах з розроблення та приготування страв із певним набором сировини. У підсумку здобувачами освіти отримано сертифікати як учасників, так і переможців у деяких номінаціях.

Зазначимо, що професорсько-викладацький склад кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ, зокрема автор означеного дослідження, є членкинею Асоціації кухарів Півдня України та Асоціації з інтеграції НАССР та проводила наукове консультування закладів ресторанного господарства (кафе «Тераса», ресторан «RUBA HAV) – з питань упровадження системи якості за принципами НАССР. Під час створення та апробації з подальшим використанням системи «Організація харчування дітей в ЗДО та ЗЗСО відповідно до принципів системи НАССР» здобувачі освіти були долучені до розроблення перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження відповідно до принципів системи НАССР (авторська рецептура гарбузово-морквяних мафінів, пюреподібного супу з гарбуза, шипшинового напою з використанням локальних продуктів Херсонщини).

Серед напрямів модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доцільно виділити медіаосвіту, котра спрямована на створення фундаменту гуманітарної безпеки держави, становлення і згуртованості громадянського суспільства, підготовку дітей, учнівської молоді, студентства до безпечного та результативного взаємодіяння із новітньою системою медіа, формування медіаінформаційної грамотності та медіакультури відповідно до вікових, індивідуальних та інших особливостей людини, ще один напрям модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Аналіз науково-педагогічної літератури дозволяє означити основні напрями досліджень науковців процесу підготовки майбутніх фахівців засобами медіаосвіти, а саме: формування професійної компетентності майбутніх культурологів засобами цифрових технологій Н. Воронової [159]; роль медіаосвіти у формуванні медіакультури сучасної молоді О. Ісаєнка [275.]; використання телевізійного контенту в процесі формування особистості В. Кузьменко та Н. Слюсаренко [356]; медіа- та інформаційна грамотність як складова сучасних інформаційно-комунікаційних обмінів М. Осюхіної [453]; шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи А. Сидорук [555] тощо.

Концепція впровадження медіаосвіти в Україні тлумачить термін «медіаосвіта» як «частина освітнього процесу, спрямована на формування в суспільстві медіакультури, підготовку особистості до безпечної та ефективної взаємодії із сучасною системою масмедіа, включаючи як традиційні (друковані видання, радіо, кіно, телебачення), так і новітні (комп'ютерно опосередковане спілкування, інтернет, мобільна телефонія) медіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій» [320, с. 7]. Відповідно актуалізується медіакомпетентність викладачів та студентів, пов'язана з наявним рівнем медіакультури, що включає здатність розуміти соціокультурні, економічні й політичні параметри діяльності медіа, «бути носієм і передавачем медіакультурних цінностей, смаків і стандартів, ефективно взаємодіяти з медіапростором, створювати нові елементи медіакультури сучасного суспільства, реалізувати активну громадянську позицію» [320, с. 8].

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти на формувальному етапі педагогічного експерименту здійснювалася завдяки перегляду розвиваючих і розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти.

Зупинимося більш детально на короткій характеристиці деяких із них. Так, широко застосовуваним в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема під час освоєння навчальних дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Гігієна і санітарія в галузі», було використання записів програм проекту «МастерШеф» (<https://www.stb.ua/masterchef/ua/>, телеканал СТБ), української версії британського формату, котра надає можливість стати свідками кулінарних битв між майстрами кухні через виконання ними конкурсів і завдань; здійснити аналіз дотримання ними вимог до технології приготування страв, а також гігієни й санітарії під час означеного процесу.

Не менш цікаво-розважальним і водночас навчально-практично-пізнавальним було ранкове шоу з максимумом актуальної, корисної та розважальної інформації «Сніданок з 1+1» (<https://1plus1.ua/snidanok-z-1-1>, телеканал 1+1). Окрім виконання вимог до якісного й правильного приготування страв, повчальним був і досвід представлення блюд, оцінки ведучими тощо. Популярним та затребуваним як у глядачів, так і здобувачів освіти є «Кулінарне шоу» (<https://1plus1.ua/tag/kulinarne-sou>, телеканал 1+1), зокрема й через розлогість представлених програм, що уможливорює використання записів програм під час освоєння різних модулів вищезначених навчальних дисциплін: «Їмо за 100», «Король десертів», «Здорове харчування», «Сніданок. Вихідний», «Їжа у великому місті», «Правила сніданку: рецепти Руслана Сенічкіна» (<https://1plus1.video/ru/recepty-ruslana-senichkina>, телеканал 1+1).

Під час засвоєння навчальних дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі» значущим щодо практичного застосування теоретичного матеріалу був і перегляд та обговорення записів реаліті-шоу «На ножах» (<https://1plus1.ua/ru/na-nozhah>, телеканал 1+1), у якому ведуча Ольга Фреймут за допомогою відомих експертів, професіоналів своєї справи, із-поміж яких ресторатор Діма Борисов, перетворює занедбані ресторани на успішні місця за допомогою здійснення повного аналізу роботи закладів: від кухні та інтер'єру, до взаємин у колективах, виявляє проблеми та сприяє їхньому вирішенню у стосунках між співробітниками, подоланню конфліктів усередині колективів, котрі зазвичай і є головним чинником, що впливає на успішність бізнесу.

Пізнавальним і практично-затребуваним стало і використання програм телепередачі «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним» (<https://1plus1.ua/ru/naykraschiy-restoran-z-ruslanom-senichkinim>, телеканал 1+1). Це реаліті-шоу для широкої спільноти споживачів ресторанних послуг України, у якому представники ресторанів з усіх куточків держави змагаються за визнання конкурентами найкращим саме їхнього закладу харчування, оцінюючи заклади конкурентів за чотирма критеріями: концепт ресторану, сервіс, кухня і чистота.

Цікавим завданням було написання есе на одну з тем електронного видання «The Village Україна» (<https://www.the-village.com.ua/village/food>), зокрема, розділу «Їжа» за темами: «Жива музика, грузинська кухня та страви з печі хоспер в оновленому ресторані Dediko», «25 закладів, які відкрили в Києві за квітневий локдаун», «Це люди, які працювали в ресторанах Лондона і Шанхая, але вирішили повернутися в Україну», «Для гастрономічного символу Києва Kyiv Pie обрали логотип. А ось альтернатива від YOD Group», «Їх більше ніж п'ять: історії про смаки, що викликають сильні емоції» тощо.

У процесі освоєння дисципліни «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» результативним був вибірковий перегляд програм телепередачі «Орел&Решка» (<https://novy.tv/ru/orel-i-reshka/>, телеканал Новий). Українське тревел-шоу розказувало про доступні для проживання й харчування готелі й ресторани як для бюджетного, так і спроможного оплатити найякісніші послуги мандрівника. Знайомлячи з унікальністю етнічної кухні країн світу, ведучі також інформували про найдешевші й найдорожчі готелі, характеризували їх з точки зору якості сервісу, комфортності умов приживання, особливості оформлення тощо. Означений матеріал було використано в освітньому процесі під час вивчення тем компаративістських досліджень готельно-ресторанного бізнесу та порівняння з подібними українськими закладами.

Доцільним на сучасному етапі розвитку освіти було і використання подкастів (одного або низки цифрових медіафайлів усного жанру, засобом, пов'язаним із розповсюдженням шляхом озвучення на програвачах, персональних комп'ютерах радіошоу, звукової вистави, інтерв'ю, лекції тощо). Під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доречно було використано матеріал, представлений на платформі «НВ Подкасти», створеній за підтримки Відділу преси, освіти та культури Посольства США в Україні (https://podcasts.nv.ua/ukr/episode/1507.html?utm_content=set_lang). Змістовними є професійно-практичні подкасти: «Что вы творите, Василь Гроголь?» (Василь Гроголь, засновник готелю Bursa Hotel Kyiv, небістро Supra, співзасновник коворкінгу Kooperativ, говорить про роль

креативного класу в суспільстві; нову розкіш і який на неї запит; відмінність підходів нішевих бізнесів від мережевих і тенденцію індивідуалізму; прибутковість готельно-ресторанного бізнесу та як він працює в США і Європі; систематизацію та контроль свого часу; сімейні цінності та партнерство у бізнесі); «PeopleCast» (радники з питань персоналу та бізнесмени обмінюються досвідом власної підприємницької діяльності, результативності й побудови команди для трансформування ставлення до співробітників, допомоги у формуванні культури продуктивності і створенні своєї dream-team на основі досвіду найкращих компаній і експертів).

Актуальним напрямом щодо впровадження медійних засобів в освітній процес було і використання кулінарних блогів на YouTube, Instagram, Facebook. Зокрема, матеріал «Топ-5 кулінарних блогів на YouTube – і кращі рецепти від шефів» (<https://bit.ua/2021/01/top-5-kulinarnyh-blogiv/>) надав цікаву, змістовну й практичну інформацію для проведення лабораторних занять, майстер-класів про Гордона Рамзі (16,5 мільйонів підписників), Джеймі Олівера (5 мільйонів підписників), Джона Міцуїча (3,8 мільйона підписників), Леона та Данієли Гофманів (80 тисяч підписників), Євгена Клопотенка (125 тисяч підписників).

Зі свого боку матеріал «10 кулінарних блогів в Instagram для натхнення та навчання» (<https://posteat.ua/news/10-kulinarnix-blogiv-v-instagram-dlya-natxnennya-ta-navchannya/>) подав добірку кулінарних блогів до закладок, щоб «навчитися готувати вдома улюблені ресторани страви: Nando's (щочетверга шеф-кухар мережі ресторанів Nando's дає майстер-класи з приготування страв португальсько-африканської кухні); Wagamama (кожної середи шеф-кухар мережі Wagamama розповідає, як приготувати топові страви азійської кухні), Bread Ahead (щодня о 14:00 (за Лондоном) британська школа пекарів ділиться рецептами смачної випічки – від хліба до тістечок), Padella Pasta (один з кращих ресторанів Лондона приєднався до освітнього тренду в інстаграм та регулярно публікує рецепти своїх кращих страв італійської кухні), Leon (кулінарний блог від ресторану «здорового швидкого харчування» Leon)» [698] тощо.

Сторінки на Facebook також стали допоміжним матеріалом для проведення освітнього процесу. Цікавими із цієї точки зору були такі блоги «Кулінарний блог Tasty World. Прості рецепти і цікаві заклади» (<https://www.facebook.com/tastyworldblog>), «Кулінарний блог від шеф-кухаря Оксани Вознюк» (<https://www.facebook.com/vozniukoksi/about/>), «Кулінарний блог Tandicook» (<https://www.facebook.com/tandicook.com.ua/>), «Ukrainian Gastro Show» (<https://www.facebook.com/UKRgastroshow/>) тощо.

Значущими професійно орієнтованими IP у дистанційному та змішаному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи були також блоги як різновид вебсайту, головний зміст якого – записи, зображення чи мультимедіа, що регулярно додаються. Серед відвідуваних та аналізованих студентами блогів – Гастрономічний блог «Харч», Gastrofamily, Блог Домашнього гастроному, Гастрономічний ресторан, Львів гастрономічний, Найкращі гастрономічні фестивалі України, Час поїсти тощо (див. Додаток М).

У зв'язку з бажанням і спроможністю українських закладів готельно-ресторанного господарства вийти на світові ринки надання послуг у сфері обслуговування та для популяризації етнокухні чимало підприємств ведуть блоги. Привабливим із цієї точки зору є матеріал «10 українських food-блогів для кулінарного натхнення» (<https://gloss.ua/citynews/110182-10-ukrajinskih-food-blogiv-dlya-kulinarnogo-nathnennya>) від сайту Korysno.pro, який, однак, репрезентує статті пересічних користувачів, присвячених давнім і сучасним традиціям національної кухні. Під час практичних занять здобувачам освіти пропонувалося вибрати для розгляду з-поміж пропонованих викладачем або віднайдених самостійно професійних сайтів і блогів по одному та здійснити їхній аналіз із подальшим представленням перед аудиторією (див. Додаток М.1). Наступним завданням було створення власних блогів або на замовлення регіональних підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їхня репрезентація й захист концепції. Аналіз пропонувалося здійснити за заданим алгоритмом (див. Додаток М.2).

Доречно навести приклад авторського блогу здобувачки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Панової Анни (за згодою) – <http://www.facebook.com/profile.php?id=100081903571521>, який ставить за мету знайомство з розробленими та створеними кондитерськими кулінарними виробами за авторськими рецептурами, а також виготовленими під час освітнього процесу на лабораторних заняттях з дисциплін «Основи кулінарної майстерності», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Кулінарна етнологія».

Для модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема щодо формування полікультурної особистості, за твердженням О. Бейдик, О. Топалової, В. Сірук, стало використання виховних можливостей незвичайних музейних проєктів (музеїв, культурно-інформаційних систем), традиційних музеїв з їхньою здатністю конкурентоспроможності на ринку музейно-просвітницьких послуг і зацікавленості для населення; просвітницькою, розвиваючою, освітянською функціями; віддзеркаленням певних суспільно-історичних процесів, явищ, подій, елементів матеріального світу (культури, субкультури, мистецтва) тощо [37, с. 6]. Дослідниці також репрезентують достатньо популярні серед замовників туристичних і готельно-ресторанних послуг такі нетрадиційні музейні проєкти: українського весілля (Канкун, Мексика), феномену писанки, музей розлучень (Хорватія), марципанів (Угорщина), бананів (США), кави (Бразилія), мафії (Італія), цукру (Берлін, Німеччина), спотвореної їжі (США), мікроскопічної мініатюри, вогню, темряви, шоколаду (Кельн, Німеччина та Тростянець, Україна), іграшок, зроблених із сиру, зроблених із хліба (Київ), солі (Артемівськ, Україна), спагеті (Італія), локшини (Таїланд), перцю (Угорщина), картоплі (Брюссель, Бельгія) [37, с. 7]. В умовах світової пандемії чимало музеїв створили віртуальні виставки, тому саме такий формат було використано під час формувального етапу педагогічного експерименту.

До основних напрямів модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи також відносимо ресурсно орієнтоване

навчання (РОН) фахових дисциплін як комплекс засобів, методів і форм навчання задля застосування цілісного підходу до організації освітнього процесу із засвоєння фахових знань, набуття умінь і навичок, формування компетентностей, розвитку здібностей самостійного й активного перетворення інформаційно-пізнавального середовища через здійснення пошуку та практичне застосування інформаційних ресурсів. Особливої уваги заслуговувала співпраця з підприємствами готельно-ресторанного господарства регіону щодо вдосконалення фахової підготовки здобувачів вищої освіти, пов'язана з використанням матеріально-технічної бази закладів-партнерів для проведення практичних, лабораторних занять, навчальних і виробничих практик, стажування. РОН передбачало і належне кадрове забезпечення: науково-педагогічні працівники мають право на вибір основних методів навчання (лекції (інтерактивні, гостьові, бінарні, лекції-презентації), мультимедійні презентації, тестові завдання, усні обговорення в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), пояснення, розповідь, творчі, ситуативні й дослідницькі завдання, тренінги, семінари та майстер-класи від відомих рестораторів, шеф-кухарів і готельєрів, навчальні екскурсії, практичні роботи на виробництві, у віртуальних лабораторіях, навчання з управління готелем на віртуальних симуляторах бізнес-процесів HOTS, зустрічі для нетворкінгу і кар'єрного коучингу від професіоналів-практиків, представників бізнесу, експертів і науковців, лідерів думок, наукові семінари тощо.

Здобувачі освіти за допомогою сучасних методів і форм організації навчально-пізнавальної діяльності щодо їхньої майбутньої професії знайомилися зі структурою підприємств, нормативно-правовою базою регуляції їхньої діяльності та функціональними процесами. Комплексний характер організації теоретичного навчання та проведення наскрізних практик уможливило формування професійних компетентностей, набуття навичок реагування на нестандартні ситуації та здатностей приймати самостійні виважені рішення для подальшої роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Значущим для подальшого працевлаштування було створення умов для отримання першого

робочого місця випускниками ЗВО, упровадження системи наставництва з метою адаптації.

Практичний досвід реалізації РОН в освітньому процесі експериментальних ЗВО уможливив здійснення аналітико-синтетичних досліджень щодо особливостей організації навчально-пізнавальної діяльності під час вивчення фахових дисциплін. Окрім ресурсів університетських бібліотек, фондів факультетів, кафедр, навчання здобувачів освіти експериментальних ЗВО здійснювалося завдяки використанню засобів онлайн-комунікацій і цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема платформи KSU online (<http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2589>), а також Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Kahoot, Microsoft Teams тощо.

Використання мережевих додатків інтенсифікувало можливості організації освітнього процесу, пов'язаного з пошуком у мережі інформації, виготовленням та вдосконаленням цифрових ресурсів, до яких належать гіпертексти, гіпермедійний контент, власні сайти, онлайн-віртуальні карти тощо), участь у мережевих спільнотах (навчально-пізнавальних, соціальних, професійних, освітньо-наукових тощо). Для ефективної організації РОН, однією з форм якого є дистанційне навчання, представляють інтерес такі сервіси: сайти, блоги (засіб для публікації матеріалів у мережі з можливістю доступу до його читання, ведення особистого щоденника в мережі); вікі (засіб для створення колективного гіпертексту, при якому історія внесення змін зберігається); YouTube (відеохостинг, призначений для зберігання, перегляду та обговорення цифрових відеозаписів). Цікавим є майндмеппінг, або так звані «карти розуму Тоні Б'юзена», що є сервісом для відтворення загального системного мислення за допомогою ментальних карт, наприклад, Google Drive, онлайн-додаток Miro, Bubbls.Us, Coggle, Mindmeister, Mindomo тощо); віртуальні класи (наприклад, Google Classroom, LearningApps); віртуальні дошки (наприклад, Padlet, Linoit,

Trello); повноцінні дистанційні курси на різноманітних онлайн-платформах, так званих системах управління освітнім процесом; сервіси для проведення відеоконференцій, вебінарів (наприклад, ZOOM Cloud Meetings) тощо.

Актуалізувалося застосування технології BYOD (Bring Your Own Device) – технологій використання власних гаджетів в освітньому процесі, формувального оцінювання, використання е-навчальних ігрових середовищ – «прийди зі своїм пристроєм». Загальновідомо, що мобільні пристрої (смартфони і планшети) – персональні комп'ютери із сенсорним екраном, функціями підключення до Wi-Fi і високошвидкісним доступом з використанням 3G технології для забезпечення доступу до інтернету, фотокамерою, мікрофоном, операційною системою, можливістю зі встановлення різних додатків, підтримання змінних носіїв інформації, потужними мобільними процесорами, великою тривалістю роботи без перезарядки. Нині в освітньому процесі використовується низка мобільних додатків, платформ і ресурсів, зокрема Google Forms, Survey Monkey, Kahoot it!, Plickers, Grand Tools, Prompt offline translator, Education App For Kids, Linear X, Quick quadratics, Prezi, PowToon тощо. Вони створюють можливість швидкого оцінювання знань і вмінь, створення навчальних матеріалів в електронному вигляді та врахування при цьому принципів інтерактивності, індивідуалізації, партнерства, командної роботи, креативності.

Так, під час освітнього процесу здобувачі освіти за допомогою використання смартфонів, планшетів, ноутбуків з метою пошуку в мережі «Інтернет» інформації, малюнків для ілюстрування виступів своїх або проєктної команди перед групою. За відсутності підручників у смартфонах і планшетах використовується їхня електронна версія, тому нині мобільне навчання є дуже актуальним як сучасний напрям розвитку систем дистанційної освіти із застосуванням мобільних телефонів, смартфонів, кишенькових персональних комп'ютерів (КПК), електронних книжок. Означена технологія активно застосовувалася під час дистанційного та змішаного навчання з використанням підсистеми доступу до локального й віддаленого контенту. Тож мобільне навчання має на увазі використання мобільної технології як окремо, так і спільно

з іншими інформаційними й комунікаційними технологіями для організації освітнього процесу незалежно від місця і часу. Мобільні пристрої дозволяли перемістити замовника освітніх послуг у середовище, котре максимально наближає процес підготовки до майбутніх професійних ситуацій за допомогою різноманітних предметних мобільних додатків. Наприклад, мобільні додатки – екскурсиводи по місту, що розповідають про найкращі готелі, кафе, бари з урахуванням їхньої специфіки та запитів користувачів тощо. Тож роль сучасних застосунків у сфері готельно-ресторанного бізнесу важко перебільшити, оскільки ті корисні функції, які вони виконують, значно облегшують формування професійної компетентності їхніх користувачів (див. Додаток Н).

При цьому актуалізувалася гейміфікація як застосування елементів гри та ігрових принципів під час освітнього процесу. Вона передбачала використання ігрових правил сучасних онлайн-ігор для мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та досягнення реальних освітніх цілей, зокрема й через реалізацію проєктних технологій. Практика підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підтверджує, що використання гейміфікації є ефективним як у онлайн-навчанні, так і у офлайн-форматі. Так, під час застосування гейміфікації в освітньому процесі під час формувального етапу педагогічного експерименту засвідчено активність учасників гри, їхню здатність адаптуватися, виконувати проєкти та захищати перед віртуальною аудиторією під час участі в іграх-симуляціях, бізнес-іграх, репрезентувати результат публічно перед викладачем та іншими здобувачами освіти.

Використання застосунків передбачало виконання індивідуального чи групового випереджувального завдання, що стосується виконання разом з іншими гравцями онлайн певних завдань, програвання ролей, які або студенти вибирали самі, або викладач давав завдання бути в певній ролі, або ролі щоразу змінювалися, аби кожен студент практично спробував себе в кожній пропонованій та вибрав ймовірну спеціалізацію в майбутній професійній діяльності. Участь в іграх дала змогу виявити наявні знання, уміння, навички й компетенції, інтегральну, загальні та спеціальні компетентності, зокрема й

трансверсальні. Важливими для здобувачів освіти були організація виступу, аргументація, аналіз та відстоювання власної позиції. Доречною стала здатність ставити запитання з метою визначення переваг і недоліків ігор, самостійного визначення власних набутих навичок і програмових результатів навчання засобами самоаналізу, саморепрезентація успішних проєктів, виконаних онлайн самостійно або в складі сформованої команди однодумців.

Здійснений структурно-системний аналіз особливостей модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах [32; 35; 169; 183; 209; 255; 287; 305; 336; 390; 549; 585] та власні дослідження [86; 87; 88; 89; 90; 91; 92; 93; 94; 95; 96; 97; 98 тощо] уможлиблюють формулювання практичних висновків, пропозицій, урахування яких сприятиме здійсненню більш якісного освітнього процесу:

- необхідність модернізації баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів;

- залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків-працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи;

- підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможних формувати й розвивати інформаційну культуру учасників навчально-пізнавальної діяльності;

- забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні інформаційні технології для навчання та зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом;

- вивчення особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей, ознайомлення із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями модернізації різних стилів, форм і методів обслуговування;

- засвоєння знань про підтримання роботи сайту та безпеку роботи в

мережі, сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг;

– удосконалення механізму працевлаштування випускників, надання кращим іменних стипендій, грантів, можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням в кращих (успішних) структурах туризму і готельно-ресторанних господарствах.

У контексті здійсненого аналізу визначимо також основні напрями модернізації підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами цифровізації вищої освіти, а саме: використання засобів медіаосвіти в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін; вільний доступ до інтернету учасників освітнього процесу в навчальних аудиторіях ЗВО; створення освітніх ресурсів і цифрових платформ із підтриманням інтерактивного та мультимедійного контенту для загального доступу ЗВО та учасників освітнього процесу, зокрема інструментів автоматизації головних процесів роботи; розроблення та впровадження комп'ютерно орієнтованих засобів навчання та обладнання для створення цифрового навчального середовища (мультимедійних аудиторій, науково-дослідних STEM-центрів, віртуальних лабораторій, інклюзивних аудиторій, приміщень для змішаного навчання); розвиток дистанційної форми освіти із використанням когнітивних і мультимедійних технологій; використання інформаційних технологій із застосування цифрових ресурсів: технології BYOD, мобільного навчання, мобільних застосунків (додатків) для послуговування програмним забезпеченням, призначеним для роботи за допомогою смартфонів, планшетів та інших мобільних пристроїв.

Отже, у формуванні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності важливу роль відіграла систематична модернізація освітнього процесу, яка забезпечувала запровадження й результативність розробленої системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та сформованість їхньої готовності до професійної діяльності.

Висновки до четвертого розділу

У розділі здійснено структурно-системний аналіз та визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування у ЗВО в сучасних економічних реаліях. Проведено наукові дослідження, спрямовані на формулювання педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО в сучасних економічних реаліях. У результаті структурно-системного аналізу визначено такі педагогічні умови: створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців; імплементацію трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Визначено структуру освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, у яке входять такі складові: студентоцентрованість, безпечність, інклюзивність, психолого-юридична відповідність, цифровізація, інноваційність, універсальність. Здійснений аналіз основних викликів зовнішнього середовища та їхнього впливу на трансформацію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через формування й модернізацію освітнього середовища уможливив формулювання практичних висновків, пропозицій: необхідність модернізації баз практик студентів, забезпечення викладання фахових дисциплін авторитетними практиками; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів та студентів; забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням; засвоєння знань про підтримку роботи сайту та безпеку роботи в мережі; покращання алгоритму працевлаштування.

Доведено, що вмотивовані на ґрунтовне навчання студенти в подальшому будуть спрямовані на якісне виконання фахових обов'язків, самостійне й цілеспрямоване індивідуальне підвищення професійної компетентності через

використання безоплатних послуг провайдерів неформальної освіти, що сприятиме зниженню фінансових витрат на перепідготовку та перекваліфікацію фахівців сфери обслуговування.

Проаналізовано систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через реалізацію педагогічних умов під час формувального етапу педагогічного експерименту. Розглянуто дефініції понять «форми», «методи», «засоби», «технології» та конкретизовано їхнє тлумачення й використання в контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Вироблено рекомендації щодо створення вимог для підготовки означених фахівців в умовах очного та дистанційного навчання. Необхідним визнано забезпечення закладу освіти відповідним технічним обладнанням, кадровим складом для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, цифрова компетентність викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури.

Проаналізовано нормативні документи Міністерства освіти і науки України щодо вимог до організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання. Визначено принципи, форми, види навчальних занять, методи й технології викладання та навчання під час організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання. Вироблено рекомендації щодо створення умов для підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Необхідним визнано забезпечення ЗО відповідним технічним обладнанням, кадровим складом для створення, підтримання роботи сайту та безпеки роботи в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, цифрова компетентність викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури всіх учасників освітнього процесу. Інформаційно-фактологічною і методологічною базою дослідження стали публікації вітчизняних і закордонних науковців, результати власного досвіду. У процесі виконаного дослідження проаналізовано теоретичну розробленість проблеми використання інтернет-

ресурсів в освітньому процесі ЗВО, укладено таблицю класифікації інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні. Розглянуто професійно орієнтовані IP у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства.

Означено основні напрями використання сучасної системи традиційних і новітніх масмедіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та особливостей організації освітнього процесу. Установлено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти здійснюється завдяки перегляду розвиваючих і розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти. Здійснений аналіз програм телеканалів, зразків подкастів у радіо просторі дає підстави стверджувати про їхню здатність бути візуалізованим навчальним матеріалом для проведення лекційних, практичних, лабораторних робіт, виконання індивідуальних завдань, участі у проєктах і дискусіях, проведення майстер-класів. Використання кулінарних авторських блогів на YouTube, Instagram, Facebook завдяки створенню й функціонуванню привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти сприяють зацікавленості й бажанню в здобувачів освіти формувати власний особливий і неповторний стиль у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Зростає роль сучасних застосунків у сфері готельно-ресторанного бізнесу, оскільки ті корисні функції, які вони виконують, значно полегшують формування професійної компетентності їхніх користувачів. При цьому актуалізується гейміфікація як застосування елементів гри та ігрових принципів під час освітнього процесу, що передбачає використання ігрових правил сучасних онлайн-ігор для мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та досягнення реальних освітніх цілей, зокрема й через реалізацію проєктних технологій.

Сформульовано практичні висновки, пропозиції, урахування яких сприятиме здійсненню більш якісного освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Визначено основні напрями модернізації підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами цифровізації вищої освіти, а саме: використання засобів медіаосвіти в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін; створення освітніх ресурсів і цифрових платформ із підтриманням інтерактивного та мультимедійного контенту для загального доступу ЗВО та учасників освітнього процесу, зокрема інструментів автоматизації головних процесів роботи; розроблення та впровадження комп'ютерно орієнтованих засобів навчання та обладнання для створення цифрового навчального середовища (мультимедійних аудиторій, науково-дослідних STEM-центрів, віртуальних лабораторій, інклюзивних аудиторій, приміщень для змішаного навчання); вільний доступ до інтернету учасників освітнього процесу в навчальних аудиторіях ЗВО; розвиток дистанційної форми освіти із використанням когнітивних і мультимедійних технологій; використання інформаційних технологій із застосування цифрових ресурсів: технології BYOD, мобільного навчання, мобільних застосунків (додатків) для послуговування програмним забезпеченням, призначеним для роботи за допомогою смартфонів, планшетів та інших мобільних пристроїв.

Основні наукові положення розділу викладено в опублікованих працях [88; 90; 107; 108; 109; 110; 112; 113; 114; 115; 116; 117; 121; 125; 126; 128; 129; 130; 131; 132; 133; 134; 135; 136].

РОЗДІЛ 5

ЕФЕКТИВНІСТЬ СИСТЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ, ЇЇ ВЕРИФІКАЦІЯ, ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА Й ЕКСПЕРТНЕ ОЦІНЮВАННЯ

5.1. Організація педагогічного експерименту

Експериментальну роботу було проведено для перевірки загальної гіпотези дослідження, відповідно до якої професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуде ефективності, якщо здійснюватиметься на основі обґрунтованих теоретичних і методичних засад, що розкривають структуру, концепцію, систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі, та відповідний організаційно-методичний супровід.

Дослідно-експериментальна робота проводилася в Херсонському державному університеті, Миколаївському національному аграрному університеті, Одеській національній академії харчових технологій, Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», Закладі вищої освіти «Університет Короля Данила», Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного. В експериментальній роботі взяли участь 812 здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти), 115 викладачів, 25 стейкхолдерів.

Метою проведення експериментального дослідження було розроблення та експериментальна перевірка ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, її верифікація, експериментальна перевірка й експертне оцінювання

Завданнями експериментального дослідження були:

- розроблення комплексу діагностичних засобів для визначення готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за всіма виокремленими компонентами, критеріями та показниками готовності;
- установа рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;
- запровадження в експериментальній групі (ЕГ) окреслених педагогічних умов та авторської системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;
- перевірка ефективності реалізованих педагогічних умов та розробленої системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;
- визначення кількісних і якісних результатів проведеного дослідження за допомогою методів математичної статистики, характеристика їхньої валідності, об'єктивності, значущості.

Наукове дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО було проведено впродовж 2018 – 2023 рр. та реалізовувалося трьома етапами:

- теоретико-констатувальним – 2018–2019 навч. рік – було розкрито актуальність проблеми в контексті запитів української економіки та психолого-педагогічної науки; проведено аналіз психолого-педагогічної, науково-методичної та літератури з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО; вивчено закордонний і вітчизняний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; виявлено суперечності між існуючою класичною системою підготовки здобувачів освіти та запитами суспільства в сучасних економіко-соціальних умовах щодо якості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; окреслено мету й завдання дослідження, висунено гіпотезу; охарактеризовано понятійно-категоріальний апарат дослідження;

здійснено теоретичне обґрунтування структурних компонентів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; визначено критерії, показники та рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; проаналізовано сучасний стан професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; спроектовано та теоретично обґрунтовано систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; проведено констатувальний етап експериментального педагогічного дослідження;

– експериментально-практичним – 2019–2020, 2020–2021, 2021–2022 навч. роки – здійснено збір та аналіз отриманих емпіричних даних; апробовано компоненти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; розроблено методики формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; здійснено апробацію методик на базі експериментальних закладів освіти; реалізовано педагогічні умови та комплекс дидактично-методичних засобів в означеному аспекті; здійснено експериментальну перевірку ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; проведено формувальний етап експериментального педагогічного дослідження;

– узагальнювально-впроваджувальним – 2022–2023 навч. рік – проаналізовано результати формувального етапу педагогічного експерименту щодо виявлення впливу педагогічних умов та запропонованого змістового й методичного забезпечення формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; проведено порівняння рівнів сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності до та після формувального етапу педагогічного експерименту; забезпечено впровадження результатів наукового

дослідження; проведено контрольний етап експериментального педагогічного дослідження.

Для досягнення поставленої мети й визначених завдань були застосовані такі методи:

– *теоретичні*: теоретичний аналіз та узагальнення літературних джерел – з метою теоретичного аналізу проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; аналіз інтернет-ресурсів – узагальнення практичного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за кордоном; дедуктивний, індуктивний методи – для визначення сутності й структури готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та характеристики критеріїв, показників і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; системний метод, формалізація – для розроблення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; ідеалізація та педагогічне моделювання – з метою проєктування системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та організаційно-методичного супроводу її реалізації;

– *емпіричні*: анкетування – з метою узагальнення результатів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; педагогічний експеримент (констатувальний та формувальний, що складався з організаційно-пошукового, експериментально-практичного й узагальнювально-впроваджувального етапів); тестування – з метою експериментальної перевірки ефективності розробленої системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– *методи статистики*: описової, порівняння номінальних даних (критерій однорідності χ^2 Пірсона) – з метою опрацювання результатів педагогічного експерименту та визначення достовірності отриманих результатів.

Результати констатувального етапу педагогічного експерименту підтвердили актуальність і доцільність проектування системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасної безперервної модернізації як самого готельно-ресторанного бізнесу, так і осучаснення освітнього процесу у ЗВО.

Грунтовний аналіз відповідей майбутніх фахівців шести ЗВО України дозволяє зробити висновок щодо доцільності запровадження студентоцентрованості освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через створення умов для розбудови індивідуальної навчально-наукової траєкторії, стажування та практично спрямованої діяльності; цифровізації вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для забезпечення диджиталізації суспільства; формування кроскультурної особистості здобувача освіти через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг через урегулювання непорозумінь, «зіткнень» або конфліктів культур; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності засобами використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти; модернізацію освітнього процесу через удосконалення освітнього процесу: цілей, змісту, методів, форм, засобів, технологій навчання, якості й контролю програмових результатів навчання – досягнень студентів.

Формувальний етап педагогічного експерименту мав на меті довести, завдяки яким факторам було досягнуто необхідних результатів освітнього процесу з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Під час формувального етапу педагогічного експерименту запровадження авторської системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в експериментальних ЗВО відбувалося через реалізацію розроблених електронних НМК для навчальних дисциплін, які

поширено в архіві-репозитарії ХДУ (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, апробовано освітньо-професійні програми дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, а також під час організації та проведення навчальних, виробничих практик. Імплементовано в освітній процес сертифікатні коротко- та середньострокові програми міждисциплінарного спрямування для інтеграції та поглиблення здобутих знань, набутих умінь, навичок, сформованих компетентностей. Унікальність системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи також у поєднанні можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти в освітньому процесі.

Деталізуємо види навчальних завдань, виконуваних в експериментальних групах в аудиторній роботі. Так, під час апробації освітньо-професійної програми та засвоєння знань з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» основна діяльність студентів полягала в деталізованому виконанні завдань щодо відпрацювання технологій. Наведемо зразок.

Тема: Технологічні процеси приготування напівфабрикатів та гарнірів з овочів, плодів і грибів. Відпрацювати технології напівфабрикатів та гарнірів з овочів, плодів і грибів:

№ 694 Пюре картопляне;

№ 697 Картопля смажена у фритюрі (брусочками, соломкою);

№ 321 Рагу овочеве;

№ 315 Капуста тушкована.

Рецептури надаються викладачеві перед практичним (лабораторним) заняттям для аналізу та обговорення.

Контрольні запитання

1. Тривалість теплової обробки овочів під час варіння на плиті і на парі.
2. Кулінарне призначення овочів.
3. Загальні правила варіння овочів.
4. Загальні правила смаження овочів.
5. Загальні правила тушкування овочів.
6. Загальні правила припускання овочів.
7. Загальні правила запікання овочів.
8. Основні фізико-хімічні процеси, які відбуваються під час механічної та теплової обробки овочів.

Виконання завдання супроводжувалося підготовкою доповідей та репрезентацій виконаних завдань, закінчувалося захистом перед аудиторією.

Під час реалізації завдань навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» особлива роль відводилася наuczінню студентів правил укладання технологічних карт як документів із розписаною рецептурою страв, кількістю інгредієнтів, необхідних для приготування однієї порції, правил подачі. Бакалаври освоювали класичні рецепти та продукували авторські через визначення інгредієнтів і способу приготування таких страв, як «Обліпиховий чай з корицею», «Кава з наповнювачами», «Шарлотка з яблуками і грушею», «Морквяні мафіни з волоськими горіхами», «Чізкейк без випічки» тощо.

Виконання наведених вище завдань сприяло формуванню в бакалаврів навичок проєктування технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного й рекреаційного господарства.

Важлива роль в експериментальних групах під час проведення формувального етапу експерименту відводилася кейс-методу як техніці навчання з використанням реальних економічних, соціальних і бізнес-ситуацій

для їхнього дослідження, визначення й аналізу проблем, віднайдення можливих рішень та вибору найкращих із них.

У процесі викладання навчальної дисципліни «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування» бакалаврам надавалося для вирішення таке кейсове завдання «Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу «Ностальджі». Надійшло замовлення для обслуговування бенкету «День народження» на 50 осіб запрошених». Виконайте завдання:

1. Визначити сервування бенкетних, тематичних столів. Характеристика видів бенкетів у закладі ресторанного господарства. Комплектування бригад офіціантів, розподіл обов'язків між обслуговуючим персоналом під час обслуговування бенкетів і прийомів.

2. Відпрацювати техніку обслуговування відвідувачів на бенкетах-прийомах залежно від їхнього виду.

3. Вивчити порядок оформлення, відпускання страв і виробів із виробництва, буфету, бару.

4. Розглянути загальні вимоги та правила сервірування столів. Проаналізувати види попереднього сервірування столів у закладі ресторанного господарства.

5. Вивчити відповідність правил, послідовності і техніки подавання кулінарної а кондитерської продукції, алкогольних а безалкогольних напоїв.

Виконання означених завдань сприяло формуванню навичок розроблення, просування, реалізації та організації споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Ситуаційні завдання для викладання дисциплін «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія» мали такі кейсові ситуації «Ви працюєте адміністратором у пулбарі (аквабарі) «Водоспад» на 36 місць. Ознайомитися з асортиментом продукції бару, оформленням барної стійки, барної вітрини». Передбачалося виконання студентами таких завдань:

1. Вивчити призначення виробничих і торговельних приміщень бару, їхній взаємозв'язок, обладнання та оснащення приміщень бару. Вивчити форми і методи обслуговування в барі.
2. Визначити особливості оформлення меню та карт напоїв бару.
3. Вивчити карти вин та коктейлів.
4. Проаналізувати дотримання барменом правил особистої гігієни.
5. Охарактеризуйте кваліфікаційні, санітарні та психофізіологічні вимоги до бармена.
6. Ознайомитися з правилами користування форменим одягом й умовами його зберігання.

Подібні завдання забезпечували здобуття практичних знань щодо виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників «якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності». Цілеспрямоване моделювання ймовірних ситуацій професійної діяльності зумовлювали виникнення в майбутніх фахівців необхідності активного застосування знань, умінь та навичок з метою реалізації професійно важливих для діяльності у сфері обслуговування якостей.

Важливим завданням на формувальному етапі експерименту в процесі вивчення дисциплін «Організація ресторанного господарства» та «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів експериментальних груп стало використання в позааудиторній роботі практики перегляду художніх фільмів як аудіовізуальних засобів навчання під час застосування відеометоду на практичних і лабораторних заняттях. Для прикладу наведемо використання перегляду й аналізу фільму «Шеф Адам Джонс» (США, 2015). Мета означеної роботи – навчання критичному мисленню та оцінюванню кінематографічного матеріалу з точки зору майбутньої професійної діяльності; формування загальних і спеціальних компетентностей; навчання аналізу професійних ситуацій як відображення системи цінностей та уявлень, властивих сучасному соціуму.

Питання для обговорення:

– Як Адам Джонс зумів стати популярним паризьким шеф-кухарем?

– Які, на ваш погляд, спеціальні компетентності фахівця з ресторанної справи проявляє Адам Джонс? Виберіть із наданого переліку й аргументуйте (конкретно-професійна, правова, інтерактивна, науково-дослідницька, експериментально-проектна, екологічна, інструментально-аналітична, дискурсивна, технічна, технологічна, соціально-економічна, лідерсько-управлінська, моніторингово-діагностична, прогностично-моделююча, форсайт-компетентність, сталості тощо).

– Які, на ваш погляд, загальні компетентності фахівця з ресторанної справи проявляє Адам Джонс? Виберіть із наданого переліку й аргументуйте (культурологічна, морально-етична, полікультурна, соціальна, здоров'язберігальна, громадянська, релігійозна, світоглядна, цивілізаційна, космополітична, художньо-естетична, логічна, мовно-комунікативна, полілінгвальна, риторична, психолого-фасилітативна, емоційно-інтелектуальна, самоосвітня, критичного мислення, креативна, інформаційно-цифрова, медіа компетентність, інклюзивна, рефлексивна).

– Які компетентності у вас формує перегляд та аналіз фільму? Які знання, навички, компетенції головного героя хотіли б здобути й набути ви?

– Чи пропонує цей фільм якусь «мораль»? Чи він повчає? Якщо так, чому повчає особисто вас?

В експериментальних групах освітній процес у дистанційному та змішаному форматі відбувався з активним і систематичним використанням професійно орієнтованих ІР, зокрема сайтів і блогів. Студентам пропонувався перелік сайтів і блогів, який можна було доповнювати, для відвідування та аналізу, наприклад: Гастрономічний блог «Харч», Gastrofamily, Блог Домашнього гастроному, Гастрономічний ресторан, Львів гастрономічний, Найкращі гастрономічні фестивалі України, Час поїсти тощо. Індивідуальне науково-дослідне завдання для бакалаврів полягало в здійсненні аналізу сайту

чи блогу за наданим алгоритмом з подальшою репрезентацією власної роботи перед групою, оцінюванням виконаного завдання іншими студентами за допомогою рецензій і відгуків. Наведемо зразок алгоритму:

1. Зовнішній вигляд шапки сайту, блогу: його унікальність і запам'ятовуваність, назва і логотип, які ідентифікують сайт. Легкість розуміння суті та значущості (користувач із перших секунд повинен розуміти, що це за сайт і яку корисну або практичну інформацію може дати).

2. Навігація по сайту, блогу:

– наявність меню, його логічність і зрозумілість. Якщо представлено декілька меню, то наскільки вони логічно розділені, чи не перетинаються;

– наявність футера, зміст представленої в ньому інформації. Там обов'язково повинно знаходитися посилання на головну сторінку, назва сайту. Можливо, контактна інформація, продубльовані прямі посилання на основні розділи.

3. Оцінювання загального дизайну: колірної гами, шрифтів, взаємного розташування і розміру блоків.

4. Наявність і зміст обов'язкових для більшості сайтів, блогів сторінок: карти сайту, блогу; контактної інформації; інформації про сайт, блог (інформація про співробітників, якщо це компанія): її достатність, можливість відповідати на ймовірні запитання користувачів.

5. Огляд сторінок: розділів, окремих записів за типом: зміст, стилі і відображення структури сайту.

6. Недоліки сайту, блогу. Корисні поради щодо залучення користувачів, удосконалення структури тощо.

7. Загальні висновки.

Виконання означеного завдання забезпечувало набуття та розвиток навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій; здібності цінування та поваги різноманітності й мультикультурності; здобуття знань з формування та реалізації ефективних зовнішніх і внутрішніх комунікацій на

підприємствах сфери гостинності, взаємодії; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельних і ресторанних послуг для різних сегментів споживачів тощо.

Для модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема щодо формування полікультурної особистості, в експериментальних групах результативним стало використання виховних можливостей незвичайних музейних проєктів. Так, індивідуальне наукове-дослідне завдання бакалаврів полягало в здійсненні аналізу одного з музеїв України, наприклад, Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці (Львів). Здобувачам освіти було запропоновано на основі перегляду віртуальної виставки означеного музею, створеної та проведеної В. Цимбал, проаналізувати експонати з точки зору важливості дотримання культури створення кулінарних хлібобулочних виробів (<https://www.youtube.com/watch?v=5yuFEZotM3Y>).

Студентам було запропоновано для аналізу таку розроблену автором орієнтовну схему

1. Тематика і форма репрезентації експонатів музею за рубриками («Історія в хлібинах», «Чим цікавий Народний музей хліба Покрови Пресвятої Богородиці», «Процедура випікання хліба», «Технологія виготовлення борошна»).

2. Виховна мета експозиції.

3. Організаційна складова: місце проведення, оформлення приміщення, зовнішній вигляд.

4. Перебіг заходу:

- дохідливість і переконливість теми і змісту заходу;
- доцільність та ефективність форми і методів проведення заходу;
- ефективність використання обладнання;
- реалізація вимог правил протипожежної безпеки під час заходу.

5. Значення заходу для вдосконалення освітнього процесу, підвищення творчої активності студентів і розвитку їхнього інтересу до професійних знань.

В освітньому процесі на формувальному етапі педагогічного експерименту під час викладання дисциплін «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» студентами експериментальних груп було використано мобільні застосунки, які знаходяться у вільному доступі, зокрема у сфері готельної справи: Hotel Crush – готельний симулятор, захоплюючу гру з управлінням часом у готелі (тайм-менеджмент); багато посилень, які допоможуть зі звичайного менеджера через якісне і творче виконання професійних обов'язків стати магнатом готельної імперії; Hotel Craze®Design Makeover – бізнес-гру з опанування навичок з відкриття готелів по всьому світу, приготування смачної їжі, отримання вподобань від своїх гостей та оновлення готелів; The Hotel Project: Merge Game – бізнес-гру зі створення власного стартапу щодо реалізації готельного проєкту (спроєктувати, відремонтувати та прикрасити стару сімейну сільську корчму, її кондомініуми, зали очікування різноманітними елементами та предметами), підібрати персонал, сформувавши меню, укласти розпорядок роботи, знайти бізнесових партнерів тощо.

Навчальні заняття дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Організація ресторанного господарства» проводилися з використанням таких мобільних застосунків: Restaurant Cooking Chef – усесвітньої кулінарної гри шаленого шеф-кухаря зі справжньою кулінарією та використанням дивовижних кулінарних умінь, опанування навичок керівництва часом за допомогою сучасних стратегій; Restaurant Tycoon – Idle Game – гри-симулятора для виконання ролі шеф-кухаря власного ресторану, створення ресторанної імперії в різних країнах, заробляння коштів на своїй їжі та прискорення свого розвитку через інвестиції у власний бізнес; Restaurant DASH: Gordon Ramsay – гри-симулятора із

залученням реального персонажа – британського шеф-кухаря Г. Рамзі (власника 16 зірок Мішлен). Так, під час участі в грі «Dream Hotel: Hotel Manager» («Dream Hotel: менеджер готелю») (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.cscmobi.dream.hotel&hl=uk&gl=US>) бакалаври з готельно-ресторанної справи мали змогу поглибити власні знання щодо організації сервісно-виробничого процесу за врахування вимог і потреб замовників послуг та забезпечення його ефективності; знання щодо здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання, вирішення питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; набути навичок з управління виробництвом, прийняття рішень у господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; навичок проектування технологічного процесу виготовлення продукції і надання послуг, організації сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Найважливішим вважаємо формування інтегральної компетентності, що реалізується, зокрема, і в розвиткові вміння застосовувати набуті знання, уміння й навички в процесі здійснення планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

При цьому використовувалася гейміфікація через поєднання елементів:

- сюжету – цікавої історії, постановки цілей гри, а саме: пригод і мандрівок до красивих міст, де на учасників чекають розкішні 5-зіркові готелі, що обслуговують у всьому світі;
- визначення ролей – об'єднання учасників у групи, надання кожному конкретної ролі (власника готелів, готельного магната, стартапера, керівника, швейцара, офіціанта, порт'є, гостей тощо);
- спільної роботи – командної діяльності для досягнення особистісних цілей (розроблення бізнес-концепції, створення меню для забезпечення відпочинку та почуття комфорту гостей завдяки спеціальному сервісу,

оновлення готелів, декорування, осучаснення кухонного начиння, прибирання номерів);

- правил – умов одержання та втрати балів (якісні послуги з проживання харчування в готелі мрії; миттєва реакція на запити гостей, індивідуальний підхід, уникнення чи залагодження можливих конфліктів);

- епічного значення – роботи для досягнення визначного результату (послуги харчування, приготування смачних страв у готелі: тортів, гамбургерів, піци – будь-які страви готуються самостійно, індивідуально та подаються негайно за запитом; керівництво персоналом і найкращими готельними стратегіями, фінансовими операціями);

- віртуальності – стимулу залучення інших учасників освітнього процесу до участі в грі за допомогою використання мобільних застосунків.

Так, студенти мали можливість вибрати ролі та за бажання змінити їх, спробувати себе в різних ролях та виконувати посадові інструкції відповідно до кожної з них. При цьому також розвивалися такі «м'які» навички, як тайм-менеджмент, конфлікт-менеджмент, лідерство, креативність, критичне мислення, командна робота, форсайт-компетентність, підприємницька тощо.

Особливої значущості набуває пропозиція студентам створити гру самостійно, що сприятиме позитивній емоційній напрузі, розвитку емоційного інтелекту, підвищенню рівня їхньої загальної мотивації, повторенню та практичному застосуванню здобутих теоретичних знань, набуття навичок, формуванню компетентностей.

Актуалізувалося використання засобів медіаосвіти, зокрема відеорепортажів. Означений вид діяльності активно використовувався бакалаврами з готельно-ресторанної справи експериментальних груп. Доцільно навести такі зразки, представлені на YouTube-каналі «Stud TV», «Науково-дослідна лабораторія ресторанних технологій факультету бізнесу і права» (https://www.youtube.com/watch?v=vkw_WqrM188), «Кулінарні лайфхаки від студентів ХДУ» (<https://www.youtube.com/watch?>

[v=QFTBXtmeNXk&embeds_referring_euri=https%3A%2F%2Fkavun.city%2F&source_ve_path=MjM4NTE&feature=emb_title](https://www.kspu.edu/PrintVersion.aspx?newsId=13954)), «Студенти ХДУ пропонують херсонцям авторський рецепт великодньої випічки» (<https://www.kspu.edu/PrintVersion.aspx?newsId=13954>).

Формувальний етап дослідження мав на меті досягти належного рівня сформованості готовності бакалаврів готельно-ресторанної справи контрольних та експериментальних груп до майбутньої професійної діяльності. Відповідно під час означеної підготовки були використані можливості двох педагогічних систем: експериментальної та традиційної. Педагогічний експеримент проводився в реальних умовах освітнього процесу підготовки студентів, передбачав реалізацію належних факторів: виокремлених педагогічних умов, напрямів їхнього впровадження, створеного навчально- й науково-методичного забезпечення, репрезентованих в авторській структурно-функціональній моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Освітній процес за проведення педагогічного експерименту в експериментальних ЗВО інтенсифікувався та інспектувався експериментатором. Формувальний етап педагогічного експерименту також передбачав експериментальну перевірку ефективності системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО. Для проведення формувального етапу експерименту нами було обрано групи майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи у шести ЗВО, які входили до контрольної ($n = 402$ осіб) і експериментальної ($n = 410$ осіб) груп. Як бачимо, контрольні й експериментальні групи функціонували в кожному експериментальному ЗВО, були однорідними за якісним (згідно з окресленими нами компонентами підготовки) та кількісним складом. Перебіг педагогічного експерименту супроводжувався систематичним установленням та збиранням інформації про рівні здобутих знань, набутих умінь і навичок, сформованих компетентностей (загальних і спеціальних) бакалаврів з метою здійснення комплексного аналізу одержаних емпіричних даних. При цьому освітній

процес з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в контрольних групах під час експериментального дослідження здійснювався за традиційною педагогічною системою.

Професійна підготовка бакалаврів в експериментальних групах відбувалася згідно з розробленою системою професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відповідно до виокремлених умов за систематичної модернізації освітнього процесу та вдосконалення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, забезпечення безперервності й багаторівневості освітньо-професійних програм, їхнього коригування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів, надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії через інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти; сприяння професіоналізації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через упровадження дуального освітнього процесу, взаємодію бізнес-сектору із ЗВО, стажування; забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні цифрові технології для навчання та зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом. Таким чином, готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності забезпечувалася шляхом запровадження авторської розробленої системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Під час проведення контрольного етапу педагогічного експерименту було розглянуто результати експериментальної перевірки ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, сформульовано висновки та викладено перспективи подальших наукових досліджень. Експериментальна перевірка рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності відбувалася за використання тестування (вхідного, проміжного, підсумкового)

з комплексу фахово орієнтованих дисциплін, комплексного розв'язування ситуативних завдань (60 кейсових ситуацій), написання есе, виконання проєктів з інтегрованим використанням знань із низки дисциплін, проблемного викладу навчального матеріалу, імітаційного моделювання, медіаосвіти, інтернет-ресурсів, виконання творчих індивідуальних науково-дослідних завдань, тренінгів, інтерактивних технологій тощо.

Проведення педагогічного експерименту підтвердило наявність істотних відмінностей між рівнями сформованості готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольних та експериментальних груп загалом та за окремими критеріями. Репрезентативність отриманих результатів дослідження було підтверджено за використання критерію Пірсона, що засвідчило результативність упровадження системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Таким чином, нами здійснено характеристику видів діяльності, реалізованих на констатувальному, формувальному і контрольному етапах педагогічного експерименту, з метою перевірки ефективності авторської системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО.

5.2. Експериментальна перевірка готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Проведення формувального етапу педагогічного експерименту передбачало вибір груп майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в шести ЗВО: Миколаївському національному аграрному університеті, Одеській національній академії харчових технологій, Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», ЗВО «Університет Короля Данила», Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного, Херсонському державному університеті. У кожному ЗВО було обрано контрольні й експериментальні групи (табл. 5.1).

Таблиця 5.1

Розподіл майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на контрольні та експериментальні групи у закладах вищої освіти України, осіб

Заклад вищої освіти	КГ	ЕГ
Миколаївський національний аграрний університет	42	38
Одеська національна академія харчових технологій	100	104
Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»	16	15
ЗВО «Університет Короля Данила»	74	76
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	112	116
Херсонський державний університет	58	61
Усього	402	410

З метою визначення ефективності впровадження структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було опитано 812 майбутніх фахівців першого бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», з них контрольна – 402 особи, експериментальна група – 410 осіб. Формувальний етап педагогічного експерименту здійснювався за показниками ціннісно-особистісного, гносеологічно-системного, технологічно-діяльнісного та здоров'язберігального критеріїв сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності (див. Додаток П). З метою візуалізації та аналізу отриманих результатів після проведених заходів, передбачених формувальним етапом експерименту, виконано кореляцію критеріїв і показників сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, які впливають на розвиток структурних компонентів унаслідок спрямованих на них впливів за допомогою використання методик діагностування, репрезентованих у додатках Р, С, Т, У, Ф, Х. Під час проведення контрольного етапу дослідження проводилася перевірка ефективності реалізації в експериментальних групах

(ЕГ) означених нами педагогічних умов та авторської системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. За допомогою застосування методів математичної статистики з'ясували кількісні та якісні результати проведеного нами дослідження, ступінь їхньої валідності, об'єктивності, значущості.

Виконання визначених завдань реалізовували шляхом використання методів, описаних у параграфі 5.1. Вищевказане уможливило виявлення динаміки змін експериментальних і контрольних груп щодо стану сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Тож нами було здійснено аналіз результатів визначення рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за окремими критеріями. Абсолютні показники рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності наведено в таблиці 5.2.

Таблиця 5.2

Абсолютні показники рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, осіб

Критерії	Групи	Рівні					
		творчий		середній		низький	
		До експерименту	Після експерименту	До експерименту	Після експерименту	До експерименту	Після експерименту
Ціннісно-особистісний	КГ	31	43	159	182	212	177
	ЕГ	33	71	161	211	216	128
Гносеологічно-системний	КГ	17	27	187	204	198	171
	ЕГ	19	73	188	229	203	108
Технологічно-діяльнісний	КГ	19	38	159	188	224	176
	ЕГ	23	63	171	217	216	130
Здоров'язберігальний	КГ	45	59	189	232	167	141
	ЕГ	48	77	145	259	134	74

* Контрольна група – 402 особи; експериментальна група – 410 осіб.

Засвідчено однорідність контрольної та експериментальної груп за допомогою встановлення різниці між групами, яка є в межах від 0,17 % до 1,15 %. Перейдемо до розгляду отриманих результатів за особливими критеріями.

Досліджено рівні готовності мотиваційно-ціннісного компонента майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм перед педагогічним експериментом і після його завершення. Початок педагогічного експерименту засвідчив наявність творчого рівня мотиваційно-ціннісного компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм у 7,71 % осіб КГ і 8,04 % осіб ЕГ; середнього рівня – у 39,55 % здобувачів освіти КГ і 44,39 % бакалаврів ЕГ, низького рівня – у 52,73 % респондентів КГ і 52,68 % опитуваних ЕГ. Після завершення формувального етапу педагогічного експерименту спостерігалася позитивна динаміка змін експериментальної та контрольної груп за творчим і середнім рівнями мотиваційно-ціннісного компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм за рахунок зменшення низького рівня на 21,47 % у студентів експериментальних груп. Підтверджено збільшення відсотка майбутніх фахівців КГ на 2,98 % творчого рівня і на 5,72 % середнього рівня за рахунок значного збільшення відсотка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ЕГ – на 9,27 % творчого рівня і на 7,07 % середнього рівня (табл. 5.3, рис. 5.1).

Таблиця 5.3

Рівні готовності мотиваційно-ціннісного компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм, %

Рівні	Групи	До експерименту	Після експерименту	Δ
Творчий	КГ	7,71	10,69	2,98
	ЕГ	8,04	17,31	9,27
Середній	КГ	39,55	45,27	4,23
	ЕГ	39,26	51,46	12,2
Низький	КГ	52,73	42,02	-10,71
	ЕГ	52,69	31,21	-21,48
$\chi^2_{\text{емп}}=17,75; \chi^2_{\text{крит}}=5,991$				

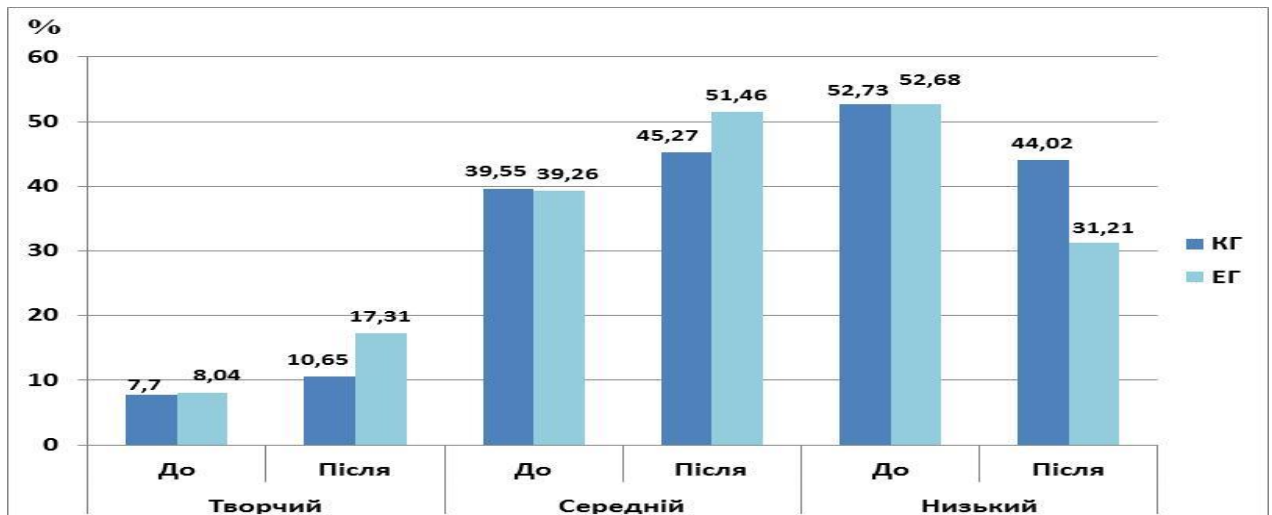


Рис. 5.1. Динаміка рівнів мотиваційно-ціннісного компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм

Завершення експериментального дослідження уможливило виявлення відмінностей між вибірками контрольних та експериментальних груп щодо мотиваційно-ціннісного компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за ціннісно-особистісним критерієм з, про що свідчить $\chi_{\text{емп}}^2=17,75$ з перевищенням табличного значення $\chi_{\text{крит}}^2= 5,991$.

Отже, результати діагностики сформованості мотиваційно-ціннісного компонента готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи свідчать про якісні зміни та репрезентують достовірно вищий результат в експериментальних групах порівняно з контрольними за ціннісно-особистісним критерієм.

Позитивну динаміку мотиваційно-ціннісного компонента готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в експериментальних групах за ціннісно-особистісним критерієм отримано завдяки упровадженню в освітньо-науковий процес авторської технології використання сертифікатних програм і курсів та педагогічних умов, що сприяли професійній підготовці майбутніх фахівців і досягнення результату

цього процесу – готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Аналіз результатів когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм наведено в таблиці 5.4 та на рисунку 5.2.

Таблиця 5.4

Рівні когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм, %

Рівні	Групи	До експерименту	Після експерименту	Δ
Творчий	КГ	4,22	6,71	2,49
	ЕГ	4,63	17,80	13,17
Середній	КГ	46,51	50,74	4,23
	ЕГ	45,85	55,85	10,0
Низький	КГ	49,25	42,53	-6,72
	ЕГ	49,51	26,34	-23,17
$\chi^2_{\text{емп}}=48,77; \chi^2_{\text{крит}}=5,991$				

На початку педагогічного експерименту засвідчено наявність творчого рівня когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм у 4,22 % респондентів КГ і 4,63 % опитаних ЕГ; середнього рівня – у 46,51% здобувачів освіти КГ і 45,85% осіб ЕГ, низького рівня – у 49,25% бакалаврів КГ і 49,51 % студентів ЕГ.

Після завершення формульовального етапу педагогічного експерименту спостерігалось достовірне зростання результатів у контрольній та експериментальній групах когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм: установлено збільшення кількості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи творчого рівня у КГ на 2,49%, а в ЕГ – 13,17 %; відзначено зростання кількості майбутніх фахівців середнього рівня у КГ на 4,23 %, а в ЕГ – на 10,0 %; установлено скорочення

кількості майбутніх фахівців низького рівня в КГ на 6,72 %, а в ЕГ – на 23.17 % (рис. 5.2).

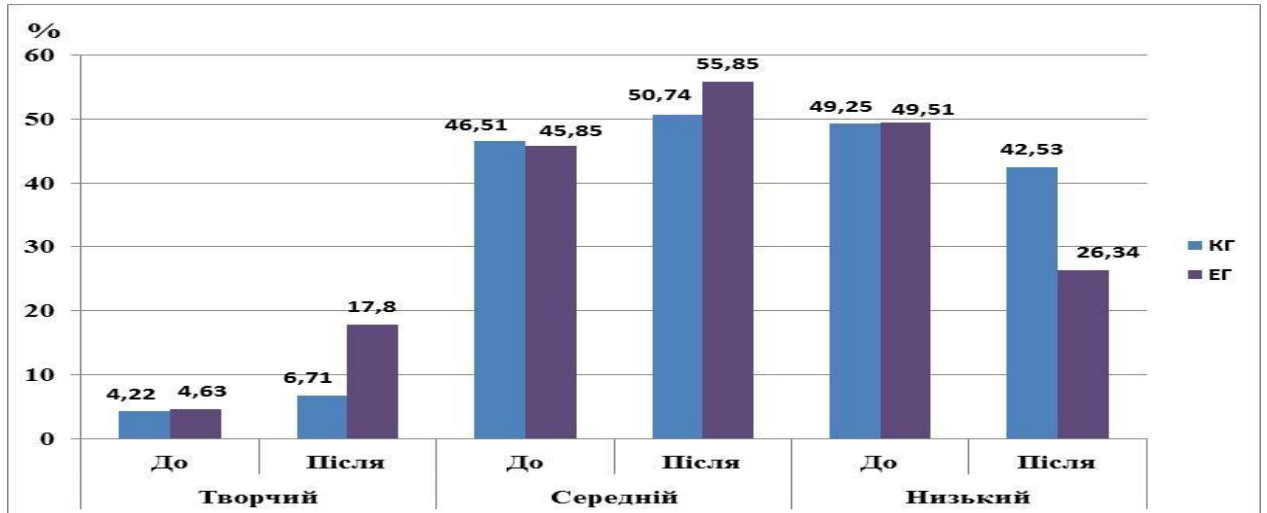


Рис. 5.2. Динаміка рівнів когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм

Результати порівняльного аналізу уможливили виявлення вищого збільшення значень за всіма рівнями когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності експериментальних груп порівняно з контрольними за гносеологічно-системним критерієм. Це судження підтверджує і значення критерію Пірсона, котрий являє $\chi_{\text{емп}}^2=48,77$ з перевищенням табличного значення $\chi_{\text{крит}}^2=5,991$.

Такий високий рівень когнітивно-змістового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм засвідчив ефективність упровадження в освітній процес авторської технології використання сертифікатних програм і курсів і педагогічних умов, що сприяли професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

На основі комплексного аналізу операційно-процесуального компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм було встановлено, що на

початку педагогічного експерименту засвідчено наявність творчого рівня в контрольних групах у 4,72 % респондентів, а в експериментальних групах – 5,6 % здобувачів освіти. Зазначимо достатньо низький рівень цього показника в здобувачів освіти обох груп (табл. 5.5 і рис. 5.3).

Таблиця 5.5

Рівні операційно-процесуального компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм, %

Рівні	Групи	До експерименту	Після експерименту	Δ
Творчий	КГ	4,72	9,45	4,73
	ЕГ	5,60	15,36	9,76
Середній	КГ	39,55	46,76	7,21
	ЕГ	41,70	52,95	11,25
Низький	КГ	55,72	43,78	-11,94
	ЕГ	52,68	31,70	-20,98
$\chi^2_{\text{емп}}=24,82; \chi^2_{\text{крит}}=5,991$				

Результати діагностики рівнів операційно-процесуального компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності засвідчують відсутність значних відмінностей у контрольних та експериментальних групах за технологічно-діяльнісним критерієм, тож можемо констатувати їхню однорідність (розбіжність між КГ та ЕГ є від 0,3 до 0,9 %).

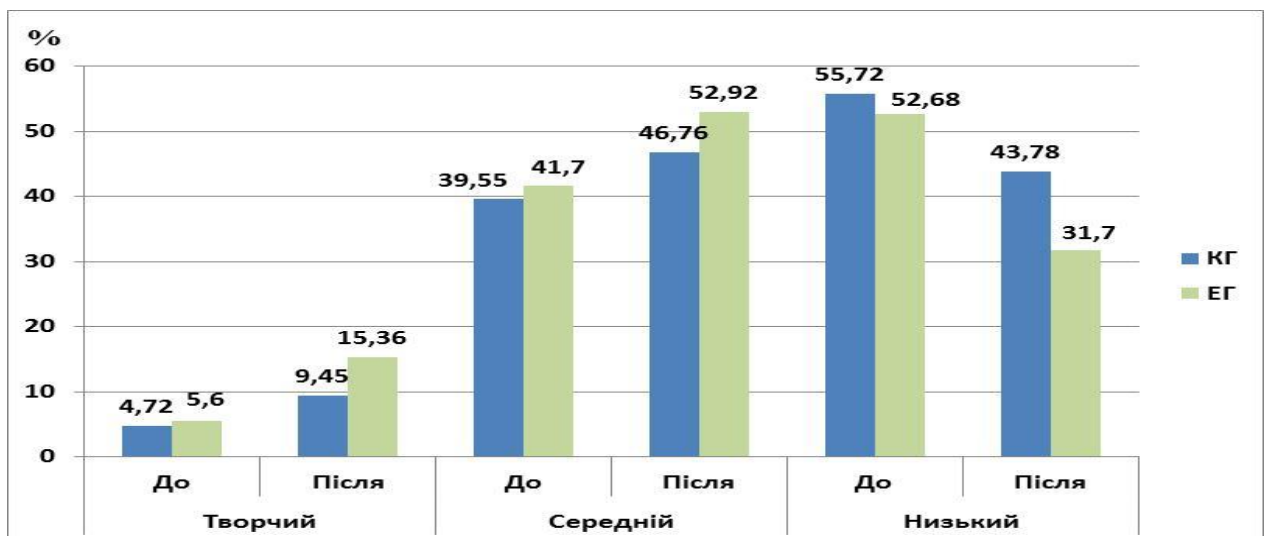


Рис. 5.3. Динаміка рівнів операційно-процесуального компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм

Проведення формувального етапу педагогічного експерименту закінчилося достовірним приростом результатів творчого і середнього рівнів операційно-процесуального компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за технологічно-діяльнісним критерієм. Було засвідчено збільшення кількості майбутніх фахівців творчого рівня у КГ на 4,73 % і в ЕГ – на 9,76 %; зріст чисельності здобувачів освіти середнього рівня у КГ на 7,21 % і в ЕГ – на 11,25 %; скорочення числа бакалаврів з низьким рівнем у КГ на 11,94 % і в ЕГ – на 20,98 % (рис. 5.3). Результати порівняльного аналізу уможливили виявлення вищого збільшення значень за всіма рівнями операційно-процесуального компонента в експериментальних групах майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи порівняно з контрольними за технологічно-діяльнісним критерієм. Це розуміння підтверджує і значення критерію Пірсона, котрий являє $\chi_{\text{емп}}^2 = 24,82$ з перевищенням табличного значення $\chi_{\text{крит}}^2 = 5,991$.

Наголошуємо, що таке ефективне формування операційно-процесуального компонента готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи експериментальної групи за операційно-процесуальним критерієм забезпечили практичні та лабораторні заняття з фахово-орієнтованих дисциплін з використанням сучасного обладнання під час очного, дистанційного та змішаного навчання, а також застосування інноваційних методів викладання та навчання (демонстрація, ментальні мапи, презентацій, створення текстів, завдань, інформаційні ресурси, онлайн-конференції, онлайн-відеочат, виступи), технологій викладання та навчання (інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо), засобів навчання (комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі; програмне забезпечення (інтернет-опитування, віртуального ресторану, для створення комп'ютерної графіки, моделювання); готельно-харчові комплекси (їдальні, буфети, ресторани, готелі («RUBA HUB» м. Херсон), сайти Міжнародної організації зі стандартизації, ДП

«Херсонстандартметрологія»). Також підвищенню рівня готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за операційно-процесуальним критерієм сприяло виконання проєктних робіт та індивідуальних науково-дослідних завдань, використання мобільних застосунків тощо.

Результати рефлексивно-безпекового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм представлено в таблиці 5.6 та на рисунку 5.4.

Таблиця 5.6

Рівні рефлексивно-безпекового компонента готовності майбутніх майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм, %

Рівні	Групи	До експерименту	Після експерименту	Δ
Творчий	КГ	11,19	14,67	3,48
	ЕГ	11,70	18,78	7,08
Середній	КГ	47,01	57,71	10,7
	ЕГ	35,36	63,17	27,81
Низький	КГ	41,54	27,61	-13,96
	ЕГ	32,68	18,04	-14,68

$\chi^2_{\text{емп}}=20,05$; $\chi^2_{\text{крит}}=5,991$

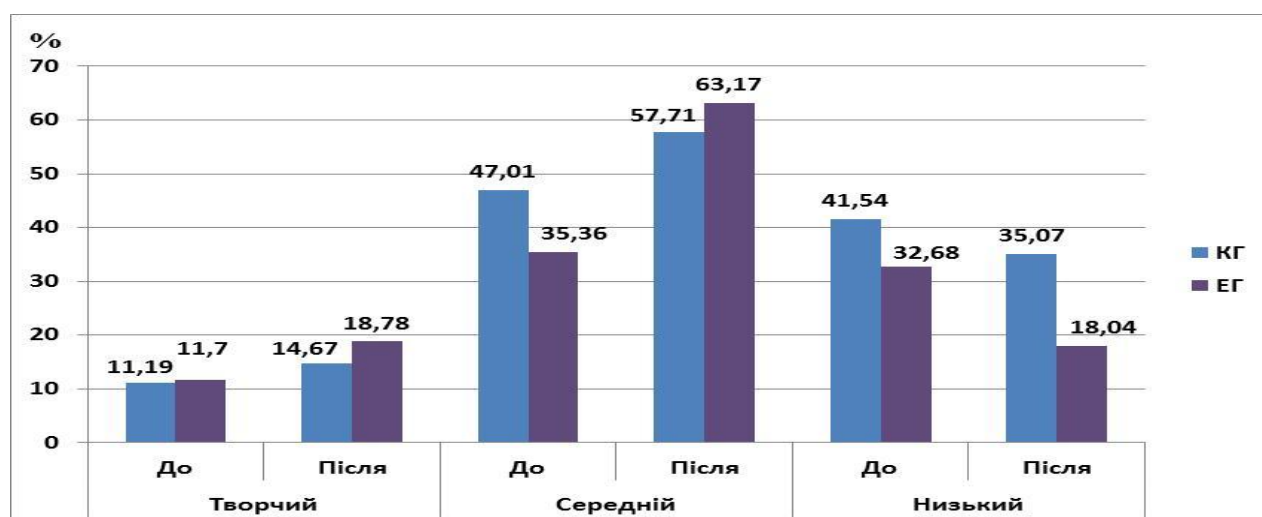


Рис. 5.4. Динаміка рівнів рефлексивно-безпекового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм

Установлено, що на початку педагогічного експерименту підтверджено наявність творчого рівня рефлексивно-безпекового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм в 11,19 % респондентів КГ і 11,70 % осіб ЕГ; середнього рівня – у 47,01 % здобувачів освіти КГ і 35,36 % ЕГ, низького рівня – у 41,54 % бакалаврів КГ і 32,68 % осіб ЕГ. Проведення формувального етапу педагогічного експерименту закінчилося достовірним приростом результатів творчого і середнього рівнів рефлексивно-безпекового компонента готовності в контрольних та експериментальних групах: творчого рівня рефлексивно-безпекового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за здоров'язберігальним критерієм у 14,67 % осіб КГ і 18,78 % здобувачів освіти ЕГ; середнього рівня – у 57,71 % майбутніх фахівців КГ і 63,17 % у ЕГ, низького рівня – у 35,07 % здобувачів освіти КГ і 18,04 % осіб ЕГ.

Результати діагностики рівнів рефлексивно-безпекового компонента готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за здоров'язберігальним критерієм засвідчують зростання кількості здобувачів освіти експериментальної групи творчого рівня на 7,08 %; за середнього рівня – на 27,81%; натомість скорочення чисельності бакалаврів з низьким рівнем на 14,68% (рис. 5.29). Результати порівняльного аналізу уможливають проміжний висновок про значне зростання значень за всіма рівнями в експериментальних групах майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи порівняно з контрольними за здоров'язберігальним критерієм. Означене судження підтверджено за допомогою значення критерію Пірсона, який становить $\chi_{\text{емп}}^2 = 20,05$ з перевищенням табличного значення $\chi_{\text{крит}}^2 = 5,991$.

Ефективність освітнього процесу професійної підготовки і її результату – готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи експериментальної групи за здоров'язберігальним критерієм – забезпечувалася проведенням тренінгів з визначення індивідуально-психологічних та фізіологічних особливостей, розвитку професійно важливих якостей і здібностей особистості, зі створення індивідуальної програми

самореалізації й самозбереження під час викладання дисциплін навчальних планів «Екологічна безпека», «Безпека життєдіяльності», «Технології безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі», «Гігієна і санітарія в галузі» тощо.

Отже, проведений вище аналіз уможливив здійснення перевірки вірогідності результатів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Отримані результати наведено в таблиці 5.7 та на рисунку 5.5.

Таблиця 5.7

Рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Рівні	Групи	До експерименту		Після експерименту		Δ, %
		осіб	%	осіб	%	
Творчий	КГ	28	6,96	41	10,19	3,23
	ЕГ	31	7,56	71	17,31	9,75
Середній	КГ	172	43,78	201	50,0	6,22
	ЕГ	166	40,48	229	55,85	15,37
Низький	КГ	200	49,75	158	39,30	-10,45
	ЕГ	192	46,82	110	26,82	-20
$\chi^2_{\text{емп}}=25,27; \chi^2_{\text{крит}}=5,991$						

На початку педагогічного експерименту підтверджено наявність творчого рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольних груп у 6,96 % осіб, середнього рівня – у 43,78 %, низького – у 49,75 % майбутніх фахівців. Серед здобувачів освіти експериментальних груп було зафіксовано такі показники: із творчим рівнем 7,56 % осіб, середнім рівнем – 40,48 % бакалаврів, низьким – у 46,82 % осіб. Результати діагностики рівнів сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності підтверджують відсутність істотного розрізнення в контрольних та експериментальних групах до експерименту, що підтверджує їхню однорідність (розбіжність між КГ та ЕГ представлена від 0,3 до 0,9 %).

Проведення формувального етапу педагогічного експерименту закінчилося достовірним приростом результатів творчого і середнього рівнів сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до

професійної діяльності зі зменшенням низького рівня на 20 % в здобувачів освіти експериментальних груп. Так, кількість майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з творчим рівнем підвищилася у КГ на 3,23 %, а в ЕГ – на 9,75 %; середнім рівнем зросла у КГ на 6,22 %, а в ЕГ – на 15,37%; з низьким рівнем знизилася у КГ на 10,45 %, а в ЕГ – на 20 % (рис. 5.5).

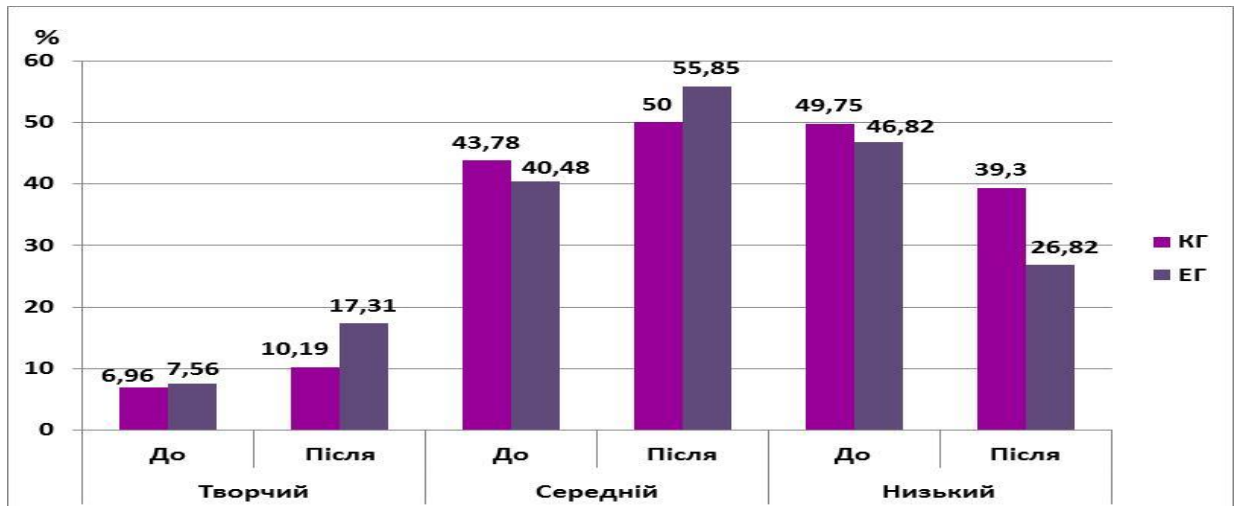


Рис. 5.5. Динаміка рівнів майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Отже, на основі комплексного аналізу в результаті проведення педагогічного експерименту отримано дані про отримання достовірно вищого результату готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в експериментальних групах порівняно з контрольними, про засвідчує $\chi_{\text{емп}}^2 = 25,27$ з перевищенням табличного значення $\chi_{\text{крит}}^2 = 5,991$.

Таким чином, проведення педагогічного експерименту уможливило виявлення істотних відмінностей між рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за окремими критеріями та загалом. Використання критерію Пірсона забезпечило можливість підтвердження репрезентативності отриманих результатів наукового дослідження. Отож авторська експериментальна система підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, репрезентована в розробленій структурно-функціональній моделі, є ефективною, а її апробація засвідчена позитивними результатами.

Висновки до п'ятого розділу

Експериментальну роботу було проведено для перевірки загальної гіпотези дослідження, відповідно до якої професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуде ефективності, якщо здійснюватиметься згідно з обґрунтованими теоретичними і методичними засадами, котрі репрезентовані структурою, концепцією, системою підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі, та відповідним організаційно-методичним супроводом. Метою проведення експериментального дослідження було розроблення та експериментальна перевірка ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО, її верифікація, експериментальна перевірка й експертне оцінювання.

Формувальний етап педагогічного експерименту передбачав експериментальну перевірку ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО.

У результаті проведеного констатувального етапу педагогічного експерименту з'ясовано, що готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в освітньому процесі ЗВО потребує вдосконалення. Наслідки недостатньої підготовки вбачаємо у труднощах, які відчують майбутні фахівці готельно-ресторанної справи в потенційній професійній діяльності. Означене дослідження актуалізувало необхідність виокремлення та обґрунтування педагогічних умов, розроблення структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

З метою визначення ефективності впровадження структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було опитано 812 майбутніх фахівців першого бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», з них контрольна – 402 особи, експериментальна група – 410 осіб. Під час формувального етапу

педагогічного експерименту запровадження авторської системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в експериментальних ЗВО відбувалося через реалізацію розроблених електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії ХДУ (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, апробовано освітньо-професійні програми дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, а також під час організації та проведення навчальних, виробничих практик. Імплементовано в освітній процес сертифікатні коротко- та середньострокові програми міждисциплінарного спрямування для інтеграції та поглиблення здобутих знань, набутих умінь, навичок, сформованих компетентностей. Унікальність системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи також у поєднанні можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти в освітньому процесі.

Формувальний етап педагогічного експерименту здійснювався відповідно до мотиваційно-ціннісного, когнітивно-змістового, операційно-процесуального та рефлексивно-безпекового компонентів за показниками ціннісно-особистісного, гносеологічно-системного, технологічно-діяльнісного та здоров'язберігального критеріїв сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

На контрольному етапі було проаналізовано результати експериментальної перевірки ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО, сформульовано висновки та визначено перспективи подальших наукових розробок.

Здійснений аналіз результатів визначення рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності загалом та за окремими критеріями засвідчив однорідність контрольної та експериментальної груп за допомогою встановлення різниці між групами, яка є в межах від 0,17 % до 1,15 %.

Здійснення перевірки вірогідності результатів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності засвідчило такі результати. На початку педагогічного експерименту підтверджено наявність творчого рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольних груп у 6,96 % осіб, середнього рівня – у 43,78 %, низького – у 49,75 % майбутніх фахівців. Серед здобувачів освіти експериментальних груп було зафіксовано такі показники: із творчим рівнем 7,56 % осіб, середнім рівнем – 40,48 % бакалаврів, низьким – у 46,82 % осіб. Результати діагностики рівнів сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності підтверджують відсутність істотного розрізнення в контрольних та експериментальних групах до експерименту, що підтверджує їхню однорідність (розбіжність між КГ та ЕГ представлена від 0,3 до 0,9 %).

Проведення формувального етапу педагогічного експерименту закінчилося достовірним приростом результатів творчого і середнього рівнів сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності зі зменшенням низького рівня на 20 % в здобувачів освіти експериментальних груп. Так, кількість майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з творчим рівнем підвищилася у КГ на 3,23 %, а в ЕГ – на 9,75 %; середнім рівнем зросла у КГ на 6,22 %, а в ЕГ – на 15,37%; з низьким рівнем знизилася у КГ на 10,45 %, а в ЕГ – на 20 %. Отже, на основі комплексного аналізу в результаті проведення педагогічного експерименту отримано дані про отримання достовірно вищого результату готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в

експериментальних групах порівняно з контрольними, що засвідчує $\chi_{\text{емп}}^2=25,27$ з перевищенням табличного значення $\chi_{\text{крит}}^2=5,991$.

Таким чином, проведення педагогічного експерименту уможливило виявлення істотних відмінностей між рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності загалом та за окремими критеріями. Використання критерію Пірсона забезпечило можливість підтвердження репрезентативності отриманих результатів наукового дослідження.

Отже запроваджена система підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності є ефективною, а її апробація засвідчена позитивними результатами.

Основні наукові положення розділу викладено в опублікованих працях [97; 99; 101; 104; 105; 106; 107; 137].

ВИСНОВКИ

У науковому дослідженні запропоновано розв'язання наукової проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Аналіз та узагальнення результатів здійсненого дослідження дали підстави сформулювати такі висновки:

1. На основі огляду наукової літератури щодо розробленості проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доведено необхідність її систематичної модернізації. Результати аналізу стану готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та рівня професійно-педагогічної компетентності науково-педагогічного персоналу ЗВО України підтвердили доцільність розроблення обраної проблеми та необхідність оновлення змісту, форм і методів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО. Подано авторське тлумачення понять: «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності», «освітньо-наукове середовище професійної підготовки».

2. Теоретично обґрунтовано структурні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, як-от: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Мотиваційно-ціннісний компонент репрезентує зацікавленість навчально-пізнавальною діяльністю, мотиви вибору майбутньої професії, потреби та прагнення вивчати матеріал фахово спрямованих навчальних дисциплін, інтереси й цінності фахівців сфери обслуговування. Когнітивно-змістовий компонент передбачає наявність системи знань, умінь і навичок, реалізацію інтелектуально-гностичних здатностей для опанування навчально-науково-пізнавальної інформації, фундаментально-наукову та професійно-практичну підготовку через сформованість комплексу інтегрованих теоретико-методологічних і професійно-практичних знань про сутність і специфіку роботи у

сфері обслуговування. Операційно-процесуальний забезпечує використання професійно-орієнтованих знань, умінь, навичок, компетентностей у різних стандартних і нестандартних ситуаціях у процесі фахової підготовки, адаптаційної діяльності під час проходження навчальних і виробничих практик на підприємствах, практичний досвід, продуктивне перетворення дійсності, виконання виробничих дій, освоєння стандартних процедур і операцій. Рефлексивно-безпековий містить систему навчання й самонавчання здобувача освіти, адекватну оцінку своїх можливостей, аналіз та самоаналіз внутрішніх процесів, психологічних станів, рівень суб'єктивного контролю, аналітичне мислення для самоосвіти, самовиховання та самовдосконалення, усебічного й гармонійного розвитку і формування творчої особистості. Визначено критерії (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний) та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Показниками ціннісно-особистісного критерію означено наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина», гуманістичних ціннісних орієнтирів; здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області; здатність до соціально відповідальної діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні; орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих узаємин; якість надаваних послуг; налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами; навички цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність. До показників гносеологічно-системного критерію віднесено: здатність до дослідження пізнання, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання; здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій; здатність до абстрактного мислення; знання про закони розвитку сфери обслуговування, узаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; навички спілкуватися державною й іноземними мовами.

Показниками технологічно-діяльнісного критерію є: знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності; здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх і внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування; здатність до управління закладом чи його підрозділом, розроблення нових послуг за використання інноваційних технологій; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів; навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг; навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї. До показників здоров'язберігального критерію входять: розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності; стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя; знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо його збереження, шляхів і засобів підтримання та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності; формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; висока працездатність; здійснення безпечної діяльності. Виділено рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності: високий (творчий), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний).

3. Розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для визначення теоретичних і методичних основ процесу як системи, що забезпечує підвищення рівня та якості підготовленості до конструктивно-творчого розв'язання складних сучасних соціально-професійних ситуацій, успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність і професійну мобільність у сфері обслуговування, а також своєчасне оновлення та вдосконалення фахової компетентності, розвиток, професіоналізм і майстерність. Провідними ідеями визначено: студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки; цифровізація вищої професійної освіти та

підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; формування кроскультурної особистості здобувача освіти; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності; модернізація освітнього процесу. Сформульовано вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: концентрування зусиль стейкхолдерів для перегляду змісту кваліфікаційних характеристик й оновлення чинних державних стандартів вищої професійної освіти; забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє коригування; модернізація баз практик завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; структурування освітнього процесу, використання інноваційних підходів і сучасних технологій, залучення до викладання фахових дисциплін практиків; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів; вибір індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей; відповідне технічне обладнання, використання цифрових технологій; удосконалення механізму працевлаштування; розвиток і модернізація готельно-ресторанних підприємств.

4. Спроектовано систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі. Визначено п'ять її складників, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Теоретико-цільовий містить мету й завдання системи. Методологічно-концептуальний репрезентований концептами (методологічним, теоретичним, технологічним і практичним) та комплексом методологічних підходів: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. Диференційовано принципи та розподілено за групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. Змістово-процесуальний репрезентує основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей, розкриває процесуальний бік системи: організаційні форми навчання, методи, засоби та технології, науково-методичне забезпечення. Аналітико-результативний репрезентує результати аналізу досліджень науковців і власних пошуків щодо критеріїв і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

5. Визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграція освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

6. Експериментально перевірено ефективність спроектованої структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, яка визначалася динамікою рівнів сформованості готовності до професійної діяльності як окремих компонентів, так і динамікою сформованості готовності майбутніх фахівців контрольної та експериментальної груп загалом. Узагальнені результати динаміки рівнів сформованості готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи свідчать про такі тенденції до змін: в обох групах зафіксовано достовірне збільшення рівнів сформованості готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців. На початку педагогічного експерименту творчий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольної групи до професійної діяльності спостерігався в 6,96 % осіб, середній рівень – у 43,78 %, низький – у 49,75 % осіб. У майбутніх фахівців експериментальної групи творчий

рівень спостерігався в 7,56 % осіб, середній рівень – у 40,48 %, низький – у 46,82 % осіб. Порівняльний аналіз рівнів доводить, що до експерименту не виявлено істотної відмінності в контрольній та експериментальній групах, а, отже, вони є однорідними (різниця між КГ та ЕГ становить від 0,3 до 0,9 %). Після проведення формувального етапу педагогічного експерименту виявлено позитивну динаміку змін за творчим і середнім рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності на фоні зменшення низького рівня на 20 % в експериментальних групах. Так, кількість майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які мають творчий рівень, зросла у КГ на 3,23 %, а в ЕГ – на 9,75 %; середній рівень збільшився у КГ на 6,22 %, а в ЕГ – на 15,37%; низький рівень зменшився у КГ на 10,45 %, а в ЕГ – на 20 %. Отже, отримані дані доводять достовірно вищий результат готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в експериментальній групі, ніж у контрольній групі, про що свідчить $\chi_{\text{емп}}^2=25,27$, що перевищує табличне значення $\chi_{\text{крит}}^2= 5,991$. Таким чином, у процесі проведення педагогічного експерименту виявлено істотні відмінності між рівнями сформованості готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольних та експериментальних груп як загалом, так і за окремими критеріями. За допомогою використання критерію Пірсона було підтверджено репрезентативність отриманих результатів дослідження. Це свідчить про ефективність упровадження структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Проведене дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в ЗВО. Перспективи подальших досліджень убачаємо у вдосконаленні системи неперервного фахового розвитку, модернізації освітніх програм для реалізації індивідуальних освітніх траєкторій, використання цифрових технологій та інтеграції формальної, неформальної й інформальної освіти у процесі професійного розвитку фахівців готельно-ресторанної справи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Алексеева С. Основні підходи до визначення професійної придатності особистості в умовах сучасної професійної освіти. *Професійна педагогіка*. 2012. № 4. С. 62-67.
2. Алексеева С., Сохацька Г. Формування когнітивної складової підприємницької компетентності в процесі підготовки майбутніх фахівців. *Професійна педагогіка*. 2020. № 1 (20). С. 127–133.
3. Академічний тлумачний словник української мови. URL: <http://sum.in.ua/s/fakhivcuj> (дата звернення: 13.10.2020).
4. Андрущенко В. П. Особистісно орієнтовані технології навчання і виховання у вищих навчальних закладах: колективна монографія / відп. ред. В. П. Андрущенко, В. І. Луговий. Київ: Педагогічна думка, 2008. 385 с.
5. Аніщенко А. П., Зайцева М. М. Підготовка кадрів туристичної індустрії. *Збірник наукових праць Хмельницького інституту соціальних технологій Університету «Україна»*. 2015. №11. С. 39–43.
6. Андрущенко Я. Організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англomовного освітньо-цифрового мережевого середовища. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету*. 2019. № 1 (22). С.108–112.
7. Антонець А. В. Формування прогностичних умінь майбутніх менеджерів у вищих аграрних навчальних закладах: автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Черкаси, 2011. 19 с.
8. Антонова А. Методологічні та теоретичні основи естетичного виховання сучасної студентської молоді. *Адаптивне управління: теорія і практика*. 2018. Вип. 4 (7). URL: <http://am.eor.in.ua/index.php/gallery/126-vipusk-4-7-2018> (дата звернення: 07.09.2021).
9. Антонова О. Є. Практико-орієнтований підхід у формуванні професійної майстерності майбутнього вчителя. *Теорія і практика професійної*

майстерності в умовах цілежиттєвого навчання: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Вид-во Рута, 2016. С. 262–285, с. 265–266.

10. Артющина М. В., Романова Г. М., Пуховська Л. П. Сучасні педагогічні технології професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників. *Наукове забезпечення розвитку освіти в Україні: актуальні проблеми теорії і практики (до 25-річчя НАПН України): зб. наук. праць. Київ, 2017. С. 313–320.*

11. Афанасьєва Л. В. Формування професійної компетентності майбутніх менеджерів організацій у процесі вивчення професійно орієнтованих дисциплін. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія «Педагогічні науки». 2012. Вип. 112. С. 59–64.*

12. Ахновська І. О. Теоретичні засади формування освітнього середовища в контексті економіки знань. *Економіка і організація управління. 2018. Вип. 4. С. 26–34.*

13. Бабешко М. С. Інтенсифікація навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Стратегічні імперативи розвитку туризму та економіки в умовах глобалізації: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Запоріжжя, «Просвіта». 2017. Т. 1. С. 24–25.*

14. Бабешко М. С. Гігієна в галузі готельного господарства як складова кваліфікації працівника сфери обслуговування. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2015. Вип. 44 (97). С. 85–89.*

15. Бабешко М. С. Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2016. Вип. 46 (99). С. 277–282.*

16. Бабешко М. С. Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2017. Вип. 53 (106). С. 63–70.*

17. Бабушко С. Р. Теоретичні та методичні засади професійного розвитку фахівців туристичної сфери США і Канади: автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 42 с.

18. Баглай О. І. Концептуальні підходи до формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування. *Вісник Національної академії Державної прикордонної служби України*. 2013. Вип. 1. URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis.../cgiirbis_64.exe? (дата звернення: 23.12.2020).

19. Баглай О. І. Формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці: автореф. дис...канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2013. 22 с.

20. Базелюк О. Методологічні підходи до розвитку цифрової культури педагогічних працівників закладів професійної освіти. *Український педагогічний журнал*. 2019. № 4. С. 64–71.

21. Базиль Л. О. Концепція функціонування центрів професійної кар'єри у закладах освіти. *Підготовка майстра виробничого навчання, викладача професійного навчання до впровадження в освітній процес інноваційних технологій*: матеріали II Всеукраїнського науково-методичного семінару (Суми, 1 листопада 2018 р.). Суми: Вінниченко М. Д., 2018. С. 11–16.

22. Бакальчук В. О. Етносоціальний вектор культурної політики України: стратегічні пріоритети : автореф. дис. ... канд. філос. наук : 21.03.01. Київ, 2007. 18 с.

23. Бакуменко Р., Ягупов В. Вимоги сучасних методологічних підходів до організаційно-педагогічних умов розвитку професійної компетентності фахівців інформаційно-аналітичного забезпечення. *Актуальні питання гуманітарних наук. Педагогіка*. 2020. Вип. 29. Т. 1. С. 160–168.

24. Балл Г.О., Медінцев В.О. Особистість як індивідуальний модус культури і як інтегративна якість особи. *Горизонти освіти*. 2011. №3. С.7–14.

25. Баловсяк Н. В. Формування інформаційної компетентності майбутнього економіста в процесі професійної підготовки : дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 330 с.

26. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Київ : Компринт, 2017. 573 с.

27. Бандура І. І., Кулик А. С., Жукова В. Ф., Гапріндашвілі Н. А. Міждисциплінарний підхід у викладанні дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти* : зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ. 2020. Вип. 23. С. 353–361.

28. Бахтов А. Г. Зміст і структура поняття психологічної готовності особистості до професійної діяльності. *Юридична психологія*. 2018. Вип.1(22). С. 76–85.

29. Бацуровська І. Методологічні підходи до розвитку професійної компетентності магістрів в умовах масових відкритих дистанційних курсів. Наукові записки *Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. 2015. Вип. 7 (3). С. 7–13.

30. Бацуровська І. В. Теоретичні і методичні засади освітньо-наукової підготовки магістрів в умовах масових відкритих дистанційних курсів : дис.... д-ра пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2018. 644 с.

31. Безверхнюк Т., Вишнеvsька В. Методологічний підхід до застосування концепції життєвого циклу в маркетингу проектів розвитку туристичних територій. *Актуальні проблеми державного управління*. 2020. № 1 (81). С. 26–31.

32. Безкоровайна Л. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах : дис....д-ра пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2018. 698 с.

33. Безкоровайна Л. Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах. *Освітологічний дискурс*. 2017. № 1–2 (16–17). С. 67–78.

34. Безкоровайна Л., Короленко К. Перспективні шляхи розвитку

професійної підготовки майбутніх фахівців із туризмознавства у вищих навчальних закладах. *Педагогічні науки* : збірник наукових праць Херсонського державного університету. 2017. Вип. 77 (2). С. 21–25.

35. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Луганськ, 2014. 20 с.

36. Безрученков Ю. В. Реалізація педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вищого навчального закладу. *Теорія та методика управління освітою*. 2013. Вип. 12. URL: <http://dspace.ltsu.org/xmlui/handle/123456789/1154> (дата звернення: 25.12.2020).

37. Бейдик О. О., Топалова О. І., Сірук В. Ю. Традиційні та нетрадиційні культурно-інформаційні системи України та світу. *Географія та туризм*. 2019. Т.51. С. 3–10.

38. Берегова Н. П. Формування професійної готовності майбутніх психологів до роботи з проблемними клієнтами: автореф. дис. ... канд. психол. наук : 19.00.07. Хмельницький, 2009. 20 с.

39. Беспалова О. Методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців з терапії та ерготерапії. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. 2019. № 1 (18). URL: <file:///D:/Documents/304-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-798-1-10-20190930.pdf> (дата звернення: 17.05.2020).

40. Бех І. Д. Вибрані наукові праці: Виховання особистості. Київ; Чернівці: Букрек, 2015. Т.2. 2015. 639 с.

41. Белікова Н.О. Науково-методологічні підходи до професійної підготовки сучасного фахівця з фізичного виховання та спорту. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія № 15. «Науково-педагогічні проблеми фізичної культури /фізична культура і спорт/»*, 2014. Випуск 3К(44)14. С. 91–96.

42. Беляєва С. С. Теоретико-методологічні засади експериментальної перевірки методики формування творчих умінь у майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Інфраструктура ринку*. 2019. Вип. 27. С. 247–254.

43. Беляєва С. С. Формування компетенцій та творчих умінь у майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. *WayScience*. 2019. №1 (3). С. 4–28.

44. Беляєва С.С. Концептуальні основи організації тимблдіingu як інструменту сприяння комунікативним зв'язкам у колективі. *Молодий вчений*. 2019. № 1(65). С. 417–422.

45. Беляєва С. С., Шестель О. Г. Сучасні тенденції нормативно-правового регулювання якості організації та надання послуг у сфері туризму. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. №. 1. С. 13–19.

46. Беляєва С. С., Герман І. В. Нормативно-правове забезпечення організації діяльності готельного господарства в сучасних умовах. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. №. 2. С. 47–57.

47. Беляєва С.С., Бишовець Л. Г., Куракін О. Б. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні в сучасних умовах. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: збірник наукових праць ХДУХТ*. 2020. № 1 (31). С. 257–268.

48. Биков В. Ю. Моделі організаційних систем відкритої освіти: монографія. Київ : Атіка, 2008. 684 с.

49. Биков В. Ю., Вернигора С. М., Гуржій А. М., Новохатько Л. М., Спірін О. М., Шишкіна М. П. Проектування і використання відкритого хмаро орієнтованого освітньо-наукового середовища закладу вищої освіти. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2019. Том 74. №6. С. 1–19.

50. Биць Г. Досвід Австралії у формуванні фахівців сфери туризму. *Молодь і ринок*. 2011. № 2 (73). С. 126–130.

51. Бишева Н. О. Фірмовий стиль закладу громадського харчування: естетичний аспект. *Молодий вчений*. 2019. № 1 (65). С. 338–340.

52. Біляковська О. О. Методологічні підходи до вивчення системи професійної підготовки майбутніх вчителів у контексті забезпечення її якості. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2019. Вип. 72. Т. 1. С. 69–73.

53. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 322 с.

54. Бодрова Т. О. Виробничо-практична підготовка студентів до діяльності у сфері мистецької освіти: актуальні аспекти. *Наукові записки*. 2021. Вип. 197. С. 63–67.

55. Божук Т. І., Пенкальська С. Ю. Тенденції діяльності готельного господарства (на прикладі Туреччини та України). *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали VII міжнар. наук.-практ. конференції (24-25 березня 2016 р., м. Черкаси) / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси: Видавець Ю. А. Чабаненко, 2016. Т. 1. С. 17–19.

56. Божко Л. Д. Туризм у контексті глобалізаційних процесів: історико-культурологічний аспект : дис ... д-ра культурол : 26.00.01. Харків, 2018. 558 с.

57. Божко Л. Д. Віртуальний туризм: нові віяння часу. *Культура України* : зб. наук. пр., 2015. Вип. 49. С. 151–160.

58. Божко Л. Д. Історія бекпекінгу як нової соціальної практики мобільності в епоху глобалізації. *Збірник наукових праць. Серія: Історія та географія*, 2013. Вип. 48. С. 95–102.

59. Божко Н. Інтегративний підхід до навчання в контексті реформування системи освіти України. *Молодь і ринок*. 2018. № 7 (162). С. 84–89.

60. Бойчук Ю. Д., Таймасов Ю. С. Компетентнісна парадигма в сучасній вищій професійній освіті. *Новий Колегіум*. 2015. № 1. С. 38–44.

61. Бойко М. Г., Охріменко А. Г., Расулова А. М. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. Вип. 13. Ч. 2. С.

35–39.

62. Бойко М., Гопкало Л. Система гарантування якості навчання як фактор удосконалення менеджмент-освіти у сфері ресторанного бізнесу. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*. 2013. № 1. С. 112–120.

63. Бондар Н. Д. Формування ключових компетентностей майбутніх менеджерів сфери туризму в процесі вивчення гуманітарних дисциплін : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2016. 262 с.

64. Боднар С. В. Використання Інтернет-технологій у системі автономного вивчення професійно-орієнтованої іноземної мови студентами немовних спеціальностей. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2013. Том 34. № 2. С. 75–83

65. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип. 1(2). С.331–338.

66. Босовська М. В. Удосконалення організаційно-правового механізму управління якістю послуг у готельному господарстві. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2010. Випуск 1. С. 200–204.

67. Босовська М. В. Інтеграційні процеси в туризмі : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 832 с.

68. Боятюк О. В. Безпековий вимір використання соціальних мереж в освіті : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.10. Київ, 2016. 243 с.

69. Братко М. Структура освітнього середовища вищого навчального закладу. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка: Педагогічні науки*. 2015. Вип. 135. С. 67–72.

70. Брик Р. С. Формування професійної компетентності майбутніх працівників сфери туризму в професійно-технічних навчальних закладах засобами інформаційних технологій : автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2011. 20 с.

71. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. *Економіка та держава*. 2018. № 8. С. 9–12.
72. Брюханова Н. О. Особливості моделювання професійної підготовки фахівців. *Професійна освіта: методологія, теорія та технології*. 2015. № 2. С. 21–34.
73. Бугайчук К.Л. Електронний підручник: поняття, структура, вимоги. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2011. № 2 (22). URL: http://dspace.univd.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/948/elektronniy_pidruchnik_ponyattya_struktu.pdf?sequence=2&isAllowed=y (дата звернення: 27.01.2021).
74. Буйницька О. П. Структурно-функційна модель інформаційно-освітнього середовища університету. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2019. С. 268–278.
75. Буйницька О., Варченко-Троценко Л, Грицеляк Б. [Цифровізація закладу вищої освіти](#). *Освітологічний дискурс*. 2020. № 28. С. 64–79.
76. Бурак В.Г., Ряполова І.О., Защепкіна Н.М. Оцінка сертифікації та стандартизації продукції на підприємстві. *Таврійський науковий вісник*. 2013. № 83. С. 145–150.
77. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції. Розвиток економіки України в контексті активізації підприємницької діяльності: монографія / відп. ред. Н.С. Танклевська. Херсон. 2018. С. 168–178.
78. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Виробництво комбінованих м'ясопродуктів з підвищеною харчовою цінністю. *Актуальні проблеми наук про життя та природокористування*: матеріали М IV міжнар. наук.-практ. конф. молодих вчених (Київ, 25–27 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 26–27.
79. Бурак В. Г. Впровадження системи НАССР при виробництві м'ясних охолоджених напівфабрикатів. Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання: матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. (Київ, 19–20 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 28–29.

80. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 1. С. 81–91.

81. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 64. Т. 1. С. 92–103.

82. Бурак В., Новікова Н. Використання харчових добавок при виробництві м'ясних напівфабрикатів. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини* : матеріали VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. (Кривий Ріг, 19 квітня 2018 р.). Кривий Ріг, 2018. С. 21–22.

83. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.

84. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.

85. Бурак В. Г., Третьяков О.В. Дослідження багатоцільової переробки винограду для одержання харчової антиоксидантної добавки. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: матеріали Всеукраїнської студентської наук.-практ. конф. (Херсон, 28-29 травня 2019 р.). Херсон, 2019. С. 7–8.

86. Бурак В. Г. Закордонний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2020. № 78. С. 39–43.

87. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.

88. Бурак В. Г. Використання інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні

майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Педагогічні науки*. 2020. № 91. С. 43–50.

89. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.

90. Бурак В. Г. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. *Нова педагогічна думка*. 2020. № 4 (104). С. 7–12.

91. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки*. 2020. № 3. С. 13–20.

92. Бурак В. Г. Проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 30. Т. 1. С. 19–23.

93. Бурак В. Г. Інновації: діяльність закладів ресторанного господарства. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 26-27 листопада 2020 р.)*. Львів, 2020. С. 21–23.

94. Бурак В., Скрипник К. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства під час карантину. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 26-27 листопада 2020 р.)*. Львів, 2020. С. 24–26.

95. Бурак В. Г. Товарознавча оцінка напівкопчених ковбасних виробів. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 26-27 листопада 2020 р.)*. Львів, 2020. С. 142–144.

96. Бурак В. Г. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 37. С. 202–209.

97. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічні науки*. 2021. № 94. С. 57–65.

98. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців

готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. № 47. С. 102–110.

99. Бурак В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.

100. Бурак В. Г. Теоретичні засади формування освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*. 2021. № 48. С. 112–120.

101. Бурак В. Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. №2 (106). С. 32–38.

102. Бурак В. Г. Диверсифікація функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2021. Випуск 13 (169). С. 59–66.

103. Бурак В. Г. Диверсифікація та інноватизація форм, методів, засобів і технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 36. С. 119–124.

104. Бурак В. Г. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2021. № 76. Т. 1. С. 18–25.

105. Бурак В. Г. Критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2021. № 80. С. 35–39.

106. Бурак В. Г. Рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічний альманах*. 2021. № 49. С. 122–130.

107. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічні науки*. 2021. № 96. С. 54–60.

108. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 37. С. 13–17.

109. Бурак В. Г. Проектні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2021. № 2(2). С. 18–31.

110. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в контексті реформи освіти та науки. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського*. Вип. 2(22): *Сучасні проблеми обдарованості особистості: II Міжнар. наук.-практ. конф.* (Умань, 20–21 травня 2021 р.). Умань, 2021. С. 28–32.

111. Бурак В. Г. Тенденції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасних викликів. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського*. Вип. 2 (22): *Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти: V Міжнар. наук.-практ. конф.* (Умань, 21–22 травня 2021 р.). Умань, 2021. С. 14–18.

112. Бурак В. Г. Інноватизація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасного реформування освіти. *Science, theory and practice: Abstracts of XXIX International Scientific and Practical Conference*. (Токіо, 08–11 червня 2021 р.). Токіо, 2021. С. 391–393.

113. Бурак В. Г. Смарт-технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства: II Міжнар. спеціаліз. наук. конф.* (Івано-Франківськ, 11 червня 2021 р.). Івано-Франківськ, 2021. С. 83–86.

114. Бурак В. Г. Тимблдинг як складова професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora: I Міжнар. наук.-практ. конф.* (Панама, 11 червня 2021 р.). Панама, 2021. С. 187–189.

115. Бурак В. Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the International Scientific and Theoretical Conference.* (Valencia, June 18, 2021). Valencia, 2021. P. 119–121.

116. Бурак В. Г. Імплементация дуальної освіти в процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі: Міжнародна науково-практична конференція.* (Дніпро, 28 червня 2021). Дніпро, 2021. С. 28–30.

117. Бурак В. Г. Імерсивні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Priority directions of science and technology development: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф.* (Київ, 11–13 липня 2021 р.). Київ, 2021. С. 322–326.

118. Бурак В. Г. Галузевий та регіональний контекст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *World science: problems, prospects and innovations: The 11th International scientific and practical conference* (Toronto, 14–16 July 2021). Toronto, 2021. P. 147–152.

119. Бурак В. Г. Екологічна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *European scientific discussions: Proceedings of IX International Scientific and Practical Conference.* (Rome, 18–20 July 2021). Rome, 2021. P. 181–185.

120. Бурак В. Г. Інструментально-аналітична компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Science and education: problems, prospects and innovations: Proceedings of XI International Scientific and Practical Conference.* (Kyoto, 21–23 July 2021). Kyoto, 2021. P. 92–96.

121. Бурак В. Г. Інтеріоризація професійно-орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Results of modern scientific research and development: Proceedings of V International Scientific and Practical Conference.* (Madrid, 25–27 July 2021). Madrid, 2021. P. 144–149.

122. Бурак В. Г. Науково-дослідницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Modern directions of scientific research development: Proceedings of II International Scientific and Practical Conference.* (Chicago, 4–6

August 2021). Chicago, 2021. P. 179–185.

123. Бурак В. Г. Підприємницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Topical issues of modern science, society and education : Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. (Kharkiv, 08–10 August 2021). Kharkiv, 2021. P. 411–415.

124. Бурак В. Г. Професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The driving force of science and trends in its development*: матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф. (Ковентрі, 20 серпня 2021 р.). Ковентрі, 2021. P. 45–47.

125. Бурак В. Г. Стажування у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень* : матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф. (Київ, 27 серпня 2021 р.). Київ, 2021. С. 206–212.

126. Бурак В. Г. Ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation*: матеріали II Міжнар. наук.-теор. конф. (Піза, 03 вересня 2021 р.). Піза, 2021. С. 73–75.

127. Бурак В. Г. Сучасні закордонні практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Одеса, 10 вересня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 180–186.

128. Бурак В. Г. Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grundlagen der modernen wissenschaftlichen forschung* : zu den materialien der I internationalen wissenschaftlich-praktischen konferenz. (Zürich, 10 september 2021). Zürich, 2021. P. 211–213.

129. Бурак В. Г. Використання технологій краудсорсингу у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The process and dynamics of the scientific path* : collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the II International Scientific and Theoretical Conference (Vol. 2)

(Athens, September 17, 2021). Athens, 2021. P. 44–46.

130. Бурак В. Г. Вебтехнології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень* : за матеріалами II Міжнар. наук. конф. Т. 2. (Львів, 24 вересня 2021 р.). Львів, 2021. С. 79–81.

131. Бурак В. Г. Формування форсайт-компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grail of science. № 8. An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary* : proceedings of the II Correspondence International Scientific and Practical Conference (Vinnytsia-Vienna, 24 September 2021). Vinnytsia-Vienna, 2021. P. 352–354.

132. Бурак В. Г., Слюсаренко Н. В. Культурологічні аспекти підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в сучасних умовах. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2022. № 6(11). С. 61–70.

133. Бурак В. Г. Формування навичок маркетингової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень*: матеріали III Міжнар. наук. конф. (Львів, 15 квітня 2022 р.). Львів, 2022. С. 80–82.

134. Бурак В. Г. Етика цифрових технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives*: матеріали III Міжнар. наук.-теор. конф. (Вільнюс, 06 травня 2022 р.). Вільнюс, 2022. С. 104–106.

135. Бурак В. Г. Формування м'яких навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в освіті для стійкого розвитку. *Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації*: матеріали III Міжнар. наук. конф. (Хмельницький, 13 травня 2022 р.). Хмельницький, 2022. С. 465–467.

136. Бурак В. Г., Карташова О. Г. Ефективність упровадження цифрових технологій в освітній процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічні науки*. 2022. № 100. С. 19–27.

137. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної

справи: хід та результати наукового дослідження. *Педагогічний альманах*. 2023. № 53. С. 83–92.

138. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Economic synergy*. 2023. № 1 (7). С. 32–47.

139. Варипаєв О. М., Варипаєва Л. М. Стратегії сервісу в готельному та ресторанному сервісі. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип. 2. С 295–302.

140. Василенко О. Інноваційні технології та методи навчання управлінських кадрів закладів ресторанного господарства. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини*. 2015. Вип. 1. С. 72–78.

141. Василенко О. В. Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2016. 242 с.

142. Васильєва О. О. Форсайт як інструмент забезпечення сталого розвитку. *Економіка та управління національним господарством*. 2019. № 38. С. 74–81.

143. Васюк О. В., Виговська С. В. Методологічні підходи до професійної підготовки соціальних педагогів в системі вищої освіти України. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Педагогіка, психологія, філософія*. 2014. № 199 (1). С. 30–67.

144. Вдович С. М. Естетизація навчально-виховного середовища як одна з умов удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців. *Підготовка конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності* : зб. тез всеукр. наук.-практ. конф. (Кривий Ріг, 25 квітня, 2019). Кривий Ріг, 2018. С. 41–44.

145. Великий тлумачний словник української мови: близько 40 000 сл. / упоряд. Т.В. Ковальова. Х.: Фоліо, 2005. 767 с.

146. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і гол. ред. В. Т. Бусел. Київ ; Ірпінь : Перун, 2001. 1440 с

147. Верезомська І. Г. Формування корпоративної культури та імідж готельного підприємства. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Економічні науки*. 2011. № 6(2). С. 136–140.

148. Верес К. О., Дударенко В. Інноваційні напрямки використання інформаційних технологій на туристичному підприємств. *Modern engineering and innovative technologist*. 2018. № 6 (3). Р. 92–98.

149. Винничук Р. В. Аксіологічний та культурологічний підходи як аспекти методології сучасної підготовки фахівців у вищій школі. *Young Scientist*. 2018. № 2.2 (54.2). С. 93–96.

150. Відкрита освіта: інноваційні технології та менеджмент : кол. монографія / за наук. ред. М. О. Кириченка, Л. М. Сергєєвої. Київ : Інтерсервіс, 2018. 440 с.

151. Віндюк А. В. Дефініції з професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи. *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту*. 2010. № 10. С. 13–16.

152. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика: монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.

153. Віндюк А. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2012. 493 с.

154. Віртуальний туризм. URL: <http://www.vestifinance.ru/articles/69904>.
Віртуальні виставки. Організація готельно-ресторанного обслуговування. URL: <http://www.ounb.km.ua/vistavki/grb/index.php> (дата звернення: 03.03.2020).

155. Внукова О. М. Методологічні засади професійної освіти : навчальний посібник для студентів напрямів підготовки 6.010104 Професійна освіта (Технологія виробів легкої промисловості), 6.010104 Професійна освіта (Дизайн). Київ : КНУТД, 2015. 198 с.

156. Войтович О. П. Теоретичні і методичні засади формування технологічної компетентності майбутніх екологів у процесі фахової підготовки :

дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 457 с.

157. Волковська Я. В. Економічна сутність підприємств готельно-ресторанного комплексу. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. Вип. 14. Ч. 1. С. 54–58.

158. Воробйова Є. В. Педагогічні умови формування індивідуального стилю професійної діяльності майбутніх менеджерів адміністративної діяльності: дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2009. 263с.

159. Воронова Н. С. Система формування професійної компетентності майбутніх культурологів засобами цифрових технологій : дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Слов'янськ, 2020. 592 с.

160. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>. (дата звернення: 06.05.2020).

161. Всеукраїнська школа онлайн. URL: <https://lms.e-school.net.ua/> (дата звернення: 05.04.2020).

162. Вчитися на роботі: як працюватиме дуальна освіта в Україні. Український інтерес: сайт. 19.09.2018. URL: <https://uain.press/science/education/vchytysya-na-robotiyak-zapratsyuye-dualna-osvita-v-ukrayini-943921> (дата звернення: 14.12.2020).

163. Габрель Т. М. Методи активізації творчості дизайнера засобами комп'ютерних технологій : дис. ... канд. мистецтвознавства : 17.00.07. Львів, 2018. 220 с.

164. Гавриш І. В. Теоретико-методологічні основи формування готовності майбутніх учителів до інноваційної професійної діяльності: дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Луганськ, 2006. 572 с.

165. Гадзало А. Я. SWOT-аналіз програм транскордонного співробітництва в контексті природокористування. *Ефективність державного управління*. 2018. Вип. 2(55). Ч. 2. С. 211–218.

166. Гадзало А. Я. Інституціональне забезпечення збалансованого природокористування у контексті транскордонного співробітництва : автореф... д-ра екон. наук : 08.00.06. Київ, 2020. 39 с.

167. Гайдай Т. В. Еволюція методологічних засад парадигми інституціоналізму: дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.01. Київ, 2013. 463 с.
168. Гайовий І. І. Ефективність практичної підготовки фахівця ресторанної справи. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми* : зб. наук. пр. Редкол. І. А. Зязюн та ін. К.-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. Вип. 22. С. 143–149.
169. Гайовий І. І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 328 с.
170. Гакова М. В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2017. Вип. 13. Ч.1. С. 55–60.
171. Галасюк К. А. Аналіз існуючих методик оцінки інноваційного потенціалу підприємств сфери туризму. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Економічні науки*. 2015. № 1. С. 98–102.
172. Галаченко О. О. Регіональна політика розвитку сфери санаторно-курортних послуг: дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.05. Львів, 2019. 470 с.
173. Галецький С. Критерії, показники та рівні сформованості комунікативної компетентності майбутніх викладачів іноземних мов засобами інформаційно-комунікаційних технологій. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2019. № 6 (90). С. 24–37.
174. Гарага А. В. Аналіз навчально-методичного забезпечення для фахівців сфери туризму у країнах ЄС. *Молодий вчений*. 2018. №4. С. 272–275.
175. Гарага А. В. Модель підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Економічний вісник університету*. 2020. Вип. № 44. С. 50–56.
176. Гарафонов О. І. Теоретичні засади впровадження інформаційної логістики в туризмі. *Вісник КНУТД*. 2015. №6 (93). С. 76–80.
177. Гармаш Т. А. Готовність до професійної діяльності як передумова ефективної управлінської діяльності майбутнього фахівця із логістики. *Науковий*

огляд. 2017. № 4 (36). С. 1–10.

178. Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Умань, 2018. 337 с.

179. Гевко І. В. Цифрові освітні хаби в інформаційно-цифровому освітньому середовищі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Педагогічний альманах. 2022. № 52. С. 45–54.

180. Гірняк Л. І., Сопіга В. Б. Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. Ужгород, 2018. Вип. 21. Ч 1. С. 50–55.

181. Головна кейс-спільнота України CASERS. Київ, 2018. URL: <http://www.casers.org> (дата звернення: 06.01.2021).

182. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ : Либідь, 1997. 376 с.

183. Гончар Л. О. Обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні: організаційно-аналітичний аспект. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. 2020. Т. 31 (70). № 6. С. 39–49.

184. Гончарова І. С. Формування полікультурної компетентності у майбутніх менеджерів туризму у вищих навчальних закладах: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Старобільськ, 2019. 280 с.

185. Горбатюк Р., Туранов Ю., Рак В. Використання ресурсів мережі Інтернет студентами педагогічного вищого навчального закладу. *Науковий часопис національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія № 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи: збірник наук. праць*. Київ, 2015. Вип. 51. С. 80–86.

186. Горбатюк Р. М., Дутка У. Т. Структура, критерії та показники рівнів сформованості готовності майбутніх економістів у коледжах до професійної діяльності. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в*

підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. 2018. Вип. 51. С. 180-184.

187. Горбенко М. І., Лой Б. І. Організаційно-технологічні особливості анімаційних програм для молодіжного туризму. *Молодий вчений.* 2018. № 4.2 (56.2). С. 171–174.

188. Горбуліч І. О. Підготовка майбутніх фахівців з маркетингу до ділового спілкування засобами професійно-орієнтованої технології: дис. ...канд. пед. наук : 13.00.04. Старобільськ, 2016. 293 с.

189. Горіна Г. О. Специфіка стратегій розвитку міжнародних готельних мереж в умовах глобалізації. *Інноваційна економіка.* 2012. № 8 (34). С. 270–273.

190. Горлач В. В. Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування : дис. ... канд. пед. наук. Запоріжжя, 2020. 279 с.

191. Граділь А. А., Діброва Т. Г. Теоретичні та практичні аспекти розроблення слогану в стратегії позиціонування. *Актуальні проблеми економіки та управління: зб. наук. праць молодих вчених: НТУУ «КПІ».* 2016. Вип. 10. С. 1–9.

192. Гречаник Н. І. Обґрунтування моделі системи формування культурологічної компетентності майбутніх учителів початкової школи у професійній підготовці. *Colloquium-journal.* 2020. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/obgruntuvannya-modeli-sistemi-formuvannya-kulturologichnoyi-kompetentnosti-maybutnih-uchiteliv-pochatkovoyi-shkoli-u-profesiyniy> (дата звернення: 04.11.2020).

193. Григор Ф. В., Марцин Т. О. Методологія підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *SWorld.* 2015. April. С. 21–30.

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

195. Громнюк А. І. Етнічні мотиви в архітектурі сучасних інтер'єрів

підприємств громадського харчування : дис....канд. арх. наук : 18.00.01. Львів, 2016. 274 с.

196. Грушка В. В. Особливості підготовки фахівців підприємств туристичної індустрії (компетентнісний підхід). *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки.* 2016. № 1 (11). С. 203–207.

197. Губа А. В. Функції освітнього менеджменту: класифікація та зміст. *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту: зб. наук. праць.* 2008. С. 39–44.

198. Гуменний О. Д. Мультимедійні проекти як засіб розвитку інформаційної культури студентів вищих навчальних закладів. *Науковий вісник НУБіП України. Серія «Педагогіка. Психологія. Філософія».* Київ: Міленіум, 2015. Вип. 220. С. 14–20.

199. Гуревич Р. С. Інформаційно-комунікаційні технології як засіб розвитку майбутніх фахівців. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграційних процесів: зб. наук, статей / за ред. В. Г. Кременя, М. Ф. Дмитриченка, Н. Г. Ничкало.* Київ: НТУ, 2015. С. 641–647.

200. Гур'янова О. Актуальність вивчення інноваційних ресторанних технологій для майбутніх фахівців харчових технологій. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти.* 2016. Вип. 9(3). С. 3–6.

201. Давидовський М. В., Сокол І. М. Організація віртуального освітнього процесу як невід'ємного компонента сучасної системи освіти. *Інформаційні технології в освіті.* 2018. № 4 (37). С. 40–50.

202. Даниленко О. В. Художньо-естетичні критерії привабливості готельно-ресторанного закладу. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку.* 2014. Вип. 20(2). С. 132–135.

203. Данилюк Л. П. Сутність управління якості готельних послуг. *Вісник Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.* 2013. №12. С. 78–83.

204. Данова О. М., Данилевич О.М., Грабовська І. Б. Підготовка кадрів для рекреаційно-туристичної сфери. *Кінезологія в системі культури: матеріали конф.* Івано-Франківськ: Плай, 2001. С. 7–8.

205. Дарманська І. М. Методологічні підходи у системі формування управлінської компетентності майбутніх керівників закладів загальної середньої освіти. *Вісник Черкаського університету*. 2018. № 12. С. 22–29.

206. Дейч М. Є. Теоретико-методологічні підходи до застосування соціальної відповідальності при формуванні умов сталого розвитку. *Вісник Донецького національного університету. Серія: Економіка і право*. 2011. Вип. 2. С. 61–67.

207. Денисенко С. М. Психолого-педагогічні засади проектування мультимедійного контенту електронних освітніх ресурсів для вищого навчального закладу: автореф... дис... д-ра пед. наук : 13.00.10. Київ, 2013. 40 с.

208. Дичківський С. І. Глобальні трансформації туристичних практик і технологій в контексті становлення цифрового суспільства (digital society) : дис. ... д-ра культурології (доктора наук) : 26.00.01. Київ, 2021. 575 с.

209. Дербак О. А. Обґрунтування педагогічних умов підготовки майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проектних технологій. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 158–164.

210. Державна туристична Адміністрація. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>. (дата звернення: 03.12.2020).

211. Дзіковська М. Проблема професійної підготовки фахівців у педагогічній теорії. *Молодь і ринок*. 2019. № 2 (169). С. 161–165.

212. Дзюндзя О., Бурак В. Комплексоутворююча здатність порошків з баклажанів. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми* : зб. матеріалів 73-ої Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнародною участю (Київ, 3-4 квітня 2019 р.). Київ, 2019. С. 313–314.

213. Динаміка освітніх процесів та підготовка майбутніх фахівців у

системі вищої освіти: відповідь на сучасні суспільні запити : колективна монографія / Ю.Д. Заячук та ін. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 250 с.

214. Дишкантюк О. В. Концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності. *Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 31 жовт.-1 лист. 2018 р.)*. Львів, 2018. С. 193–197.

215. Дишкантюк О. В. Потьомкін Л. М., Власюк К. В. Індустрія гостинності та туризму в умовах covid-19: світова практика та українські реалії. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Вип. 61. С.11–17.

216. Дмитренко Г. Л., Медведь В. В., Мудра С. В. Управління якістю професійної освіти: підготовка конкурентоспроможних випускників : монографія. Київ: ЦП «Компринт», 2015. 204 с.

217. Дмитренко Г., Каролоп О. Компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Молодь і ринок*. 2020. №6–7 (185–186). С. 11–15.

218. Дмитренко Т. О., Яресько К. В. Аспектний аналіз професійно-творчого розвитку студентів. Розвиток творчого потенціалу майбутнього фахівця: монографія / за заг. ред. Т.О. Дмитренко, Т.В. Колбіної. Херсон: ПП «Вишемировський», 2014. С. 334–373.

219. Добірка корисних інтернет-ресурсів для самоосвіти. URL: <https://tvi.ua/life/dobirka-koristnih-internet-resursiv-dlya-amoosviti.html#hcq=spne2Cq> (дата звернення: 05.02.2021).

220. Добренко І. А. Концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2019. № 2 (18). С. 176–180.

221. Добровольська Н. В. Особливості методики викладання дисципліни «Інформаційні системи та технології в готельному та ресторанному бізнесі». *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2020. Вип. 57. С. 32–40.

222. Добровольська А. М. Метод проектів: формування ІТ-компетентності

майбутніх фахівців. *Фізико-математична освіта*. 2018. Вип. 1(15). С. 35-47.

223. Довгопол О. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування. *Витоки педагогічної майстерності*. 2013. Вип. 11. С. 119–123.

224. Довженко І. В. Формування культури україномовного спілкування у майбутній професійній діяльності фахівців сфери обслуговування : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. Херсон, 2008. 19 с.

225. Докучаєва В. В. Теоретико-методологічні засади проектування інноваційних педагогічних систем : автореф...дис. д-ра пед. наук : 13.00.01. Луганськ, 2007. 46 с.

226. Доценко Н. А. Методологічні підходи щодо підготовки здобувачів вищої освіти інженерних спеціальностей в умовах інформаційно-освітнього середовища. *Молодий вчений*. 2017. № 11 (51). С. 298–301.

227. Дорожня карта конкурентоспроможного розвитку сфери туризму в Україні. Підсумкова доповідь. URL: <http://www.ntoukraine.org/assets/files/Tourism-Roadmap-HDC-Presentation-UA.pdf> (дата звернення: 11.11.2020).

228. Дребот О. І., Гадзало А. Я. Вдосконалення методологічно-інституціональних підходів до транскордонного співробітництва з питань природокористування. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*: зб. наук. пр. 2017. Вип. 6 (128). С. 67–72.

229. Дрогайцев О. І. Формування інформаційної компетентності студентів вищих навчальних закладів у процесі навчання гуманітарних дисциплін: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.09. Кривий Ріг, 2009. 334 с.

230. Дрозіч І. Методична робота в закладі професійної (професійно-технічної) освіти сфери ресторанного господарства як засіб підвищення професійної компетентності майстрів виробничого навчання. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. 2018. № 17. С. 106–114.

231. Дуальна освіта. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/dualna-osvita> (дата звернення: 07.10.2020).

232. Дубасенюк О. Л. Розвиток системних досліджень у науковому знанні: історія, досвід, перспективи. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євро інтеграційних процесів*: зб. наук, статей / за ред. В. Г. Кременя, М. Ф. Дмитриченко, Н. Г. Ничкало.; уклад. М. В. Артюшина, В. П. Тименко та ін. Київ: НТУ, 2015. С. 42–50.

233. Дубодєлова А. В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти. *Проблеми економіки та управління*. Львів: Вид-во Нац. ун-ту «Львів. Політехніка», 2008. №611. С. 130–134.

234. Дудорова Л. Ю. Формування готовності майбутніх учителів до організації шкільного туризму (теоретико-методичний аспект): монографія. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2014. 424 с.

235. Дутка Г. Я. Конкурентоспроможність закладів вищої освіти Львівської області у підготовці майбутніх фахівців туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2018 Т. 28, № 4. С. 56–62.

236. Енциклопедичний словник з державного управління / уклад. : Ю. П. Сурмін, В. Д. Бакуменко, А. М. Михненко та ін. ; за ред. Ю. В. Ковбасюка, В. П. Трощинського, Ю. П. Сурміна. Київ : НАДУ, 2010. 820 с.

237. Енциклопедія освіти / Акад. пед. наук України ; відповід. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.

238. Енциклопедія педагогічних технологій та інновацій / уклад.: Н. П. Наволокова. Харків, 2009. 176 с.

239. Єршова Л. Розвиток підприємницької компетентності майбутніх кваліфікованих фахівців із використанням технології самоменеджменту. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. 2019. № 2 (19). С. 92–100.

240. Жванія Т. В. Готовність до професійної діяльності в психології: теоретичний аналіз. *Вісник Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди. Серія: Психологія*. 2015. Вип. 50. С. 69–79.

241. Желанова В. В. Використання ділових ігор контекстної спрямованості у професійній підготовці фахівців ресторанної справи. *Міжнародні челпанівські*

психолого-педагогічні читання. 2016. Т. 18. С. 301–309.

242. Жигірь В. Методологічні підходи як основа науково-педагогічних досліджень у професійній освіті. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*: зб. наук. праць. 2016. Вип. 48 (101). С. 107–115.

243. Жижко Т. А. Педагогічна система один із чинників впровадження ідеї інтенсифікації у професійній підготовці майбутніх фахівців. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 11. Соціологія. Соціальна робота. Соціальна педагогіка. Управління*. 2005. Вип. 3. С. 144–151.

244. Жорняк Н. Є. Формування полікультурної складової професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму у вищих навчальних закладах Канади : автореф. дис. ...канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2013. 18 с.

245. Жорняк Н. Є. Полікультурний аспект професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму в США і Канаді. *Тести в системі моніторингу якості освіти*. 2009. С. 149–153.

246. Заблоцька Л. М. Методичні аспекти формування іншомовного професійного спілкування майбутніх фахівців у сфері туризму. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя. Психолого-педагогічні науки*. 2013. № 3. С. 103–106.

247. Заблоцька І. В. Готовність до професійної діяльності майбутніх фахівців сфери послуг як педагогічна проблема. *Наукові записки Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова: Педагогічні науки*. 2017. Вип. 135. С. 90–97.

248. Завідна Л. Д. Управління якістю послуг як стратегічний чинник розвитку підприємства готельного господарства. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів* : тези доповідей всеукр. наук.-практ. конф. (Мукачево, 26 березня 2019 р.). Мукачево, 2019. С. 52–53.

249. Загородня А. А. Професійна підготовка фахівців економічної галузі у закладах вищої освіти Республіки Польщі та України: монографія. Київ: ВП «Едельвейс», 2018. 392 с.

250. Закаулова Ю. В., Драпалюк Г. С. Застосування нових підходів до

організації навчання на рівні вищої професійної освіти Бельгії. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2020. № 75. С. 80–84.

251. Закордонець Н. І. Система управління навчальними закладами туристського готельного профілю в Швейцарії. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*. 2014. Вип. 3. С. 61–67.

252. Заремба П. О., Будель О. Л. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства в донецькому регіоні. *Прометей*. 2011. № 35. С. 220–223.

253. Зельман Л. Н. Підготовка кваліфікованих робітників сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах України (1969 р. – початок ХХІ століття) : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Львів, 2017. 278 с.

254. Земліна Ю. В. Структура та компоненти професійної готовності фахівців з туризму. *Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського : Педагогіка і психологія*. 2013. № 40. С. 207–211.

255. Зінченко В. А. Особливості підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної галузі. *Проблеми освіти*. 2017. Вип. III (67). С. 241–259.

256. Зінькова І. Формування професійно значущих особистісних якостей майбутніх фахівців сфери послуг і туризму засобами самоменеджменту. *Педагогічний дискурс*. 2019. Вип. 27. С. 43–49.

257. Зінькова І. І. Педагогічні умови формування підприємницької культури майбутніх фахівців сфери послуг і туризму : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Івано-Франківськ, 2020. 289 с.

258. Зубар Н. Формування компетентності педагогів професійного навчання з готельно-ресторанної справи. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. 2015. Вип. 7(1). С. 36–42.

259. Зубар Н. М., Волкова А. А. Проблеми формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: погляд роботодавця та випускника. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2015. № 51. С. 116–121.

260. Зубехіна Т. В. Теоретичні передумови формування інформаційної культури майбутніх бакалаврів з туризму у процесі фахової підготовки. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2013. № 18 (277). С. 45–49.

261. Іванова О. А. Особливості структурної складової частини професійної позиції фахівця сфери послуг. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2018. № 61. С. 92–94.

262. Іванова О. А. Особистість сучасного фахівця сфери послуг. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2019. Вип. 1 (157). С. 49–54.

263. Іванова О. Особистісно-рефлексивний компонент активної професійної позиції фахівців сфери послуг. *Наукові записки БДПУ. Серія: Педагогічні науки*. 2019. Вип. 2. С. 207–215.

264. Івасів Н. Ефективність моделі професійної іншомовної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства. *Молодь і ринок*. 2018. №1 (156). С. 118–124.

265. Імерсивні технології в роботі бібліотек для дітей : метод. лист / Нац. б-ка України для дітей ; уклад. Т. М. Кузілова. Київ, 2021. 20 с.

266. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : Просвіта, 2017. 240 с.

267. Інновації у вищій освіті: глосарій термінів і понять / за ред. І. В. Артьомова/ Ужгород: ПП «АУТДОР – ШАРК», 2015. 160 с.

268. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : колективна монографія / за ред. Н. А. Нагурної. Черкаси : ЧДТУ, 2020. 154 с.

269. Інноваційні технології в підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та сфери обслуговування : збірник наукових праць за

матеріалами V Всеукраїнської наук.-практ. інтернет-конф. (Херсон, 19–20 жовтня 2017 р.). Херсон, 2017. 276 с.

270. Інноваційні технології в туризмі : навч. посіб. / укл. А. Гуцол. Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с.

271. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL : http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm (дата звернення: 01.11.2020).

272. Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення : Міжнародна науково-методична конференція до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва, 23–24 травня 2019 р. : [тези] / редкол. : О.І. Черевко та ін. Харків : ХДУХТ, 2019. 268 с.

273. Інформаційний центр «Зелене досьє». URL: <https://ecolabeling.wordpress.com/> (дата звернення: 05.11.2020).

274. Інтерактивний освітній простір ЗВО [Електронний ресурс] : матеріали міжвузівського науково-практичного вебінару (м. Вінниця, 23 березня 2018 р.) / відп. ред. Л.Б. Ліщинська. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 92 с.

275. Ісаєнко О. Роль медіаосвіти у формуванні медіакультури сучасної молоді. *Вісник Книжкової палати*. 2018. № 1. С. 22–25.

276. Йованович М. І. Теоретико-методологічні підходи до вивчення проблеми професійної компетентності в екстремальних видах діяльності. *Проблеми екстремальної та кризової психології*. 2010. Вип. 8. С. 400–405.

277. Каверіна О. Г. Інтегративний підхід до формування готовності студентів вищих технічних навчальних закладів до професійної комунікації: автореф. дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 46 с.

278. Казьмерчук А. В. Формування професійної культури майбутніх менеджерів туризму в позааудиторній діяльності вищого навчального закладу : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2017. 296 с.

279. Казьмерчук А. Методологічні підходи щодо формування професійної культури майбутнього менеджера туризму. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету*. 2011. Ч. 3. С. 91–100.

280. Каленський А. Методологічні підходи до стандартизації змісту професійної освіти. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України Професійна педагогіка*. 2018. С. 27–33.

281. Камишнікова Г. В. Формування правової компетентності майбутніх фахівців готельного господарства та туризму в процесі професійної підготовки : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2017. 256 с.

282. Канівець Т. М. Формування психологічної готовності студентів до здійснення майбутньої професійної кар'єри : дис... канд. психол. наук : 19.00.10. Київ, 2013. 200 с.

283. Капліна Т. В., Столярчук В. М. Аспекти наукового пізнання готельного господарства. *Туризм і гостинність: вчора, сьогодні, завтра: матеріали III міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 12–13 жовтня 2016 р.)*. Черкаси, 2016. С. 19–21.

284. Капліна Т. В., Столярчук В. М. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства України. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання* : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 24–25 березня 2016 р.). Черкаси, 2016. С. 23–25.

285. Карамушка Л., Креденцер О. Психологічна готовність підприємців до професійної діяльності як чинник розвитку підприємницьких організацій. *Соціальна психологія*. 2010. № 1 (39). С. 63–77.

286. Каролоп О. О. Організація самостійної роботи бакалаврів «Готельно-ресторанної справи» при вивченні фахових дисциплін. *Scientific collection «Interconf»*. 2020. № 2(35). С. 34–38.

287. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогічна освіта: теорія і практика*. 2020. № 29. С. 276–285.

288. Кашинська О. Є. Місце навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» в процесі підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Вісник Луганського національного університету ім. Т. Шевченка*. 2012. №4(239). Ч. II. С. 147–152.

289. Кашинська О. Є. Переваги неперервної освіти в підготовці фахівців для сфери гостинності в Україні. *Економічний вісник університету: збірник наукових праць Переяслав-Хмельницького державного педагогічного університету імені Григорія Сковороди*. 2013. 516 с.

290. Кашинська О. Є. Використання веб-квестів у процесі підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2017. № 1(2). С. 108–115.

291. Кашинська О. Є. Аналіз досліджень з проблем підготовки фахівців для туризму та готельно-ресторанної справи (2014-2019 рр.). *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2020. № 2 (333). Ч. I. С. 113–121.

292. Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. URL: <http://www.kspu.edu/About/Faculty/FEM/ChairGenengineerTraining.aspx> (дата звернення 03.02.2020).

293. Керницький О. М. Освітнє середовище вищого навчального закладу як педагогічний феномен. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2013. № 38–39. С. 43–50.

294. Кириленко Н. М. Проблеми інформаційної безпеки освітнього середовища вищого навчального закладу. *Інформаційно-телекомунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи*: Третя міжнар. наук.-практ. конф.: [в 2 ч.]. Ч.1. / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих НАПН України та ін.; за ред. М.М. Козяра, Н.Г. Ничкало. Львів: ЛДУ БЖД, 2012. С. 149–151.

295. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін: принципи та закономірності. *Open Access Peer-reviewed Journal. Science Review*. 2018. No 1(8), Vol.5. С. 92–95.

296. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*. 2021. № 50. С. 55–62.

297. Кнодель Л. В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації : автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2007. 40 с.

298. Коваленко Д. В. Особливості професійно-правової підготовки майбутнього фахівця у вищому інженерно-педагогічному навчальному закладі. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки*. 2014. Вип. 3. С. 111–121.

299. Коваленко І. І., Бідюк П. І., Гожий О. П. Вступ до системного аналізу. С. 11–14. URL: <http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/199/4.pdf> (дата звернення 03.02.2020).

300. Коваленко О. В. Формування маркетингової стратегії розвитку галузі. *Інтернаука. Серія : Економічні науки*. 2017. № 2. С. 31–34.

301. Коваленко О. В. Використання віртуальних екскурсій як сучасних форм організації навчального процесу. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 9. Т. 1. С. 94–97.

302. Коваленко О. В., Великодна Є. М. Особливості підготовки майбутніх фахівців сфери туризму та гостинності в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку. *Modern Technologies in Education : Collective Scientific Monograph*. Opole : The Academy of Management and Administration in Opole, 2018. P. 302–315.

303. Ковальчук В. А. Системний підхід у дослідженні проблеми підготовки майбутніх учителів до роботи в умовах варіативності освітньо-виховних систем. Професійна педагогічна освіта: системні дослідження: монографія / ред. О. А. Дубасенюк. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2015. С. 279–296.

304. Ковальчук О. І., Бондаренко М. П., Охрей А. Г., Прибитько І. Ю., Решетнік Є. М. Особливості використання імерсивних технологій (віртуальної і доповненої реальності) в медичній освіті та практиці. *Morphologia*. 2020. Т. 14. № 3. С. 158–164.

305. Кожушко С. П. Теоретичні та методичні засади підготовки майбутніх фахівців з комерційної діяльності до професійної взаємодії: дис. ... д-ра пед.

наук : 13.00.04. Дніпропетровськ, 2014. 640 с.

306. Кожушко С. П. Формування компетентності майбутніх фахівців у сфері туризму до професійної взаємодії (педагогічні умови). *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки.* 2015. № 2 (10). С. 136–140.

307. Козак А. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Професійна педагогіка.* 2018. № 17. С. 43–50.

308. Козак А. Р. Вектори модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Професійна педагогіка.* 2018. № 14. С. 1–15.

309. Козич І. В. Формування конфліктологічної компетентності соціального педагога в умовах магістратури: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.05. Запоріжжя, 2008. 254 с.

310. Козловський Ю. М. Професійна інтегративна педагогіка в системі наук про освіту. *Педагогічний альманах.* 2017. Вип. 34. С.108–113.

311. Кокун О. М. Психологія професійного становлення сучасного фахівця: монографія. Київ : ДП «Інформ.-аналіт. агенство», 2012. 200 с.

312. Кокун О.М., Пішко І.О., Лозінська Н.С., Копаниця О.В., Малхазов О.Р. Збірник методик для діагностики психологічної готовності військовослужбовців військової служби за контрактом до діяльності у складі миротворчих підрозділів: метод. посіб. Київ: НДЦ ГП ЗСУ, 2011. 281 с.

313. Колбіна Т. В. Концептуальні засади системного педагогічного дослідження формування у студентів ВНЗ досвіду міжкультурної комунікації. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти.* 2011. № 32–33. С. 12–17.

314. Колодяжна А. В. Проблема індивідуалізації та диференціації у підготовці фахівців для професійної освіти. *Virtus.* 2017. Р. 111–113.

315. Коломієць А. М., Лазаренко Н. І. Сучасні методологічні підходи в організації вищої педагогічної освіти. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д.Ушинського.* 2016.

№3(110). С. 47–52.

316. Колот А., Герасименко О. Сфера праці в умовах глобальної соціоекономічної реальності 2020: виклики для України. URL: <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/ukraine/16344.pdf> (дата звернення: 14.11.2020).

317. Кондратюк Н. В., Малецький М. В. Інновації в організації роботи готелю по типу «Флотель». *ЛОГОΣ. Мистецтво наукової думки*. 2019. № 2. С. 83–85.

318. Конох О. Є. Практична підготовка майбутніх фахівців із туризму у вищому навчальному закладі. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія : Педагогіка*. 2014. № 1. С. 184–188.

319. Конох А., Конох А. Організаційно-педагогічні умови формування фахової компетентності майбутніх фахівців фізичної культури у сфері екологічного туризму. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. Вип 31. Т. 3. С. 238–242.

320. Концепція впровадження медіаосвіти в Україні (нова редакція) / за ред. Л. А. Найдьонові, М. М. Слюсаревського. Київ, 2016. 16 с.

321. Концепція Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/638-2013-p> (дата звернення: 12.12.2020).

322. Концепція Державної цільової програми розвитку галузі туризму «Мандруй Україною» до 2026 року (проект). URL: <https://mkp.gov.ua/content/gromadske-obgovorennya-proektu-koncepcii-derzhavnoi-cilovoi-programi-rozvitku-vnutrishnogo-ta-viznogo-turizmu-mandruy-ukrainoyu.html> (дата звернення: 16.08.2021).

323. Концепція освіти дорослих в Україні / укл.: Лук'янова Л.Б. Ніжин: ПП Лисенко М.М., 2011. 24 с.

324. Концепція підготовки фахівців у вищій освіті за дуальною системою: прийнята 19.09.2018 р. Кабінет Міністрів України: офіційний сайт. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/news/koncepciya-pidgotovkifahivciv-za-dualnoyu->

[formoyu-zdobuttya-osviti](#) (дата звернення: 10.11.2020).

325. Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року від від 12 червня 2019 р. № 419-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#Text> (дата звернення: 19.11.2021).

326. Концепція розвитку цифрових компетентностей, схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 3 березня 2021 р. № 167-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/167-2021-%D1%80#Text> (дата звернення: 11.11.2021).

327. Концепція та методологія реалізації науково-дослідницької діяльності суб'єктів навчально-виховного процесу університетів (2016) : монографія; за ред. О. Г. Ярошенко. Київ : Інститут вищої освіти НАПН України, 2016. 178 с.

328. Корбут О. Г. Дистанційне навчання: моделі, технології, перспективи. *Новітні освітні технології*: матеріали науково-практичної конференції (КПІ, м. Київ). URL: <http://confesp.fl.kpi.ua/node/1123>. (дата звернення: 17.11.2020).

329. Коржилова О. Ю. Відкрита освіта як глобальна освітня система: стан та розвиток. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2014. № 3 (37). С. 48–54.

330. Коркуна О. І., Коркуна І. І., Цільник О. Я. Сучасні процеси розвитку дуальної освіти: запорука стабільності кадрового потенціалу. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2018. Вип. 4. С. 90–94.

331. Корніяка А. О., Голікова Т. П. Шляхи вдосконалення системи навчання у сфері гостинності. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2013. № 4 (60). С. 34–38.

332. Коробейникова Я. С. Екологічна складова підготовки фахівців з туризму. *Науковий вісник Донбасу. Педагогічні науки*. 2015. № 1 (29). URL: [http://nvd.luguniv.edu.ua/archiv/2015/N1\(29\)/10.pdf](http://nvd.luguniv.edu.ua/archiv/2015/N1(29)/10.pdf) (дата звернення: 02.02.2020).

333. Корольчук М. С., Крайнюк В. М. Теорія і практика професійного психологічного відбору: навч. посіб. студентів вищих навчальних закладів. Київ :

Ніка-Центр, 2012. 536 с.

334. Короткова Л. І. Методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету*. 2016. № 2 (17). С. 126–130.

335. Короткова Л. І. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера. *Colloquium-journal*. 2020. № 24 (76). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/printsipi-profesiyanoi-pidgotovki-maybutnih-fahivtsiv-sferi-poslug-v-umovah-osvitno-virobnichogo-klastera> (дата звернення: 21.12.2020).

336. Короткова Л. І. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: теоретичні і методичні основи : монографія / за наук. ред. Радкевич В. О. Запоріжжя : Просвіта, 2020. 558 с.

337. Коршун Т. С. Можливості індивідуалізації навчання на онлайн-платформах. *Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Серія : Педагогіка і психологія*. 2018. № 2 (16). С. 301–306.

338. Косарук О. М. Професійна підготовка майбутніх фахівців інженерних спеціальностей на засадах інтеграції навчання з виробництвом: автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2019. 20 с.

339. Костюк М. А. Інтеграція адаптивного мобільного навчального середовища в освітній процес та оцінка її ефективності. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*. 2021. Вип. 49. С. 58–75.

340. Кохановська О. В., Слюсаренко Н. В. Сутність та складові цифрового інтелекту особистості. *Педагогічний альманах*. 2020. Вип. 46. С. 40–48.

341. Кравець В. П. Методологія і теорія гуманітарних досліджень в умовах глобалізації : колективна монографія / за ред. В. П. Кравець. Дніпропетровськ : Маковецький Ю. В., 2013. 456 с.

342. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах : дис. ... канд. пед.

наук : 13.00.04. Київ, 2014. 230 с.

343. Кравець О. М., Байлик С. І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.

344. Кравцов С. С. Удосконалення адміністративного менеджменту готелю шляхом впровадження міжнародного стандарту якості ISO 9001. *Економіка та суспільство*. 2017. № 8. URL: <http://economyandsociety.in.ua> (дата звернення: 23.10.2020).

345. Кравченко Л. В. Формування професійних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. URL: <https://dspace.udpu.edu.ua/handle/6789/7015> (дата звернення: 11.11.2020).

346. Кравченко О. В. Творче освітнє середовище як умова підготовки до самовиявлення майбутнього викладача. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2020. № 69 (2). С. 192–196.

347. Краші школи готельного бізнесу. URL: <https://www.ukr.iqconsultancy.com.ua/articles/krashchi-shkoli-gotelnogo-biznesu/> (дата звернення: 28.11.2020).

348. Кривенкова Р. Ю. Формування туристичного потенціалу України як чинника консолідації українського суспільства: державноуправлінський аспект: дис. ... канд. наук з державного управління : 25.00.02. Дніпро, 2021. 697 с.

349. Кремень В. Г. Професійний розвиток особистості – ключове завдання в умовах євроінтеграції. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграції* : зб наук, статей / за ред.. В.Г. Кременя, М.Ф. Дмитриченка, Н.Г. Ничкало. Київ: НТУ, 2015. С. 9–11.

350. Крупський О. П. Організаційна культура туристичного підприємства як індикатор його інноваційного потенціалу. *Бізнес інформ*. 2014. № 9. С. 200–204.

351. Крупський Я. В., Михалевич В. М. Тлумачний словник з інформаційно-педагогічних технологій : словник. Вінниця : ВНТУ, 2010. 72 с.

352. Кручек В. А., Васюк О. В. Критерії та показники сформованості культури педагогічної взаємодії. *Вісник Черкаського університету : Серія «Педагогічні науки»*. 2011. Вип. 203. Ч. 1. С. 99–104.

353. Кубко В. П., Баранюк А. В. Фірмові константи як засоби ідентифікації корпоративного стилю організації. *Гілея: науковий вісник*. 2016. Вип. 106. С. 242–244.
354. Кугай Н. В., Сухойваненко Л. Ф. Методологічні знання та міжпредметні зв'язки. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy' and Psychology*. 2014. Issue 33. С. 49–52.
355. Кудла Н. Є., Мандро Х. М., Мошура Д. А. Ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери. *Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (Львів, 12 грудня 2019 р.)*. Львів: ЛТЕУ, 2019. С.135–138.
356. Кузьменко В. В., Слюсаренко Н. В. Використання телевізійного контенту в процесі формування особистості: історія та реалії сьогодення. *Педагогічний альманах*. 2020. Вип. 46. С. 10–18.
357. Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Проектні технології для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників аграрної, будівельної та автотранспортної галузей. *Вісник НАПН України*. 2019. № 1(1). С. 1–6.
358. Кулик В. А. Соціальні мережі: використання у освітньому процесі. *Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця* : матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції (Полтава, 14–15 листопада 2018 р.). Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 93–95.
359. Курило В. С., Караман О. Л. Формування психологічних якостей майбутніх фахівців гуманітарного профілю в процесі професійної підготовки. *Education and pedagogical sciences*. 2022. № 1. С. 17–26.
360. Кухта І. В. Формування іншомовної комунікативної культури майбутніх фахівців туристичної сфери: автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2011. 24 с.
361. Кучаковська Г. А. Роль соціальних мереж в активізації процесу навчання інформатичним дисциплінам майбутніх вчителів початкової школи. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2015. Т. 47. Вип. 3. С. 136–149.
362. Кучерак І. В. Цифровізація та її вплив на освітній простір у контексті

формування ключових компетентностей. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 22 (2). С. 91–94.

363. Лавніков О. А., Лесик А. С. Інтегративний підхід у системі вищої освіти: поняття і особливості. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 195–199.

364. Лантух І. В. Психологічна структура надійності особистості в підприємницькій діяльності: монографія. Харків: ФОП Панов А. М., 2019. 474 с.

365. Лебедєва Н. А. Інтеріоризація як складова формування цінності знань у процесі підготовки майбутнього фахівця аграрія. *Мова, культура та освіта : матеріали всеукр. наук.-практ. конф. викладачів і студентів*. 2018. С. 139–143.

366. Лебідь О.В. Теоретичні та методичні основи формування готовності майбутнього керівника загальноосвітнього навчального закладу до стратегічного управління в умовах магістратури: дис. ... д-ра. пед. наук : 13.00.04. Дніпро, 2018. 697 с.

367. Леонт'єва Ю. Ю. Формування та реалізація стратегії розвитку регіональної туристичної дестинації : автореф. дис. ... канд. економ. наук : 08.00.05. Харків 2010. 20 с.

368. Лещенко М. П., Яцишин А. В. Відкрита освіта у категоріальному полі вітчизняних і зарубіжних учених. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2014. Том 39. №1. С. 1–16.

369. Лещенко Т. О., Жовнір М. М., Асламова М. В. Осучаснення формату вишівського викладання: досвід використання соціально-мережевого контенту. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 201–208.

370. Линник О.І. Доходи та витрати готельного підприємства: приведення обліку до міжнародних стандартів і стандартів Європейського Союзу. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2017. Вип. 20. С. 997–1001.

371. Линовицька О. Основні функції освіти. *Вісник Інституту розвитку дитини. Сер.: Філософія, педагогіка, психологія.* 2014. Вип. 36. С. 44-50.

372. Лисак Т. М. Готовність майбутніх економістів до викладацької діяльності як наукова проблема. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Педагогіка. Соціальна робота.* 2014. Вип. 34. С. 107–110.

373. Літвінова-Головань О. П., Безкоровайна Л. В. Аналіз підготовки фахівців з дозвільної анімації в сучасних вищих навчальних закладах України. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія: Педагогіка.* 2014. № 2 (13). С. 333–339.

374. Літовка-Деменіна С. Г. Формування готовності майбутніх фахівців сфери туризму до екскурсійної діяльності в процесі професійної підготовки : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 278 с.

375. Лобода Ю. Г. Професійна підготовка фахівців як цілеспрямований процес у вищих закладах освіти. URL: <http://intkonf.org/kand-pedagog-nauk-loboda-yu-gprofesiyna-pidgotovka-fahivtsiv-yak-tsilespryamovaniyprotses-u-vischih-zakladah-osviti/> (дата звернення: 07.03.2021).

376. Лобур М. С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших фахівців сфери харчування : дис. канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 249 с.

377. Лозовецька В. Т. Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму: навч.-метод. посіб. Київ. 2010. 382 с.

378. Лоїк Г. Б. Формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2014. 278 с.

379. Лодатко Є. О. Моделювання педагогічних систем і процесів: монографія. Слов'янськ: СДПУ. 148 с.

380. Локшина О. Відкрита освіта в європейському просторі: стратегія розбудови. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2018. № 2 (76). С. 75–86.

381. Лузан П. Суть і дефініція поняття «педагогічна технологія». *Професійна педагогіка*. 2013. № 6. С. 12–18.

382. Лук'янець А. В., Постова В. В. Теоретичні основи формування професійної культури менеджера міжнародного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 47. С.84–88.

383. Лук'янова Л. Б., Аніщенко О. В. Освіта дорослих: короткий термінологічний словник. Київ; Ніжин: Вид-во ПП Лисенко М. М., 2014. 108 с.

384. Лупич О. О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дис. ... канд. екон. наук (докт. філософії) : 08.00.05. Ужгород, 2017. 285 с.

385. Люта Д. А. Методологічні підходи у формуванні готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності. *Молодий вчений*. 2018. № 4.2 (56.2). С. 138–141.

386. Люта Д. А. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. *Духовність особистості: методологія, теорія і практика*. 2020. № 1 (94). С. 161–170.

387. Люта Д. Структура, критерії та рівні готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. № 31. Т. 3. С. 310–315.

388. Лялюк А. Особливості використання стратегічного маркетингу вищими навчальними закладами. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. Розділ III. Економіка та управління підприємствами*. 2018. № 4. С. 70–78.

389. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6881> (дата звернення: 06.01.2021).

390. Майковська В. І. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: теорія і практика : монографія. Суми : Видавництво СумДПУ ім. А.С.Макаренка, 2020. 491 с.

391. Маковецька Н. В., Конох О. Є. Дидактичні аспекти дистанційного навчання майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної сфери. *Молодий вчений*. 2019. № 4.1 (68.1). С. 123–127.

392. Маковецька Н., Конох О., Сидорук А. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. Вип 31. Т. 4. С. 4–9.

393. Максимчук Л. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у контексті реалізації інноваційних підходів до вивчення гуманітарних дисциплін. *Збірник наукових праць Національної академії державної прикордонної служби України. Серія: Педагогічні науки*. 2018. № 2(13). С. 238–248.

394. Малихіна Я. А. Особливості ВНЗ як відкритої освітньої системи. *Наукові записки кафедри педагогіки*. 2014. Вип. 35. С. 107–115.

395. Малишева М. Організаційні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні. *Професійна педагогіка*. 2018. № 15. С. 102–109.

396. Мальцева Л. В. Понятійний апарат як базовий компонент теоретичної підготовки фахівців сфери туризму. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2009. №10 (173). С. 34–38.

397. Манохіна І. В. Проблема професійної підготовки фахівців соціально-педагогічної сфери в науковій літературі. *Вісник Дніпропетровського університету ім. Альфреда Нобеля. Педагогіка і психологія. Педагогічні науки*. 2015. № 1 (9). С. 128–134.

398. Маринюк А. Ю. Основні аспекти професійної підготовки майбутніх

фахівців галузі гостинності на сучасному етапі. *Економічні горизонти*. 2017. № 2 (3). С. 80–84.

399. Мартинчук О. В. Студентоцентризований підхід до підготовки фахівців з інклюзивного навчання дітей з особливими освітніми потребами. *Актуальні питання корекційної освіти*. 2015. Вип. 5(1). С. 203–218.

400. Масич С. Ю. Методологічні підходи як підґрунтя становлення системи підготовки вищого навчального закладу. *Педагогіка та психологія*. 2014. Вип. 46. С. 87–96.

401. Матвєєва Г. В. Професійна підготовка майбутніх екскурсоводів у вищих навчальних закладах туристичної галузі : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Переяслав-Хмельницький, 2015. 21 с.

402. Матійків І. М. Психологічні умови формування професійної компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування : автореф. дис. ... канд. псих. наук : 19.00.07. Івано-Франківськ, 2008. 20 с.

403. Матійків І. М. Емоційна компетентність фахівця професій типу «людина–людина»: результати теоретичного дослідження. *Науковий вісник Львівського державного університету внутрішніх справ*. 2011. № 2. С. 109–121.

404. Матійків І. Формування готовності психолога до майбутньої професійної діяльності. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2019. № 1. С. 46–55.

405. Медведєв Г. В. Перспективи категоризації готельних господарств та уніфікація систем оцінювання. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. № 2. С. 90–98.

406. Мединська С. І. Розвиток та оцінювання soft skills при формуванні іншомовної компетентності у здобувачів вищої освіти в галузі туризму, готельно-ресторанної справи та міжнародного бізнесу. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 219–223.

407. Медіакультура в контексті міждисциплінарних досліджень :

монографія / за загал. наук. ред. В. В. Березенко та ін. Запоріжжя : Кераміст, 2017. 309 с.

408. Мелько М. Проектні технології у процесі професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів. URL: <https://lib.iitta.gov.ua/706644/2/Melko%20stat..pdf> (дата звернення: 11.11.2020).

409. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2017. 372 с.

410. Мельниченко С. В., Магалецький А. В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2011. 344 с.

411. Мельничук І. М. Теорія і методика професійної підготовки майбутніх соціальних працівників засобами інтерактивних технологій у вищих навчальних закладах: дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2011. 584 с.

412. Мельничук О. С. Словник іншомовних слів. Київ : Головна редакція УРЕ, 1974. 776 с.

413. Методологія. Словник української мови. Академічний тлумачний словник. URL: <http://sum.in.ua/s/metodologhija> (дата звернення: 08.12.2020).

414. Мешко Г. М., Мешко О. І. Формування психологічно безпечного освітньо-наукового середовища в закладі вищої освіти. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. соціальна робота»*. 2020. Вип. 2 (47). С. 100–104.

415. Мироненко В. В. Формування готовності студентів спеціальності «Туризм» до науково-дослідної роботи в процесі вивчення іноземної мови. *Наука і освіта*. 2012. № 8. С. 107–109.

416. Мінакова В. О. Моделювання професійної діяльності – ефективна форма практичного навчання. *Освіта. ua*. 2013. URL: http://osvita.ua/school/lessons_summary/edu_technology/34626/. (дата звернення: 24.02.2021).

417. Міхеєнко О. І. Професійна підготовка майбутніх фахівців зі здоров'я людини до застосування здоров'язміцнювальних технологій у контексті

компетентнісного підходу. *Засоби навчальної та науково-дослідної роботи*. 2014. Вип. 42. С. 85–97.

418. Міхо О. І. Сучасні тенденції розвитку професійної туристичної освіти. *Розвиток порівняльної професійної педагогіки у контексті глобалізаційних та інтеграційних процесів*: Матеріали тез доп. VII Міжнародного науково-методичного семінару (17 травня 2018 року). Київ – Хмельницький, 2018. С. 47–50.

419. Міхо О. І. Анімація в рекреації та туризмі: словн.-довідн. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 224 с.

420. Моделювання професійної підготовки фахівців в умовах євроінтеграційних процесів: монографія / за ред. С. С. Вітвицької. Житомир: Вид. О.О. Євенок, 2019. 304 с.

421. Мойсеюк Н. Є. Готовність до професійної діяльності: суть і шляхи формування. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Київ; Вінниця, 2006. Вип. 12. С. 364–368.

422. Морзе Н. В., Вембер В. П., Гладун М. А. 3D картування цифрової компетентності в системі освіти України. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2019. Т. 70. № 2. С. 28–42.

423. Мороз С. А., Романовський О. Г., Мороз В. М., Домбровська С. М., Грень Л. М., Помаза-Пономаренко А. Л. Дистанційна форма здобуття вищої освіти: аналіз думки студентів щодо якості, переваг і недоліків. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2020. Том 79. № 5. С. 276–295.

424. Мостова Л. М., Клусович Т. В. Домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2015. № 46 (4). С. 10–19.

425. Муқан Н. В. Система професійної підготовки майбутніх учителів загальноосвітніх шкіл в університетах Канади : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 21 с.

426. М'ястковська М. О. Використання Інтернет-ресурсів в навчанні

майбутніх учителів фізики. *Збірник наукових праць Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Серія педагогічна*. 2011. Вип. 17. С. 232–233.

427. Нагорняк Г., Малуца Л., Мельник Л., Шерстюк Р. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2017. Вип. 1(16). С. 148–158.

428. Навички майбутнього: що розвивати в сучасних учнях. URL: <https://osvita.ua/school/reform/77179/> (дата звернення: 21.09.2020).

429. Наливайко О., Друганова О., Іваненко Л. Використання технології «воркшоп» у роботі зі студентами класичних університетів. *The pedagogical process: theory and practice. Series: Pedagogy*. 2019. № 3-4 (66-67). С. 129–137.

430. Науменко М. О., Гура Т. В., Ковширко В. С. Підвищення якості послуг підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2013. № 42. С. 319–322.

431. Науменко Н. В., Козлов А. В. Можливості проектної технології навчання у професійній підготовці майбутніх фахівців. *Current trends and factors of the development of pedagogical and psychological sciences in Ukraine and EU countries* : International scientific and practical conference (Lublin, September 25–26, 2020). Lublin, 2020. P. 157–160.

432. Наход С. А. Методологічні підходи до розробки технології формування прогностичних умінь практичних психологів засобами інтерактивних технологій. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2014. № 2 (8). С. 69–75.

433. Національна економічна стратегія на період до 2030 року: Постанова КМУ від 03 березня 2021 р. № 179. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/prozatverdzhennya-nacionalnoyi-eko-a179> (дата звернення: 21.04.2021).

434. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 року: Указ Президента України від 25 червня 2013 року

№ 344/2013. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/344/2013> (дата звернення: 13.11.2020).

435. Національний освітній глосарій: вища освіта / авт.-уклад. : І. І. Бабин, Я. Я. Болюбаш, А. А. Гармаш й ін.; за ред. Д. В. Табачника і В. Г. Кременя. Київ : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2011. 100 с.

436. Недєлкова О. Г., Покидько О. А. Соціальні функції освіти та особливості їх реалізації в загальноосвітніх навчальних закладах. *Таврійський вісник освіти*. 2014. № 4. С. 11–16.

437. Ничкало Н. Г. Розвиток професійної освіти в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів : монографія. Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2014. 125 с.

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

439. Новосельчук Н. Є. Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування. *Архітектурний вісник КНУБА*. 2017. Вип. 11-12. С. 448–453.

440. Новгородський Р. Г., Махоткіна Л. Б. Вивчення стану інтеграції студентської молоді в освітнє середовище закладу вищої освіти. *Наукові записки. Серія «Психолого-педагогічні науки»*. 2019. № 3. С. 66–74.

441. Носова І. О., Машкова О. В., Хаєт Л. Г. Концептуальні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Science and Education: a new dimension*. 2013. № 1. С. 174–179.

442. Носова І. О., Хаєт Л. Г. Тренінгові методи у розвитку професійних компетенцій фахівців готельно-ресторанної справи. *Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві*. 2013. Вип. 1(2). С. 285–292.

443. Огуй С. В. Формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки : дис... докт. філос. : 011. Полтава, 2022. 260 с.

444. Окопна Я. В. Професійно орієнтоване навчання діалогічного

мовлення майбутніх працівників сфери обслуговування (німецька мова після англійської) : автореф. дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Одеса, 2012. 23 с.

445. Олійник І. В. Використання фреймової технології у процесі формування дослідницької компетентності у майбутніх докторів філософії в умовах аспірантури. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля*. 2018. № 1 (15). С. 175–179.

446. Онищенко Н. П. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх учителів до інноваційної виховної діяльності у процесі педагогічної практики : автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Переяслав, 2020. 44 с.

447. Оптимізація циклу соціально-гуманітарних дисциплін у вищій освіті України в контексті євроінтеграції: монографія / за заг. ред. Г. В. Онкович. Київ, 2014. 326 с.

448. Ордіна Л. Л. Методологічні засади формування культуротворчого середовища закладу вищої освіти. *Репрезентація освітніх досягнень, мас-медіа та роль філології у сучасній системі наук*: колективна наукова монографія. 2021-2022. Вид. 2. С. 2–33.

449. Освіта. Стратегія України 2030. URL: <https://www.slideshare.net/UIFuture/2030-148758034> (дата звернення: 15.11.2020).

450. Освітні технології : навч.-метод. посіб. / К. Кіктенко та ін. ; за заг. ред. О. Пехоти. Київ : А. С. К, 2011. 256 с.

451. Особистісно орієнтовані технології навчання і виховання у вищих навчальних закладах: колективна монографія / В. Андрущенко, Н. Дівінська, Б. Корольов; відп. ред. В. П. Андрущенко, В. І. Луговий. Київ, 2008. 268 с.

452. Остапенко Е. О. Формування готовності майбутніх економістів до професійного саморозвитку: дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 250 с.

453. Осюхіна М. О. Медіа- та інформаційна грамотність як складова сучасних інформаційно-комунікаційних обмінів (національна концепція у контексті світового досвіду) : дис.... д-ра філос. : 27.00.01. Дніпро, 2018. 319 с.

454. Охота В. І. Зарубіжний досвід управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі. *Інноваційна економіка*. 2020. № 3-4. С. 127–132.

455. Паламарчук О. В. Світові тенденції у сфері туристської освіти. *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка*. 2012. № 4 (239). С. 190–194.

456. Паламарчук О. В. Професійна підготовка фахівців для сфери туризму в інституті досліджень та вищої освіти в сфері туризму (Франція). *SWorld*. 2012. Т. 50. № 4. С. 28–33.

457. Пальчук М. І. Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю : автореф. дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2005. 23 с.

458. Парфіненко А. Ю. Глобальні трансформації ринку міжнародного туризму та індустрії гостинності. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2017. № 6. С. 175–186.

459. Пасічник О. Гейміфікація процесу навчання іноземної мови студентів закладів вищої освіти. *Педагогічна освіта: теорія і практика* : зб. наук. пр. Кам'янець-Подільський, 2018. Вип. 24. Ч. 2. С. 344–349.

460. Педагогічні основи формування змісту підготовки кваліфікованих робітників за інтегрованими професіями: посібник / С. Г. Кравець та ін. Київ: ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. 152 с.

461. Перішко І. В. Професійна підготовка майбутніх маркетологів до діяльності у сфері туристичних послуг: дис...канд. пед. наук : 13.00.04. Полтава, 2015. 287 с.

462. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія / наук. ред. Волошина І. М. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2017. 448 с.

463. Петренко Л. М., Шевченко В. П., Зеліковська О. О. Використання педагогічних крауд-технологій у професійній підготовці студентів ІТ-спеціальностей. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2020. № 76 (2). С. 213–235.

464. Пітак В. В., Коваленко Л. П. Фактори розвитку туристичної індустрії

України. *Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*. 2017. № 1. С. 148–151.

465. Пітик О. В., Табенська О. І. Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017, № 6. Том 1. С. 155–158.

466. Піцул К. С. Сутність та структура готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. *Молодь і ринок*. 2015. №12 (131). С. 93–98.

467. Піцул К. С. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К.Д.Ушинського*. 2016. № 6 (113). С. 112–118.

468. Піцул К. С. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія*. 2016. № 1. С. 310–317.

469. Піцул К. С. Науково-методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку освіти* : Матеріали II міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 25–26 березня 2016 р.). Київ, 2016. С. 101–103.

470. Плахотнік О. В., Слюсаренко Н. В. Тенденції удосконалення професійної підготовки фахівців вищої школи. *Педагогічний альманах*. 2016. Вип. 29. С. 87–96.

471. Поважна Л. І. Зміст і організація практичної підготовки молодших спеціалістів готельного господарства : дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 1997. 280 с.

472. Поважна Л. І. Психолого-педагогічні аспекти практичної підготовки фахівців для сфери гостинності. *Психолого-педагогічні проблеми удосконалення професійної підготовки фахівців сфери туризму в умовах неперервної освіти: наук. записки Київського інституту туризму, економіки і права*. 2011. Т. 2. С. 3–6.

473. Повідайчик О. С., Попик М. М. Методологічні підходи до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу у вищій школі. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота»*. 2020. Вип. 1 (46). С. 106–110.

474. Повідайчик О. С., Попик М. М., Реблян А. М. Особливості науково-дослідницької роботи майбутніх фахівців сфери гостинності в процесі професійної підготовки. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота»*. 2021. № 1 (48). С. 333–337.

475. Повідайчик О. С. Теорія і практика професійної підготовки майбутніх соціальних працівників до науково-дослідницької діяльності : дис....д-ра пед. наук : 13.00.04. Ужгород-Тернопіль, 2019. 563 с.

476. Положення про дистанційне навчання від 25.04.2013 № 466. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0703-13#Text>. (дата звернення: 18.06.2021).

477. Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти від 20 лютого 2020 р. за № 193/34476. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0193-20#Text> (дата звернення: 08.06.2021).

478. Положення про Єдиний державний веб-портал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта», затверджене Постановою КМУ від 10 березня 2021 р. № 184. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/184-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення: 11.11.2021).

479. Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти : наказ МОН України від 26.12.2017 № 1669 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0100-18#Text> (дата звернення: 11.11.2021).

480. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 364 с.

481. Польова Л. В. Особливості практичної підготовки фахівців з туризму. *Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка*. 2012. № 4 (239). Ч. II. С. 169–175.

482. Пометун О., Пироженко Л. Інтерактивні технології навчання: теорія,

практика, досвід : методичний посібник. Київ, 2012. 135 с.

483. Пономаренко В. С. Проблеми підготовки компетентних економістів та менеджерів в Україні: монографія. Харків, 2012. 328 с.

484. Поночовна-Рисак Т. М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 62. Т. 1. С. 66–69.

485. Поночовна-Рисак Т. М., Величко І. Г. Проектна методика навчання професійного спілкування в процесі вивчення іноземних мов майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 11. Т. 2. С. 134–137.

486. Попик М. М. Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи: досвід Швейцарії. *Науковий вісник Ужгородського університету. серія: «Педагогіка. Соціальна робота»*. 2019. Вип. 1 (44). С. 137–140.

487. Поплавська І. В. Територіальна організація готельного господарства України: автореф. дис. ... канд. геогр. наук : 11.00.02. Київ, 2011. 20 с.

488. Поплавська О. А. Готовність фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності як педагогічна проблема. *Питання сучасної науки і освіти: Педагогіка*. 2013. С. 25–29.

489. Попова О. В. Методологічні підходи до формування лінгвокультурної компетентності майбутніх менеджерів зовнішньоекономічної діяльності. *Педагогіка, психологія і соціологія*. 2018. № 1 (22). URL: <http://pedagogy.donntu.edu.ua/2-25-2018/o-v-popova/> (дата звернення: 17.06.2021).

490. Поташнюк Р., Кубович О. Методологічні підходи до дослідження проблеми підготовки майбутніх фахівців здоров'я людини до здоров'язберігальної діяльності. *Фізичне виховання, спорт і культура здоров'я у сучасному суспільстві*. 2012. № 2 (18). С. 77–80.

491. Потапкіна Л. Готовність фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності : рівнева характеристика. *Освітній простір України*. 2018. №14. С. 108–114.

492. Поясок Т. Б., Беспарточна О. І. Організація педагогічної взаємодії

учасників освітнього процесу в комп'ютерно-орієнтованому навчальному середовищі закладу вищої освіти. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2018. Т. 67. № 5. С. 199-212.

493. Приймук О. О. Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу. *Проблеми сучасної психології*. 2016. Вип. 33. С. 436–448.

494. Приймук О. О. Психологічні умови формування професійних якостей здобувачів вищої освіти : дис... канд. психолог. наук : 19.00.10. Київ, 2017. 331 с.

495. Прилепа Н. В., Соколюк Г. О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 4. Т. 2. С. 162–164.

496. Прісс О. П., Сердюк М. Є., Григоренко О. В., Жукова В. Ф., Сухаренко О. І. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти*: зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ. 2020. Вип. 23. С. 97–103.

497. Прокопенко Н.С., Виклюк М.І., Бакеренко Н.П. Фінансово-економічний механізм управління діяльністю готельних підприємств : монографія. Львів : Ліга-Прес, 2013. 192 с.

498. Про вищу освіту : Закон України від 01 липня 2014 року № 1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення: 03.05.2021).

499. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» щодо розширення кола суб'єктів надання готельних послуг : Закон України від 29 квітня 2021 року № 1441-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 03.05.2021).

500. Про державно-приватне партнерство : Закон України від 1 липня 2010 року № 2404-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення: 01.11.2021).

501. Про ефективне управління майновими правами правочасників у сфері авторського права і (або) суміжних прав : Закон України від 15 травня 2018 року № 2415-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2415-19#Text> (дата звернення: 27.07.2021).

502. Про затвердження плану заходів щодо підтримки сфери культури, охорони культурної спадщини, розвитку креативних індустрій та туризму : Розпорядження Кабінету Міністрів України від 3 лютого 2021 р. № 84-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/84-2021-%D1%80#Text> (дата звернення: 09.07.2021).

503. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII [70]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення: 21.08.2021).

504. Про курорти : Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14#Text> (дата звернення: 03.05.2021).

505. Про туризм: Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 03.05.2021).

506. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року : указ Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 03.05.2021).

507. Протас О. Методологічні підходи до підготовки майбутніх соціальних педагогів до роботи з обдарованими дітьми. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. Вип. 27. Т. 4. С. 175–180.

508. Протас О. Проектні технології у процесі підготовки майбутніх соціальних педагогів до роботи з обдарованими дітьми. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*. 2020. № 1. URL: <http://nzp.tnpu.edu.ua/article/view/205912> (дата звернення: 11.11.2020).

509. Професійна педагогічна освіта: особистісно орієнтований підхід : монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2012. 436 с.
510. Професійна підготовка фахівців: креативний підхід: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Видво Євенок О. О., 2017. 458 с.
511. Професійна освіта: андрагогічний підхід: монографія / кол. авторів; за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир: Вид. О. О. Євенок, 2018. 452 с.
512. Професійна освіта: Словник : навч. посіб. / за ред. Н. Ничкало. Київ : Вища школа, 2000. 380 с.
513. Прошкін В. Освітні веб-ресурси в професійній підготовці майбутніх учителів. *Освітологічний дискурс*. 2017. № 1–2. (16–17). С. 183–197.
514. Психологічна енциклопедія / укл. О. М. Степанов. К. : Академвидав, 2006. 424 с.
515. Психологічний словник / за ред. В. І. Войтка. Київ: Вища школа, 1982. 214 с.
516. Психолого-педагогічні засади проектування інноваційних технологій викладання у вищій школі: монографія / відп. ред. В.П. Андрущенко, В.І. Луговий. Київ: Педагогічна думка, 2011. 260 с.
517. Психолого-педагогічні тренінги у системі консультивання з професійної кар'єри учнів професійно-технічних навчальних закладів: навч. посіб. / С. В. Алексеева та ін. / за ред. Д. О. Закатнова. Житомир: Полісся, 2019. 200 с.
518. Психологія тимбілдингу: навч. посіб / О. Г. Романовський та ін. Харків, 2017. 92 с.
519. Психологічні закономірності професійного самоздійснення особистості : моногр. / О.М. Кокун та ін. Київ: Педагогічна думка, 2015. 297 с.
520. Птахіна О. М. Застосування інформаційно-комунікаційних технологій у процесі підготовки фахівців економічного профілю. *Економічний вісник Донбасу*. 2011. № 3 (25). С. 154–157.
521. Пукало М. І. Формування професійної компетентності майбутніх

фахівців автотранспортного профілю засобами інформаційних технологій : дис.... докт. філос. Львів, 2020. 272 с.

522. Радкевич В. О., Кравець С. Г., Козак А. Р. Ключові компетентності (м'які навички) майбутніх фахівців індустрії гостинності. *Colloquium-journal*. 2020. № 15 (67). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/klyuchovi-kompetentnosti-m-yaki-navichki-maybutnih-fahivtsiv-industriyi-gostinnosti>. (дата звернення: 13.09.2021).

523. Радкевич В. О., Бородієнко О. В., Романенко Є. О., Дацій О. І., Мірошніченко О. В., Колишко Р. А., Притоманов С. О., Короткова Л. І. Перспективи розвитку професійної освіти у взаємодії із соціальними партнерами. *Публічне адміністрування та національна безпека*. 2020. № 6 (14). С. 28–36.

524. Радкевич В., Романова Г., Бородієнко О. Концептуальні основи практико-орієнтованої підготовки викладачів професійної освіти і навчання. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України Професійна педагогіка*. 2018. № 16. С.5–13.

525. Рамка цифрової компетентності DigComp 2.1 (2017). URL: <http://dystosvita.blogspot.com/2018/02/digcomp-2017.html> (дата звернення: 15.08.2021).

526. Раца О. Б., Глобак Д. В. Проблеми та перспективи розвитку Інтернет-маркетингу в Україні. *Буковинська державна фінансова академія*. URL: http://www.rusnauka.com/18_DNI_2011/Economics/6_88456.doc.htm (дата звернення: 18.02.2021).

527. Регіональний туристичний продукт: проектний підхід до забезпечення конкурентоспроможності : монографія; за заг. ред. Іжі М. М., Бабова К. Д., Безверхнюк Т. М. Одеса: ОРІДУ НАДУ, 2016. 626 с.

528. Реформа освіти та науки. URL: <https://www.kmu.gov.ua/diyalnist/reformi/rozvitok-lyudskogo-kapitalu/reforma-osviti> (дата звернення: 03.05.2021).

529. Решетняк Т. І. Форсайт-компетентності стратегіста в новій економіці. *Стратегія бізнесу: футурологічні виклики* : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 20–22 листоп. 2019). Київ, 2019. С. 478–482.

530. Річний звіт Іншої Освіти за 2020 рік. URL: https://insha-osvita.org/reports/zvit-roboty-inshoi-osvity-v-2020-rotsi/?gclid=Cj0KCQjw8vqGBhC_ARIsADMSd1DRRjiGgQx_JTS-QtZhlzmM0j1mP8Mw4n4nwtCLEBVSorezn7x2fN0aAh0UEALw_wcB (дата звернення: 19.07.2021).

531. Рогова О. Про ціннісне наповнення сучасної освіти. *Вісник Львівського університету. Серія філософсько-політологічні студії*. 2018. Вип. 17. С. 66–72.

532. Розумна Т.С. Активізація пізнавальної діяльності студентів засобами проектної технології на заняттях з іноземної мови у ВНЗ. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія»*. 2015. № 2 (10). С. 275–279.

533. Романенко Ю. О. Метод проектів і проектне навчання: лінгвометодичне осмислення номінацій. *Імплементация сучасних технологій навчання у навчальний процес* : матер. міжнар. наук. конф. (Київ, 17–18 березня 2018 р.). Київ: 2018. С. 452–460.

534. Романова А. А., Жидок В. В., Забаштанська Т. В. Адаптація фахової освіти у сфері туризму до вимог туристичного ринку України. *Економічний вісник Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут»*. 2018. № 15. С. 421–431.

535. Романчук Н., Майборода О., Романчук Н. Сучасні теоретико-методологічні підходи до підготовки майбутніх інженерів у вищих технічних закладах освіти. *Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Педагогічні науки*. 2019. № 4 (67). С. 171–175.

536. Руденко Л. А. Теоретичні та методичні засади формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах : дис... докт. пед. наук : 13.00.04.

Львів, 2016. 509 с.

537. Рудинська Г. О. Засоби художньо-образної виразності інтер'єрів готелів в етностилістиці Українських Карпат. *Технічна естетика і дизайн*. 2018. Вип. 14. С. 155–160.

538. Рудніцька К. В. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців економічного профілю у вищих навчальних закладах. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота»*. 2017. Вип. 2 (41). С. 222–225.

539. Савельєв М. Г. Наступність у професійній підготовці майбутніх вчителів технологій в умовах навчально-наукового комплексу «коледж-університет»: дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Рівне, 2018. 322 с.

540. Савельчук І. Б. Парадигмальний підхід до підготовки фахівців соціальної сфери. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. Педагогічні науки*. 2017. Вип. 1 (87). С. 142–146.

541. Савіцька В. В. Підготовка майбутніх соціальних працівників до професійної діяльності на засадах праксеологічного підходу : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Рівне, 2015. 23 с

542. Савченко Л. О. Формування готовності студентів до організаторської діяльності в навчальному процесі педагогічної вищої школи. *Наука і освіта*. 2005. № 7–8. С. 69–75.

543. Савченко Л. Зміст професійної підготовки фахівців сфери обслуговування. *Професіоналізм педагога: теоретичні й методичні аспекти*. 2019. Вип. 11. С. 72–80.

544. Садова Т. А. Професійна компетентність та готовність до педагогічної діяльності: сутність і взаємозв'язок. *Збірник наукових праць Бердянського державного педагогічного університету (Педагогічні науки)*. 2010. № 1. С. 186–192.

545. Сакун Л. В. Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в развитых странах мира : монографія. Киев: МАУП, 2014. URL: http://tourlib.net/books_tourism/sakun.htm (дата звернення: 30.05.2020).

546. Самойленко О. О. Організаційно-педагогічні умови підвищення кваліфікації керівників професійно-технічних навчальних закладів на основі технологій дистанційного навчання : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2015. 253 с.

547. Самохвал О. О. Тенденції розвитку туристичної освіти в Швейцарії: історичний огляд та сучасні реалії. *Young Scientist*. 2018. № 9 (61). С. 69–73.

548. Сас Н. М. Тенденції професійної підготовки майбутніх керівників навчальних закладів до інноваційного управління : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Полтава, 2015. 454 с

549. Свиридова С. В. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в процесі вивчення природничо-математичних дисциплін. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2009. №10 (173). С. 85–89.

550. Сегеда І. В. Організаційне забезпечення управління готельним господарством регіону : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.05. Харків, 2018. 196 с.

551. Сеньків М. Формування геоecологічної компетентності майбутніх фахівців з туристичного обслуговування у контексті сталого розвитку. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України: Професійна педагогіка*. 2018. № 15. С. 88–94.

552. Сердюк Л. З. Методологія системного підходу у дослідженні мотивації учіння: основні напрями досліджень, принципи і закономірності. *Актуальні проблеми навчання та виховання людей з особливими потребами*. 2011. № 8. С. 123–134.

553. Серьогіна І. Ю. Тренінг «Професійна етика в готельному бізнесі» при вивченні курсу «Організація готельного господарства» у педагогічному університеті. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів* : тези доповідей всеукр. наук.-практ. конф. (Мукачєво, 26 березня 2019 р.). Мукачєво, 2019. С. 62–63.

554. Сидорук А. В., Бондар К. А. Перспективи використання анімаційних програм у розвитку сільського туризму. *Педагогічні науки*. 2016. Вип. 69. Т.3.

С. 63–66.

555. Сидорук А. В. Шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 10. Т. 3. С. 76–79.

556. Сидорук А. В. Організація дистанційної практичної підготовки студентів галузі знань «Сфера обслуговування» в умовах карантину. *Духовність особистості: методологія, теорія і практика*. 2020. № 3 (96). С. 214–223.

557. Сич Т. Вектори аналізу практичної реалізації методологічних підходів у дослідженнях проблем управління освітою. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. Вип. 28. Т. 3. С. 271–276.

558. Сідоров В. І. Система кроскультурної підготовки майбутніх фахівців галузі туризму: автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2019. 40 с.

559. Сікора Я. Б. Кейс-технології при вивченні «Методів оптимізації». *Науково-дослідна робота молодих учених: стан, проблеми, перспективи*: матер. II Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., присв. 95-річчю Херсонського держ. ун-ту, 2015. С. 244–248.

560. Сікорська Л. О. Формування комунікативних вмінь майбутніх менеджерів у процесі вивчення іноземних мов: автореф. дис.. канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2005. 18 с.

561. Сілакова Т. Т. Проектні технології підготовки студентів. *Вісник Національного авіаційного університету. Педагогіка та психологія*. 2017. № 11. С. 153–158.

562. Січка І. І. Аналіз особливостей та розвитку туристичного ринку України. *Економіка та суспільство*. 2016. № 7. С. 158–162.

563. Скоробагата О. М. Готовність до діяльності як психолого-педагогічна проблема. *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту*. 2008. № 1. С. 121–128.

564. Скріль І. В. Формування професійно орієнтованої англійської лексичної компетентності в говорінні у майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи з використанням автентичних відеоматеріалів : дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2020. 283 с.

565. Словник базових понять з курсу «Педагогіка»: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів: вид. 2-ге, доп. і перероб. / укладач О. Є. Антонова. Житомир, 2014. 100 с.

566. Словник готельних термінів. URL: <https://zavod.tours/uk/faq/turystychnyy-dovidnyk/slovnik-hotelnykh-terminiv/> (дата звернення: 26.07.2020).

567. Словник-довідник з професійної педагогіки / ред.-упоряд. А.В.Семенова. Одеса: Пальміра, 2006. 364 с.

568. Словник-довідник: Туризм і природно-рекреаційний потенціал / В.Г. Грановська, О.В. Морозов, В.М. Крикунова, О.С. Морозова. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 108 с.

569. Словник іншомовних слів / уклад.: С. М. Морозов, Л. М. Шкарапута. Київ, 2000. 680 с.

570. Словник термінів і визначень з курсу «Івент-технології» (для студентів освітнього рівня «бакалавр» усіх форм навчання спеціальностей 073 – Менеджмент, 241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм) / уклад. О. М. Радіонова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 44 с.

571. Словник термінів і понять з педагогіки вищої школи: посіб. / В. В. Приходько та ін. Дніпропетровськ, 2005. 181 с.

572. Словник термінів і понять сучасної освіти / уклад.: Л.М.Михайлова, О.В.Пагава, О.В.Проніна. За заг. ред. Л.М.Михайлової. Сєверодонецьк, 2020. 194 с.

573. Словник української мови. Академічний тлумачний словник (1970-1980). URL: <http://sum.in.ua>. (дата звернення: 26.07.2021).

574. Слюсаренко Н. В. Опанування національною культурою як обов'язкова умова формування полікультурної особистості. *Педагогічний альманах*. 2011. Вип. 12 (1). С. 18–22.

575. Слюсаренко Н., Кульбацька М. Суб'єкт-суб'єктний підхід до

організації педагогічного процесу. *Людинознавчі студії. Педагогіка*. 2015. № 1 (33). С. 194-201.

576. Слюсаренко Н. В. Освітній простір майбутнього менеджера освітньої галузі. *Підготовка менеджерів освітньої галузі в умовах децентралізації управлінських структур: світовий досвід*: матеріали Всеукр. (з міжнародною участю) наук.-практ. конф. (10-11 листопада 2016 року, м. Херсон). Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2016. С. 41–43.

577. Смаль І. В. Географія туризму та рекреація : словник-довідник. Тернопіль : Навчальна книга-Богдан, 2010. 208 с.

578. Смолій В. А., Федорченко В. К., Цибух В. І. Енциклопедичний словник-довідник з туризму. Київ : Слово, 2006. С. 94–95.

579. Смолувик Р. Ф., Линник О. І., Артеменко Н. В. Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства. *Економіка та управління підприємствами*. 2018. Випуск 24. С. 257–261.

580. Снісарчук І. В. Закономірності управління маркетинговим потенціалом закладів вищої освіти. *Економіка, управління та адміністрування*. 2019. № 3 (89). С. 87–93.

581. Соболева С. М. Проектні технології та їх роль у процесі практично-професійної підготовки студентів економічних спеціальностей. *Наукові записки кафедри педагогіки*. 2012. Вип. XXVIII. С. 210–215.

582. Сокирник І. В. Стратегічні альтернативи розвитку закладів ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017. № 2. Том 2. С. 236–242.

583. Соловей Л. С. Неперервна освіта як важлива умова підготовки висококваліфікованого фахівця сфери туризму в Україні. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ*. 2013. Випуск 26. С. 224–229.

584. Сорока Т. П., Сопіга В. Б. Формування професійних компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування в процесі вивчення дисципліни «Основи проектування і моделювання». *Вісник Черкаського університету. Серія*

«Педагогічні науки». 2019. № 2. С. 133–137.

585. Сопіга В. Б., Сорока Т. П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського*. 2019. Випуск 2 (115). С. 36–41.

586. Сорока С. В. Розвиток підприємств харчування в системі туристичних та рекреаційно-оздоровчих комплексах: автореф... дис. канд. екон. наук : 08.07.05. Донецьк, 2002. 21 с.

587. Стадницький Ю. І., Дзяна О. С., Коропецька Т. О. Особливості формування професійної компетентності управлінського персоналу готельно-ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2013. Вип. 2(1). С. 222–230.

588. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf> (дата звернення: 10.07.2020).

589. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti> (дата звернення: 11.01.2021).

590. Старинець О. А., Гаращенко Д. В. Технології формування комунікативних компетенцій фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. №. 2. С. 58–66.

591. Сташук О. О. Методична система закладу вищої освіти з розвитку готовності майбутніх соціальних педагогів до роботи в центрах ранньої соціальної реабілітації. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Педагогіка. Соціальна робота*. 2019. Вип. 2. С. 178–185.

592. Стеблюк С. Методологічні підходи в моделі формування професійної компетентності майбутніх фахівців з підприємництва, торгівлі та біржової

діяльності. *Збірник наукових праць Національної академії Державної прикордонної служби України. Серія: Педагогічні науки*. 2020. № 17(2). С. 322–333.

593. Стеблюк С. В. Теоретичні та методичні засади формування професійної компетентності майбутніх фахівців з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності в системі ступеневої освіти: дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2020. 626 с.

594. Степанець Н. П. Досвід розвинутих країн у підготовці фахівців для сфери туризму: компетентісний підхід. *Географія та туризм: наук. зб.* Київ: Альтерпрес, 2012. Вип. 20. С. 19–25.

595. Степанець Н. П. Професійні компетенції фахівців для сфери туризму. *Географія та туризм*. 2013. Вип. 24. С. 131–137. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_20 (дата звернення: 09.02.2021).

596. Стогній А. Методологічні підходи до навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» у процесі підготовки майбутніх педагогів професійного навчання. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка*. 2016. Вип. 9 (3). С. 110–114.

597. Стойка В. О., Стойка С. О. Управління якістю підготовки фахівців як чинник забезпечення конкурентоспроможності туристичної галузі. *Управління фінансово-економічною безпекою*. 2015. №1. С. 55–58.

598. Стражнікова І. В. Практико-орієнтований підхід у професійній підготовці майбутніх викладачів закладів вищої освіти України. *Інноваційна педагогіка*. 2021. Вип. 34. С. 14–16.

599. Староста В. Основні компоненти структури готовності студентів до професійної діяльності. *Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Педагогічні науки*. 2019. С. 211–216.

600. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року : Розпорядження КМУ від 16 березня 2017 р. № 168-р, Київ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text> (дата звернення:

03.05.2020).

601. Стратегія регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 року (12.12.2019 № 134). URL: <https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-na-polityka/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvitku/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvytku-na-period-do-2027-roku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/strategiya-regionalnogo-rozvytku-zaporizkoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/> (дата звернення: 25.07.2020).

602. Стратегія розвитку Миколаївської області на період до 2027 року включно (23 грудня 2020 року № 2). URL: <https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-na-polityka/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvitku/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvytku-na-period-do-2027-roku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/strategiya-rozvytku-mykolayivskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/> (дата звернення: 25.07.2020).

603. Стратегія розвитку Херсонської області на період 2020-2027 років та плану заходів з її реалізації (25 квітня 2019 року № 1255). URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_20 (дата звернення: 25.07.2020).

604. Стрюк А. М., Рассовицька М. В. Система хмаро орієнтованих засобів навчання як елемент інформаційного освітньо-наукового середовища ВНЗ. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2014. Т. 42, №4. С. 150–158.

605. Султанова Л. Ю. Формування готовності студентів психолого-педагогічних факультетів до науково-дослідної діяльності. : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2007. 22 с.

606. Сухаренко О. І. Сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства. *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти*: зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 178–187.

607. Сучасні товарознавчі терміни : тлумач. слов. / Г.Ф. Пугачевський та ін. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2008. 160 с.

608. Тарарак Н. Г., Сіньцзе Лі, Фенлай Цзи. Можливості прикладної естетики у професійній діяльності викладачів. *Вісник. Серія: Педагогічні науки*.

2019. № 1 (157). С. 204–208.

609. Тарасова Т. Б. Використання елементів дистанційного навчання у вищому навчальному закладі: погляд психолога. *Фізико-математична освіта*. 2018. Вип. 1(15). С. 316–321.

610. Тарасюк І. В. Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина ХХ – початок ХХІ століття) : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 263 с.

611. Теоретичні засади культурологічного підходу у підготовці педагога до виховної діяльності : монографія / С.В. Машкіна та ін. ППОД НАПН України, 2016. 168 с.

612. Теорія і практика проектного навчання у професійно-технічних навчальних закладах: монографія / В. М. Аніщенко та ін.; за заг. ред. Н. В. Кулалаєвої. Житомир: «Полісся», 2019. 208 с.

613. Тимейчук А. М. Підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проектної професійної діяльності : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2018. 263 с.

614. Тимкова В. А. Формування культури професійного спілкування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету*. 2017. Вип. XIV. С. 28–34.

615. Тихомиров Д. Наукові методологічні підходи під час дослідження державної політики у сфері безпеки. *Теорія держави і права*. 2020. № 3. С. 230–234.

616. Тітаренко І. Професійна підготовка майбутніх фахівців з реклами і зв'язків з громадськістю з метою формування їх конфліктологічної компетентності. *Молодь і ринок*. 2016. №8 (139). С. 128–132.

617. Тітова С. В. Підготовка вчителів філологічних спеціальностей до професійної діяльності в інноваційному освітньому середовищі : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Переяслав-Хмельницький, 2017. 23 с.

618. Ткаченко М. В. Формування підприємницької компетентності

майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2018. 20 с.

619. Ткаченко Т. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців безпеки життєдіяльності засобами інформаційно-комунікаційних технологій: автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2009. 21 с.

620. Ткаченко Т. І., Мельниченко С. В., Новак М. В. Управління якістю готельних послуг : монографія. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2006. 234 с.

621. Ткаченко Т. І., Забалдіна Ю. Б. Еволюція базових термінів сучасного туризмознавства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2016. Вип.12. С. 152–156.

622. Ткачук С. І. Актуальні проблеми та перспективи розвитку професійної освіти в умовах ринку праці. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. Педагогічні науки*. 2017. Вип. 2 (88). С. 266–270.

623. Тлумачний словник української мови: близько 7000 слів / за ред. Д. Г. Гринчишина. Київ : Освіта, 1999. 302 с.

624. Товканець Г. Актуальні проблеми вищої і професійної освіти в умовах глобалізації. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграції* : зб наук, статей / за ред.. В. Г. Кременя, М. Ф. Дмитриченка, Н. Г. Ничкало. Київ: НТУ, 2015. С. 87–97.

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

626. Толочко С. В. Теоретичні й методичні засади формування науково-методичної компетентності викладачів у системі післядипломної педагогічної освіти : дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2019. 574 с.

627. Томалія Т. С., Щипанова Я. І. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка. Управління. Інновації*. 2014. Випуск № 2 (12). С. 124–128.

628. Трикоз І. В., Соловійов Д. І. Дослідження сучасних методів управління

персоналом в ресторанному бізнесі. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2018. № 3 (43). С. 86–92.

629. Трифонова О. М. Методична система розвитку інформаційно-цифрової компетентності майбутніх фахівців комп'ютерних технологій у навчанні фізики і технічних дисциплін : дис....д-ра пед. наук : 13.00.04. Кропивницький, 2020. 595 с.

630. Трофімук К. В. Використання тренінгових технологій у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2016. Вип. 51. С. 534–540.

631. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали круглого столу та студентської наук.-практ. конф. (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.). Одеса: ОНЕУ, 2018. 678 с.

632. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції (Черкаси, 21–22 березня 2019 р.). Черкаси, 2019. Т. 2. 519 с.

633. Туриця О. О. Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах : дис....канд. пед. наук : 13.00.04. Львів, Тернопіль, 2019. 467 с.

634. Уварова Г. Ш. Шляхи поглиблення міжнародного співробітництва у підготовці кадрів для сфери туризму. *Географія і туризм. Альтерпрес*. 2011. Вип. 16. С. 18–25.

635. Український педагогічний словник / С. Гончаренко. Київ, 1997. 373 с.

636. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 240 с.

637. Федоришин Б. О. Психолого-педагогічні основи професійної орієнтації : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 1996. 380 с.

638. Федорченко В. К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : монографія / за ред. Н. Г. Ничкало, В. К. Федорченко. Київ :

Слово, 2004. 472 с.

639. Федорченко В. К. Підготовка фахівців для сфери туризму: теоретичні і методологічні аспекти. Київ: Вища школа, 2002. 247 с.

640. Федорченко В. К. Теоретичні та методологічні засади підготовки фахівців для сфери туризму. Київ: Вид. дім «Слово», 2004. 278 с.

641. Феєр О. В. Підготовка фахівців для готельно-ресторанного бізнесу в контексті стратегічного розвитку країни. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів* : тези доповідей всеукр. наук.-практ. конф. (Мукачево, 26 березня 2019 р.). Мукачево, 2019. С. 64.

642. Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін: дис.... д-ра філософ. : 015. Умань, 2020. 291 с.

643. Філософський енциклопедичний словник / відп. ред. В. І. Шинкарук. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ, 2002. 742 с.

644. Філософський словник / відп. ред. В. І. Шинкарук. 2-е вид. перероб. і доп. Київ, 1986. 800 с.

645. Фініков Т. В., Терещук В. І. Розвиток систем внутрішнього забезпечення якості в українських закладах вищої освіти. Аналітичний звіт. Київ: Ваіте, 2020. 58 с.

646. Фокін С. П., Гайова О. М. Педагогічні аспекти підготовки фахівців туризму у вищих навчальних закладах України. *Науковий вісник Інституту міжнародних відносин НАУ*. 2012. № 2 (2). С. 5.

647. Формування психологічної готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності: монографія / за ред. О. Г. Романовського та О. С. Пономарьова. Харків : НТУ «ХП», 2011. 336 с.

648. Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму : навч.-метод. пос. / відп. ред. В. Т. Лозовецька. Київ : Вид-во Інституту професійно-технічної освіти АПН України, 2010. 382 с.

649. Фрей Л. В., Гаращенко Д. В. Сучасні тенденції та новітні тренди в туризмі після COVID-19. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*.

2020. № 2. С. 67–74.

650. Фресс Э., Эрбланг-Ротару И., Мишлен А. Все о... Business is digital Now! Лови момент!. 2014. 169 с. URL: <http://flibusta.website/b/427331/read> (дата звернення: 24.08.2020).

651. Фрицюк В. А. Методологічні підходи до вивчення проблеми професійного саморозвитку майбутнього фахівця. *Вісник Вінницького політехнічного інституту*. 2017. № 6. С. 160–167.

652. Фурдуй С. Б. Компетентнісний підхід у вищій школі в Україні: розробка та впровадження ідей при підготовці фахівців соціономічної сфери. *Young Scientist*. 2017. № 3 (43). С. 485–489.

653. Хижняк Л. М. Державна освітня політика в умовах глобалізації: пошуки оптимальної моделі. *Державне будівництво*. 2007. № 1(2). URL http://nbuv.gov.ua/UJRN/DeBu_2007_1%282%29_4 (дата звернення: 14.10.2020).

654. Хоменко-Семенова Л. О. Формування готовності майбутніх соціальних працівників до використання інтерактивних технологій у професійній діяльності: : автор. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 20 с.

655. Цзя Яочен. Особливості професійної підготовки майбутніх дизайнерів у вищих навчальних закладах. *Науковий огляд*. 2016. № 10 (31). URL: <https://naukajournal.org/index.php/naukajournal/article/view/1020/115>. (дата звернення: 08.05.2020).

656. Цехмістрова Г.С., Фоменко Н. А. Управління в освіті та педагогічна діагностика : навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: видавничий Дім «Слово», 2005. 280 с.

657. Чайка Т. Ю., Стригуль Л. С., Александрова В. О. Застосування статистичного аналізу Text Mining при уточненні і стандартизації визначення логістики готельно-ресторанного бізнесу. *Економічний аналіз*. 2018. Том 28. № 3. С. 123–133.

658. Чайка В. М., Шишак А. М. Цифрова візуалізація у початковій школі: сутність та форми. *Початкова освіта: історія, проблеми, перспективи* : збірник матеріалів II-ї Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Ніжин, 21 жовтня 2021 р.).

Ніжин: НДУ ім. М. Гоголя, 2021. С. 178–180.

659. Чорна Л. В. Особливості практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США : дис ... канд. пед. наук : 13.00.04. Черкаси, 2009. 321 с.

660. Чорна М. Підготовка майбутніх менеджерів туризму до професійної діяльності на Прикарпатті. *Гірська школа українських Карпат*. 2015. № 13–14. С. 255–258.

661. Чумак О. О., Плачинда Т. С. Дуальна освіта як перспектива розвитку вищої школи України. *Вісник Черкаського університету. Серія «Педагогічні науки»*. 2018. Вип. 2. С. 143–149.

662. Чугуєва І. Є., Коростильова І. В., Ткаченко А. В. Психологічні особливості професійної діяльності в системі підготовки майбутніх фахівців. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2017. Вип. 2. Т. 3. С. 116–120.

663. Чуєва І. О. Роль навчально-виробничих лабораторій у професійній підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у навчальних закладах України. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Випуск 10. Т. 3. С. 124–127.

664. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. Шляхи підвищення конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 63. Т. 2. С. 206–210.

665. Чумак О. В., Андрющенко І. С. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства. *Бізнес Інформ*. 2014. № 12. С. 307–313.

666. Чумак Л. Ф. Шляхи адаптації освітнього продукту до сучасних умов. URL: http://www.confcontact.com/20130214_econ/4_chymak.pdf (дата звернення: 19.03.2020).

667. Чумаков К. І. Роль та місце готельно-ресторанного господарства в управлінні національною економікою України. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. Випуск 11. Частина 4. С. 39–42.

668. Чупахін С. А. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-зв'язківців в процесі вивчення спеціальних дисциплін: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ. 2018. 247 с.

669. Шанскова Т. І. Особливості сучасної професійної підготовки фахівців гуманітарного профілю в умовах другої вищої освіти в Україні. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psycholog.* 2014. П(8). Вип. 16. С. 131–135.

670. Шаравара В. В. Формування прогностичної компетентності студентів як сучасна наукова проблема. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки.* 2020. № 1 (19). С. 331–336.

671. Шевчук С.С. Реалізація сучасних освітніх практик у професійну підготовку фахівців сфери обслуговування: навч.-метод. посіб. Біла Церква: БІНПО ДВНЗ «УМО» НАПНУ. 2018. 172 с.

672. Шевчук С. С. Професійна підготовка фахівців сфери обслуговування на засадах компетентнісного підходу. *Імідж сучасного педагога.* 2018. № 5 (182). С. 41–45.

673. Шепеленко С. М. Формування в учнів професійно-технічних навчальних закладів готовності до професійного та кар'єрного самовдосконалення : дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2016. 339 с.

674. Шестель О., Куракін О., Бишовець Л. Специфіка формування soft skills фахівців сфери обслуговування в процесі професійної підготовки. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. Вип 30. Т. 4. С. 280–283.

675. Шишкін Г. О. Теоретичні і методичні засади інтеграції змісту дисциплін природничо-математичного і професійного циклів підготовки майбутніх учителів технологій : дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 494 с.

676. Шкараба Т. Особливості формування якості ресторанного продукту. *Товари і ринки.* 2008. № 1. С. 107–113.

677. Шпичко І. О. Формування соціальної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійній підготовці: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2016. 289 с.

678. Штайнер Т. В. Своєрідність підготовки майбутніх фахівців у галузі

дизайн-освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Випуск 17. Т. 1. С. 185–188.

679. Штифурак В. Є., Самохвал О. О. Теоретичне обґрунтування змістового компонента фахової підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі німецькомовних країн. *Science Review*. 2020. № 4(31). С. 12–19.

680. Щепанський Е. В. Механізми державного регулювання розвитку туристично-рекреаційної сфери України : дис.... д-ра наук з державного управління: 25.00.02. Харків, 2018. 477 с.

681. Щербаков Р.М. Характеристика та ознаки ідентифікації іміджу підприємств сфери громадського харчування як інструменту соціальних комунікацій. *Актуальні проблеми гуманітарних і природничих наук* : матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (Ужгород, 8-9 квітня 2016 р.). 2015. Ч. 1. С. 125–128.

682. Що таке сфера обслуговування? Сфера обслуговування: визначення поняття, професії та галузі. URL: <http://poradu.pp.ua/nauka/18080-scho-take-sfera-obslugovuvannya-sfera-obslugovuvannya-viznachennya-ponyattya-profesyi-ta-galuz.html> (дата звернення: 17.02.2020).

683. Що таке Smart Education? URL: <https://sites.google.com/site/smarttehnologiie/interaktivni-tehnologiie-v-osviti/so-take-smart-education> (дата звернення: 09.06.2021).

684. Щодо рекомендацій з навчально-методичного забезпечення: Лист Міністерства освіти і науки України від 9.07.2018 р. № 1/9-434. <https://mon.gov.ua/ua/npa/list-mon-19-434-vid-09072018-roku-shodo-rekomendacij-z-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya> (дата звернення: 12.12.2020).

685. Шука Г.П. Подієвий туризм : навч.-метод. посіб. Берегове: ЗУІ, 2023. 171 с.

686. Шукатка О. В. Теорія і практика формування індивідуальних стратегій здоров'язбереження майбутніх бакалаврів природничих спеціальностей на засадах міждисциплінарної інтеграції: дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2019. 570 с.

687. Юрченко О. Інновації в готельному секторі України. URL :

<http://dspace.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/13348/2/ЮРЧЕНКО%2019-6-203.pdf> (дата звернення: 25.07.2020).

688. Юфименко В. Г. Медична благодидактика та медіаосвітні технології як новітні чинники розвитку професійної компетентності фахівця. *Сучасна медична освіта: методологія, теорія, практика* : матеріали Всеукр. навч.-наук. конф. з міжнар. участю (Полтава, 19 березня 2020 р.). Полтава, 2020. С. 269–272.

689. Юфименко В. Г. Соціальні мережі як ефективне середовище комунікації в мовній підготовці іноземних студентів. *Сучасна медична освіта: методологія, теорія, практика* : матеріали Всеукр. навч.-наук. конф. з міжнар. участю (Полтава, 19 березня 2020 р.). Полтава, 2020. С. 272–275.

690. Янкович О. І. Формування вміння вчитися впродовж життя в студентів закладів вищої освіти засобами технології «Організація успішної діяльності». *Освітній культурно-мистецький простір: минушина, сьогодення* : перші наукові читання, присвячені 80-річчю Тербовлянського коледжу культури і мистецтва (1940- 2020) за темою : матеріали доповідей (Київ – Тернопіль – Тербовля, 12 травня 2020 р.). Тернопіль : Осадца Ю. В., 2020. С. 7–8.

691. Яновський А. Інформаційно-освітнє середовище в умовах дистанційного навчання. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. № 30. Т. 4. С. 310–315.

692. Ярошенко А. О. Розвиток освіти як «відкритої системи» в умовах інформаційного суспільства. *Вісник НТУУ «КПІ». Філософія. Психологія. Педагогіка* : збірник наукових праць. 2007. № 3 (21). Ч. 1. С. 80–83.

693. Ярошинська О. О. Теоретичні і методичні засади проектування освітнього середовища професійної підготовки майбутніх учителів початкової школи: дис. .. д-ра пед. наук : 13.00.04. Умань, 2015. 543 с.

694. Яценко О. М., Горбунов М. П. Формування лідерських якостей майбутніх менеджерів у процесі професійної підготовки : монографія. Харків, 2018. 250 с.

695. Ящук Т. А. Особливості маркетингу освітніх послуг закладу вищої

освіти. *Економіка, управління та адміністрування*. 2019. № 4 (90). URL: <http://ema.ztu.edu.ua/article/view/192497> (дата звернення: 28.03.2020).

696. Ящук С. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх викладачів загальнотехнічних дисциплін та методики навчання технологій. *Молодь і ринок*. 2018. № 4. С. 10–14.

697. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / А.А. Мазаракі та ін. 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

698. 10 кулінарних блогів в Instagram для натхнення та навчання. URL: <https://posteat.ua/news/10-kulinarnix-blogiv-v-instagram-dlya-natxnennya-ta-navchannya/> (дата звернення: 26.02.2020).

699. 10 найкращих закладів вищої освіти для успішної кар'єри в індустрії гостинності. URL: <https://mudra.ua/ua/articles/ne-varto-stribati-v-ostannij-vagon-koli-mozhna-pochati-navchannya-za-kordonom/> (дата звернення: 07.03.2021).

700. Abiltarova E., Poberezhets H., Androshchuk I., Burak V. The methods for improving vocational education and training in modern conditions. *Journal of higher education theory and practice*. 2022. Vol. 22. №12. P. 203–211.

701. Airey D. Forty years of tourism education and research. *Poznan university of economics review*. 2013. №13 (4). P. 11–19.

702. Aleixo A. M., Leal S., Azeiteiro U. M. Conceptualization of sustainable higher education institutions, roles, barriers, and challenges for sustainability: An exploratory study in Portugal. *Journal of cleaner production*. 2018. № 172. P. 1664–1673.

703. Alencar E. M., Fleith D. D. S., Pereira N. Creativity in higher education: Challenges and facilitating factors. *Temas em Psicologia*. 2017. № 25(2). P. 553–561.

704. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843. URL: <http://gtg.webhost.uoradea.ro/PDF/GTG-3-2021/gtg.37314-716.pdf> (Last accessed:

23.06.2021).

705. Bacigalupo M., Kampylis P., Punie Y. and Van den Brande G. *EntreComp. The Entrepreneurship Competence Framework. Publication Office of the European Union.* 2016. URL: <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC101581> (Last accessed: 12.01.2021).

706. Baker D. M. *Occupational Choice: Adolescents Interests' and Perceptions of Tourism and Hospitality Careers : A Dissertation for the Degree of Doctor of Education.* Illinois University. 123 p.

707. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Burak V. G. *Standardization, metrology, certification and quality management: textbook.* Kyiv: TsP «Komprin», 2017. 558 p. ISBN 978-966-929-438-8.

708. Barraza M. *Implementation of Lean-Kaizen in the human resource service process: A case study in a Mexican public service organisation. Journal of Manufacturing Technology Management.* 2010. № 21(3). P. 388-410.

709. *Best Hospitality And Hotel Management Schools In The World For 2021.* URL: <https://ceoworld.biz/2021/03/05/best-hospitality-and-hotel-management-schools-in-the-world-for-2021/> (Last accessed: 20.01.2021).

710. *Best Tourism and Hospitality Schools in the World in 2021.* URL: <https://www.mastersportal.com/articles/2776/best-tourism-and-hospitality-schools-in-the-world-in-2021.html> (Last accessed: 19.01.2021).

711. Blayney C. *Management Competencies: Are They Related to Hotel Performance? International Journal of Management and Marketing Research.* 2008. № 2(1). P. 59–71.

712. Burak V. *Modernization of professional training of specialists in hotel and restaurant industry. European potential for the development of pedagogical and psychological science : Collective monograph.* Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2021. C. 121–146.

713. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

714. Burak V., Vitriak O., Valko M., Mamai O., Zubkova K., Stoianova O., Spryn O., Reshnova S., Holiaka S., Shinkaruk M. Improvement of the technology of meat products manufacturing with the use of phytopreparations. *International Journal of Food Engineering*. 2021. Vol. 7. №. 2. P. 46–55. URL: <http://www.ijfe.org/index.php?m=content&c=index&a=show&catid=137&id=700> (Last accessed: 22.09.2021).

715. Cathy H., Honggen X., Nan Ch. Hospitality and tourism education research from 2005 to 2014: «Is the past a prologue to the future?». *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. January 2017. №29 (1). P. 141–160.

716. *Contemporary Hospitality Management*. January 2017. №29 (1). P. 141–160.

717. De Wit H, Hunter F., Howard L., Egron-Polak E. *Internationalization of Higher Education*. Strasbourg: European Parliament. 2015.

718. De Wit H., Altbach P. G. *Internationalization in higher education: global trends and recommendations for its future. Policy Reviews in Higher Education*. 2020. № 1-19. URL: <https://doi.org/10.1080/23322969.2020.1820898>

719. Denisova-Schmidt E. *The challenges of academic integrity in higher education: Current trends and prospects*. Chestnut Hill, MA : The Boston College Center for International Higher Education (CIHE). 2017. 27 p.

720. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N, Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *Eureka: life sciences*. 2018. № 5. P. 22–29.

721. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 11-95. T. 5. P. 14–20. URL:

https://pdfs.semanticscholar.org/8d86/faa3f8cb35288f00d411feef5a759c69070b.pdf?_ga=2.116950211.45225143.1656050208-276168377.1656050208 (Last accessed: 08.07.2020).

722. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semifinished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 11–100. T. 4. P. 56–63. URL: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234> (Last accessed: 19.01.2020).

723. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G., Mihailik V. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder. *Eureka: life sciences*. 2019. № 4. P. 18–27.

724. Emotional Intelligence. URL: <https://www.psychologytoday.com/us/basics/emotional-intelligence> (Last accessed: 07.07.2021).

725. Eurostat. Expenditure of the educational institutions by education level, programme orientation, type of institution and expenditure category. 2021f. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do> (Last accessed: 21.10.2018).

726. Eurostat. Expenditure on public educational institutions - as % of total or current expenditure. 2021g. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do> (Last accessed: 20.10.2018).

727. Eurostat. Labour productivity and unit labour costs. 2021a. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do> (Last accessed: 19.10.2020).

728. Eurostat. Main GDP aggregates per capita. 2021b. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do> (Last accessed: 21.10.2020).

729. Eurostat. Mobile students from abroad enrolled by education level, sex and field of education. 2021c. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/>

[nui/setupDownloads.do](https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do) (Last accessed: 22.10.2020).

730. Eurostat. Students enrolled in tertiary education by education level, programme orientation, sex, type of institution and intensity of participation. 2021e. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do> (Last accessed: 23.10.2020).

731. Eurostat. Students in tertiary education - as % of 20-24 years old in the population. 2021d. URL: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do> (Last accessed: 24.10.2020).

732. Frunzaru V., Vătămănescu E. M., Gazzola P., Bolisani E. Challenges to higher education in the knowledge economy: anti-intellectualism, materialism and employability. *Knowledge Management Research & Practice*. 2018. № 16(3). P 388–401.

733. Gulua E. Challenges of Higher Education Learning and Scientific Research Process Management. *European Journal of Multidisciplinary Studies*. 2018. № 3(3). P. 80–100.

734. Gunawardhana L.K. Pulasthi Dhananjaya. Review of E-Learning as a Platform for Distance Learning in Sri Lanka. In: *Education Quarterly Reviews*, 2020. Vol.3. №.2. P.141–145.

735. Güzeller C., Çeliker N. Bibliometric Analysis of Tourism Research for the Period 2007–2016. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*. 2018. № 6 (1). P. 1–22.

736. Hard Facts About Soft Skills. An actionable review of employer perspectives, expectations and recommendations. Summary and Findings. Wonderlic, 2016. 30 p. URL: <https://www.reportlinker.com/p06018958/Hospitality-Global-Market-Report-COVID-19-Impact-and-Recovery-to.html> (Last accessed: 25.10.2020).

737. Hevko I. V., Lutsyk I. B., Lutsyk I. I., Potapchuk O. I., Borysov V. V. Implementation of web resources using cloud technologies to demonstrate and organize students' research work. *Journal of Physics: Conference Series*. 2021. URL:

<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1946/1/012019/pdf> (Last accessed: 05.07.2021).

738. Henderson M., Barnett R., Barrett H. New developments in transnational education and the challenges for higher education professional staff. *Perspectives: Policy and Practice in Higher Education*. 2017. № 21(1). P. 11–19.

739. Henderson M., Ryan T., Phillips M. The challenges of feedback in higher education. *Assessment & Evaluation in Higher Education*. 2019. № 44(8). P. 1237–1252.

740. Hippel Eric von. (2005). *Democratizing Innovation* (The MIT Press. Cambridge, Massachusetts. London, England). URL: <http://web.mit.edu/evhippel/www/democ1.htm>. (Last accessed: 07.09.2021).

741. HoReCa-Україна. URL: <https://horeca-ukraine.com/> (Last accessed: 21.10.2020).

742. Hospitality Global Market Report 2021: COVID 19 Impact and Recovery to 2030. URL: <https://www.reportlinker.com/p06018958/Hospitality-Global-Market-Report-COVID-19-Impact-and-Recovery-to.html> (Last accessed: 14.10.2020).

743. Hospitality skills: Foundation for high emotional intelligence (EQ). URL: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/tag/trends-in-education> (Last accessed: 07.07.2021).

744. Howe J. (2006). The Rise of Crowdsourcing. WIRED. URL: <https://www.wired.com/2006/06/crowds/>. (Last accessed: 07.09.2021).

745. Jain A. 10 Must-know SEO marketing tips for hotels. *Hospitality Sales & Marketing*. 2020. August 06. URL: <https://www.event.com/au/blog/hospitality/must-know-seo-marketing-tips-hotels> (Last accessed: 01.10.2020).

746. Job outlook 2016: The attributes employers want to see on new college graduates' resumes. URL: <https://www.nacweb.org/career-development/trends-and-predictions/job-outlook-2016-attributes-employers-want-to-see-on-new-college-graduates-resumes/> (Last accessed: 03.10.2020).

747. Kanishevskaya L., Shakhrai V., Aleikseieva S., Poyasyk O., Tolochko S. Management of HEIs during pandemic. *International journal of health sciences*. 2022. Vol. 6. P. 92–102.

748. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P. 151–155.

749. Kebritchi M., Lipschuetz A., Santiague L. Issues and challenges for teaching successful online courses in higher education: A literature review. *Journal of Educational Technology Systems*. 2017. № 46(1). P. 4-29.

750. Khomova O., Yanchycka K., Shkatula O., Burak V., Frolova O. Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*. 2021. № 5 (4). P. 126–133. URL: https://jag.journalagent.com/alrj/pdfs/ALRJ-04372-REVIEW_ARTICLE-KHOMOVA.pdf (Last accessed: 12.08.2021).

751. Kissinger H. World order. London : Penguin Books. 2015. 432 p.

752. Kondratjuk N. V., Burak V. G. The food envelop forming coatings using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate. *The development of technical sciences: problems and solutions*. 2018. № 4 (27). P. 53.

753. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 3 (11 (99)). P. 52–59. URL: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.170617> (Last accessed: 07.09.2020).

754. Krpálek P., Berková K., Krpálková Krelová K., Kubišová A., Frendlovská D., Szabo S. Environmental Education in the Preparation on Students of Tourism and Finance and Management in the Czech Republic. *Sustainability*. 2020, 12. URL: <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/17/6736> (Last accessed: 28.07.2021).

755. Lurie H., Garrett R. Deconstructing competency-based education: An assessment of institutional activity, goals, and challenges in higher education. *The Journal of Competency-Based Education*. 2017. № 2(3), e01047.

756. Machado C. T., Carvalho A. A. Concept mapping: benefits and challenges in higher education. *The Journal of Continuing Higher Education*. 2020. № 68(1). P. 38–53.

757. Marginson S. Higher education and public good. In: Gibbs P and Barnett R (eds) *Thinking about Higher Education*. Cham, Switzerland: Springer International Publishing. 2014. P. 53–69.

758. Mihailik, V., Vitriak, O., Danyliuk, I., Valko, M., Mamai, O., Popovych, T., Ryabinina, A., Vishnevskaya, L., Burak, V., Vognivenko, L. Research of resilience and elastic properties of short pastry with the meals of soy, sunflower and milk thistle. *Nutrition & Food Science*. 2022. Vol. 52. № 4. P. 752–764. URL: <https://doi.org/10.1108/NFS-06-2021-0189> (Last accessed: 21.08.2022).

759. Moriña A. Inclusive education in higher education: challenges and opportunities. *European Journal of Special Needs Education*. 2017. № 32(1). P. 3–17.

760. Popenici S. A., Kerr S. Exploring the impact of artificial intelligence on teaching and learning in higher education. *Research and Practice in Technology Enhanced Learning*. 2017. № 12(1). P. 1–13.

761. Prayag G., Hosany S. Human resource development in the hotel industry of mauritius: myth or reality? *Current issues in tourism*. 2013. № 18(3). P. 249-266.

762. QS World University Rankings 2021. Hospitality & Leisure Management. URL: <https://www.topuniversities.com/university-rankings/university-subject-rankings/2021/hospitality-leisure-management> (Last accessed: 13.08.2021).

763. QS World University Rankings By Subject: Methodology. URL: <https://www.topuniversities.com/subject-rankings/methodology> (Last accessed: 13.08.2021).

764. Redecker C. European Framework for the Digital Competence of Educators: DigCompEdu. Punie Y. (ed). EUR 28775 EN. Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2017.

765. Richards F. Role playing in the classroom: A tourist experince. URL: <https://litec.curtin.edu.au/events/conferences/tlf/tlf2000/richards.html> (Last accessed: 14.08.2021).

766. Richards F. Role playing in the classroom: A tourist experience. URL: <https://litec.curtin.edu.au/events/conferences/tlf/tlf2000/richards.html> (Last accessed: 15.08.2021).
767. Robson S., Wihlborg M. Internationalisation of higher education: Impacts, challenges and future possibilities. 2019. URL: <https://doi.org/10.1177%2F1474904119834779> (Last accessed: 16.10.2020).
768. Rosak-Szyrocka J. Human resources management in Kaizen aspect. *Human Resources Management & Ergonomics*. 2017. № 1. P. 80-92.
769. Rubis T. Hotel SEO: the how to guide. URL: <https://rankdefender.com/hotel-seo/> (Last accessed: 27.10.2020).
770. Saunders D. B., Ramirez G. R. Against ‘teaching excellence’: Ideology, commodification, and enabling the neoliberalisation of postsecondary education. *Teaching in Higher Education*. 2017. № 22(4). P. 396–407.
771. Savina N. B., Slyusarenko N. V., Yakobchuk M. S., Gromaszek K., Smailova S., Muslimov K. Using of entropy at estimation business risks. *International Journal of Electronics and Telecommunications*. 2021. № 2 (67). P. 169–174.
772. Selamat A., Alias R. A., Hikmi S. N., Puteh M., Tapsi S. M. Higher education 4.0: Current status and readiness in meeting the fourth industrial revolution challenges. *Redesigning Higher Education towards Industry*. 2017. № 4. P. 23–24.
773. Shahmoradi L., Changizi V., Mehraeen E., Bashiri A., Jannat B., Hosseini M. The challenges of E-learning system: Higher educational institutions perspective. *Journal of education and health promotion*. 2018. № 7.
774. Slyusarenko N. V., Soter M. V. The webquest as a means of improving the efficiency of students’ foreign language training of ukrainian technical institutions of higher education (beginning of the 21st century. Intellectual archive. Toronto: Shiny Word.Corp. (Canada). 2020. Vol. 9 (April/June). No. 2. Pp. 94–104.
775. Soft skills are essential to the future of work. URL: <https://www.forbes.com/sites/forbeshumanresourcescouncil/2021/01/20/soft-skills-are-essential-to-the-future-of-work/?sh=232a75001341> (Last accessed: 27.04.2021).

776. Soft skills for business success DeakinCo. Deloitte Access Economics. May, 2017. 44 p. URL: <https://www.deakinco.com/uploads/Whitepaper/deloitte-au-economics-deakin-soft-skills-business-success-170517.pdf> (Last accessed: 22.04.2021).

777. Speck M., Knipe C. Why can't we get it right? Designing high-quality professional development for standards-based schools (2nd ed.). Thousand Oaks: Corwin Press, 2005.

778. Spencer L. M., Spencer S. M. Competence at Work: Models for Superior Performance. New Jersey : Wiley, 1993. 384 p.

779. Starokozhko O.N., Kryzhko V.V., Zhygyr V. I. The transversal character of polyparadigmatic educational space. *Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu*. 2020. № 3. P. 191–197.

780. Strandberg C., Nath A., Hemmatdar H., Jahwash. M. Tourism research in the new millennium: A bibliometric review of literature in Tourism and Hospitality Research. *Tourism and Hospitality Research*. 2018. July 1. Vol. 18 (3). P. 269–285. URL: <https://doi.org/10.1177/1467358416642010> (Last accessed: 25.03.2021).

781. Suganya G. A study on challenges before higher education in the emerging fourth industrial revolution. *International Journal of Engineering Technology Science and Research*. 2017. № 4(10). P. 1–3.

782. Telling K., Serapioni M. The rise and change of the competence strategy: Reflections on twenty-five years of skills policies in the EU. *European Educational Research Journal*. 2019. № 18(4). P. 387–406.

783. The EVive Project: European Values in Vocational Education. EVive. Lifelong Learning Programme. URL: <http://evive.eduproject.eu/sample-page/>. (Last accessed: 26.08.2021).

784. The Best Hospitality Management Programs of 2021. URL: <https://thebestschools.org/rankings/bachelors/best-hospitality-degree-programs/> (Last accessed: 11.07.2020).

785. The Global Risks report. The World economic Forum. 2020. URL: http://www3.weforum.org/docs/WEF_Global_Risk_Report_2020.pdf (Last accessed: 19.09.2020).

786. The Hotel Manager's Guide to Marketing During Uncertain Times. URL: https://assets.simpleviewinc.com/simpleview/image/upload/v1/clients/woodlands/Cvent_Hotel_Managers_Guide_f56635cb-be62-452f-a4b7-1b67d84d70bd.pdf (Last accessed: 21.10.2020).

787. Toffler A. The Future as a Way of Life. 1965. URL: <http://www.benlandau.com/wp-content/uploads/2015/06/Toffler-1965-The-future-as-a-way-of-life.pdf>. (Last accessed: 08.10.2020).

788. Tolochko S. Bordiug N, Knysh I. Transversal competencies of innovative entrepreneurship professionals in lifelong education. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2020. Volume 6. Number 3. P. 156–165.

789. Tolochko S. Economi competitiveness and modern pedagogics definitions correlation. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2016. Vol. 2. № 1. C. 101–107.

790. Toquero C. M. Challenges and Opportunities for Higher Education Amid the COVID-19 Pandemic: The Philippine Context. *Pedagogical Research*. 2020. № 5(4).

791. Traxler J. Distance Learning – Predictions and Possibilities. *Challenges and Future Trends of Distance Learning*. 2018. P. 2-13. MDPI.

792. Von der Leyen U. Union that strives for more. My agenda for Europe: political guidelines for the next European Commission 2019–2024. P. 7–11. URL: https://ec.europa.eu/commission/sites/betapolitical/files/political-guidelines-next-commission_en.pdf (Last accessed: 15.11.2020).

793. Vuorikari R., Punie Y., Carretero Gomez S., Van den Brande G. DigComp 2.0: The Digital Competence Framework for Citizens. Update Phase 1: The Conceptual Reference Model. Luxembourg Publication Office of the European Union. EUR 27948 EN. 2016.

794. Whiddett S., Hollyforde S. A Practical Guide to Competencies Paperback. London : Chartered Institute of Personnel & Development, 2003. 160 p.

795. Yeung T. How to Upgrade Hotel Sales and Revenue Management Incentive Practices and Improve Plan Satisfaction. URL: <https://www.zs.com/>

[/media/files/publications/public/zs-hsmai-foundation-ipr-new-executive-summary.pdf?la=en](#) (Last accessed: 17.03.2020).

796. Yakymchuk D., Dzyundzha O., Burak V., Shvets I., Shvets Yu., Myrhorodska N., Polishchuk O., Karneyenka Dz., Krasner S. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities. *Fibres and Textiles*. 2018. № 4. P. 90–94. URL: https://www.researchgate.net/publication/332712138_Economic_efficiency_of_textile_materials_cutting_designer_costumes_of_hospitality_facilities (Last accessed: 19.02.2020).




797. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzha O., Burak V. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 1(1 (91)). P. 36–46. URL: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.121507> Last accessed: 23.02.2020).




ДОДАТКИ



Додаток А




Рейтинг світових університетів QS 2021.

Гостинність та менеджмент дозвілля. Топ-десятка

Місце	Заклад освіти	Академічні програми
1	 <p>EHL - Ecole hôtelière de Lausanne Lausanne, Switzerland Загальний бал – 99.4 https://www.ehl.edu/?utm_campaign=ehl-portal&utm_medium=referral&utm_source=topuniversities.com</p>	<p>Школа готельної справи в Лозанні (Швейцарія) – провідний у світі університет гостинності.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр наук з міжнародного менеджменту гостинності; • Швейцарський професійний ступінь з менеджменту готелів та ресторанів (HF); • Магістр у галузі глобального гостинного бізнесу; • Магістр у галузі вина та гостинності; • MBA у сфері гостинності (80% онлайн); • Виконавчий MBA; • Гостинність Executive MBA (у Китаї, з CEIBS); • Онлайн курси управління готелями; • Сертифікат кулінарної та ресторанної справи; • EHL Junior Academy (довузівська програма).
2	 <p>University of Nevada - Las Vegas Las Vegas, United States Загальний бал – 89.1 https://www.topuniversities.com/universities/university-nevada-las-vegas</p>	<p>Університет Невади – Лас-Вегас (UNLV) – це заклад освіти, що надає докторські ступені.</p> <p><i>Академічні програми бакалавра:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр мистецтв; • Бакалавр образотворчого мистецтва; • Бакалавр ландшафтної архітектури; • Бакалавр музики; • Бакалавр наук; • Бакалавр наук з адміністрації бізнесу; • Бакалавр технічних наук; • Бакалавр соціальної роботи. <p><i>Академічні програми магістра та доктора PHD:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Доктор філософії; • Доктор фізіотерапії; • Спеціаліст з освіти; • Виконавчий майстер ділового адміністрування; • Магістр ділового адміністрування; • Магістр адміністрації охорони здоров'я; • Магістр державного управління; • Магістр наук.
3	 <p>Glion Institute of Higher Education Glion-sur-</p>	<p>Інститут вищої освіти Гліона – заклад із найвищими стандартами академічної якості та гостинності.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр у галузі міжнародного гостинного бізнесу. Останні семестрові спеціалізації бакалавра на вибір: <ul style="list-style-type: none"> • Стратегія бренду розкоші; • Міжнародний готельний розвиток та фінанси;

	<p>Montreux, Switzerland Загальний бал – 83.8 https://www.topuniversities.com/universities/glion-institute-higher-education</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний менеджмент подій; • Магістр міжнародного готельного бізнесу; • Магістр нерухомості, фінансів та розвитку готелів; • Магістр у сфері гостинності, підприємництва та інновацій; • Магістр менеджменту розкоші та досвіду гостей.
4	 <p>Les Roches Global Hospitality Education Crans-Montana, Switzerland Загальний бал – 83.6 https://www.qschina.cn/en/universities/les-roches-global-hospitality-education</p>	<p>Les Roches Global Hospitality Education (Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches, Швейцарія) входить до трійки світових найкращих установ у галузі обслуговування з питань репутації роботодавців.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр у галузі глобального менеджменту гостинності; • Бакалавр з міжнародного готельного менеджменту; • Магістр стратегії гостинності та цифрової трансформації; • Магістр з міжнародного менеджменту гостинності; • Магістр маркетингу та менеджменту розкішного туризму; • Магістр міжнародного готельного менеджменту; • Доктор PHD з ділового адміністрування в галузі глобального менеджменту гостинності. <p>Останні семестрові спеціалізації доктора PHD на вибір:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Розширене управління доходами та ефективністю; • Підприємництво у сфері гостинності та розвиток бізнесу.
4	 <p>SHMS - Swiss Hotel Management School Leysin, Switzerland Загальний бал – 83.5 https://internobmen.bg/en</p>	<p>Швейцарська школа готельного менеджменту (SHMS) пропонує освіту готельного менеджменту світового рівня на основі спадщини традицій швейцарського гостинності.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Швейцарський диплом бакалавра з менеджменту гостинності; • Швейцарський вищий диплом бакалавра з менеджменту гостинності або з гостинності та менеджменту подій; • Бакалавр мистецтв (з відзнакою) в галузі міжнародного менеджменту гостинності або в галузі міжнародного гостинності та менеджменту подій (нагороджений Університетом Дербі/Великобританія); • Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного, курортного та оздоровчого менеджменту; • Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту, нагороджений Університетом Дербі, Великобританія; • Магістр наук з міжнародного менеджменту гостинності, нагороджений Університетом Дербі, Великобританія; • Диплом аспіранта з міжнародного управління готельними операціями або міжнародного готельного та подійного менеджменту.
5	 <p>Hotel School The Hague</p>	<p>Готельна школа в Гаазі (HTH) – «центр гостинності» з 1929 року та один з останніх незалежних університетів прикладних наук (UAS) в Нідерландах.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр у галузі менеджменту гостинності;

	<p>Hague, Netherlands Загальний бал – 79.2 https://drive.google.com/file/d/1xHh0cIdCrNlfmfWAjHznbQVLwug3jqy1/view?usp=sharing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародна програма швидкої підготовки бакалавра (скорочений термін, ступенева освіта); • Магістр ділового адміністрування в галузі менеджменту гостинності (MBA.HM).
6	 <p>Hotel Institute Montreux Montreux, Switzerland Загальний бал – 78.6 https://www.qschina.cn/en/universities/hotel-institute-montreux</p>	<p>Готельний інститут Монтрью (НІМ, Швейцарія) – заклад освіти з новітнім американським бізнес-менеджментом та витонченим швейцарським підходом.</p> <p><i>Академічні програми бакалавра:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр ділового адміністрування в сфері гостинності (зі спеціалізацією), акредитований Університетом Нортвуд, США. <p>Спеціалізації бакалавра:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спеціалізація з фінансового аналізу та управління багатством (схвалена Banque Privée Edmond de Rothschild та Swiss Sustainable Finance); • Спеціалізація людського капіталу та розвитку (схвалена Four Seasons Hotels and Resorts); • Спеціалізація з брендового менеджменту розкоші (схвалена La Mer, Jazz Festival Montreux, Tag Heuer та John Paul); • Управління індустрією для людей похилого віку (схвалено Resort Lifestyle Communities). <p><i>Академічні програми магістра:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Магістр міжнародного бізнесу в галузі менеджменту гостинності зі спеціалізацією. <p>Спеціалізації магістра:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спеціалізація з фінансового аналізу та управління багатством (схвалена Banque Privée Edmond de Rothschild та Swiss Sustainable Finance) • Спеціалізація людського капіталу та розвитку (схвалена Four Seasons Hotels and Resorts) • Спеціалізація з розкішного брендового менеджменту (схвалена La Mer, Jazz Festival Montreux, Tag Heuer та John Paul) • Управління індустрією для людей похилого віку (схвалено Resort Lifestyle Communities).
7	 <p>César Ritz Colleges Switzerland Lucerne, Switzerland Загальний бал – 77.4 https://www.qschina.cn/en/universities/cesar-ritz-colleges-</p>	<p>Група Коледжів Сезара Рітца (Швейцарія, Люцернський кампус, Люцерн) пропонують ступені бакалавра та магістра з основним акцентом на гостинність.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр міжнародного бізнесу в галузі управління готелями та туризмом, Коледжі Сезара Рітца, Швейцарія; • Бакалавр мистецтв у сфері готельного бізнесу (у партнерстві з Університетом штату Вашингтон); • Магістр мистецтв з підприємництва для світової індустрії гостинності та туризму (Університет Дербі / Великобританія).

8	 <p>Culinary Arts Academy Switzerland Le Bouveret, Switzerland Загальний бал – 71.7 https://www.gschina.cn/en/universities/culinary-arts-academy-switzerland</p>	<p>Академія кулінарного мистецтва Швейцарії (Кампус Ле Бувере, Ле Бувере, Швейцарія) є членом Швейцарської освітньої групи та пропонує навчання для студентів.</p> <p><i>Академічні програми бакалавра:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Вищий диплом з кулінарного мистецтва (5 термінів + 2 стажування); • Бакалавр мистецтв (з відзнакою). Ступінь кулінарного мистецтва (7 термінів + 2 стажування) присуджується Університетом Дербі); • Великий диплом Швейцарії з кулінарного мистецтва (3 терміни + стажування); • Великий диплом Швейцарії з випічки та шоколадного мистецтва (3 терміни + стажування); <p>Швейцарський диплом з вегетаріанського кулінарного мистецтва (2 терміни + стажування).</p>
9	 <p>The Hong Kong Polytechnic University Hong Kong, Hong Kong SAR Загальний бал – 70.6 https://www.gschina.cn/en/universities/culinary-arts-academy-switzerland</p>	<p>Політехнічний університет Гонконгу (Хунг Хом, Коулун, Гонконг, Китай) має більш ніж 80-річну традицію та рейтинг серед 100 найкращих інститутів світу, орієнтується на науку, техніку та технології.</p> <p><i>Академічні програми бакалавра:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр із прикладної науки; • Бакалавр із бізнесу; • Бакалавр із будівництва та навколишнього середовища; • Бакалавр з інженерії; • Бакалавр з охорони здоров'я та соціальних наук; • Бакалавр із гуманітарних наук; • Бакалавр із дизайну та управління готелями та туризмом. <p><i>Академічні програми магістра та доктора PHD:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Магістр та аспірант із прикладної науки; • Магістр та аспірант із бізнесу; • Магістр та аспірант з охорони здоров'я та соціальних наук; • Магістр та аспірант із гуманітарних наук; • Магістр та аспірант із дизайну та управління готелями та туризмом.
10	 <p>IHTTI School of Hotel Management Switzerland Switzerland Загальний бал – 70.2 https://www.gschina.cn/en/universities/ihtti-school-hotel-management</p>	<p>Школа готельного менеджменту ІНТТІ (Швейцарія) пропонує інноваційні програми з поєднанням досліджень у сфері гостинності з принципами дизайну готелів, розкоші та брендингу.</p> <p><i>Академічні програми:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Бакалавр мистецтв в галузі міжнародного менеджменту гостинності та дизайну • Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного та дизайнерського менеджменту; • Диплом аспіранта з готельного та дизайнерського менеджменту.

Підходи та функції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

<i>Підходи</i>	<i>Функції</i>
<i>компетентнісно-діяльнісний</i>	<i>освітньо-розвиваюча</i> (опануванні системою науково-навчальних знань, формування загальноосвітніх і спеціальних умінь, навичок, компетентностей через засвоєння фактів, понять, законів, закономірностей, теорій тощо; розвитку особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи)
	<i>випереджально-прогностична</i> (розбудова освітнього середовища та організація процесу навчання з урахуванням динамічних змін у науці, освіті та суспільному житті; застосування інформації для прогнозування і вирішення конкретних професійних завдань)
	<i>інтегративна</i> (на основі міждисциплінарності та трансдисциплінарності акумулювати інтелектуально-концептуальні можливості окремих наук завдяки досягненню єдності знання, забезпечити взаєморозуміння та духовне єднання людей у різних освітніх, професійних і життєвих ситуаціях)
<i>практико-орієнтований</i>	<i>адаптаційна</i> (професійне та соціально-психологічне наближення освітнього середовища закладу вищої освіти до умов діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу через проведення практичних, лабораторних робіт, навчальних і виробничих практик)
	<i>діагностико-коригуюча</i> (практичне визначення рівня знань, умінь, навичок і компетентностей; виявлення прогалин і встановлення причин проблем і труднощів в опануванні навчальним матеріалом, коригуванню навчально-пізнавальної діяльності)
	<i>проектувально-моделююча</i> (вирішення завдань-проектів у сфері готельно-ресторанної справи; аналіз, інтерпретація і моделювання сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного і ресторанного бізнесу; здатність створювати модель реального підприємства сфери обслуговування)
<i>технологічний</i>	<i>технологічна</i> (ефективності навчально-пізнавальної діяльності через використання освітніх технологій проєктування (цілепокладання, планування, структурування, прогнозування); організації та здійснення (використання методів, форм, засобів, технологій організації та управління навчально-пізнавальною діяльністю); моделювання (дослідження дидактичної взаємодії на різних рівнях та створення інноваційного середовища); діагностування (використання діагностичних засобів для аналізу і самоаналізу методичної системи для визначення показників засвоєння здобувачами освіти знань, формування умінь, навичок, компетентностей)
	<i>природоохоронна</i> (знання, розуміння та врахування в майбутній професійній діяльності екологічних механізмів управління в галузі охорони довкілля: біотичного регулювання довкілля)
	<i>безпеково-рекреаційна</i> (організація роботи в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; спроможність відновлювати витрачені сили та зберігати працездатність)
<i>Підходи</i>	<i>Функції</i>
<i>індивідуально-</i>	<i>ціннісно-орієнтаційна</i> (усвідомлення соціальної цінності людини,

<i>особистісний</i>	<p>інтегративної єдності її мети, цілей, мотивів; формуванні ціннісних орієнтацій, усебічного, гармонійного розвитку, загальнокультурних, громадянських та/або професійних компетентностей)</p> <p><i>рефлексивно-мотивуюча</i> (здатність усвідомлення та порівняння власних уявлень з науковими теоріями для отримання необхідних чи додаткових знань, уміння аналізу, позбавлення від недоліків у роботі; самоспонування до дії через фізіологічний та психологічний самовплив на власну поведінку з метою виховання самоорганізованості;</p> <p><i>диференціації</i> (здатність педагога виокремлювати різні групи або окремих студентів та організувати на цій основі різну за змістом, обсягом і складністю навчально-пізнавальну діяльність з урахуванням властивостей особистостей, їхніх життєвих шансів)</p>
<i>культурологічні</i>	<p><i>світоглядно-громадянська</i> (формування у здобувача освіти сукупності узагальнених уявлень про дійсність, теоретичним усвідомленням та практичним ставленням до світу; усвідомлення прав і обов'язків щодо держави, суспільства, почуття відповідальності за їхній стан; формування політичної позиції громадянина)</p> <p><i>морально-етична</i> (сформованість у здобувачів освіти сукупності загальних цінностей, моральних норм, правил, принципів як основи етичного кодексу працівника сфери обслуговування, вимог суспільства до майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи)</p> <p><i>комунікативна</i> (здатністю майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні професійні комунікації на підприємствах сфери гостинності)</p>

Додаток В

Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Шановні здобувачі освіти !

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету проводить дослідження щодо вивчення сучасного стану професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Будемо вдячні, якщо Ви візьмете участь у нашому опитуванні й дасте об'єктивні відповіді на такі запитання:

Назва закладу вищої освіти

1. Чи плануєте Ви працювати у сфері обслуговування?
 - а) так, планую;
 - б) ні, не планую;
 - в) важко відповісти.
2. Чи маєте Ви знання про особливості здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу?
 - а) так, маю;
 - б) маю, але недостатньо;
 - в) ні, не маю;
 - г) важко відповісти.
3. Чи наявні у Вас навички використання інформаційних і комунікаційних технологій?
 - а) так, наявні;
 - б) наявні, але недостатньо;
 - в) ні, не наявні;
 - г) важко відповісти.
4. Чи маєте Ви здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово?
 - а) так, маю;
 - б) маю, але недостатньо;
 - в) ні, не маю;
 - г) важко відповісти.
5. Чи володієте Ви здібністю цінування та поваги різноманітності та мультикультурності?
 - а) так, володію;
 - б) володію, але недостатньо;
 - в) ні, не володію;
 - г) важко відповісти.
6. Чи володієте Ви здатністю спілкуватися іноземною мовою?
 - а) так, маю;
 - б) маю, але недостатньо;
 - в) ні, не маю;
 - г) важко відповісти.
7. Чи наявні у Вас знання щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності?
 - а) так, властиве;

б) властиве, але недостатньо;

в) ні, не властиве;

г) важко відповісти.

8. Чи наявні у Вас знання щодо використання на практиці основ чинного законодавства у сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстеження змін?

а) так, наявні;

б) наявні, але недостатньо;

в) ні, не наявні;

г) важко відповісти.

9. Чи маєте Ви знання з формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії?

а) так, використовую;

б) використовую, але недостатньо;

в) ні, не використовую;

г) важко відповісти.

10. Чи володієте Ви навичками з управління підприємством, прийняття рішень у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу?

а) так, користуюся;

б) користуюся, але недостатньо;

в) ні, не користуюся;

г) важко відповісти.

11. Чи маєте Ви навички проектування технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства?

а) так, застосовую;

б) застосовую, але недостатньо;

в) ні, не застосовую;

г) важко відповісти.

12. Чи маєте Ви навички розроблення нових послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів?

а) так, використовую;

б) використовую, але недостатньо;

в) ні, не використовую;

г) важко відповісти.

13. Чи володієте Ви навичками розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів?

а) так, користуюся;

б) користуюся, але недостатньо;

в) ні, не користуюся;

г) важко відповісти.

14. Чи маєте Ви знання щодо здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання, вирішення питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів?

а) так, маю;

б) маю, але недостатньо;

в) ні, не маю;

г) важко відповісти.

15. Чи наявні у Вас знання з використання технічної, економічної, технологічної та іншої документації та здійснення розрахункових операцій суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу?

а) так, наявні;

б) наявні, але недостатньо;

в) ні, не наявні;

г) важко відповісти.

16. Чи властиві Вам знання щодо виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності?

а) так, властиві;

б) властиві, але недостатньо;

в) ні, не властиві;

г) важко відповісти.

17. Чи користуєтеся Ви навичками щодо основ раціонального харчування, застосування різних гігієнічних чинників для підвищення оздоровчого ефекту?

а) так, застосовую;

б) застосовую, але недостатньо;

в) ні, не застосовую;

г) важко відповісти.

18. Чи маєте Ви знання щодо ініціювання концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідей розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу?

а) так, маю;

б) маю, але недостатньо;

в) ні, не маю;

г) важко відповісти.

19. Наскільки Ви здатні застосовувати набуті знання, уміння й навички у процесі здійснення планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу?

а) повністю здатні;

б) частково здатні;

в) ні, не здатен;

г) важко відповісти.

20. Наскільки Ви готові до майбутньої професійної діяльності?

- а) так, готовий (а);
- б) частково готовий (а);
- в) ні, не готовий (а);
- г) важко відповісти.

Дякуємо за відповіді!

Додаток В.1

**Результати анкетування майбутніх фахівців готельно-ресторанної
справи, у %**

Відповідь	Загальний показник	Заклад вищої освіти					
		МНАУ	ОНАХТ	ПВЗО «МКУ ім. П. Орлика»	ТДАУ	ЗВО УКД	ХДУ
<i>1. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи планують вони працювати у сфері обслуговування</i>							
так, планую	54,9	50,9	49,1	63,5	51,5	59,2	55,7
ні, не планую	33,8	36,5	41,1	25,9	39,8	27,4	31,8
важко відповісти	11,3	12,6	9,8	10,6	8,7	13,4	12,5
<i>2. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи мають вони знання про особливості здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу</i>							
так, маю	45,7	46,4	43,5	47,7	49,8	42,7	44,2
маю, але недостатньо	34,7	31,7	33,0	32,0	41,5	35,3	35,1
ні, не маю	10,4	13,1	12,4	10,4	3,5	12,5	10,2
важко відповісти	9,2	8,8	11,1	9,9	5,2	9,5	10,5
<i>3. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи наявні у них навички використання інформаційних і комунікаційних технологій</i>							
так, наявні	55,7	55,3	57,5	54,3	59,7	53,7	53,8
наявні, але недостатньо	25,8	25,7	22,8	26,1	27,7	25,9	26,1
ні, не наявні	7,6	8,6	7,1	8,4	3,7	8,5	9,2
важко відповісти	10,9	10,4	12,6	11,2	8,9	11,9	10,9
<i>4. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи мають вони здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</i>							
так, маю	41,5	33,9	31,7	37,6	35,5	64,3	45,9
маю, але недостатньо	39,9	46,8	45,3	43,2	42,7	24,9	36,6
ні, не маю	10,3	11,6	11,9	10,5	12,5	8,1	7,1
важко відповісти	8,3	7,7	11,1	8,7	9,3	2,7	10,4
<i>5. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи володіють вони здібністю цінування та поваги різноманітності та мультикультурності</i>							
так, володію	36,5	33,7	37,2	32,7	33,6	42,6	39,9
володію, але недостатньо	45,1	49,2	44,2	48,6	42,2	45,4	41,8
ні, не володію	9,5	12,2	9,8	9,3	13,7	5,2	7,2
важко відповісти	8,9	6,9	8,8	9,4	10,5	6,8	11,1
<i>6. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи володіють вони здатністю спілкуватися іноземною мовою</i>							
так, маю	37,5	33,4	35,4	35,1	39,5	43,6	38,7
маю, але недостатньо	42,2	46,4	47,5	46,0	41,5	31,9	40,7
ні, не маю	9,1	5,8	7,6	13,1	10,3	9,9	8,4
важко відповісти	11,2	14,4	11,8	5,8	8,7	14,6	12,2
<i>7. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи властиве їм знання щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та</i>							

<i>забезпечення його ефективності</i>							
так, властиве	42,5	43,7	41,4	43,5	43,2	41,1	42,1
властиве, але недостатньо	46,7	47,1	48,6	43,4	44,1	47,1	50,5
ні, не властиве	5,6	2,5	5,2	5,8	10,2	5,8	4,3
важко відповісти	5,2	6,7	4,8	7,3	2,5	6,0	4,1
<i>8. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи наявні у них знання щодо використання на практиці основ чинного законодавства у сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстеження змін</i>							
так, наявні	33,4	31,0	30,8	31,2	34,3	39,4	32,9
наявні, але недостатньо	44,5	45,2	46,0	45,0	48,2	37,1	45,0
ні, не наявні	11,2	11,2	10,8	11,8	10,3	12,1	10,5
важко відповісти	10,9	12,6	12,4	12,0	6,9	11,4	10,6
<i>9. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони використовувати навички формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії</i>							
так, здатний	45,1	46,7	48,4	44,6	40,1	44,8	45,9
так, здатний, але недостатньо	31,9	27,1	26,7	31,2	36,6	39,0	30,9
ні, не здатний	11,1	12,6	11,7	11,7	11,4	8,4	10,7
важко відповісти	11,9	13,6	13,2	12,5	11,9	7,8	12,5
<i>10. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони користуватися навичками з управління підприємством, прийняття рішень у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>							
так, здатний	33,1	32,1	31,6	30,5	35,5	33,5	35,6
так, здатний, але недостатньо	38,2	38,1	37,8	42,7	38,3	34,9	38,4
ні, не здатний	15,1	15,3	17,1	15,1	13,8	15,9	13,6
важко відповісти	13,6	14,5	13,5	11,7	12,4	15,7	12,4
<i>11. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони застосовувати навички проектування технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</i>							
так, здатний	31,6	27,7	29,1	27,3	34,1	36,1	35,2
так, здатний, але недостатньо	41,3	45,9	47,3	42,9	40,7	33,8	37,1
ні, не здатний	12,8	12,6	11,2	15,9	10,5	14,5	12,3
важко відповісти	14,3	13,8	12,4	13,9	14,7	15,6	15,4
<i>12. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони використовувати навички розроблення нових послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</i>							
так, здатний	30,4	25,5	28,1	24,8	31,3	37,2	35,6
так, здатний, але недостатньо	41,4	43,9	39,7	44,4	45,7	37,7	37,0
ні, не здатний	14,1	13,8	13,7	14,9	11,5	15,7	15,5
важко відповісти	14,0	16,8	18,5	15,9	11,5	9,4	11,9
<i>13. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони користуватися навичками розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів</i>							

так, здатний	36,8	36,7	35,7	34,9	35,8	38,8	38,3
так, здатний, але недостатньо	38,4	37,4	37,8	33,7	43,2	39,7	38,2
ні, не здатний	11,9	10,4	15,4	17,1	10,5	9,5	9,3
важко відповісти	12,9	15,5	11,1	14,3	10,5	12,0	14,2
<i>14. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони користуватися навичками зі здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання, вирішення питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</i>							
так, здатний	26,7	26,7	23,7	25,7	30,4	27,3	26,5
так, здатний, але недостатньо	49,5	48,9	51,1	51,4	48,2	48,3	49,3
ні, не здатний	10,4	10,6	10,6	10,2	10	10,8	10
важко відповісти	13,4	13,8	14,6	12,7	11,4	13,6	14,2
<i>15. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи наявні у них знання щодо використання технічної, економічної, технологічної та іншої документації та здійснення розрахункових операцій суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</i>							
так, наявні	40,7	40,1	38,9	39,9	47,7	36,7	39,7
наявні, але недостатньо	42,7	40,8	43,7	40,1	40,6	48	43,2
ні, не наявні	3,8	3,8	5,1	5,0	2,2	4,7	3,6
важко відповісти	12,8	15,3	12,3	15,0	9,5	10,6	13,5
<i>16. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи властиві їм знання щодо виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності</i>							
так, властиві	47,0	45,9	46,2	44,5	51,4	46,8	47,3
властиві, але недостатньо	43,9	44,3	43,3	46,2	42,5	43,0	44,2
ні, не властиві	2,1	1,1	3,1	2,8	1,4	2,5	1,7
важко відповісти	7,0	8,7	7,5	6,5	4,7	7,7	6,8
<i>17. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи здатні вони користуватися навичками щодо основ раціонального харчування, застосування різних гігієнічних чинників</i>							
так, здатний	41,5	38,1	40,9	42,0	45,3	41,5	41,7
так, здатний, але недостатньо	36,5	39,2	36,7	35,7	33,2	34,7	39,3
ні, не здатний	9,3	4,7	12,2	8,9	10,1	10,3	9,4
важко відповісти	12,7	18,0	10,2	13,4	11,4	13,5	9,6
<i>18. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, чи мають вони знання щодо ініціювання концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідей розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>							
так, маю	41,4	36,3	34,3	38,3	47,5	46,3	45,7
маю, але недостатньо	39,4	44,5	43,3	40,5	39,9	33,2	34,1
ні, не маю	7,8	8,4	10,0	8,6	2,2	8,2	9,3
важко відповісти	11,5	10,8	12,4	12,5	9,2	12,3	10,9
<i>19. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, наскільки вони здатні здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>							
повністю здатні	33,7	33,5	39,2	32,7	40,1	30,7	32,1
частково здатні	37,6	34,3	33,1	38,7	30,6	40,7	45,4
ні, не здатен	13	13,7	15,3	13,3	11,8	13,7	10,2
важко відповісти	15,7	18,5	12,4	15,3	17,5	14,9	12,3

Продовження таблиці В 1

<i>20. Кількісний показник опитаних бакалаврів про те, наскільки в них сформована готовність до майбутньої професійної діяльності</i>							
так, сформована	41,1	37,2	38,5	38,4	40,6	43,9	44,4
частково сформована	37,3	38,5	38,3	37,5	41,3	35,3	34,3
ні, не сформована	6,3	7,9	7,5	7,2	4,9	5,4	6,0
важко відповісти	15,3	16,4	15,7	16,9	13,2	15,4	15,3

Додаток Г
Анкета
для науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти

Шановні колеги!

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету проводить дослідження щодо вивчення сучасного стану професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Будемо вдячні, якщо Ви візьмете участь у нашому опитуванні й дасте об'єктивні відповіді на такі запитання:

Назва закладу вищої освіти

1. Чи потрібно, на Вашу думку, здійснювати професійний розвиток викладачів ЗВО в умовах неперервної освіти?

- а) так, потрібно;
- б) ні, не потрібно;
- в) важко відповісти.

2. Чи задоволені Ви наявною навчально-методичною і науковою літературою, необхідною для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) повністю задоволений;
- б) частково задоволений;
- в) ні, не задоволений;
- г) важко відповісти.

3. Чи створюєте Ви власні підручники, навчальні посібники, методичні рекомендації тощо для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) так, розробляю;
- б) частково розробляю;
- в) ні, не розробляю.

4. Чи спрямовуєте Ви свої зусилля на розроблення курсів лекцій, планів практичних, лабораторних занять тощо для дистанційної та змішаної форми навчання під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) так, спрямовую;
- б) ні, не спрямовую;
- в) важко відповісти.

5. Наскільки Ви володієте необхідними знаннями для здійснення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах навчання онлайн?

- а) повністю володію;
- б) володію, але недостатньо;

- в) ні, не володію;
г) важко відповісти.

6. Чи спрямовуєте Ви свої зусилля на проведення проблемних, лекцій-візуалізацій, лекцій-обміну досвідом у процесі викладання здобувачам освіти під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

	Інтерактивні лекції	Відповідь		
		так, спрямовую	ні, не спрямовую	важко відповісти
	Проблемні лекції			
	Лекції-візуалізації			
	Лекції-обмін досвідом			

7. Чи використовуєте Ви інформаційні ресурси мережі «Інтернет» в умовах дистанційного і змішаного навчання?

- а) так, використовую;
б) частково використовую;
в) ні, не використовую.

8. Чи використовуєте Ви інноваційні технології: ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно спрямовані, проєктні, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності?

	Технології викладання та навчання	Відповідь		
		так, використовую	частково використовую	ні, не використовую
	ігрові, проблемні, інтерактивні			
	професійно спрямовані, проєктні			
	розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності			

9. Чи використовуєте Ви комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, гаджети, World Wide Web, YouTube, вебфоруми, відеочати, відеоконференції, чати, форуми, вебсайти, онлайн-бібліотеки, файли розсилок, телебачення, навчальні канали?

- а) так, використовую;
б) частково використовую;
в) ні, не використовую.

10. Чи берете Ви участь у форумах, семінарах, нетворкінгах, воркшопах, вебінарах в умовах дистанційного і змішаного навчання для підвищення власної професійної компетентності?

- а) так, беру участь;
б) ні, не беру участі;
в) важко відповісти.

Дякуємо за відповіді!

Додаток Г.1
Результати анкетування науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти, у %

Відповідь	Загальний показник		
<i>1. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи доцільно здійснювати професійний розвиток викладачів ЗВО в умовах неперервної освіти</i>			
так, потрібно	72,7		
ні, не потрібно	17,1		
важко відповісти	10,2		
<i>2. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи задоволені вони наявною навчально-методичною і науковою літературою, необхідною для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>			
повністю задоволений	51,2		
частково задоволений	23,5		
ні, не задоволений	14,6		
важко відповісти	10,7		
<i>3. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи створюють вони власні підручники, навчальні посібники, методичні рекомендації тощо для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>			
так, розробляю	78,9		
частково розробляю	17,0		
ні, не розробляю	4,1		
<i>4. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи спрямовують вони свої зусилля на розроблення курсів лекцій, планів практичних, лабораторних занять тощо для дистанційної та змішаної форми навчання під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>			
так, спрямовую	79,5		
ні, не спрямовую	11,3		
важко відповісти	9,2		
<i>5. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи володіють вони необхідними знаннями для здійснення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах навчання онлайн</i>			
повністю володію	68,1		
володію, але недостатньо	29,0		
ні, не володію	-		
важко відповісти	2,9		
<i>6. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи спрямовують вони зусилля на проведення проблемних, лекцій-візуалізацій, лекцій-обміну досвідом у процесі викладання здобувачам освіти під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>			
	Проблемні лекції	Лекції-візуалізації	Лекції-обмін досвідом
так, спрямовую	87,1	66,9	79,1
ні, не спрямовую	7,7	23,0	14,2
важко відповісти	5,2	10,1	6,7
<i>7. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи використовують вони інформаційні ресурси мережі «Інтернет» в умовах дистанційного і змішаного навчання</i>			

так, використовую	89,7		
частково використовую	10,3		
ні, не використовую	-		
<i>8. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи використовують вони інноваційні технології: ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно спрямовані, проєктні, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності</i>			
	ігрові, проблемні, інтерактивні	професійно спрямовані, проєктні	розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності
так, використовую	85,2	91,5	78,1
частково використовую	12,7	6,6	15,6
ні, не використовую	2,1	1,9	6,3
<i>9. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи використовують вони комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, гаджети, World Wide Web, YouTube, вебфоруми, відеочати, відеоконференції, чати, форуми, вебсайти, онлайн-бібліотеки, файли розсилки, телебачення, навчальні канали</i>			
так, використовую	95,1		
частково використовую	4,9		
ні, не використовую	-		
<i>10. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи беруть вони участь у форумах, семінарах, нетворкінгах, воркшопах, вебінарах в умовах дистанційного і змішаного навчання для підвищення власної професійної компетентності</i>			
так, беру	95,2		
ні, не беру	1,2		
важко відповісти	3,6		

Додаток Д
Анкета для стейкхолдерів

Шановні колеги!

Укажіть, будь ласка, заклад готельно-ресторанного бізнесу, у якому Ви працюєте

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету проводить дослідження щодо вивчення сучасного стану професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Будемо вдячні, якщо Ви візьмете участь у нашому опитуванні й дасте об'єктивні відповіді на такі запитання:

1. Чи потрібно, на Вашу думку, осучаснювати освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) так, потрібно;
- б) ні, не потрібно;
- в) важко відповісти.

2. Чи задоволені Ви рівнем сформованості готовності здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) повністю задоволений;
- б) частково задоволений;
- в) ні, не задоволений;
- г) важко відповісти.

3. Чи задоволені Ви рівнем сформованості теоретичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) повністю задоволений;
- б) частково задоволений;
- в) ні, не задоволений;
- г) важко відповісти.

4. Чи задоволені Ви рівнем сформованості практичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) повністю задоволений;
- б) частково задоволений;
- в) ні, не задоволений;
- г) важко відповісти.

5. Чи здатні, на Вашу думку, здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу?

- а) так, здатні;
- б) частково здатні;
- в) ні, не здатні;
- г) важко відповісти.

6. Чи здатні, на Вашу думку, здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність?

- а) так, здатні;
- б) частково здатні;
- в) ні, не здатні;
- г) важко відповісти.

7. Чи здатні, на Вашу думку, здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства?

- а) так, здатні;
- б) частково здатні;
- в) ні, не здатні;
- г) важко відповісти.

8. Чи здатні, на Вашу думку, здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи застосовувати цифрові технології у професійній діяльності?

- а) так, здатні;
- б) частково здатні;
- в) ні, не здатні;
- г) важко відповісти.

9. Чи доцільно, на Вашу думку, використовувати закордонний досвід під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

- а) так, доцільно;
- б) частково доцільно;
- в) ні, не доцільно;
- г) важко відповісти.

Дякуємо за відповіді!

Додаток Д.1

Результати анкетування стейкхолдерів, у %

Відповідь	Загальний показник
<i>1. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи потрібно осучаснювати освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
так, потрібно	96,4
ні, не потрібно	-
важко відповісти	3,6
<i>2. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості готовності здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
повністю задоволений	69,4
частково задоволений	12,4
ні, не задоволений	4,7
важко відповісти	15,5
<i>3. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості теоретичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
повністю задоволений	61,1
частково задоволений	23,6
ні, не задоволений	3,7
важко відповісти	11,1
<i>4. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості практичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
повністю задоволений	56,5
частково задоволений	29,1
ні, не задоволений	11,6
важко відповісти	2,4
<i>5. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи здатні здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</i>	
так, здатні	51,5
частково здатні	29,4
ні, не здатні	5,5
важко відповісти	13,6
<i>6. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи здатні здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</i>	
так, здатні	57,1
частково здатні	26,3
ні, не здатні	4,5
важко відповісти	12,1

Продовження таблиці 4

Відповідь	Загальний показник
<i>1. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи потрібно осучаснювати освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
так, потрібно	96,4
ні, не потрібно	-
важко відповісти	3,6
<i>2. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості готовності здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
повністю задоволений	69,4
частково задоволений	12,4
ні, не задоволений	4,7
важко відповісти	15,5
<i>3. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості теоретичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
повністю задоволений	61,1
частково задоволений	23,6
ні, не задоволений	3,7
важко відповісти	11,1
<i>4. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості практичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
повністю задоволений	56,5
частково задоволений	29,1
ні, не задоволений	11,6
важко відповісти	2,4
<i>5. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи здатні здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</i>	
так, здатні	51,5
частково здатні	29,4
ні, не здатні	5,5
важко відповісти	13,6
<i>6. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи здатні здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</i>	
так, здатні	57,1
частково здатні	26,3
ні, не здатні	4,5
важко відповісти	12,1
<i>7. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи здатні здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного</i>	

<i>господарства</i>	
так, здатні	31,5
частково здатні	36,5
ні, не здатні	12,3
важко відповісти	19,7
<i>8. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи здатні здобувачі освіти як майбутні фахівці готельно-ресторанної справи застосовувати цифрові технології у професійній діяльності</i>	
так, здатні	72,2
частково здатні	13,6
ні, не здатні	-
важко відповісти	14,2
<i>9. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи доцільно використовувати закордонний досвід під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи</i>	
так, доцільно	88,7
частково доцільно	11,3,0
ні, не доцільно	-
важко відповісти	-

Додаток Е

Рівні сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

<i>Ціннісно-особистісний критерій</i>		
<i>високий (творчий)</i>	<i>середній (репродуктивний)</i>	<i>низький (рецептивно-продуктивний)</i>
<p>постійне виявлення особливої вольової саморегуляції, здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»;</p> <p>постійні вміння надавати якісні послуги та добротно виконувати обов'язки;</p> <p>постійні вміння налагодити співробітництво з персоналом та клієнтами щодо прогнозування та задоволення запитів;</p> <p>постійні навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність;</p> <p>постійні вміння самостійно розкривати власні обдарування і нахили</p>	<p>наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина» лише за певних обставин;</p> <p>наявність вміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки за певних обставин;</p> <p>наявність вміння налагодити співробітництво з персоналом за певних обставин;</p> <p>наявність навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність за певних обставин;</p> <p>наявність вміння самостійно розкривати власні обдарування і нахили за певних обставин</p>	<p>відсутність або низький прояв вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»;</p> <p>відсутність або низький прояв вміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки;</p> <p>відсутність або низький прояв вміння налагодити співробітництво з персоналом та споживачами;</p> <p>відсутність або низький прояв навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність;</p> <p>відсутність або низький прояв вміння розкривати власні обдарування і нахили</p>
<i>Гносеологічно-системний критерій</i>		
<p>постійне виявлення особливих творчих здібностей;</p> <p>майстерні вміння самостійно здобувати знання, знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію через навички використання цифрових технологій;</p> <p>майстерні вміння використовувати набуті знання для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях</p> <p>грунтовні знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності;</p> <p>майстерні навички спілкуватися державною та іноземними мовами</p>	<p>достатні вміння відтворювати значну кількість матеріалу на репродуктивному рівні, виявляти розуміння основних положень;</p> <p>достатні вміння аналізувати навчальний матеріал за певних обставин;</p> <p>достатні вміння виправляти помилки за певних обставин, серед яких значна кількість суттєвих</p> <p>достатні знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності за певних обставин;</p> <p>часткові навички спілкуватися державною та іноземними мовами</p>	<p>фрагментарне володіння навчальним матеріалом;</p> <p>елементарне розпізнавання та відтворення окремих фрагментів, фактів, елементів, об'єктів навчального матеріалу;</p> <p>відсутність або низький прояв вміння розв'язувати задачі у стандартних ситуаціях майбутньої професійної діяльності</p> <p>відсутність або низький прояв знань про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності;</p> <p>відсутність або низький прояв навичок спілкуватися державною та іноземними мовами</p>
<i>Технологічно-діяльнісний критерій</i>		
<p>грунтовні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу;</p>	<p>часткові знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу;</p>	<p>фрагментарні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу;</p>

<p>виробничого процесу; розвинена здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; розвинена здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів; майстерні навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; майстерні навички планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>наявна здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії за певних обставин; наявна здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів за певних обставин; достатні навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу за певних обставин; достатні навички планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>відсутність або низький прояв здатності до формування та реалізації зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; відсутність або низький прояв здатності до розроблення нових послуг (продукції) та використання інноваційних технологій; відсутність або низький прояв навичок створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; відсутність або низький прояв навичок планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу</p>
<i>Здоров'язбережувальний критерій</i>		
<p>глибоке розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; грунтовні знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; майстерні уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; сформована витривалість, висока працездатність; майстерні навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності</p>	<p>часткове розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, наявні пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; достатні знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримки та зміцнення працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення за певних обставин; достатні уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок за певних обставин; достатня витривалість, працездатність за певних обставин; достатні навички здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності за певних обставин</p>	<p>нерозуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, відсутність або низький прояв пізнавальних інтересів у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; відсутність або низький рівень знань основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримки та зміцнення працездатності, фізичного і духовного самовдосконалення; відсутність або низький прояв умінь долати стресові ситуації, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; відсутність або низький прояв витривалості, працездатності; відсутність або низький прояв навичок здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності</p>

Додаток Ж
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

**ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗДО ТА ЗЗСО
ВІДПОВІДНО ДО ПРИНЦИПІВ СИСТЕМИ НАССР**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

_____ (_____)

(протокол від «__» ____ 20__ р.№__)

Сертифікатна програма вводиться в дію

з ____ 20__ р.

Ректор Херсонського

державного університету

_____ (Олександр СПИВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «__» ____ 20__ р.№__)

Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Факультет біології, географії і екології / кафедра біології людини та імунології
Офіційна назва сертифікатної програми	Організація харчування дітей в ЗДО та ЗЗСО відповідно до принципів системи НАССР
Обсяг сертифікатної програми	1 кредит / 30 годин
Тривалість сертифікатної програми	Короткострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	5 років (з оновленням один раз на два роки)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	на офіційному сайті Університету, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.asp
Мета сертифікатної програми	
Формування світоглядних основ та компетенцій з організації харчування дітей у закладах освіти відповідно до принципів системи НАССР та плану заходів з реформування системи харчування закладів освіти різного рівня.	
Характеристика сертифікатної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми	Прикладна Сертифікатна програма орієнтована на осіб, які займають посади у адміністрації закладів освіти, вчителів, вихователів, працівників харчоблоків закладів освіти різного рівня, здобувачів освіти.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Систематизація основних теоретичних, практичних і законодавчих засад організації харчування здобувачів освіти у закладах дошкільної та загальної середньої освіти, необхідних для виконання адміністрацією закладів, педагогічними працівниками, працівниками харчоблоків своїх професійних обов'язків із забезпечення здорового харчування учнів та вихованців задля збереження здоров'я та профілактики хронічних захворювань. Ключові слова: система НАССР; культура здорового харчування; харчовий раціон, профілактика захворювань, норми харчування, бракераж, законодавчо-правове регулювання харчування у закладах освіти, санітарні вимоги до харчоблоків, перспективне меню, технологія страв.
Особливості	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо

програми	здорового харчування та здорового способу життя. Узгоджується з Планом заходів з реформування системи шкільного харчування та принципами системи НАССР.
Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Керівники закладів освіти, вчителі біології та основ здоров'я Може бути зарахована у якості підвищення кваліфікації для працівників в галузі освіти.
Подальше навчання	Не застосовано
Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, Лабораторії ресторанних технологій та Молекулярній лабораторії. В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання (комбінування лекцій, практичних занять із використанням кейс-методів, ділових ігор, ситуаційних завдань і елементів тренінгів), самонавчання. Можлива змішана форма навчання із застосуванням відеоконференцій. До проведення занять залучаються практики та керівники закладів освіти, які працюють відповідно до НАССР.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. У кінці курсу кожен учасник складає підсумковий тест.
Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик щодо забезпечення потреб учасників освітнього процесу у здоровому харчуванні.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність організувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог. ЗК2. Здатність до відповідальних, свідомих, ефективних дій щодо реагування на недосконалість організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань. ЗК3. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо забезпечення харчування у закладах освіти та у побуті.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність до застосування сучасних наукових підходів до побудови фізіологічно повноцінного харчового раціону та режиму харчування дитини. ФК 2. Здатність до ефективного використання зарубіжного досвіду та сучасної законодавчої бази України в сфері організації харчування у закладах освіти, зокрема, у відповідності до принципів системи НАССР. ФК 3. Здатність до впровадження у практику їдальень закладів освіти перспективного меню згідно відповідних нормативно-правових актів.
Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Оволодіння системою знань про фізіологічно збалансоване харчування та важливість його організації у закладах освіти. ПРН 2. Отримання сучасних відомостей про нормативно-правову базу організації харчування у закладах освіти України та вміння їх застосовувати у професійній діяльності. ПРН 3. Отримання теоретичних відомостей та практичних навичок розробки прогресивного меню та запровадження його у практику роботи їдальень закладів освіти. ПРН 4. Оволодіння практичними навичками щодо виконання норм харчування у закладах освіти (картотека страв, журнал бракеражу готової продукції). ПРН 5. Оволодіння відомостями з розробки та застосування асортименту та технології страв та напоїв для закладів освіти згідно останніх здобутків нутриціології.

Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Залучення експертів у галузі громадського харчування, керівників закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Обладнання лабораторії ресторанних технологій та молекулярній лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Застосування навчальної платформи KSU Online

Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Змістові модулі сертифікатної програми			
ЗМ 1.	Сучасні наукові підходи до організації харчування дитини	6	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Правові засади організації харчування у закладах освіти України	12	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Складання перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження відповідно до принципів системи НАССР	12	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		30	підсумковий тест

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Підсумкова атестація проводиться у формі складання підсумкового тесту. За умови успішного оволодіння навчальним курсом, по закінченні здобувачі отримують сертифікат.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК1		+	+
ЗК2	+		
ЗК3	+		+
ФК1	+		
ФК2	+		+
ФК 3		+	
ФК 4		+	+
ФК 5	+	+	+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН1	+	+	
ПРН2	+		+
ПРН3		+	+
ПРН 4		+	+
ПРН 5	+	+	+

Керівник

сертифікатної програми _____

Валентина БУРАК

СПІКЕРИ СЕРТИФІКАВАНОЇ ПРОГРАМИ

Павло Петренко – начальник відділу сертифікації продукції та послуг, систем управління Державного підприємства «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» ДП «Херсонстандартметрологія»

Інна Назаренко – кандидат технічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи Міжнародного класичного університету імені Пилипа Орлика, член дегустаційної комісії

Додаток Ж.1



ПРОГРАМА КУРСУ

«ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗДО І ЗСО ВІДПОВІДНО ДО ПРИНЦИПІВ СИСТЕМИ НАССР»

Автор курсу

Бурак Валентина – кандидатка технічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету.
burak_valia@ukr.net

Обсяг (тривалість) навчання

30 годин/1 кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС).

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Курс задовольняє потребу педагогічних працівників всіх ланок у розумінні нової психології з питань організації харчування у закладах освіти, батьків – у глибокому розумінні необхідності формування в особистості на кожному віковому етапі відповідального та усвідомленого ставлення до власного здоров'я. У програмі курсу висвітлено нормативно-правові акти, якими врегульовано основні положення організації харчування, що відповідає сучасним набуткам нутриціології, сформульовано практичні рекомендації щодо розробки раціону дітей шкільного віку. Найцікавішим елементом курсу є розширення розуміння науки про харчування в сучасному світі як ключової компетентності для навчання протягом усього життя.

Актуальність

Продиктована збільшенням захворювань серед дітей шкільного віку та зростаючою депопуляцією в Україні, яка згідно з даними ЮНЕСКО, встановили для нашої країни статус вимираючої. Не останню роль в цьому процесі відіграє не повноцінне харчування. Важливість вивчення курсу обумовлена можливістю удосконалення харчового раціону всіх учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти шляхом засвоєння і систематизації вітчизняного і світового досвіду, що відповідає численним вимогам Міністерства освіти і науки України щодо організації надання послуг харчування.

Цільова аудиторія

адміністрація закладів освіти, вчителі, вихователі, завідувачі виробництва і працівники харчоблоків закладів освіти, батьки, учні.

Мета курсу

сформувати світоглядні основи та компетенції з організації харчування дітей у закладі освіти, а саме систематизування основних теоретичних, практичних і законодавчих положень організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти, необхідні для виконання педагогічними працівниками, батьками та учнями, завідувачами виробництва і працівниками харчоблоків своїх професійних/громадянських обов'язків у напрямку підтримки високої працездатності та засвоюваності навчального матеріалу, забезпечення збереження здоров'я, профілактики хронічних захворювань.

Завдання навчального курсу полягає в формуванні певних знань слухачів**Слухачі будуть знати:**

сучасні підходи до організації харчування дитини (фізіологічно повноцінне харчування здорової дитини, основи побудови харчового раціону, режим харчування, умови прийому їжі, якість їжі);

правові засади організації харчування дітей у навчальних закладах України (нормативно-правові основи організації харчування, а саме регулювання питань надання послуг харчування відповідно основних положень наказу МОЗ України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії», наказу МОЗ України від 22.11.2004р. №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та поданого на розгляд нового проекту Методичних рекомендацій з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, у зв'язку із втратою чинності попередніх рекомендацій);

напрями поліпшення професійних методик навчання основ валеології, біології, науки про харчування;

основні теоретичні поняття організації харчування у навчальних закладах та науки про харчування;

загальну характеристику надзвичайних ситуацій та їх можливих наслідків;

сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід з організації харчування у навчальних закладах;

нормативно-правові основи розробки перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження.

Профілі базових компетентностей слухачів

формування ключових компетентностей для навчання протягом життя;

освоєння сучасних методик щодо забезпечення потреб усіх учасників освітнього процесу в харчуванні;

підвищення професійного педагогічного і виробничого рівня;

формування широкого уявлення про організацію харчування у школі і в побуті;

ознайомлення з основними законодавчими актами, наказами, правилами й рекомендаціями у сфері надання послуг харчування в закладах освіти;
 уміння використовувати сучасні підходи до організації харчування дитини;
 здатність педагогічних працівників закладів освіти, адміністрації, завідувачів виробництва і працівників харчоблоків, батьків, учнів вчасно виявляти та ефективно реагувати на недосконалість організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань та підтримки високої працездатності та засвоюваності навчального матеріалу, забезпечення збереження здоров'я.

Очікувані результати навчання охоплюють

розвиток здатності педагогічних працівників закладів освіти, адміністрації, завідувачів виробництва і працівників харчоблоків, батьків, учнів вчасно виявляти та ефективно реагувати на недосконалість організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань та підтримки високої працездатності та засвоюваності навчального матеріалу, забезпечення збереження здоров'я;
 вибудовування сучасної стратегії забезпечення власного здоров'я та здоров'я всіх учасників навчального процесу в закладах освіти;
 розробка наукової, навчальної, методичної, навчально-методичної літератури;
 формування ключових компетентностей з організації харчування, що відповідає останнім набуткам нутриціології для навчання протягом життя.

Опис досягнутих результатів навчання

формування широкого кола компетентностей та підвищення професійного рівня слухачів курсів підвищення кваліфікації за вище вказаною програмою та навчальним курсом в цілому.

Навчальний план 30 годин

Модуль 1. Сучасні підходи до організації харчування дитини

1. Харчування і хвороби.
2. Основні засади фізіологічно повноцінного харчування здорової дитини.
3. Основи побудови харчового раціону, режим харчування, умови прийому їжі, якість їжі.

Модуль 2. Правові засади організації харчування дітей у закладах загальної середньої освіти України

1. Сучасний вітчизняний і закордонний досвід з організації харчування в закладах освіти.
2. Виконання норм харчування у закладах освіти (картотека страв, журнал бракеражу готової продукції).
3. Оцінка ефективності харчування.

Модуль 3. Розроблення перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження

1. Нормативно-правові засади розробки перспективного меню.

2. Особливості асортименту та технології страв та напоїв для дітей шкільного віку.
3. Упровадження в практику шкільних їдалень перспективного меню.

Література

Нормативно-правові акти, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:

- Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст. 20, 21);
- Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;
- Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».

Вимоги щодо забезпечення санітарного законодавства на харчоблоках закладів освіти відображені в документах:

- Державні санітарні правила та норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01;
- Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941;
- Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затверджена наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397;
- ДБН В.2.2-4:2018 Заклади дошкільної освіти, ДБН В.2.2-3-2018 Заклади освіти.

Додаток Ж.2

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА**ОСНОВИ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

_____ (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол від «__» __ 2022 р № __)

Сертифікатна програма вводиться в дію

з __ _____ 20__ р.

Ректор Херсонського

державного університету

_____ (Олександр СПИВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «__» _____ 2022 р. № _____)

Розроблено робочою групою у складі:

П.І.П. керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників - місце основної роботи, посада)	Найменування закладу, що закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами, керівництво науковою роботою здобувачів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, тип документу, тема, дата видачі)
Керівник						
Бурак В.Г.	Доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Український державний університет харчових технологій, м. Київ, 1994 р., Диплом спеціаліста КН № 902040 від 21.06.1994 р. Спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів Кваліфікація: інженер-технолог	Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів. Диплом ДК № 000730 від 21.05.1998 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ Тема: «Розробка комбінованих	22 роки	1. Бурак В.Г. Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування. <i>Науково-інформаційний вісник БТФ</i> . Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. С. 34-37. 2. Бурак В.Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. <i>Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи</i> . 2020. № 78. С. 39–43. 3. Бурак В.Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. <i>Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference</i> . (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121. 4. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H. , Kovalenko G. V., Zamferesko O. V.. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning <i>GeoJournal of Tourism and Geosites</i> . 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843. 5. Бурак В. Г. , Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. <i>Вісник Херсонського національного технічного</i>	1. ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017 2. З 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ 3. Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-

			<p>м'ясопродукті в з використання соєво- білково- жирового збагачувача (СБЖЗ)» Атестат доцента кафедри фундаменталь них дисциплін 12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія</p>	<p><i>університету</i>. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86. 6. Бурак В.Г., Новікова Н.В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81. 7. Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. <i>Інноваційна педагогіка</i>. Одеса. 2020. Вип.29. С.88-93. 8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. Київ.ЦП «Компринт». 2017. 572 с. <u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР та розроблення концепції ресторанної справи. Керівник студентського наукового гуртка «Школа кулінарної майстерності та сервісу». Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР</p>	<p>ресторанного бізнесу з 30.11. - 30.12.2020 року (180годин/6 кредитів), довідка № 32 від 20.01.2021 року. Тема:: «Сучасні теоретико- методологічні засади вивчення дисципліни фахового спрямування в інноваційному освітньому просторі»</p>
--	--	--	---	---	---

1. Загальна інформація		
Повна назва закладу освіти структурного підрозділу	назва вищої та	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Офіційна сертифікатної програми	назва	Основи збалансованого харчування
Обсяг сертифікатної програми		5 кредитів / 150 годин
Тривалість сертифікатної програми		Середньострокова
Передумови		Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання		Українська
Термін дії сертифікатної програми		3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми		Сторінка офіційного сайту університету – Освітня діяльність https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx
2. Мета сертифікатної програми		
Послідовне формування спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається та розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація повноцінного харчування населення та формування у здобувачів творчого підходу під час вирішення питань в практичній діяльності.		
3. Характеристика сертифікатної програми		
Предметна область (галузь знань, спеціальність)		Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми		Здобувачі отримують знання та вміння про розрахунки фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування, оцінки статусу харчування організму та його порушень; сприяння практичному оволодінню вміннями та навичками розробки наукових засад обґрунтування практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; вміння оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; опанування практичними навичками з основ дієтології до професійної діяльності з обґрунтування та організації заходів спрямованих на зміцнення здоров'я населення України.

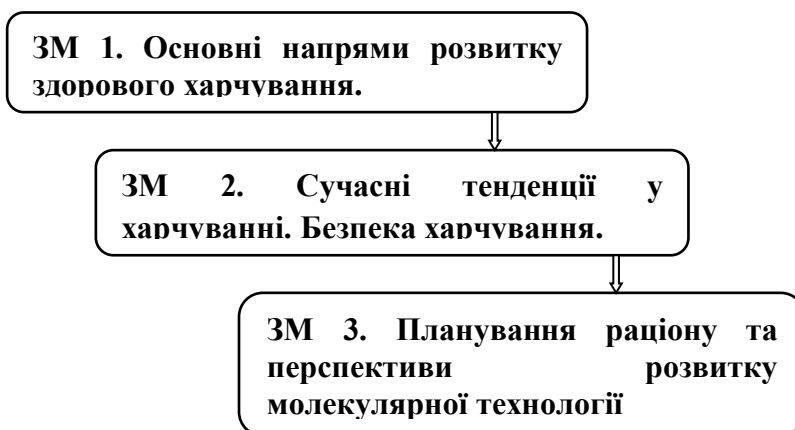
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування компетентностей, щодо основ раціонального харчування людей; уявлення про науково-обґрунтовані правила і норми використання поживних речовин (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини); формування основ здорового способу життя і грамотної поведінки людей в побуті; відпрацювання навичок самоконтролю і самореалізації. Ключові слова: нутрієнтний склад, енергетична цінність, теорії та види харчування, раціон, якість.
Особливості програми	Сертифікатна програма скорегована на вивчення саморегуляції та здорового способу життя у процесі професійної діяльності, освоєння та вдосконалення умінь і навичок з різних видів збалансованого харчування та підтримування загального рівня фізичної активності і здоров'я.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Отримані програмні результати сприятимуть поглибленню знань комбінування інформаційної технології для формування здорового способу життя, розвитку здоров'язбережувальних умінь і навичок, розвитку фізичних якостей у представників різних груп населення, самостійно розробляти методики і технології для інтегрального гармонійного розвитку людини.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та оцінювання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, «Лабораторії ресторанних технологій» кафедри готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу. У межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання: комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК. Здатність застосування у професійній діяльності знання Конституції України, етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері збереження та зміцнення здоров'я людини.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність з'ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення ЗК 2. Здатність до володіння основними теоріями харчування та фізіологічної потреби людини в основних складових продуктів харчування; ЗК 3. Здатність до здійснення безпечної діяльності. ЗК 4. Здатність до формулювання теоретичних знань про основи раціонального та оздоровчого харчування. ЗК 5. Здатність складання меню для різного контингенту споживачів та вирішування конкретних завдань відносно корегування раціону харчування. ЗК 6. Здатність оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність до володіння спеціалізованими концептуальними знаннями на рівні сучасних досягнень науки і техніки, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності. ФК 2. Здатність визначати мету та завдання власної та колективної діяльності передбачати альтернативні рішення у професійній діяльності ФК 3. Здатність визначити загальні підходи до вибору необхідної оздоровчої технології для корекції стану здоров'я дітей та молоді, що не мають хронічних

	захворювань. ФК 4. Здатність використовувати під час навчання та виконання професійних завдань базові знання про хімічні основи життєдіяльності організму людини. ФК 5. Здатність генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Здатність надавати консультації з окремих питань здорового способу життя. ПРН 2. Здатність розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення. ПРН 3 Здатність формувати практичні навички по складанню харчового раціону для різних верст населення. ПРН 4. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування, здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування. ПРН 5. Здатність надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напрямку програми, що сприяє якісній професійній підготовці.
Матеріально-технічне забезпечення	Для освітнього процесу наявна необхідна матеріальна база, належне технічне забезпечення: спеціалізовані кабінети з проведення практичної роботи, лекційні аудиторії мають стаціонарну та переносну медіа-проектну техніку, що дозволяють здійснювати різні форми навчання
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітній процес забезпечується інформаційними та навчально-методичними матеріалами, які розміщуються на освітній платформі «KSU Online», доступ до наукової, методичної літератури та фахових періодичних видань забезпечує Наукова бібліотека ХДУ.

Перелік компонентів сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
Змістові модулі сертифікатної програми (II курс, 3 семестр)			
ЗМ 1.	Основні напрями розвитку здорового харчування	46	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Сучасні тенденції у харчуванні. Безпека харчування	56	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Планування раціону та перспективи розвитку молекулярної технології	48	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		150	диф. залік

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікатною програмою є успішне оволодіння та завершення всіх освітніх компонентів програми, що є підставою отримання сертифікату

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК 1	+		+
ЗК 2		+	+
ЗК 3	+	+	
ЗК 4	+		+
ЗК 5		+	
ЗК 6	+	+	
ФК 1	+		+
ФК 2	+	+	
ФК 3			+
ФК 4		+	+
ФК 5		+	

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН 1	+		+
ПРН 2	+	+	+
ПРН 3			+
ПРН 4	+	+	+
ПРН 5	+		+

Керівник сертифікатної програми _____ Валентина БУРАК

Додаток Ж.3

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

БІЗНЕС-КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

_____ (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол від «__» ____ 2022 р.№_____)

Сертифікатна програма вводиться в дію

з _____ 2022 р.

Ректор Херсонського

державного університету

_____ (Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «__» ____ 2022 р.№_____)

Херсон – 2022

Розроблено робочою групою у складі:

ПІБ керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників - місце основної роботи, посада)	Найменування закладу, що закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами, керівництво науковою роботою здобувачів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, тип документу, тема, дата видачі
Керівник						
Бурак В.Г.	Доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Український державний університет харчових технологій, м. Київ, 1994 р., Диплом спеціаліста КН № 902040 від 21.06.1994 р. Спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів Кваліфікація: інженер-технолог	Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів. Диплом ДК № 000730 від 21.05.1998 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ Тема: «Розробка комбінованих м'ясопродуктів»	22 роки	<ol style="list-style-type: none"> Бурак В.Г. Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування. <i>Науково-інформаційний вісник БТФ</i>. Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. С. 34-37. Бурак В.Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. <i>Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи</i>. 2020. № 78. С. 39–43. Бурак В.Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. <i>Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference</i>. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V.. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning <i>GeoJournal of Tourism and Geosites</i>. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової 	<ol style="list-style-type: none"> ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017 3 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ Львівський державний університет

			<p>в з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)» Атестат доцента кафедри фундаментальних дисциплін 12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія</p>	<p>галузі. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.</p> <p>6. Бурак В.Г., Новікова Н.В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.</p> <p>7. Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. Одеса. 2020. Вип.29. С.88-93.</p> <p>8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Баль-Прилипка Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. Київ.ЦП «Компринт». 2017. 572 с.</p> <p><u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР та розроблення концепції ресторанної справи.</p> <p>Керівник студентського наукового гуртка «Школа кулінарної майстерності та сервісу».</p> <p>Член Асоціації кухарі Півдня України.</p> <p>Член Асоціації з інтеграції НАССР</p>	<p>фізичної культури імені Івана Боберського , кафедра готельно-ресторанного бізнесу з 30.11. - 30.12.2020 року (180годин/6 кредитів), довідка № 32 від 20.01.2021 року. Тема:: «Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення дисципліни фахового спрямування в інноваційному освітньому просторі»</p>
--	--	--	--	--	---

Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Офіційна назва сертифікатної програми	Бізнес концепція ресторанної справи
Обсяг сертифікатної програми	3 кредити / 90 годин
Тривалість сертифікатної програми	Середньострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	1 рік 4 місяця
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	Сторінка офіційного сайту університету – Освітня діяльність https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Формування світоглядних основ та компетенцій надання сучасних теоретичних та практичних знань та умінь створити нову концепцію закладу ресторанного бізнесу або визначити можливі напрями rebranding базової концепції діючого закладу; обґрунтувати атмосферу, дизайн, меню концептуального закладу та опанування сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу.	
3. Характеристика сертифікатної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми	Здобувачі отримують поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо вивчення сучасних концепцій закладів ресторанного бізнесу та формування їх складових елементів; вивчення сучасних підходів до формування атмосфери закладу, цільової аудиторії споживачів як концептуального елементу атмосфери закладу; ознайомлення із інноваційними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та вивчення створення високої кухні, сучасні концепції та інноваційні технології сервісу, а також формування компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції. Ключові слова: концепція, ексклюзивні технології, ресторанний креатив, тренди.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного бізнесу та основні вимоги до них; форми обслуговування гостей; правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів та розроблення гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу, застосування принципів комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції.

4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно працевлаштування з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп: 3414 Фахівець з готельного господарства; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування ; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування; 24822 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси) ; 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2. Фахівець із ресторанної справи.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, лабораторії ресторанних технологій кафедри готельно- ресторанної справи та туристичного бізнесу В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання: комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді та самонавчання.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК.Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик та формування системи знань про сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність формування знань про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи. ЗК 2. Здатність організовувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог. ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК5. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо організації обслуговування споживачів підприємств ресторанної та туристичної індустрії, збільшення обсягів продажів і підвищення якості послуг.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність організовувати сервісний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 2. Здатність формувати у майбутніх фахівців сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства. ФК. 3. Здатність набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійного етикету в процесі фахової діяльності. ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та

	внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	<p>ПРН 1. Впливати на культуру сервісу, концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>ПРН 2. Формувати стратегію і тактику поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 3. Володіти компонентами культури сервісу (етичними, естетичними, організаційними тощо).</p> <p>ПРН 4. Використовувати вміння до організації культурного відпочинку споживачів.</p> <p>ПРН 5. Аналізувати, моделювати на основі існуючих концепцій, сервісні та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напряму програми, що сприяє якісній професійній підготовці.
Матеріально-технічне забезпечення	Для освітнього процесу наявна необхідна матеріальна база, належне технічне забезпечення: спеціалізовані кабінети з проведення практичної роботи, лекційні аудиторії мають стаціонарну та переносну медіа-проектну техніку, що дозволяють здійснювати різні форми навчання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітній процес забезпечується інформаційними та навчально-методичними матеріалами, які розміщуються на освітній платформі «KSU Online», доступ до наукової, методичної літератури та фахових періодичних видань забезпечує Наукова бібліотека ХДУ.

Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
Змістові модулі сертифікатної програми (II М курс, 3 семестр)			
ЗМ 1.	Ресторанний бізнес в Україні. Технологічні аспекти планування та відкриття ресторану	32	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Сервісні технології в концептуальних закладах ресторанного бізнесу	24	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Ексклюзивні ресторанны технології	34	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		90	диф. залік

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікаційною програмою є успішне оволодіння та завершення всіх освітніх компонентів програми, що є підставою отримання сертифікату.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК 1		+	+
ЗК 2	+		
ЗК 3	+		+
ЗК 4		+	+
ЗК 5	+	+	
ФК 1	+		
ФК 2	+		+
ФК 3		+	
ФК 4		+	+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН 1	+	+	
ПРН 2	+		+
ПРН 3		+	+
ПРН 4		+	+
ПРН 5	+	+	+
ПРН 6	+		+

Керівник сертифікатної програми _____

Валентина БУРАК

Додаток Ж.4

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА**ФУД-ТРЕНДИ****ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

_____ (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол від «__» ____ 2022 р.№ _____)

Сертифікатна програма вводиться в дію

з _____ 2022 р.

Ректор Херсонського

державного університету

_____ (Олександр СПИВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «__» ____ 2022 р.№ _____)

Херсон – 2022

Розроблено робочою групою у складі:

ПІБ керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників - місце основної роботи, посада)	Найменування закладу, що закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами, керівництво науковою роботою здобувачів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, тип документу, тема, дата видачі
Керівник						
Бурак В.Г.	Доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Український державний університет харчових технологій, м. Київ, 1994 р., Диплом спеціаліста КН № 902040 від 21.06.1994 р. Спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів Кваліфікація: інженер-технолог	Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів. Диплом ДК № 000730 від 21.05.1998 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ Тема: « Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)» Атестат доцента кафедри фундаментальних	22 роки	1. Бурак В.Г. Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування / Науково-інформаційний вісник БТФ. – Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. – С. 34-37. 2. Бурак В.Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2020. № 78. С. 39–43. 3. Бурак В.Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121. 4. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H. , Kovalenko G. V., Zamferesko O. V.. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning GeoJournal of Tourism and Geosites. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843. 5. Бурак В. Г. , Новікова Н. В. Формування	1. ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017 2. З 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ 3. Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-ресторанного бізнесу з 30.11. - 30.12.2020 року (180 годин/6 кредитів), довідка № 32 від 20.01.2021 року. Тема: «Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення дисципліни фахового спрямування в

			<p>дисциплін 12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія</p>	<p>змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.</p> <p>6. Бурак В.Г., Новікова Н.В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.</p> <p>7. Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - -2020. Вип.29. С.88-93.</p> <p>8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с.</p> <p><u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР та розроблення концепції ресторанної справи.</p> <p>Керівник студентського наукового гуртка–Школа кулінарної майстерності та сервісу. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР</p>	<p>інноваційному освітньому просторі»</p>
--	--	--	--	--	---

Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Офіційна назва сертифікатної програми	Фуд-тренди
Обсяг сертифікатної програми	5 кредитів / 150 годин
Тривалість сертифікатної програми	Середньострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	Сторінка офіційного сайту університету – Освітня діяльність https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Формування світоглядних основ та компетенцій надання сучасних теоретичних та практичних знань в ресторанному бізнесі та оволодіння сучаснішими трендами та впроваджувати їх в ресторанному бізнесі з метою підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в реальних умовах часу.	
3. Характеристика сертифікатної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми	Здобувачі отримують поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденціях у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанних послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства, формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та вивчення сучасних ресторанних трендів в світі та Україні, тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства в сучасних умовах, нові технології продукції ресторанного господарства як альтернатива базовим технологіям. Ключові слова: тренди, кулінарне мистецтво, інновації, ресторанний креатив, кулінарний дизайн, ексклюзивні технології.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність

	товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно працевлаштування з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп: 3414 Фахівець з готельного господарства; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування; 24822 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2. Фахівець із ресторанної справи.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, лабораторії ресторанних технологій кафедри готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання: комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді та самонавчання.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК.Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик та креативних технологій щодо забезпечення потреб учасників освітнього процесу у організації ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність формування знань про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи. ЗК 2. Здатність організовувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог. ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК5. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо організації обслуговування споживачів підприємств ресторанної та туристичної індустрії, збільшення обсягів продажів і підвищення якості послуг.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність організовувати сервісний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 2. Здатність формувати у майбутніх фахівців сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства. ФК. 3. Здатність набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійного етикету в процесі фахової діяльності.

	ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Впливати на культуру сервісу, концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу. ПРН 2. Формувати стратегію і тактику поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг. ПРН 3. Володіти компонентами культури сервісу (етичними, естетичними, організаційними тощо). ПРН 4. Використовувати вміння до організації культурного відпочинку споживачів. ПРН 5. Аналізувати, моделювати на основі існуючих концепцій, сервісні та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напрямку програми, що сприяє якісній професійній підготовці.
Матеріально-технічне забезпечення	Для освітнього процесу наявна необхідна матеріальна база, належне технічне забезпечення: спеціалізовані кабінети з проведення практичної роботи, лекційні аудиторії мають стаціонарну та переносну медіа-проектну техніку, що дозволяють здійснювати різні форми навчання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітній процес забезпечується інформаційними та навчально-методичними матеріалами, які розміщуються на освітній платформі «KSU Online», доступ до наукової, методичної літератури та фахових періодичних видань забезпечує Наукова бібліотека ХДУ.

Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Змістові модулі сертифікатної програми (II курс, 3 семестр)			
ЗМ 1.	Кулінарні тренди та основи гастрономії різних країн світу	50	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Гастрономічний туризм як елемент привабливості територій для туристів	50	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Культура гостинності як невід'ємний елемент для формування міжкультурного взаєморозуміння	50	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		150	диф. залік

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікаційною програмою є успішне оволодіння та завершення всіх освітніх компонентів програми, що є підставою отримання сертифікату.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК 1		+	+
ЗК 2	+		
ЗК 3	+		+
ЗК 4		+	+
ЗК 5	+	+	
ФК 1	+		
ФК 2	+		+
ФК 3		+	
ФК 4		+	+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН 1	+	+	
ПРН 2	+		+
ПРН 3		+	+
ПРН 4		+	+
ПРН 5	+	+	+
ПРН 6	+		+

Керівник сертифікатної програми _____

Валентина БУРАК

Додаток Ж.5

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

СВІТОВІ ПРАКТИКИ СЕРВІСУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського

державного університету

Голова вченої ради ХДУ

_____ (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол від «__» ____ 2022р.№_____)

Сертифікатна програма вводиться в дію

з ____ 2022 р.

Ректор Херсонського

державного університету

_____ (Олександр СПИВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «__» ____ 2022 р.№_____)

Херсон – 2022

Розроблено робочою групою у складі:

П.І.П. керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників - місце основної роботи, посада)	Найменування закладу, що закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/ або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами, керівництво науковою роботою здобувачів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, тип документу, тема, дата видачі
Керівник						
Бурак В.Г.	Доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Український державний університет харчових технологій, м. Київ, 1994 р., Диплом спеціаліста КН № 902040 від 21.06.1994 р. Спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів Кваліфікація: інженер-технолог	Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів. Диплом ДК № 000730 від 21.05.1998 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ Тема: « Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використанням соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)»	22 роки	<ol style="list-style-type: none"> Бурак В.Г. Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування / Науково-інформаційний вісник БТФ. Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. С. 34-37. Бурак В.Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2020. № 78. С. 39-43. Бурак В.Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119-121. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V.. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning GeoJournal of 	<ol style="list-style-type: none"> ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017 З 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-ресторанного

			<p>Атестат доцента кафедри фундаментальних дисциплін 12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія</p>	<p>Tourism and Geosites. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843.</p> <p>5. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.</p> <p>6. Бурак В.Г., Новікова Н.В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.</p> <p>7. Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - -2020. Вип.29. С.88-93.</p> <p>8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. Київ.ЦП «Компринт». 2017. 572 с.</p> <p><u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР та розроблення концепції ресторанної справи.</p> <p>Керівник студентського наукового гуртка–Школа кулінарної майстерності та сервісу.</p> <p>Член Асоціації кухарі Півдня України.</p> <p>Член Асоціації з інтеграції НАССР</p>	<p>бізнесу з 30.11. - 30.12.2020 року (180годин/6 кредитів), довідка № 32 від 20.01.2021 року. Тема:: «Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення дисципліни фахового спрямування в інноваційному освітньому просторі»</p>
--	--	--	--	---	---

Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Офіційна назва сертифікатної програми	Світові практики сервісу індустрії гостинності
Обсяг сертифікатної програми	5 кредитів / 150 годин
Тривалість сертифікатної програми	Середньострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	Сторінка офіційного сайту університету – Освітня діяльність https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Формування світоглядних основ та компетенцій надання сучасних теоретичних та практичних знань та умінь щодо організації та управління сервісними технологіями та процесами в готельно-ресторанному господарстві із урахуванням зарубіжного досвіду, технології приготування страв та виробів кухонь народів світу, враховуючи національні традиції, культура харчування та світові кулінарні тренди приготування страв, необхідністю дотримання норм і правил міжнародної етики та етикету у товаристві при щоденному спілкуванні та у ділових відносинах.	
3. Характеристика сертифікатної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми	Здобувачі отримують поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо організації гастрономічних турів в різних країнах світу, сукупність норм, традицій та звичних форм спілкування, особливості сучасної моралі та моральності, їх зовнішнього виявлення у сфері обслуговування.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та вивчення особливостей національних кулінарних традицій та уподобань, набуття навичок щодо складання меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн світу, а також вивчення етичних принципів надання послуг у закладах індустрії гостинності, особливостей культури гостинності в Україні та країнах світу. Значення гастрономії як важливого елемента в формуванні туристичної привабливості країн, регіонів, міст країн світу. Ключові слова: етнічні кухні, іноземні туристи, гастрономічний туризм, енотехнології, ресторанный креатив.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного бізнесу та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; сервісно-технологічні цикли надання основних і додаткових готельно-ресторанних послуг, призначених для задоволення потреб різних контингентів, із застосуванням зарубіжного досвіду в сфері індустрії гостинності України; ознайомлення з сучасними технологічними концепціями виробництва основних

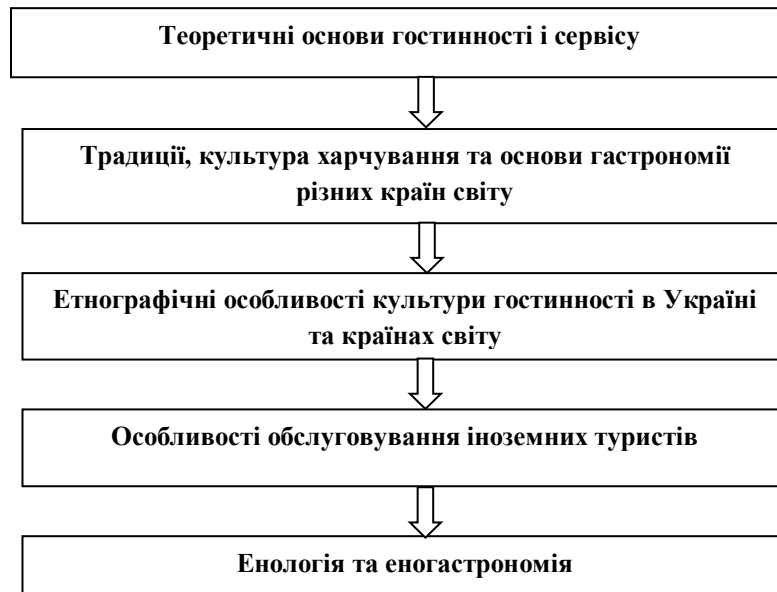
	страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно працевлаштування з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за вказаними назвами і кодами професійних груп: 3414 Фахівець з готельного господарства; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування; 24822 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2. Фахівець із ресторанної справи.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, лабораторії ресторанних технологій кафедри готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу. У межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання: комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді та самонавчання.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК.Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик та формування системи знань про традиції та особливості національних кухонь різних країн, а саме: національні звички, смаки в харчуванні, структуру та режим харчування та особливості подавання та споживання вина з врахуванням національних традицій; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність формування знань про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи. ЗК 2. Здатність організовувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог. ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК5. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо організації обслуговування споживачів підприємств ресторанної та туристичної індустрії, збільшення обсягів продажів і підвищення якості послуг.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність організовувати сервісний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 2. Здатність формувати у майбутніх фахівців сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства. ФК. 3. Здатність набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, застосування набутих знань у

	сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійного етикету в процесі фахової діяльності. ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК 5. Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Впливати на культуру сервісу, концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу. ПРН 2. Формувати стратегію і тактику поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг. ПРН 3. Володіти компонентами культури сервісу (етичними, естетичними, організаційними тощо). ПРН 4. Використовувати вміння до організації культурного відпочинку споживачів. ПРН 5. Аналізувати, моделювати на основі існуючих концепцій, сервісні та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 7. Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають на пряму програми, що сприяє якій професійній підготовці.
Матеріально-технічне забезпечення	Для освітнього процесу наявна необхідна матеріальна база, належне технічне забезпечення: спеціалізовані кабінети з проведення практичної роботи, лекційні аудиторії мають стаціонарну та переносну медіа-проектну техніку, що дозволяють здійснювати різні форми навчання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітній процес забезпечується інформаційними та навчально-методичними матеріалами, які розміщуються на освітній платформі «KSU Online», доступ до наукової, методичної літератури та фахових періодичних видань забезпечує Наукова бібліотека ХДУ.

Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
Змістові модулі сертифікатної програми (II курс, 3 семестр)			
ЗМ 1.	Теоретичні основи гостинності і сервісу	32	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Традиції, культура харчування та основи гастрономії різних країн світу	24	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Етнографічні особливості культури гостинності в Україні та країнах світу	34	поточне оцінювання
ЗМ 4.	Особливості обслуговування іноземних туристів	32	поточне оцінювання
ЗМ 5.	Енологія та еногастрономія	28	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		150	диф. залік

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікаційною програмою є успішне оволодіння та завершення всіх освітніх компонентів програми, що є підставою отримання сертифікату.




Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми



	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3	ЗМ 4	ЗМ 5
ІК	+	+	+	+	+
ЗК 1		+	+		+
ЗК 2	+			+	+
ЗК 3	+		+		
ЗК 4		+	+		+
ЗК 5	+	+		+	
ФК 1	+				+
ФК 2	+		+	+	+
ФК 3		+		+	
ФК 4		+	+		+
ФК 5	+		+		+




Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3	ЗМ 4	ЗМ 5
ПРН 1	+	+			+
ПРН 2	+		+	+	
ПРН 3		+	+		+
ПРН 4		+	+	+	+
ПРН 5	+	+	+		+
ПРН 6	+		+	+	
ПРН 7		+		+	+

Додаток И
Характеристика програм міжнародного стажування
майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Назва	Характеристика діяльності	
<p>КАМYOU (агенція, де вирує сучасний мікс усіх затребуваних кар'єрних стежин) https://kamyou.com.ua</p>		<p>ОНЛАЙН ІНТЕРВ'Ю ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL Royal Caribbean International – найбільша американська круїзна компанія у світі – набирає кандидатів на роботу на різні вакансії в сфері обслуговування, проводить співбесіду по Skype</p> <ul style="list-style-type: none"> • Усі вакансії представлені у сфері обслуговування та пов'язані із роботою з клієнтами. Щомісяця отримує запити на нові позиції – це можуть бути вакансії в гостьовій службі, офіціанта, рятівника, масажиста, у казино та багато інших. Якщо цікавить можливість побачити світ, заробити гроші та отримати цінний досвід – тоді будемо раді допомогти всім охочим!
		<p>LAL IN DEUTSCHLAND - ВЧИТЬСЯ, ПРАЦЮЙТЕ І ЖИВІТЬ В НІМЕЧЧИНІ Програма професійної підготовки та становлення в країні</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подаючись на програму, охочі отримають змогу опанувати нову або досягнути успіху у вже відомій професії. Вакансії представлені в різноманітних напрямках – пропозиції можуть бути і з робочо-технічної, і з customer service, і з гастрономічної, і з б'юти сфер. Ми будемо раді допомогти у підборі бажаної позиції, якщо звернетесь за нашим робочим номером.
		<p>ОТРИМАЙТЕ МОЖЛИВІСТЬ ПРОЙТИ ОПЛАЧУВАНЕ СТАЖУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ В США</p> <ul style="list-style-type: none"> • Усі вакансії представлені в департаментах Food and Beverage та Hotel Front Desk і під час стажування кожен працівник проходить ротацію та зможе попрактикуватися на різних позиціях.

<p>WORKING HOLIDAY CANADA (програми обміну надають можливість упродовж року працювати в Канаді в будь-якій сфері. http://www.studentland.ua/Working_Holiday_Canada.html</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний університет прикладних наук (IUBH) – приватний університет вивчення бізнесу та управління. Програми пропонуються англійською мовою, а також є програми з можливістю вибору мови – англійською або німецькою. IUBH є єдиним німецьким університетом з членством у глобальному альянсі «Hotel Schools of Distinction». Університет акредитований Німецькою науково-гуманітарною радою (Wissenschaftsrat) та FIBAA.
<p>UNISTUDY (міжнародні освітні програми та навчання за кордоном) https://unistudy.org.ua/ete-scholar/</p>		<p>СТИПЕНДІЇ ЗА ПРОГРАМОЮ EMPOWERMENT THROUGH EDUCATION (ETE) Фонд Wells Mountain через програму «Розширення можливостей через освіту» (Empowerment Through Education) в будь-якій галузі</p> <p>Профіль кандидата Ідеальним кандидатом WMF є студент, з країни, що розвивається, який:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ успішно закінчив середню освіту, з хорошими до відмінними оцінками; ▪ буде навчатися у своїй країні чи іншій країні, що розвивається; ▪ планує жити і працювати у своїй країні після закінчення навчання; ▪ добровільно подавав заявку на цю стипендію; <p>може мати власні кошти для освіти, але все рівно потребує стипендії.</p> <p>IMI UNIVERSITY CENTRE. НАВЧАННЯ ТА СТАЖУВАННЯ ЗА СТИПЕНДІАЛЬНОЮ ПРОГРАМОЮ Переваги навчання в ІМІ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ обов'язкова оплачувана практика у Швейцарії або інших країнах протягом семестру; ▪ професійний курс «personal development planning» для розвитку лідерських навичок; ▪ підтримка вишу в розвитку кар'єри студента після його випуску; ▪ індивідуальний підхід до освіти кожного студента; ▪ подвійний диплом Швейцарії та Британії

<p>PROFI STUDY & WORK (Академія професійного навчання) https://www.work.ua/ru/jobs/by-company/1883134//</p>		<p>АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ «PROFI STUDY & WORK» Компанія надає широкий спектр послуг, а саме організацію:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ міжнародних програм практик/стажувань у сфері обслуговування для студентів; ▪ міжнародних стажувань та курсів підвищення кваліфікації для науково-педагогічних працівників у вузах країнах Європи та Азії; ▪ навчання іноземних студентів в університетах України; ▪ працевлаштування за кордоном; професійної підготовки, перекваліфікації кадрів для сфері обслуговування.
<p>INTERNOB MEN Ltd (Болгарія). Компанія надає можливість студентам стажуватися в Болгарії у сфері міжнародного туризму https://internobmen.bg/en</p>	<p>INTERNOB MEN Ltd (Болгарія)</p> 	<p>ТОВ «ІНТЕРНОБМЕН» є лідером з імпорту працівників з-за кордону.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ З моменту свого заснування ми допомогли понад 100 компаніям і дали можливість стажуватися та працювати понад 10 000 робітникам з-за кордону. ▪ Ми можемо забезпечити працівниками майже всіх секторів сфери послуг та виробництва. ▪ Наші умови надзвичайно привабливі та прозорі для всіх наших партнерів та клієнтів.
<p>CALYPSO TOUR UA (вакансії у готельно-ресторанній сфері та вакансія трансфермена у Туреччині та на Північному Кіпрі) https://drive.google.com/file/d/1xHh0cIdCrNifmfWAjHznbQVLwug3jqy1/view?usp=sharing</p>		<p>АКАДЕМІЯ МІЖНАРОДНИХ ПРАКТИК – лідер з організації студентських стажувань та практик за кордоном. Після завершення програми видається міжнародний сертифікат про проходження стажування.</p> <p>Наші пріоритети:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ якісні програми стажувань / практик у різних країнах; ▪ довгострокове співробітництво; ▪ професіоналізм і відповідальність; ▪ надійність і безпека (супровід протягом усієї програми); <p>ваш професійний ріст та розвиток.</p>

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОРИСТАННЯ ПРОЄКТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА

1. Теоретичні і методичні засади використання проєктних технологій у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

МЕТОДИЧНА ЧАСТИНА

2. Проєктні технології навчання в практичній професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

МЕТА: здійснити теоретико-методологічний аналіз проєктної діяльності як інноваційної технології формування компетентності здобувачів освіти.

ТЕРМІНОЛОГІЧНО-КАТЕГОРІАЛЬНИЙ АПАРАТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЄКТ – інтегративний дидактичний засіб навчання й виховання, спрямований на розвиток компетентності здобувача освіти, зокрема:

- аналіз проблем,
- формулювання провідної проблеми,
- визначення завдань;
- формулювання цілей та планування діяльності;
- пошук потрібної інформації, її систематизацію й структурування;
- вибір, освоєння й використання технології, адекватної проблемній обстановці й підсумковому продукту проєктування;
- проведення дослідження (аналізу, синтезу, висуванню гіпотези, деталізації й узагальнення);

- застосування знань, умінь і навичок у різних, зокрема й у нестандартних ситуаціях; самоаналізу й рефлексії (самоаналіз успішності й результативності рішення проблеми в рамках проєкту);
- презентації (формування іміджу) діяльності та її результатів.

ЕТАПИ ПРОЄКТУ

- підготовчий (змістовий та технологічний аспект);
- планування проєктної діяльності (постановка проблеми, розроблення та планування певної дії);
- дослідження проблеми та вибору шляху її розв'язання; діяльнісний (розв'язання проблеми, реалізація дії);
- презентація результатів;
- рефлексійний (оцінка та аналіз отриманих результатів).

СЦЕНАРІЙ ПРОВЕДЕННЯ

1. Постановка проблеми, її актуальність.
2. Висловлення гіпотези, аргументація її положень.
3. Основна частина. Етапи роботи над проєктом, отримані результати, їхній короткий аналіз.
4. Висновки. Результати рефлексивної оцінки проєкту.
5. Відповіді на запитання інших груп (дискусія).

ЗАВДАННЯ

- 1) узагальнити знання щодо сутності методу проєктів і специфіки його застосування;
- 2) розробити ідеї для реалізації проєкту під час вивчення конкретних тем із дисциплін освітньо-професійних, освітньо-наукових програм;
- 3) підібрати інформаційний матеріал;

- 4) використовувати у процесі проєкту програмне забезпечення та сервіси (Microsoft Power Point, Wizer.me, Triventy тощо);
- 5) оформити проєкт та репрезентувати його;
- 6) реалізувати проєкт у практичній діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ СТУДЕНТА

- 1) мета, завдання та план проєкту з урахуванням державних стандартів та навчальних програм дисциплін;
- 2) методичні матеріали (пам'ятки з вимогами до здійснення проєктів, організації роботи з його виконання, перелік інформаційних джерел);
- 3) матеріали проєкту у вигляді мультимедійної презентації, відеорепортажу, буклета, квесту, кулінарної страви, продукції тощо).

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» (теми проєктів)

1. Особливості виробництва фаршированих кулінарних виробів на основі рибного фаршу.
2. Інноваційні технології використання нерибних продуктів моря у приготуванні холодних і гарячих закусок.
3. Розроблення меню і дослідження технології холодних страв та закусок з використанням локальних продуктів Херсонщини для ресторанів.
4. Удосконалення технології приготування борошняних кондитерських виробів за рахунок використання кукурудзяного борошна.
5. Особливості технології страв та популяризація кулінарних традицій національної кухні Херсонщини.
6. Національні традиції Херсонщини в технології страв та виробів із тіста.
7. Удосконалення технології приготування соусів за рахунок використання фруктових порошоків.

8. Сучасні технології страв із кавуна – бренда Херсонщини.
9. Дослідження асортименту, технологій страв і кулінарних виробів у кулінарії Херсонського регіону.

Навчальна дисципліна «Основи кулінарної майстерності» (теми проєктів)

1. Технологія приготування і оформлення та подавання страв із борошна (вареники, галушки).
2. Технології приготування кондитерської продукції.
3. Технологія приготування страв і кулінарних виробів із яєць та яєчних продуктів.
4. Технологія приготування солодких страв та компотів із свіжих та швидкозаморожених фруктів та ягід, баштанних Херсонщини.
5. Технологія приготування страв із продуктів рослинного походження.
6. Технологія приготування страв із м'яса диких тварин.
7. Технології страв із десертних овочів Херсонщини.
8. Технологія приготування українських національних страв з круп та бобових.
9. Технологія приготування охолоджених страв.
10. Технологія приготування швидко заморожених страв.
11. Технологія приготування напоїв з використанням гарбуза.
Перспективи розвитку асортименту.
12. Технологія приготування напівфабрикатів та страв з риби.
13. Технологія приготування заливних страв, паштетів.
14. Технологія приготування напівфабрикатів високого ступеню готовності.
15. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів.

Навчальні дисципліни «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Проаналізуйте якість маркетингової політики підприємства готельно-ресторанного бізнесу (на вибір), його управлінські аспекти, використання інноваційних технологій у веденні діяльності сфери обслуговування.

Створіть проєкт з використанням матеріалу таблиць:

- 1 «Характеристика мобільних застосунків для підприємств готельно-ресторанного бізнесу» (табл. 1).
2. Характеристика смарт-технологій, використовуваних у готельно-ресторанному бізнесі (табл. 2).
3. Інтерактивні технології в просуванні готельно-ресторанних продуктів і послуг (розумні цифрові технології) (табл. 3).

Таблиця 1

Характеристика мобільних застосунків для підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Назва застосунку	Характерні ознаки
SERVIO POS Mobile	<p>Призначений для повної або часткової заміни стаціонарних POS-терміналів у ресторанах, кафе, готелях тощо.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Швидке формування замовлення при клієнті, що унеможливує появу помилок під час приймання замовлення. • Відправлення замовлень для приготування на кухні миттєво з мобільного пристрою. • Супровідні пропозиції: додавання або видалення модифікаторів, приміток, чергу подачі. <p>Хто потребує: ресторани, кафе, бари, кав'ярні або кафе з однією-двома робочими станціями з базовим набором функцій.</p> <p>Хто використовує: персонал, що приймає замовлення (офіціант, бармен).</p>
SERVIO Mobile Loyalty	<p>Призначений для повної заміни пластикових дисконтних карток.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наявність QR-коду картки лояльності, щоб зчитувати з екрану мобільного пристрою. • Доступність до персональних бонусів, знижок. • Модуль бронювання номерів у готелях. • Інформування замовників про акції та особливі рекомендації. <p>Хто потребує: готелі, салони краси, фітнес-центри, ресторани та інші підприємства для надавання клієнтам нового рівня сервісу.</p>

	<p>Хто використовує: замовник послуги, гість підприємств сфери обслуговування.</p>
SERVIO Mobile Statistic	<p>Призначення: безперервний доступ до головних критеріїв роботи компанії (прибуток, дохід, завантаженість тощо) з мобільного пристрою.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Безперервний доступ з будь-якої точки світу до основних показників діяльності підприємства. • Миттєва реакція на змінювання показників діяльності підприємства <p>Хто потребує: будь-яке підприємство, яке працює на SERVIO POS або HMS.</p> <p>Хто використовує: власник, керівник, адміністратор.</p>
SERVIO Mobile Inventory	<p>Призначення: стрімка й адекватна інвентаризація майна (основні засоби, товарні запаси тощо).</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зменшення строків здійснення інвентаризації. • Виконання дій, пов'язаних із первинною і плановими інвентаризаціями. • Зчитування RFID-міток і штрих-кодів. <p>Хто потребує: підприємства для проведення інвентаризації основних засобів, товарних запасів, нематеріальних активів та іншого майна.</p> <p>Хто використовує: працівники, відповідальні за проведення інвентаризацій.</p>
TeamJet	<p>Призначення: виконання завдань покоївками або технічною службою готелю чи ресторану в мобільних пристроях.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Доступність до планових і позапланових завдань на день зі свого мобільного пристрою для покоївок (без роздруківок) • Керівництво власними завданнями, їхнє делегування іншим, чек-лист • Формування завдань для подання в технічну службу готелю чи ресторану (наприклад, на заміну лампочки) <p>Хто потребує: підприємства готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Хто використовує: служба housekeeping, технічна служба готелю чи ресторану.</p>
Hotel Matrix	<p>Призначення: розгляд ринку конкурентів, визначення власної ніші, зіставлення головних ознак власного готельно-ресторанного підприємства з конкурентами, визначення слабких місць у діяльності та шляхів їхнього вирішення.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Доступність до інформації щодо основних показників діяльності підприємства (ADR, Occupancy, RevPAR, TREVPAR, TREVPEC). • Розгляд діяльності власного підприємства через розріз ринку. • Оцінювання сильних і слабких місць, можливостей і загроз у діяльності підприємства, аналіз цінової політики. <p>Хто потребує: підприємства готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Хто використовує: власник, ТОП менеджер, інвестор готельно-</p>

	ресторанного бізнесу.
Додаток для кур'єрської служби доставки	<p>Призначення: спрощення та прискорення процесів доставляння замовлень клієнтам.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наявність усіх замовлень для доставляння в мобільному пристрої кур'єра • Визначення найкоротшого маршруту з урахуванням усіх замовлень, котрі доставляються. • Приймання та відвантаження замовлень, делегування іншим кур'єрам частини завдання. <p>Хто потребує: ресторани, кафе, бари, інші підприємства готельно-ресторанного бізнесу для надання послуг доставляння.</p> <p>Хто використовує: кур'єр.</p>
«Мобільний ключ» від ASSA ABLOY Global Solutions	<p>Призначення: надання клієнтам послуги з відкривання готельного номера власним мобільним пристроєм.</p> <p>Переваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наявність ключа від номера у власному мобільному пристрої клієнта. • Можливість поселення в номер без обов'язкової реєстрації на ресепшені. • Фінансова економія на ключ-картах. <p>Хто потребує: готелі, хостели, пансіонати, апартаменти.</p> <p>Хто використовує: клієнти готелів.</p>

Таблиця 2

Характеристика смарт-технологій, використовуваних у готельно-ресторанному бізнесі

Назва смарт-технології	Характерні ознаки
Interactive TV Systems (Системи інтерактивного телебачення)	Компанією Hoist Technology розроблено 3 види інтерактивних систем з доданим контентом: фільмами, супутниковими каналами, музикою. Особливу роль відіграють послуги з рекламою пропозиції готелю, інформуванням персоналу про смаки гостя щодо вибору фільмів, замовлення їжі і напоїв через послугу room service
Energy Management System (Система управління електроенергією),	За допомогою центрального комп'ютера клієнт контролює та змінює режим температури чи вологості в приміщенні. Окрім того, працівниками готелю здійснюється керування температурним режимом та вологістю в усіх в кімнатах підприємства зі скороченням витрат залежно від того, заселене це приміщення чи ні. Ефективність системи з автоматичного контролю подачі світла, зміни температури в приміщенні або активізації кондиціонера є значущою перевагою готелю;
RFID (Радіочастотна ідентифікація)	Використання дверного замка з радіочастотною ідентифікацією, за використання якого клієнт здійснює вхід у номер та інші приміщення готелю без ключа за використання мобільного телефона, при цьому зберігається час, який гість міг витратити на

я).	пошуки ключа;
Back-office (Система управління внутрішніми службами готелю)	Полегшує і підсилює результативність роботи персоналу готелю, мінімізує помилки та покращує якість обслуговування клієнтів. Застосування кишенькових персональних комп'ютерів (КПК) кожним працівником (покоївкою, менеджером, технічним персоналом, інженером) на основі бездротової системи передачі інформації з центрального комп'ютера надає персоналу доступність до даних: кількості товарів на складі, номери кімнат з необхідним прибиранням, ремонтом, особливих побажань гостей тощо.

Таблиця 3

**Інтерактивні технології в просуванні
готельно-ресторанних продуктів і послуг
(розумні цифрові технології)**

Назва	Характерні ознаки
<i>Інструменти smt-просування продукту чи послуги</i>	
<i>Ретаргетинг</i>	стратегічний рекламний спосіб нагадати користувачам про товари й послуги, які раніше їх зацікавили, та повернути їх на сайт для завершення замовлення чи придбання
<i>Таргетинг</i>	один із механізмів маркетингу, який дозволяє з усіх користувачів в інтернеті виділити цільову аудиторію за певними критеріями та зробити акцент на кількох цінних для готельно-ресторанного бізнесу групах; вибір потенційних клієнтів, яким бізнес хоче продавати товари або послуги
<i>Реклама блогерів</i>	у ненав'язливе інформування про товар або послугу, маркетинг впливу (influence marketing), Наприклад, розповідь блогера у своїй соціальній мережі про похід із друзями в ресторан, отримані там позитивні відчуття, кумедний випадок. Легка згадка про ресторан не була прямою рекламою, однак, запам'яталася дописувачам
<i>Співпраця з інфлуенсерами</i>	з (людьми, думки яких значущі серед певних соціальних груп, у соціальних мережах, для цільових аудиторій (наприклад, Instagram, Facebook, YouTube, Twitter, TikTok). Залучення інфлуенсера сприятиме підвищенню лояльності до підприємства готельно-ресторанного бізнесу, збільшенню затребуваності товарів і послуг, підвищенню продаж, отже, і доходів, поліпшенню авторитету бренду за наявності репутаційних проблем).
<i>Ефективні технології</i>	
<i>«Великі дані» (Big Data)</i>	дає змогу швидко обробляти великі масиви інформації для виведення готельно-ресторанного бізнесу на новий рівень. Це технологія пов'язана зі збиранням, зберіганням та аналізом значних розмірів інформації з різноманітних джерел: соціальних мереж, додатків, інтернет-ЗМІ, форумів, даних стільникового зв'язку тощо. Оброблення Big Data допомагає з визначенням поведінкових та інших характеристик цільової аудиторії підприємства в цілому, надаваної послуги або пропонованого продукту. Отримані дані уможливають прогнозування поведінки замовників послуг, прибутку

	або тенденцій у використанні, розуміння та визначення факторів впливу на рішення у процесі купівлі, поліпшення комунікації між готельно-ресторанним бізнесом та клієнтами
Електронна комерція	сфера економіки може бути використана в готельно-ресторанному бізнесі у вигляді реклами, просування товарів і надання послуг, укладання торгових і фінансових угод, здійснюваних безпосередньо в інтернеті. Е-комерція пов'язана з можливістю для клієнтів перегляду, замовлення та купування товарів і послуг будь-коли та будь-де, доправленням за адресою, детальним інформуванням щодо товарів/послуг/сервісу. Уможливується порівнювання пропозиції різноманітних підприємств, установ, закладів, вибір найвигідніших з точки зору економії часу та грошей. Переваги для організацій полягають у значному розширенні території комерційної діяльності, підвищенні результативності бізнес-процесів, реальній фінансовій ощадливості. Послуги з надання всього діапазону сервісів для пропонування можливим клієнтам – нині популярний вид електронної комерції, особливо для підприємств готельно-ресторанного бізнесу
Використання інтернету речей	відбувається завдяки «під'єднаним» кімнатам зі стовідсотковим контролем гостей над пристроями в номері через власний смартфон. Завантаживши мобільний додаток, клієнти здатні здійснювати керівництво кондиціонерами, освітленням, перемиканням ТВ каналів, викликанням ліфтів. Зручною видається можливість зв'язуватися з персоналом в режимі 24/7 та замовляти додаткові послуги.
Роботизація	як цифрова технологія майбутнього передбачає використання роботів у ролі технічного персоналу для прибирання приміщень, миття посуду; у сервісному процесі закладів ресторанного господарства залучаються до прийому відвідувачів, замовлень та їхньої доставки, автоматизації процесів, що сприяє зниженню вартості сервісу. Можуть здійснювати роботу адміністратора, служби доставки, консьєржа, носія багажу, охоронця за використання функцій розпізнавання мови для надання відповіді на запити клієнтів. Використання роботів також здійснюється з метою зацікавлення гостей своєрідним ноу-хау та заощадження коштів через зниження вартості праці. Однак роботи та їхнє обслуговування з точки зору техніки і технологій є недешеві, а виготовлення індивідуальним, що утруднює процес масової роботизації підприємств готельно-ресторанної справи.

<p>Штучний інтелект</p>	<p>роль для функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу зростає щороку. Із початком запровадження систем штучного інтелекту customer-to-customer та item-to-item пов'язана діяльність сайтів доставлення їжі, аналіз замовлення клієнтів та виявлення закономірностей їхніх уподобань. Це створює можливість автоматичної пропозиції щодо вибору певного сета, страви та доцільних доповнень до замовлення, що зі свого боку збільшить середній чек. Штучний інтелект здатний забезпечити оформлення замовлення за допомогою голосового управління, розумні кіоски розпізнають обличчя відвідувачів і пропонують їм замовити їхні улюблені страви і напої, допомагає автоматизувати поширення кадрових оголошень на популярних платформах та вирішити кадрові питання; здійснювати обслуговування обладнання та автоматичні закупівлі.</p>
<p>Адитивні технології (3D-друк)</p>	<p>використовують тривимірний друк для створення їжі. Піонером виступила американська компанія 3D Systems, яка відкрила центр харчового друку. Це скорочує час на приготування їжі, уможливорює індивідуальний підбір її складу для споживачів з урахуванням їхніх смаків, забезпечення необхідними вітамінами і мікроелементами залежно від потреб організму. Доцільним є також використання технології доповненої реальності для створення можливості гостям розглянути 3D-модель вибраної ними страви, подивитися на змодельований процес її приготування та прийняти рішення щодо доцільності замовлення.</p>
<p>Блокчейн</p>	<p>новітня технологія, котра здатна допомогти підприємствам готельно-ресторанного бізнесу у стратегічному плануванні та управлінні. Сфера обслуговування, окрім усвідомлення значущості технології, має працювати над її імплементацією в процес обслуговування споживачів і постачальників, створенням нових продуктів чи послуг. Так, використання блокчейн-технології пов'язане з онлайн-оглядами клієнтів, март-контрактами, туристичними порталами на основі блокчейну, обробленням онлайн-платежів за бронювання готелів і управлінням ланцюгами постачань.</p>
<p>Біометричні технології</p>	<p>у готельно-ресторанній сфері застосовуються саме через використання клієнтами біометричних паспортів, технологій біометрії під час проведення туристичних турів, у системах контролю доступу, розрахунковій технології «PayTouch» тощо. Насамперед, застосування такої технології може бути необхідним у курортних готелях, наприклад, для зручності відвідувачів, аби не носити із собою гаманця, варто встановити на території готелю термінали, які зі свого боку будуть зчитувати інформацію з відбитка пальця гостя, коли він буде користуватися новою послугою або харчуватися, система розпізнаватиме, хто цей гість за відбитком та формувати рахунок на сплату додаткових послуг, які будуть сплачені під час виїзду гостя. Біометричні технології мають ряд переваг, а саме: спрощення автоматичної перевірки даних особистості та</p>

	персональних даних, зменшення ризику неправомірного використання персональних даних, пов'язаних із фінансовим шахрайством, ріст економічної ефективності такої послуги за рахунок того, що клієнт готелю чи ресторану готовий витратити більше, коли не розплачується готівкою.
Технології RFID (Radio Frequency Identification – «радіочастотна ідентифікація»)	
DS9808-R	перший комбінований пристрій з можливістю зчитування штрихкодів 1D/2D і читання радіочастотних RFID-міток, здатного робити в ручному та стаціонарному режимі «вільні руки»
Серія RFID-контролерів FX7400	віднесені до офісної групи RFID рішень Motorola (простих у розгортанні, налаштуванні, керуванні та використанні стаціонарних RFID-зчитувачів)
Безконтактна технологія RFID із радіохвилею як носієм інформації	штрих-код є послідовністю чорних та білих смуг з надаваною інформацією у зручному для зчитування технічними засобами вигляді
RFID принтера	для спрощення та прискорення роботи з етикетками, оснащеними радіочастотними мітками (симбіозом штрихового й радіочастотного кодування з метою отримання найбільшої ефективності обліку та контролю завдяки їхньому застосуванню)
Використання RFID на складі	для застосування кількох схем обліку та контролю (повного контролю приміщення складу та (або) точки контролю на воротах завдяки послугованню стаціонарними зчитувачами)

Додаток Л
Онлайнві платформи неформальної освіти
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Назва	Характеристика діяльності
Асоціація індустрії гостинності України (http://aigu.org.ua/)	<p>Онлайн-медіа з розвитку туризму в Україні, візією якого є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • змінити ситуацію, що склалася у сфері туризму України; • об'єднати та розвивати комерційні й некомерційні туристичні об'єкти України; • покращити якість туристичних послуг; • поширювати інформацію про туристичний потенціал України; • мислити нестандартно, діяти по-іншому.
Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України (https://mydim.ua/information/union/hotelinua/)	<p>Українська професійна громадська організація, головними напрямками діяльності якої є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • узагальнення досвіду роботи провідних готелів; • надання методичної і юридичної допомоги; • розроблення законодавчих і нормативних документів; • розвиток міжнародних зв'язків із професійними об'єднаннями готелів інших країн; • організація конференцій, ділових зустрічей, поїздки Україною та за кордон.
Всеукраїнська професійна спілка працівників туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельного господарства (http://uttu.org.ua/)	<p>Добровільна неприбуткова всеукраїнська організація громадян, пов'язаних спільними інтересами за родом їхньої професійної діяльності в туристичній галузі, санаторно-курортній сфері та сфері готельного господарства, основними завданнями якої є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • представництво інтересів членів профспілки у взаємовідносинах з роботодавцями, органами державної влади, місцевого самоврядування на основі системи колективних договорів та угод відповідно до законодавства України; • участь у розробленні та здійсненні державної політики в галузі трудових відносин, оплати праці, охорони праці тощо; • забезпечення захисту працівників від безробіття та його наслідків згідно із чинним законодавством; • участь у визначенні головних критеріїв життєвого рівня, прожиткового мінімуму, а також мінімальних розмірів заробітної плати, пенсій, соціальних виплат, політики ціноутворення, розробці соціальних програм; • здійснення громадського контролю за реалізацією прав членів Профспілки у сфері охорони здоров'я, медико-соціальної допомоги
Клуб готельєрів та рестораторів HOTELIERO (http://hoteliero.club/)	<p>Відома українська професійна асоціація – ініціатор створення та організатор Першої національної премії у сфері гостинності Hospitality Awards, метою якої є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • об'єднання перших осіб українських і міжнародних компаній у сфері гостинності (HoReCa), керівників і власників готелів і ресторанів, девелоперських компаній, експертів ринку; • підвищення позитивного іміджу гостинності України на міжнародному рівні; • прагнення створити комфортну обстановку для цікавого обговорення фахових тем, вирішення проблем.

<p>Громадська спілка «Українська ресторанна асоціація» https://uk.uara.org.ua/?fbclid=IwAR3VjGK7AWTAI30iile-gvRCWzM5KDrvo g EPtB05Xk6Kg496IMYBoaaJwY</p>	<p>Об'єднання підприємств громадського харчування, суміжних організацій і закладів освіти, засноване на принципах добровільності, взаємодопомоги та розвитку галузі, метою якого є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • об'єднання підприємств готельно-ресторанного господарства, забезпечення успіху бізнесу; • лобювання інтересів галузі, поліпшення економічного клімату; • харчова безпека та розвиток гастротуризму; • розвиток талантів і підвищення операційної ефективності; • формування професійної освіти.
<p>ГО «Спілка сільського зеленого туризму України» https://www.greentour.com.ua/</p>	<p>Всеукраїнська громадська неприбуткова організація.</p> <p>МІСІЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • об'єднати господарів садиб та туристів на найпотужніших комунікаційних і маркетингових платформах, • створити туристам привабливу та якісну альтернативу у виборі відпочинку у вигляді сільського зеленого туризму та допомогти господарям садиб досягти сталого розвитку. <p>ВІЗІЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • упроваджувати перехід від роз'єднаних садиб до кластерів сільського зеленого туризму в Україні; • стати учасником зеленої та агротуристичної ЕкоСистем; • формування і підтримка відповідного середовища, яке надасть можливість покращити добробут сільського населення та якість життя за рахунок диверсифікації господарської діяльності, використання та збереження природного та історико-культурного потенціалу сільської місцевості
<p>Інформаційний центр «Зелене досьє» http://www.dossier.org.ua/</p>	<p>Міжнародна благодійна організація, що здійснює свою діяльність на засадах законності, гуманності, спільності інтересів та рівності прав її учасників, гласності, добровільності та самоврядування, не маючи на меті отримання прибутку. «Зелене досьє» заради творчої співпраці й досягнення позитивних змін є своєрідним містком між екологічними НУО, бізнес-структурами, державними інституціями та засобами масової інформації</p>
<p>Спілка українських підприємців https://sup.org.ua/uk</p>	<p>Організація незалежних українських підприємців, позбавлена будь-яких політичних інтересів, мета якої – захист інтересів підприємців та формування сприятливого бізнес-середовища в Україні, основними пріоритетами членства в якій є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • можливість публічно заявити про проблеми бізнесу та консолідувати зусилля своїх колег задля їхнього вирішення; • підвищення впізнаваності, статусу та репутації бізнесу; • отримання знань, практичних навичок та досвіду від успішних підприємців в Україні та світі

Додаток М
Характеристика блогів для здійснення процесу
дистанційного та змішаного навчання

Назва	Характеристика діяльності
<i>Гастрономічний блог «Харч»</i>	https://borysov.com.ua/uk/media/gastronomichnyy-blog-harch Дотепні історії про їжу та питво. Авторський блог Антона Полунина про гастрономію: історії страв та коктейлів, рецепти, фото та доброго гумору.
<i>Gastrofamily</i>	https://borysov.com.ua/uk/family Сім'я ресторанів Дмитра Борисова об'єднує понад 30 закладів, проекти в Україні та за кордоном: гастрономічний ресторан «Барсук», мистецько-гастрономічний простір «Остання Барикада», азіатський стейк-хаус Oхота на Ovets, одеський ресторан та інтелігентний пивбар «Любчик», рибний ресторан РИБА LOVE, краб-хаус та сіфуд-бар Crab's Burger, ресторан нової української кухні «Канапа», стейк-хаус «Ватра», необістро на Андріївському «Канапка-бар», Philadelphia Roll&Bowl, бари «Білий Налив», Mushlya та моноформат піци, моцарели та просеко Pinzarella; дитячий простір BabyRock.
<i>Блог Домашнього гастроному</i>	https://dom-gastronom.com.ua Інтернет-магазин «Будинок-гастроном» спеціалізується на продажу любителям і професіоналам всього необхідного асортименту продукції для приготування різних видів сирів і ковбасних делікатесів як у домашніх умовах, так і на фермерських господарствах.
<i>Гастрономічний ресторан</i>	https://savva-libkin.com/uk/2017-04-11/gastronomichnij-restoran-dumki-pro-visoke Мережа гастрономічних ресторанів Савви Лібкіна, правила діяльності яких: правильні інгредієнти, старанність, делікатність та гарний смак, кулінарний досвід минулих поколінь, закладений у ваші гени
<i>Львів гастрономічний</i>	https://fest-tour.com.ua/lviv-gastronomichnyj-najpopulyarnishi-zaklady-sered-turystiv/ Найпопулярніші заклади серед туристів, де процвітають різноманітні нетривіальні заклади на будь-який смак, з різною кухнею, концепцією і стилістикою. Львів славиться власними шедеврами та рецептурами: це місцеве пиво, кава, наливки, шоколад.
<i>Найкращі гастрономічні і фестивалі України</i>	https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html Гастрономічний туризм в Україні один з найбільш популярних напрямів. Частина фестивалів та тематичних свят по всій країні: Фестиваль кави, Львів; Національний Сорочинський Ярмарок, Великі Сорочинці; Фестиваль національної кухні, Луцьк; Свято полуниці, Одеса; Вулична їжа, Київ; Фестиваль кавуна, Гола Пристань; Фестиваль юшки у Станіславі
<i>Смаки Херсонщини</i>	edu/About/Faculty/FEM/ChairGenengineerTraining/Tastes.aspx Оволодіння основами кулінарного мистецтва, відтворення рецептур страв Херсонщини з локальними продуктами та брендами регіону, популяризація кулінарних традицій
<i>Дороги вина та смаку Херсонщини</i>	https://apk-kherson.gov.ua/robocha-hrupa-proektu-dorohy-smaku-ta-vyna-khersonshchyny-vidvidala-pivdennu-stepovu-brovarniu-drofa.html Система еногастрономічних туристично-рекреаційних маршрутів на Херсонщині для розвитку сільських територій та пробудження цікавості до продуктів харчування і напоїв регіону.
<i>Час поїсти – гастрономічний блог</i>	http://lvhoreca.blogspot.com/ Блог про де, що і за кіло можна скуштувати. Огляд ресторанів, кафе, барів, пабів, хоспер-пабів щодо місця знаходження, доїзду, типу закладу обслуговування, меню, дегустації, цін.

Додаток М.1

Характеристика 10 українських food-блогів

Назва	Характеристика діяльності
TANDICOOK	https://tandicook.com.ua/ Зручний та красивий сайт-блог жінки, яка любить приємно дивувати рідних новими рецептами смачних страв, знаходячи їх в інтернеті, готує на власній кухні, а потім найкращими переписами ділиться з читачами. Тут можна знайти все: від перших страв аж до напоїв та консервації, – зручна навігація та естетичне оформлення сайту
ЛЮБИСТОК	https://lubystok.com/ Сайт має два окремі розділи зі смачними й оригінальними рецептами. Перший веде шеф-кухар Юрій Кондратюк, який ділиться простими рецептами вишуканих страв та дає корисні поради в їх приготуванні. Другий – Аліна Могилевська про регулярні подорожі за кордон, кращі традиції європейської кухні, пристосування до асортименту продуктів в українських супермаркетах. Любить фотографувати, а тому кожен рецепт доповнений красивою фотографією страви
FOOD LIKE ART	https://www.youtube.com/c/foodlikeart Оригінальний блог про мистецтво створення їжі шляхом використання й популяризації простих і одночасно смачних рецептів: традиційних, однак, з нешаблонними й цікавими авторськими лайфхаками. Саме нестандартність й особисті спогади, враження авторки спонукають до згадування призабутих улюблених страв для урізноманітнення раціону
КУЛІНАРНІ ВАРІАЦІЇ ВАР'ЯТКИ	http://olvenkylinar.blogspot.com/ Дівчина – автор блогу, дуже любить готувати, дотримуючись рецептів чи експериментуючи, створює перші та другі страви, десерти та випічку, салати й напої. Блог атмосферний та домашній, з фотографіями
ПАТЕЛЬНЯ	http://patelnja.com.ua/ Ресурс привертає увагу красивим дизайном, легкою навігацією та безліччю рецептів страв на будь-який смак. Ділиться власними досягненнями в кулінарії, черпайте натхнення на цьому блозі
КАТРУСИНА КУХНЯ	https://easy-cooking.com.ua/ На блозі зібрано чимало рецептів української кухні, крім цього є дописи, присвячені сервіруванню столу, корисним порадам. щодо приготування страв. Перелік рубрик національної кухні достатньо широкий
IQCOOKING	https://www.facebook.com/IQcooking Красиві food-фотографії на блозі, простота рецептів, великий вибір страв національної та іноземних традицій, які пристосовані до національного вибору інгредієнтів. Оля і Кузьма дуже люблять готувати та діляться своїми досягненнями та натхненням
PICANTECOO KING	https://picantecooking.com/ua/ Персональний сайт Вікторії Попін, успішної жінки й бізнесменки, яка любить готувати й ділитися своїми рецептами на власному сайті. Рецепти доступні трьома мовами: українською, російською та польською. Жінка описує «кулінарні» подорожі різними країнами світу
MIRA FILD	http://myroslavapavliuchok.blogspot.com/ Автор блогу Мирослава дуже любить готувати десерти та випічку, а тому більшість рецептів присвячені солодощам, проте інколи експериментує і з першими та другими стравами української та італійської кухні. Окремі її дописи стосуються фільмів про їжу, а також сайтів з кулінарії.

Додаток М.2

Схема аналізу сайту, блогу

1. Зовнішній вигляд шапки сайту: його унікальність і запам'ятовуваність, назва і логотип, які ідентифікують сайт. Легкість розуміння суті та значущості (користувач із перших секунд повинен розуміти, що це за сайт і яку корисну або практичну інформацію може дати).

2. Навігація по сайту:

– наявність меню, його логічність і зрозумілість. Якщо представлено декілька меню, то наскільки вони логічно розділені, чи не перетинаються;

– наявність футера, зміст представленої в ньому інформації. Там обов'язково повинно знаходитися посилання на головну сторінку, назва сайту. Можливо, контактна інформація, продубльовані прямі посилання на основні розділи.

3. Оцінювання загального дизайну: колірної гами, шрифтів, взаємного розташування і розміру блоків.

4. Наявність і зміст обов'язкових для більшості сайтів сторінок:

– карти сайту,
– контактної інформації,
– інформації про сайт (інформація про співробітників, якщо це компанія): її достатність, можливість відповідати на ймовірні запитання користувачів.




5. Огляд сторінок: розділів, окремих записів за типом: зміст, стилі і відображення структури сайту.

6. Недоліки сайту. Корисні поради щодо залучення користувачів, удосконалення структури тощо.

7. Загальні висновки.

Додаток Н

Характеристика мобільних застосунків для підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Назва застосунку	Характерні ознаки
Готельна справа	
<p>Hotel Crush https://play.google.com/store/apps/details?id=com.gametown.hotel.crush&hl=uk&gl=US</p> 	<p>Готельний симулятор, захоплююча гра з управлінням часом у готелі (тайм-менеджмент); багато посилень, які допоможуть зі звичайного менеджера через якісне і творче виконання професійних обов'язків стати магнатом готельної імперії. Унікальні особливості готельного симулятора:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Геймплей захоплює, коли ви розвиваєте свій готель! • Приголомшлива графіка покаже готель у всій красі! • Регулярні оновлення, що містять нові готелі мрії! • Численні заходи, у яких ви можете брати участь і отримувати привабливі винагороди! • Унікальний ігровий досвід, який можуть подарувати лише чудові готельні ігри!
<p>Hotel Craze®Design Makeover https://play.google.com/store/apps/details?id=com.techvision.hotelcraze-&hl=uk&gl=US</p> 	<p>Бізнес-гра з опанування навичок з відкриття готелів по всьому світу, приготування смачної їжі, отримання впоодобань від своїх гостей та оновлення готелів.</p> <p>Унікальні особливості бізнес-гри:</p> <p>Насолоджуйтеся своїм захопленням на більш ніж 1000 рівнях готелів!</p> <p>Подорожуйте та відкривайте готелі по всьому світу серед різних культур!</p> <p>Будьте готові до примх гостей і вчасно їх долайте!</p> <p>Готуйте всі смачні страви, щоб задовольнити своїх гостей!</p> <p>Збирайте лайки, заробляйте все більше і більше любові та визнання!</p> <p>Оновіть готелі! Експлуатуйте готелі високого класу і заробляйте більше грошей!</p> <p>Не забудьте приєднатися до нашого ігрового завдання та подій, щоб отримати величезні винагороди!</p>
<p>The Hotel Project: Merge Game https://play.google.com/store/apps/details?id=com.rhinogames.hotel.-project-&hl=uk&gl=US</p> 	<p>Бізнес-гра зі створення власного стартапу щодо реалізації готельного проєкту (спроєктувати, відремонтувати та прикрасити стару сімейну сільську корчму, її кондомініуми, зали очікування різноманітними елементами та предметами.</p> <p>Основні особливості бізнес-гри:</p> <p>Станьте керівником проєкту готелю та створіть генеральний план дизайну та реконструкції палацу.</p> <p>Управління та організація різноманітних проєктів: дні народження, ділові зустрічі, корпоративні вечірки та весілля.</p> <p>Відкрийте приховані кімнати та місця та опануйте свої навички організації подій!</p> <p>Makeover перевірте свої навички дизайну інтер'єру, розблокувавши, відремонтувавши та декорувавши стильний готель, палацові зали очікування, гуртожиток, приймальню, кухню, лобі, бібліотеку, кімнати для переговорів, сад, дах, кафе та басейн у садибі!</p>

<p>Hotel Life: Grand Hotel Life https://play.google.com/store/-/apps/details?id=com.eidoloncorp.-hotel&hl=uk&gl=US</p> 	<p>Бізнес-гра для опанування навичок реалізації кар'єри в готельному бізнесі через власну історію швейцара, котрий завдяки власній творчій діяльності стає власником 5-зіркового готелю.</p> <p>Особливості бізнес-гри: Унікальний геймплей: реєструйте гостей, швидко реагуйте на їхні запити та встановлюйте пріоритети. Відкривати нові готелі по всьому світу. Захоплюючі рівні: безліч розваг, унікальні бустери та ігровий процес. Оновіть станції та готуйте найсмачніші страви та напої. Готуйте смачну їжу з усього світу!</p>
<p>My Spa Resort: Grow & Build https://play.google.com/store/app/s/-/details?id=com.cherrypickgames.-mybeautyfactory&hl=uk&gl=US</p> 	<p>Бізнес-гра як унікальне поєднання фермерства, будівництва та управління власним спа-готелем та курортом.</p> <p>Особливості бізнес-гри: Створіть і налаштуйте свій власний спа-готель, курорт і ферму з безліччю різних будівель і прикрас. Збирайте врожай і квіти зі своїх ферм. Робіть ексклюзивну та унікальну косметику. Створюйте різні спа-центри для лікування своїх клієнтів. Виконуйте численні захоплюючі спа-процедури. Використовуйте свої найкращі продукти та покращення для обслуговування VIP-персон, щоб отримати спеціальні нагороди. Торгуйте ресурсами з іншими гравцями, додавайте їх у друзі та відвідуйте їхні курорти. Подбайте про чудових тварин навколо свого спа-центру. Спілкуйтеся зі своїм веселим персоналом курорту та послухайте їхні історії.</p>
Ресторанна справа	
<p>Restaurant Cooking Chef https://play.google.com/store/-/apps/details?id=com.cookingchef.-restaurant.csmobi.cookinggame-&hl=uk&gl=US</p> 	<p>Усесвітня кулінарна гра шаленого шеф-кухаря зі справжньою кулінарією та використанням дивовижних кулінарних умінь, опанування навичок керівництва часом за допомогою сучасних стратегій.</p> <p>Особливості кулінарної гри: Готуйте сотні особливих рецептів у різних ресторанах по всьому світу! Отримайте ключі, які приведуть вас до найкращого шеф-кухаря! Не пропустіть жодного рівня! Розширте свою ресторанну імперію за допомогою різних ресторанів у різних містах. Подорожуйте, щоб знайти багато різних інгредієнтів і їжі по всьому світу. Сотні й сотні оновлень для вашої кухонної техніки та інтер'єру. 500+ рівнів з унікальними цілями та багато іншого. Обслуговуйте різноманітних милих клієнтів. Отримуйте комбо та чудові поради, демонструючи свої кулінарні навички.</p>
<p>Restaurant Tycoon - Idle Game https://play.google.com/store/apps</p>	<p>Гра-симулятор для виконання ролі шеф-кухаря власного ресторану, створення ресторанної імперії в різних країнах,</p>

[/-details?id=com.GulliversGames.-RT&hl=en&gl=US](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.GulliversGames.-RT&hl=en&gl=US)



заробляння коштів на своїй їжі та прискорення свого розвитку через інвестиції у власний бізнес.

Особливості гри-симулятора:

Керуйте своїм рестораном. Приєднуйтеся до пригод управління рестораном з нуля.

Знайомство з майстрами. Співпрацюйте з різними відомими персонажами, які швидко виведуть ваш ресторан на світовий рівень.

Знайомство зі світовими кухнями. Подайте їжу своїм клієнтам з усього світу.

Прикрасьте свій ресторан. Оновіть та персоналізуйте! Створіть власний стиль у всіх ресторанах.

Продовжуйте заробляти офлайн. У міру того, як ви розширите свій ресторан, ваш дохід зростає, коли ви офлайн.

Приєднуйтеся до конкурсу. Порівняйте себе з кухарями з усього світу в таблиці лідерів.

Ласкаво просимо спеціальних гостей. Забезпечуйте якісне обслуговування для гурманів і VIP-клієнтів, щоб заробляти більше грошей на своїй ресторанный імперії.

Restaurant DASH: Gordon Ramsay

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.glu.gordondashx&hl=-en_US&gl=US



Гра-симулятор із залученням реального персонажа – британського шеф-кухаря Гордона Рамзі (власника 16 зірок Мішлен).

Особливості гри-симулятора:

Бийтеся з іншими гравцями онлайн! Використовуйте стратегію разом зі своїми кулінарними здібностями та бийтеся з іншими гравцями чи друзями онлайн, щоб досягти вершини таблиці лідерів!

Оберіть образ свого шеф-кухаря! Створіть особистий образ свого шеф-кухаря за допомогою абсолютно нової системи аватарів, першої в будь-якій грі DASH!

Битви знаменитих шеф-кухарів! Маєте те, що потрібно, щоб конкурувати з найкращими? Зіткніться з Гордоном Рамзі та іншими в нових битвах із босами!

Заробляйте і обмінюйте предмети на кращі рецепти! Оновлюйте свої рецепти, щоб отримати ще кращі нагороди, збираючи рідкісні та унікальні предмети протягом гри!

My Restaurant Empire:Decoratin

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ministone.game.-restaurantscapes&hl=uk&gl=US>



Новітня топ-кулінарна гра із серії ігор, що керує часом.

Грайте в шеф-кухаря

- З'ясуйте, що сталося з містечком та людьми, спробуйте осучаснити ресторани та виправити стосунки.

- Отримайте гарячу температуру на рівнях приготування їжі та заробіть великі поради щодо ремонту і прикрашення ресторанів.

- Лікуйте стосунки між коханими, подивіться, яке майбутнє ви можете принести місту.

Готуйте та подайте в різних налаштуваннях

- Сотні швидких темпів управління часом із різноманітними режимами приготування ігор.

- Снідайте так, щоб нагодувати імпульсивних клієнтів.

Додаток П

Критерії та методики діагностування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Критерії	Показники	Методики діагностування
Ціннісно-особистісний (К1)	наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина», гуманістичних ціннісних орієнтирів (доброта, любов до ближнього, співчуття, справедливість, совість, повага до людської гідності);	Вивчення мотивації навчання у ЗВО (за Ільїною Т. А.) Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном)
	здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області;	Анкета «Показники іншомовної комунікативної культури»
	здатність до соціально відповідальної та свідомої діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні;	«Q-сортування» (Опитувальник В. Стефансона)
	орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих взаємин та максимальне вирішення потреб і проблем клієнта, якість надаваних послуг, уваги до дрібниць і почуття добротно виконаної роботи;	«Q-сортування» (Опитувальник В. Стефансона) Оцінка комунікативних і організаторських схильностей – КОС (Опитувальник В.В. Синявського і Б.О. Федоришина)
	орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих взаємин та максимальне вирішення потреб і проблем клієнта, якість надаваних послуг, уваги до дрібниць і почуття добротно	«Q-сортування» (Опитувальник В. Стефансона) Оцінка комунікативних і організаторських схильностей – КОС (Опитувальник В.В. Синявського і Б.О. Федоришина)

	виконаної роботи;	
	налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами щодо прогнозування та задоволення запитів споживачів у їхніх інтересах	Тест для вивчення рівня комунікативного контролю М. Шнайдера, «Q-сортування» (Опитувальник В. Стефансона)
	навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність;	«Q-сортування» (Опитувальник В. Стефансона)
	уміння визначати перспективні цілі для саморозвитку, володіння способами фізичного самовдосконалення, емоційної саморегуляції, самопідтримки й самоконтролю.	Рефлексивність людини в життєдіяльності (Опитувальник А. С. Шарова)
Гносеологічно-системний (К₂)	здатність до дослідження пізнання, його меж і можливостей, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання;	Дослідження «Мій стиль мислення» (за Є. Роговим) Дослідження концентрації уваги (тест П'єрона-Рузера)
	здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій;	Дослідження «Мій стиль мислення» (за Є. Роговим) Дослідження домінуючого типу запам'ятовування (за А. Лурії, Ж. Балакшиної)
	здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації;	Дослідження «Мій стиль мислення» (за Є. Роговим) Дослідження концентрації уваги (тест П'єрона-Рузера)
	уміння працювати в команді, розбудовувати суб'єкт-суб'єктну взаємодію в колективі та серед споживачів послуг;	Дослідження «Мій стиль мислення» (за Є. Роговим)
	навички спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, іноземними мовами.	Тест на сформованість ораторських якостей (за А. Калюжним)
	Технологічно-діяльнісн	знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та

ий (Кз)	забезпечення його ефективності;	
	здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування, навичок взаємодії;	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)
	здатність до управління закладом чи його підрозділом, прийняття рішень щодо господарської діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)
	здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій, пов'язаних із виробництвом та обслуговуванням споживачів;	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)
	навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг споживачів у сфері обслуговування;	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)
	навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, пов'язаних із забезпеченням вимог споживачів у сфері обслуговування;	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)
	навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)
	навички, пов'язані з плануванням, управлінням і контролем діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	Анкета для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В.Бурак)

Здоров'я збережув альний (К4)	розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності;	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном)
	стійкі пізнавальні інтереси в сфері здорового способу життя та здоров'язбереження;	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном)
	знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення;	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном) Методика виявлення стилю самоактуалізації (розроблено за В. Семиченко)
	уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності;	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном)
	уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу (здатність контролювати свої емоції, зберігаючи працездатність незалежно від наявності стресових факторів), мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок;	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном) Методика виявлення стилю самоактуалізації (розроблено за В. Семиченко)
	витривалість, висока працездатність (здатність витримувати робоче навантаження протягом тривалого часу за збереження якості виконання роботи);	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном) Методика виявлення стилю самоактуалізації (розроблено за В. Семиченко)
	навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.	Шкала самооцінки мотивації схвалення (за Д. Марлоу і Д. Крауном)

Додаток Р

Вивчення мотивації навчання у ЗВО

(за Ільїною Т. А.)

Під час створення даної методики автор використовувала ряд інших відомих методик. У ній є три шкали: «Здобуття знань» (прагнення до здобуття знань, допитливість); «Оволодіння професією» (прагнення оволодіти професійними знаннями та сформувати професійно важливі якості); «Отримання диплома» (прагнення придбати диплом за формального засвоєння знань). В опитувальник автор методики включила фонові твердження, які надалі не обробляються.

Інструкція: Якщо Ви згодні з твердженнями, поставте «+» якщо ні «-».

1. Краща атмосфера занять – атмосфера вільних висловлювань.
2. Зазвичай я працюю з великою напругою.
3. У мене рідко бувають головні болі після пережитих хвилювань і неприємностей.
4. Я самостійно вивчаю низку предметів, які, на мою думку, необхідні для моєї майбутньої професії.
5. Яку з властивих Вам якостей Ви вище за все цінуєте? Напишіть відповідь поруч.
6. Я вважаю, що життя потрібно присвятити обраній професії.
7. Я відчуваю задоволення від розгляду на занятті цікавих проблем.
8. Я не бачу сенсу у виконанні більшості робіт, які ми робимо у ЗВО.
9. Велике задоволення мені дає розповідь знайомим про мою майбутню професію.
10. Я вважаю себе середнім слухачем, а тому немає сенсу докладати зусилля, щоб стати краще.
11. Я вважаю, що в наш час не обов'язково мати вищу освіту.
12. Я твердо впевнений в правильності вибору професії.
13. Від яких якостей Ви б хотіли позбутися? Напишіть відповідь поруч.
14. За нагоди я використовую на іспитах підсобні матеріали (конспекти, шпаргалки).
15. Найчудовіший час життя – це роки навчання.
16. У мене надзвичайно неспокійний і переривчастий сон.
17. Я вважаю, що для повного оволодіння професією всі навчальні дисципліни потрібно вивчати однаково глибоко.
18. При можливості, я вступив би в інший ЗВО.
19. Я зазвичай спочатку беруся за легші завдання, а більш важкі залишаю на потім.
20. Для мене було важко при виборі професії зупинитися на одній з них.
21. Я можу спокійно спати після будь-яких неприємностей.
22. Я твердо впевнений, що моя професія дасть мені моральне задоволення і матеріальний статок в житті.
23. Мені здається, що мої друзі здатні вчитися краще, ніж я.
24. Для мене дуже важливо отримати диплом про вищу освіту.

25. З деяких практичних міркувань для мене це найзручніший ЗВО.
26. У мене достатньо сили волі, щоб вчитися без нагадування адміністрації.
27. Життя для мене майже завжди пов'язане з надзвичайним напруженням.
28. Іспити потрібно здавати, витрачаючи мінімум зусиль.
29. Є багато ЗВО, в яких я міг би вчитися з не меншим інтересом.
30. Яке з властивих Вам якостей найбільше заважає вчитися? Напишіть відповідь поруч.
31. Я дуже часто чимось захоплююся, але всі мої захоплення так чи інакше пов'язані з майбутньою професією.
32. Занепокоєння про іспит або роботу, яка не виконана в термін, часто заважає мені спати.
33. Висока зарплата після закінчення ЗВО для мене не є головною.
34. Мені потрібно бути в гарному настрої, щоб підтримати спільне рішення групи.
35. Я змушений був вступити вдруге у ЗВО, щоб зайняти бажане положення в суспільстві.
36. Я вчу матеріал, щоб стати професіоналом, а не для іспиту.
37. Мої батьки хороші професіонали, і я теж хочу стати добрим фахівцем.
38. Для просування по службі мені необхідно мати вищу освіту.
39. Яке з Ваших якостей допомагає Вам вчитися? Напишіть відповідь поруч.
40. Мені дуже важко змусити себе вивчати як слід дисципліни, прямо не пов'язані з моєю майбутньою спеціальністю.
41. Мене дуже турбують можливі невдачі.
42. Найкраще я займаюся, коли мене періодично стимулюють.
43. Мій вибір даного ЗВО є остаточний.
44. Багато хто має дві освіти, і я не хочу відставати від них
45. Щоб переконати в чому-небудь групу, мені доводиться самому працювати дуже інтенсивно.
46. У мене зазвичай рівний і гарний настрій.
47. Мене приваблює зручність, легкість майбутньої професії
48. До вступу у ЗВО я давно цікавився цією професією, багато читав про неї.
49. Професія, яку я отримую, найважливіша і перспективна.
50. Мої знання про цю професію були достатні для впевненого вибору.

Обробка і інтерпретація результатів.

Ключ до тесту

Шкала «Засвоєння знань» – за згоду («+») з твердженням по п. 4 проставляється 3,6 бала; по п. 17 - 3,6 бала; по п. 26 - 2,4 бали за незгоду («-») з твердженням по п. 28-1,2 бала; по п. 42-1,8 бала Максимум - 12,6 бала.

Шкала «Оволодіння професією» – якщо Ви згодні з твердженнями, Ви отримуєте такі бали: з п. 9 – 1 бал; з п.31 – 2 бали; з п. 33 – 2 бали; з п.43 – 3 бали; з п.48 – 1 бал і з п. 49 – 1 бал. Максимально – 10 балів.

Шкала «Отримання диплома» – за незгоду з п. 11 – 3,5 бали; за згоду з п. 24 – 2,5 бала; з п. 35 – 1,5 бала; з п. 38 – 1,5 бала і по п. 44 – 1 бал. Максимально – 10 балів.

Запитання пп. 5, 13, 30, 39 є нейтральними й в обробку не включено.

Додаток С

Рефлексивність людини в життєдіяльності

(Опитувальник А. С. Шарова)

Інструкція. Вам потрібно оцінити нижче наведені твердження опитувальника з трьох позицій. У бланку відповідей напроти номера кожного твердження наведено по три позиції (А, В, С), які характеризують відповідь. Відмітьте, будь ласка, цифру, відповідну варіанту Вашої відповіді щодо кожної позиції. Якщо вказані думки взагалі не характерні для Вас, то поставте цифру 1 (абсолютно неправильно).

Шкала оцінок: 1 – абсолютно неправильно, 2 – неправильно, 3 – мабуть, неправильно, 4 – не знаю, 5 – мабуть, правильно, 6 – правильно, 7 – цілком правильно. Не замислюйтеся довго над відповідями. Пам'ятаєте, що правильних або неправильних відповідей у даному випадку не має бути.

Текст опитувальника.

1. Коли в мене виникають труднощі із задоволенням основних життєвих потреб (їжа, сон, відпочинок тощо), я:
 - А. Намагаюся визначити, що зараз мені найбільш потрібно.
 - В. Прагну осмислити свої дії в обставинах, що склалися.
 - С. Організую своє життя так, щоб обходитися тим, що маю.
2. Згадуючи стан, коли я хворів або думаючи про тілесні проблеми, я:
 - А. Визначаю, що цьому передувало.
 - В. Намагаюся подивитися на це цілісно, у взаємозв'язках.
 - С. Прагну знайти основну причину того, що трапилось.
3. Для того, щоб бути фізично розвиненим (ною), мати красиве тіло, я:
 - А. Перш за все намагаюся визначити, чого я хочу.
 - В. Прагну переглянути своє повсякденне життя.
 - С. Повинен слідувати певним життєвим принципам.
4. Коли я не можу задовольнити свої потреби розвагах, то я:
 - А. Продумую різні плани щодо їх задоволення.
 - В. Стараюся цілісно подивитися на ситуацію, що склалася.
 - С. Нерідко розмірковую, чи потрібно це мені.
5. Стати освіченою (сучасною, діловою) людиною не просто, але я:
 - А. Продумую все, що треба для цього зробити.
 - В. Намагаюся підійти до цього цілісно, з усіх боків.
 - С. Прагну відповідним чином організувати життя і свою діяльність.
6. Згадуючи свої невдачі стосовно самовиховання, я намагаюся:
 - А. Розкласти все по «поличках».

- В. Осмислити, а навщо мені це потрібно.
 С. Знайти основну причину невдачі.
7. Готуючи себе до майбутнього життя, до того, щоб гідно жити, я:
 А. Продумую всі етапи для досягнення цього.
 В. Намагаюся подивитися на це цілісно, з усіх боків.
 С. Розмірковую про те, як можна реально реалізувати свої плани.
8. Я не хочу бути схожим на інших, тому я:
 А. Часто обмірковую, що і як буду для цього робити.
 В. Нерідко замислююся, а навщо мені це потрібно.
 С. Намагаюся зрозуміти себе, знайти своє місце в житті.
9. Підвищення освітнього й культурного рівня для мене є дуже важливим, тому я:
 А. Планую, що для цього треба зробити.
 В. Намагаюся не упустити ні одну можливість.
 С. Добре планую і організую своє повсякденне життя.
10. Я бачу недоліки моєї освіти й тому:
 А. Розмірковую над причинами, які призвели до цього.
 В. Намагаюся осмислити їх комплексно, у взаємозв'язках.
 С. Головну причину шукаю в собі.
11. Моя підготовка (навчальна діяльність) недостатня, тому я:
 А. Розробляю плани стосовно її підвищення.
 В. Намагаюся осмислити, що й навщо мені може знадобитися в майбутньому.
 С. Обмірковую організацію дій щодо реалізації планів.
12. Коли я відчуваю себе менш освіченим і культурним, ніж інші, я:
 А. Буду план дій щодо підвищенню свого рівня.
 В. Обдумую все, що для цього знадобиться.
 С. Передбачаю результати підвищення рівня освіти.
13. У своєму спілкуванні з представниками протилежної статі я:
 А. Намагаюся бути послідовним (ою) і логічним (ою).
 В. Намагаюся все тримати під контролем.
 С. Шукаю те, що нас може об'єднати.
14. Згадуючи невдачі у спілкуванні з особами протилежної статі, я:
 А. Прагну проаналізувати свої вчинки і поведінку.
 В. Подумки «програю» різні ситуації.
 С. Шукаю головну причину невдачі.
15. Я хотів (ла) би бути привабливішим (ою) для протилежної статі, тому я:
 А. Розмірковую над тим, що для цього треба зробити.
 В. Прагну осмислити свою поведінку.
 С. Намагаюся знайти в собі те, що приваблює протилежну стать.
16. Якщо мене не сприймають як привабливого (у), то я:
 А. Обмірковую різні варіанти поведінки.

В. Прагну зрозуміти, що ж подобається представникам протилежної статі.

С. Організую свою поведінку відповідним чином.

17. У спілкуванні і взаємодії з людьми я:

А. Завжди визначаю межі своїх дій і вчинків.

В. Чітко простежую взаємозв'язки і бачу причини вчинків.

С. Легко узагальнюю і знаю, чим усе закінчиться.

18. Згадуючи конфлікт, я:

А. Намагаюсь уявити його у всіх деталях.

В. Переосмислюю його, щоб розібратися в причинах.

С. Бачу ту послідовність дій, які призвели до нього.

19. Перш ніж мені доведеться кимось керувати, я:

А. Продумую послідовність дій.

В. Програю подумки можливий розвиток подій, свої дії.

С. Спробую знайти ті правила і принципи, які допоможуть впоратися із керівництвом.

20. Якщо мені доведеться комусь підкорятися, то я:

А. Визначу для себе, що я робитиму, а що ні.

В. Контролюватиму в цілому поведінку свою і керівника.

С. Намагаюся планувати та проектувати свою поведінку.

21. У ситуаціях, коли мене хвалять або підкреслюють мою цінність, особливість, я:

А. Одразу визначаю, де в сказаному правда, а де вигадка.

В. Розумію, чому й навіщо це робиться.

С. Бачу й подальший розвиток подій.

22. Згадуючи про те, як мене обійшли увагою, належно не оцінили, я:

А. Розмірковую над своїми особливостями та вчинками.

В. Прагну прослідкувати і «програти» дії тих, хто цьому перешкодив.

С. Намагаюся знайти головну причину.

23. Щоб здобути популярність і визнання я:

А. Чітко планую, що й навіщо мені треба робити.

В. Тримаю ситуації, які виникають, під контролем.

С. Спираюся на певні принципи і правила поведінки.

24. Коли я відчуваю, що життя мені явно не вдається, то я:

А. Намагаюся визначити його особливості, етапи.

В. Переосмислюю колишнє життя, прагну побачити його загалом.

С. Звертаюся до найголовнішого, до сенсу життя.

25. Для того, щоб бути матеріально забезпеченим, мати достатньо коштів, я:

А. Старанно планую, де і як можна їх заробити або отримати.

В. Контролюю ситуації, що виникають, відстежую, як свої дії, так і вчинки інших.

С. Достатньо чітко організую все своє життя.

26. Згадуючи про те, коли я був обмежений в матеріальних коштах і не міг дозволити собі чогось, я:

- A. Визначаю причини, які призвели до цього.
- B. Намагаюся по-новому поглянути на ситуацію.
- C. Прагну узагальнити те, що відбулося, і знайти головну причину.

27. Для того, щоб добре себе відчувати в майбутньому, мати перспективи, я:

- A. Продумую й планую, де і як можна заробити на життя.
- B. Обмірковую різні варіанти з роботою.
- C. Намагаюся відповідним чином організувати своє життя.

28. Коли я не можу розважитися або відпочити, як мені хочеться, то:

- A. Перш за все визначаю для себе, що саме мені потрібно.
- B. Прослідковую взаємозв'язок причин, які призвели до цього.
- C. Шукаю основну причину, чому це трапилося зі мною.

29. Коли не помічають моїх досягнень, добре і оригінально зробленої роботи, то я:

- A. Ще раз визначаю для себе переваги і недоліки своєї роботи.
- B. Намагаюся загалом зрозуміти, чому і як це відбулося.
- C. Прагну по-філософськи дивитися на життя і робити свою справу.

30. Згадуючи про те, що мою роботу належно не оцінили, я:

- A. Переживаю і прагну зрозуміти себе.
- B. Шукаю причини того, що трапилося.
- C. Прагну визначити для себе лінію поведінки.

31. Для того щоб досягти успіху і визнання в якійсь справі я:

- A. Повинен уточнити і визначити свої можливості.
- B. Намагаюся осмислити ситуацію загалом і розробити план.
- C. Прагну чітко організувати своє життя і діяльність.

32. Коли я відчуваю себе в чомусь неспроможним або некомпетентним, то я:

- A. Перш за все намагаюся визначити, у чому це полягає і виявляється.
- B. Намагаюся подивитися в загальному на себе і своє життя.
- C. Обмірковую, до чого це може привести.

33. У цей час я не дуже задоволений (на) собою, працездатністю і продуктивністю, тому я:

- A. Намагаюся знайти причини ситуації, що склалася.
- B. Осмислюю ситуацію загалом, прагну тримати її під контролем.
- C. Намагаюся ефективно організувати свою діяльність.

34. Коли я замислююся над собою, своїм творчим потенціалом, то:

A. Прагну визначити, уточнити для себе свої творчі можливості.
 B. Намагаюся об'єктивно і цілісно осмислити своє життя і майбутню діяльність.

C. Прагну знайти те, де і в чому я зможу реалізувати себе.

35. Коли виникають думки про те, що я повинен (на) щось зробити у житті, про самореалізацію, тоді я:

А. Будую плани, уявляю майбутні дії.

В. Аналізую і осмислюю ситуацію, що склалася загалом.

С. Намагаюся визначити основну лінію життя.

36. Коли в мене немає умов або важко реалізувати себе в повсякденному житті, я:

А. Занурююся у свій власний світ (книг, уподобань, фантазій тощо) і в ньому знаходжу для себе те, що мені потрібно.

В. Намагаюся осмислити, що відбувається загалом.

С. Обдумую можливий розвиток життєвих подій.

Оброблення отриманих даних здійснюється за ключем.

Ключ для оброблення результатів

Рефлексивні ознаки	Час			Сфери життя			Регулятивні тенденції		
	РР	СР	ПР	В	С	К	СП	СС	СР
Обгрунтованість	2,6, 10, 14,18, 22,26, 30,34	1,5,9, 13,17, 21,25, 29,33	3,4,7,8, 11,12, 15,16, 19,20, 23,24, 27,28, 31,32, 35,36	1,2,3, 4, 13,14, 15,16, 25,26, 27,28	5,6,7,8, 17,18, 19,20, 29,30, 31,32	9,10, 11,12, 21, 22, 23, 24, 33, 34, 35, 36	1,2,3, 4,5,6, 7,8,9, 10,11, 12	13,14, 15,16, 17,18, 19,20, 21,22, 23,24	25,26, 27,28, 29,30, 31,32, 33,34, 35,36
Осмиленість	2,6, 10, 14,18, 22,26, 30,34	1,5,9, 13,17, 21,25, 29,33	3,4,7,8, 11,12,15, 16,19,20, 23,24,27, 28,31,32, 35, 36	1,2,3, 4, 13,14, 15,16, 25,26, 27,28	5,6,7,8, 17,18, 19,20, 29,30, 31,32	9,10,11, 12,21, 22,23, 24,33, 34,35,3 6	1,2,3, 4,5,6, 7,8,9, 10,11, 12	13,14, 15,16, 17,18, 19,20, 21,22, 23,24	25,26, 27,28, 29,30, 31,32, 33,34, 35,36
Організованість	2,6, 10, 14,18, 22,26, 30,34	1,5,9, 13,17, 21,25, 29,33	3,4,7,8, 11,12,15, 16,19,20, 23,24,27, 28,31,32, 35,36	1,2,3, 4, 13,14, 15,16, 25,26, 27,28	5,6,7,8, 17,18, 19,20, 29,30, 31,32	9,10,11, 12,21, 22,23, 24,33, 34,35, 36	1,2,3, 4,5,6, 7,8,9, 10,11, 12	13,14, 15,16, 17,18, 19,20, 21,22, 23,24	25,26, 27,28, 29,30, 31,32, 33,34, 35,36

Для визначення міри вираженості кожної з рис-якостей рефлексії підраховується загальна сума балів, отриманих по одній із позицій (А, В або С), яка ділиться на кількість запитань, тобто знаходиться середнє арифметичне по кожній рисі-якості рефлексії. Стосовно визначення видів рефлексій, пов'язаних із часовим виміром (ретроспективна, ситуативна, проспективна), сферою життєдіяльності (вітальна, соціальна і культурна) або регулятивними тенденціями (самопобудова, самоствердження, саморозвиток)

– підраховується середнє арифметичне за окремими колонками. Інтерпретація отриманих даних здійснюється з опорою на теорію рефлексії та на виявлення особливостей прояву рефлексії в конкретної людини, звичайно з урахуванням її статево-вікової та соціокультурної специфіки.

Позначення:

РР – ретроспективна рефлексія;

СР – ситуативна рефлексія;

ПР – проспективна рефлексія;

В – вітальна сфера життя людини;

С – соціальна і К – культурна;

СП – самопобудова,

СС – самоствердження,

СР – самореалізація.

Додаток Т

«Q-сортування»

(Опитувальник В. Стефансона)

Інструкція. Вашій увазі пропонується перелік із 60 тверджень, що стосуються поведінки людини в групі. Прочитайте послідовно кожне з них. Якщо Ви згодні з твердженням, то в реєстраційному бланку праворуч від відповідного номера поставте знак «+», якщо Ви не згодні з твердженням, то ставте знак «-».

Реєстраційний бланк

№ з/п	ТАК	Ні
1.		
3.		
5.		
7.		
9.		
11.		
13.		
15.		
17.		
19.		
21.		
23.		
25.		
27.		
29.		
31.		
33.		
35.		
37.		
39.		
41.		
43.		
45.		

№ з/п	ТАК	НІ
2.		
4.		
6.		
8.		
10.		
12.		
14.		
16.		
18.		
20.		
22.		
24.		
26.		
28.		
30.		
32.		
34.		
36.		
38.		
40.		
42.		
44.		
46.		

47.		
49.		
51.		
53.		
55.		
57.		
59.		

48.		
50.		
52.		
54.		
56.		
58.		
60.		

1. Критичний до оточення і товаришів.
2. Виникає тривога, коли в групі починається конфлікт.
3. Схильний дотримуватися порад лідера.
4. Не схильний створювати занадто близькі взаємини з товаришами.
5. Подобається дружність у групі.
6. Схильний суперечити лідеру.
7. Відчуває симпатії до одного-двох членів групи.
8. Уникає зустрічей і зборів у групі.
9. Подобається похвала лідера.
10. Незалежний у судженнях і манері поведінки.
11. Готовий стати на будь-чий бік у суперечці.
12. Схильний керувати товаришами.
13. Радіє спілкуванню з одним-двома друзями.
14. Зовні спокійний за прояви ворожості з боку членів групи.
15. Схильний підтримувати настрої своєї групи.
16. Не надає значення особистим якостям членів групи.
17. Схильний відволікати групу від її цілей.
18. Відчуває задоволення в протиставленні себе лідеру.
19. Хотів би зблизитися з деякими членами групи.
20. Вважає за краще залишатися нейтральним у суперечці.
21. Подобається, коли лідер активний і добре керує.
22. Віддає перевагу холонокровному обговоренню розбіжностей.
23. Недостатньо стриманий у вираженні почуттів.
24. Прагне згуртувати навколо себе однодумців.
25. Незадоволений занадто формальними взаєминами.
26. Коли звинувачують – розгублюється й мовчить.
27. Віддає перевагу погоджуватися з основними віяннями в групі.
28. Прив'язаний до групи загалом більше, ніж до певних товаришів.
29. Схильний затягувати та загострювати суперечку.
30. Прагне бути в центрі уваги.
31. Хотів би бути членом більш вузького угруповання.
32. Схильний до компромісів.

33. Відчуває внутрішній неспокій, коли лідер діє всупереч його очікуванням.
34. Хворобливо ставиться до зауважень товаришів.
35. Може бути підступним і улесливим.
36. Схильний прийняти на себе керівництво в групі.
37. Відвертий у групі.
38. Виникає нервово занепокоєння під час розбіжностей у групі.
39. Воліє, щоб лідер брав на себе відповідальність під час планування робіт.
40. Не схильний відповідати на прояв дружелюбності.
41. Схильний сердитися на товаришів.
42. Намагається вести інших проти лідера.
43. Легко знаходить знайомства за межами групи.
44. Намагається уникати бути втягнутим у суперечку.
45. Легко погоджується з пропозиціями інших членів групи.
46. Чинить опір утворенню угруповань.
47. Насмішкуватий і іронічний, коли роздратований.
48. Виникає неприязнь до тих, хто намагається виділитися.
49. Віддає перевагу меншій, але більш інтимній групі.
50. Намагається не показувати своїх справжніх почуттів.
51. Стає на бік лідера за появи групових розбіжностей.
52. Ініціативний у встановленні контактів у спілкуванні.
53. Уникає критикувати товаришів.
54. Віддає перевагу звертатися до лідера частіше, ніж до інших.
55. Не подобається, коли взаємини в групі стають занадто фамільярними.
56. Любить затівати суперечки.
57. Прагне утримувати своє високе становище в групі.
58. Схильний втручатися в контакти товаришів і порушувати їх.
59. Схильний до «перепалок», «задирливий».
60. Схильний висловлювати невдоволення лідером.

Оброблення отриманих даних здійснюється за ключем.

I. Залежність – 3, 9, 15, 21, 27, 33, 39, 45, 51, 54.

II. Незалежність – 6, 12, 18, 24, 30, 36, 42, 48, 57, 60.

III. Товариськість – 5, 7, 13, 19, 25, 31, 37, 43, 49, 52.

IV. Нетовариськість – 4, 10, 16, 22, 28, 34, 40, 46, 55, 58.

V. Прийняття «боротьби» – 1, 11, 17, 23, 29, 35, 41, 47, 56, 59.

VI. Уникнення «боротьби» – 2, 8, 14, 20, 26, 32, 38, 44, 50, 53.

Підраховуються тенденції по кожній із сполучених пар. Оскільки заперечення однієї якості є визнанням полярної, кількість відповідей «так» додається до кількості відповідей «ні» протилежних тенденцій. Вираженість особистісних властивостей вимірюється не в абсолютних показниках (наприклад, відношення до результату нормативної вибірки, статистичної

норми), а відносно вираженості інших властивостей самого респондента. Методика дозволяє визначити шість основних тенденцій поведінки людини в групі: залежність, незалежність, товариськість, нетовариськість, прийняття «боротьби» та уникнення «боротьби».

У результаті отримуємо сумарне кількісне визначення для кожної з перерахованих шести тенденцій.

Тенденція залежності визначена як внутрішнє прагнення індивіда до прийняття групових стандартів і цінностей: соціальних і морально-етичних.

Тенденція до товариськості свідчить про контактність, прагнення утворити емоційні зв'язки як у своїй групі, так і за її межами.

Тенденція до «боротьби» – активне прагнення особистості брати участь у житті групи, домагатися більш високого статусу в системі міжособистісних взаємин.

На противагу цій тенденції, уникнення «боротьби» показує прагнення відхилитися від взаємодії, зберегти нейтралітет у групових суперечках і конфліктах, схильність до компромісних рішень.

Кожна із цих тенденцій має внутрішню та зовнішню характеристику, тобто залежність, товариськість і «боротьба» можуть бути істинними, внутрішньо притаманними особистості, а можуть бути зовнішніми, своєрідною «маскою», що приховує справжнє обличчя людини.

Якщо число позитивних відповідей у кожній сполученій парі (залежність-незалежність, товариськість-нетовариськість, прийняття «боротьби»-уникнення «боротьби») наближається до 20, то говоримо про справжню перевагу тієї чи іншої стійкої тенденції, яка властива індивіду і яка виявляється не тільки в певній групі, але й за її межами. Можлива і нульова оцінка за шкалами, за якими проводиться діагностика, коли суми відповідей «так» і «ні» збігаються. Саме такий стан може бути джерелом внутрішнього конфлікту особистості, яка знаходиться під владою однаково виражених протилежних тенденцій. Постановка основного психологічного діагнозу передбачає визначення ведучої тенденції міжособистісної поведінки індивіда, виходячи з максимально вираженого показника..

Додаток У

Оцінка комунікативних і організаторських схильностей – КОС

(Опитувальник В.В. Синявського і Б.О. Федоришина)

Інструкція. Вам необхідно відповісти на всі запропоновані питання. Вільно висловлюйте свою думку з кожного питання й відповідайте так: якщо Ваша відповідь на питання позитивна (Ви згодні), то у відповідній клітинці реєстраційного бланка поставте плюс (+), якщо ж Ваша відповідь негативна (Ви не згодні) – поставте знак мінус (-). Слідкуйте, щоб номер питання та номер клітинки, в яку Ви записуєте свою відповідь, співпадали. Майте на увазі, що питання мають загальний характер і не можуть містити всіх необхідних подробиць. Тому уявіть собі типові ситуації та не замислюйтеся над деталями. Не слід витрачати багато часу на обмірковування, відповідайте швидко. Можливо, на деякі питання Вам буде важко відповісти. Тому намагайтеся дати ту відповідь, якій Ви вважаєте, що можете віддати перевагу. При відповіді на будь-яке з цих питань звертайте увагу на його перші слова. Ваша відповідь має бути точно узгоджена з ними. Відповідаючи на питання, не намагайтеся справити задалегідь приємне враження. Для нас важлива не конкретна відповідь, а сумарний бал за серією питань.

Реєстраційний бланк

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	32
33	34	35	36
37	38	39	40

Текст опитувальника

Чи багато у Вас друзів, з якими Ви постійно спілкуєтеся?

Чи часто Вам вдається схилити більшість своїх товаришів до прийняття ними Вашої думки?

Чи довго Вас турбує почуття образи, завдане Вам кимось із Ваших товаришів?

Чи завжди Вам важко орієнтуватися в критичній ситуації, що створилася?

Чи є у Вас прагнення до встановлення нових знайомств із різними людьми?

- Чи подобається Вам займатися громадською роботою?
- Чи вірно, що Вам приємніше й простіше проводити час із книгами або за будь-якими іншими заняттями, ніж із людьми?
- Якщо виникли будь-які перешкоди в здійсненні Ваших намірів, то чи легко Ви відступаєте від них?
- Чи легко Ви встановлюєте контакти з людьми, які значно старші за віком?
- Чи любляете Ви придумувати та організовувати зі своїми товаришами різні ігри і розваги?
- Чи важко Ви включаєтеся в нову для Вас компанію?
- Чи часто Ви відкладаєте на інші дні ті справи, які потрібно було б виконати сьогодні?
- Чи легко Вам вдається встановлювати контакти з незнайомими людьми?
- Чи прагнете Ви домагатися, щоб Ваші товариші діяли згідно з Вашою думкою?
- Чи важко Ви освоюєтеся в новому колективі?
- Чи правда, що у Вас не буває конфліктів із товаришами через невиконання ними своїх обов'язків, зобов'язань?
- Чи прагнете Ви за слушної нагоди познайомитися і поговорити з новою людиною?
- Чи часто у вирішенні важливих справ Ви приймаєте ініціативу на себе?
- Чи дратують Вас оточуючі люди, і чи хочеться Вам побути самоті?
- Чи правда, що Ви зазвичай погано орієнтуєтеся в незнайомій для Вас обстановці?
- Чи подобається Вам постійно знаходитися серед людей?
- Чи виникає у Вас роздратування, якщо Вам не вдається закінчити розпочату справу?
- Чи Ви вагаєтеся, відчуваєте незручність або сором'язливість, якщо доводиться проявити ініціативу, щоб познайомитися з новою людиною?
- Чи правда, що Ви втомлюєтеся від частого спілкування з товаришами?
- Чи любляете Ви брати участь у колективних іграх?
- Чи часто Ви проявляєте ініціативу при вирішенні питань, які зачіпають інтереси Ваших товаришів?
- Чи правда, що Ви відчуваєте себе невпевнено серед малознайомих Вам людей?
- Чи правда, що Ви рідко прагнете до доказу своєї правоти?
- Чи гадаєте Ви, що Вам не завдає особливого клопоту внести пожвавлення в малознайому Вам компанію?
- Чи берете Ви участь у громадській роботі?
- Чи прагнете Ви обмежити коло своїх знайомих невеликою кількістю людей?
- Чи правда, що Ви не прагнете відстоювати свою думку або рішення, якщо воно не було відразу прийняте Вашими товаришами?
- Чи відчуваєте Ви себе невимушено, потрапивши в незнайому компанію?
- Чи охоче Ви беретеся до організації різних заходів для своїх товаришів?

Чи правда, що Ви не відчуваєте себе достатньо впевненим і спокійним, коли доводиться говорити що-небудь великій групі людей?

Чи часто Ви спізнюєтесь на ділові зустрічі, побачення?

Чи правда, що у Вас багато друзів?

Чи часто Ви опиняєтесь в центрі уваги своїх товаришів?

Чи часто Ви бентежитесь, відчуваєте незручність при спілкуванні з незнайомими людьми?

Чи правда, що Ви не дуже впевнено почуваєте себе в оточенні великої групи своїх товаришів?

Обробка отриманих даних здійснюється за ключем.

Схильності	Відповіді	Номери питань
Комунікативні	(+) так	1, 5, 9, 13, 17, 21, 25, 29, 33, 37
	(-) ні	3, 7, 11, 15, 19, 23, 27, 31, 35, 39
Організаторські	(+) так	2, 6, 10, 14, 18, 22, 26, 30, 34, 38
	(-) ні	4, 8, 12, 16, 20, 24, 28, 32, 36, 40

(Комунікативні схильності: позитивні відповіді – питання 1-го стовпця і негативні відповіді – питання 3-го стовпця. Організаторські схильності: позитивні відповіді – питання 2-го стовпця і негативні відповіді – питання 4-го стовпця).

Обробка результатів

Зіставити відповіді респондента з “ключем” і підрахувати кількість збігів окремо за комунікативними та організаторськими схильностями.

Обчислити оціночні коефіцієнти комунікативних (Кк) і організаторських (Ко) схильностей як відношення кількості співпадаючих відповідей за комунікативними схильностями (Кх) та організаторськими схильностями (Ох) до максимально можливого числа збігів (20) за формулами:

Кх	Ох
Кк = $\frac{\quad}{20}$	Кк = $\frac{\quad}{20}$

Для якісної оцінки результатів необхідно зіставити отримані коефіцієнти зі шкальними оцінками.

Шкала оцінок комунікативних та організаторських схильностей

Кк	Ко	Шкальна оцінка
0,10-0,45	0,20-0,55	1
0,46-0,55	0,56-0,65	2
0,56-0,65	0,66-0,70	3
0,66-0,75	0,71-0,80	4
0,76-1,00	0,81-1,00	5

Інтерпретація результатів

Під час аналізу отриманих результатів необхідно враховувати такі

параметри:

1. Респонденти, які отримали оцінку 1, характеризуються низьким рівнем прояву комунікативних і організаторських схильностей.

2. Респондентам, що отримали оцінку 2, комунікативні та організаторські схильності притаманні на рівні нижче середнього. Вони не прагнуть до спілкування, почувають себе скуто в новій компанії, колективі, вважають за краще проводити час наодинці з собою, обмежують свої знайомства, відчують труднощі у встановленні контактів із людьми та, виступаючи перед аудиторією, погано орієнтуються в незнайомій ситуації, не відстоюють свою думку, важко переживають образи; прояв ініціативи в громадській діяльності вкрай занижений, у багатьох справах вони вважають за краще уникати прийняття самостійних рішень.

3. Для респондентів, які отримали оцінку 3, характерний середній рівень прояву комунікативних та організаторських схильностей. Вони прагнуть до контактів з людьми, не обмежують коло своїх знайомств, відстоюють свою думку, планують свою роботу, проте потенціал їх схильностей не відрізняється високою стійкістю. Ця група респондентів потребує подальшої серйозної та планомірної виховної роботи з формування й розвитку комунікативних та організаторських схильностей.

4. Респонденти, які отримали оцінку 4, належать до групи з високим рівнем прояву комунікативних і організаторських схильностей. Вони не розгублюються в новій обстановці, швидко знаходять друзів, постійно прагнуть розширити коло своїх знайомих, займаються громадською діяльністю, допомагають близьким, друзям, виявляють ініціативу в спілкуванні, із задоволенням беруть участь в організації громадських заходів, здатні прийняти самостійне рішення у важкій ситуації. Усе це вони роблять не з примусу, а згідно з внутрішніми прагненнями.

5. Респонденти, які отримали вищу оцінку 5, володіють дуже високим рівнем прояву комунікативних і організаторських схильностей. Вони відчують потребу в комунікативній і організаторській діяльності й активно прагнуть до неї. Швидко орієнтуються у важких ситуаціях, невимушено поведуть себе в новому колективі, ініціативні, воліють у важливій справі або в складній ситуації, що створилася, приймати самостійні рішення, відстоюють свою думку та домагаються, щоб вона було прийнята товаришами, можуть внести позитивні зміни в незнайому компанію, люблять організовувати всякі ігри, заходи, наполегливі в діяльності, яка їх приваблює. Вони самі шукають такі справи, які б задовольняли їх потребу в комунікації та організаторській діяльності.

Додаток Ф
Методика виявлення стилю самоактуалізації
(розроблено за В. Семиченко)

Інструкція. Опитувальник призначений для виявлення стилю самоактуалізації. Він складається з десяти тверджень. Прочитайте їх та оцініть, чи властиві вони Вам. Із трьох варіантів відповідей (а, б, в) виберіть один, який, на Вашу думку, найбільше збігається з уявленням про себе.

<i>Запитання</i>		<i>Відповіді</i>	
1	Якщо в мене виникає цікава ідея, то я:	а	продовжую розвивати її за будь-яких обставин, усім
		б	всупереч;
		в	розвиваю її незалежно від того, схвалюють її ті, хто навколо мене, чи ні; відмовляюся від неї, якщо не знаходжу підтримки її значущості в інших
2	На мій погляд, треба обрати професію, яка ...	а	має перспективу для мого власного розвитку;
		б	забезпечує мені надійність у житті;
		в	надає переваги над іншими
3	Коли я беруся за нову справу, то:	а	вважаю, що потрібно виконувати всі необхідні правила для запобігання непорозумінням;
		б	використовуючи досвід інших, прагну внести щось своє;
		в	хочу все змінити і діяти тільки на власний розсуд
4	Якщо мене спіткала невдача, я:	а	незважаючи на помилки, буду вперто просуватися до мети;
		б	проаналізую промахи і продовжу розпочате з урахуванням виявлених помилок;
		в	усе залишу, визнавши починання безперспективним
5	Чи готові Ви зайнятися чимось цікавим, чого раніше не розуміли?	а	так, невідоме мене приваблює;
		б	тільки якщо це забезпечить мені перевагу перед іншими;
		в	я більше люблю добре відоме і надійне, навіть якщо воно мене не в усьому задовільняє
6	Якщо я досягаю певних результатів, то:	а	не прагну розголошувати свої ідеї, адже надійніше, коли вони залишаються при таємних;
		б	кому дуже потрібно, той сам зможе «докопатися» до суті моїх досягнень;
		в	із задоволенням роблю їх надбанням інших, щоб вони могли скористатися моїм доробком у своїх інтересах
7	Якщо ідеї іншої людини суперечать моїм власним, то я:	а	уважно вислуховую, сподіваючись знайти щось спільне, що цікавить нас обох;
		б	вважаю подальше спілкування з нею непотрібним;
		в	не пошкодную свого часу і сил, щоб зазначити недоліки її підходу, і спробую переконати
8	Прагнення до змін і допитливість:	а	це не для мене, я належу до авантюристичних особистостей;
		б	це ті якості, які я хочу зберегти впродовж усього життя;
		в	

			прерогатива видатних особистостей, це саме для мене
9	Про себе я можу сказати:	а б в	у мене немає недоліків; у мене є багато недоліків, але чеснот значно більше; я маю більше недоліків, ніж чеснот
10	Я маю потребу в однодумцях, котрі поділяють мої інтереси:	а б в	мені самій (-ому) значно спокійніше; я легко можу обійтися без участі інших; так, тому що це надає мені сил і натхнення

Оброблення та аналіз результатів

1. Опрацюйте результати опитування, використовуючи ключ до опитувальника, за яким необхідно відмітити бали до кожної відповіді (за відповідь, що збігається з ключем, нараховують **1 бал**):

Ключ відповідей

Стиль	Номер твердження, індекс відповіді										Сума балів
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Стиль особистості, що прагне до самоактуалізації	в	а	б	б	а	в	а	б	б	в	
Стиль консервативної особистості	б	б	а	в	в	а	б	а	в	а	
Стиль домінуючої особистості	а	в	в	а	б	б	в	в	в	б	

2. Визначте суму балів кожного стилю особистості. Зробіть **висновки** про свій стиль особистості.

Оброблення результатів

Стилі особистості за здатністю до самоактуалізації

Стиль	Характеристика
Стиль особистості, яка прагне до самоактуалізації	Прагнення до автономії й індивідуальності у Вас гармонійно врівноважується з потребою в досконалості й причетності до інших. Ви не шукаєте визнання своєї унікальності, а швидше прагнете знайти однодумців і спільників. Для Вас важливе визнання Ваших досягнень іншими, але водночас їхня думка не є визначальною. Ви прагнете до розвитку своїх творчих здібностей
Стиль консервативної особистості	Передусім Вам бракує впевненості в собі, тому Ваші творчі здібності нерідко залишаються нереалізованими. Навряд, чи здатна на творчий ризик людина, яка більше тяжіє до спокою, ніж до пошуку. Ваше небажання зробити крок назустріч іншим може призвести до цілковитої Вашої ізоляції
Стиль домінуючої особистості	Ви хочете відчувати себе не схожою (-им) на інших і, зрештою, ризикуєте ніде не знайти постійного місця праці. Результат такої поведінки — холодність і відчуженість з боку оточення. Більшість Ваших знайомих, очевидно, вважає Вас зарозумілою людиною. Навіть Ваші власні досягнення й успіхи не втішають, адже Ви використовуєте їх лише для того, щоб утвердити відчуття зверхності (переваги). Сумнівно, що така творчість зробить Вас щасливою (-им)

Додаток X

Дослідження «Мій стиль мислення» (розроблено за Є. Роговим)

Інструкція. Прочитайте твердження та напроти кожного закінчення поставте *бали*: 1, 2, 3, 4 або 5. Вони засвідчуватимуть той ступінь, в якому те чи інше закінчення властиве Вам: від **1** (*менше всього підходить*) до **5** (*більше всього підходить*). Кожен бал має бути використаний тільки один раз у групі з п'яти закінчень.

Навіть якщо два закінчення (або більше) здаються однаково властивими Вам, все ж постарайтеся їх впорядкувати.

Кожне з п'яти закінчень в групі має отримати свій номер: 1, 2, 3, 4, 5.

Текст опитувальника

А. КОЛИ ЛЮДИ КОНФЛІКТУЮТЬ ЧЕРЕЗ ІДЕЮ, Я ВІДДАЮ ПЕРЕВАГУ ТІЙ СТОРОНІ, ЯКА

установлює конфлікт, намагається виразити його відкрито — бал.

ліпше всіх виражає цінності та ідеали — бал.

ліпше всіх відображає мої особисті погляди і досвід — бал.

підходить до ситуації найбільш логічно й послідовно — бал.

проголошує аргументи коротко й переконливо — бал.

Б. КОЛИ Я ПОЧИНАЮ ПРАЦЮВАТИ НАД ПРОЕКТОМ У СКЛАДІ ГРУПИ, ДУЖЕ ВАЖЛИВО ДЛЯ МЕНЕ ...

зрозуміти цілі й значення цього проекту — бал.

розкрити цілі й цінності учасників робочої групи — бал.

визначити, як ми збираємося розробляти цей проект — бал.

зрозуміти, яку вигоду проект принесе для нашої групи — бал.

щоб робота над ним була організована й зрушена з місця — бал.

В. Я ЗАСВОЮЮ НОВІ ІДЕЇ ЛІПШЕ ТОДІ, КОЛИ МОЖУ ...

пов'язати їх з теперішньою або майбутньою справою — бал.

застосовувати їх до конкретних ситуацій — бал.

зосереджуватися на них і старанно їх аналізувати — бал.

зрозуміти, наскільки вони ідентичні до звичних ідей — бал.

протиставляти їх іншим ідеям — бал.

Г. ДЛЯ МЕНЕ ГРАФІКИ, СХЕМИ, КРЕСЛЕННЯ В КНИГАХ АБО СТАТТЯХ ..

корисніші від тексту, якщо вони точні — бал.

корисні, якщо в них чітко зображені важливі факти — бал.

корисні, якщо на них є посилання в тексті — бал.

корисні, якщо через них виникають питання до тексту — бал.

не більше й не менше корисні, ніж інші матеріали — бал.

Г. ЯКЩО Б МЕНІ ЗАПРОПОНУВАЛИ ЩОСЬ ДОСЛІДИТИ, Я ПОЧАВ (ЛА) Б З...

спроби визначити його місце в широкому контексті — бал.

визначення того, чи зможу я виконати його самостійно, чи мені потрібна допомога — бал.

роздумів й гіпотез про можливі результати — бал.

рішення про те, чи потрібно взагалі проводити дослідження — бал.

спроби сформулювати проблему якомога повніше й точніше — бал.

Д. ЯКЩО Б МЕНІ ДОВЕЛОСЯ ЗБИРАТИ ВІД ЧЛЕНІВ ЯКОЇСЬ ОРГАНІЗАЦІЇ

ІНФОРМАЦІЮ, ЩО СТОСУЄТЬСЯ ЇЇ ПРОБЛЕМ, Я НАДАВ (ЛА) Б ПЕРЕВАГУ зустрітися з ними індивідуально й задати кожному свої конкретні питання — **бал.**

організувати загальні збори та попросити їх викласти свою думку — **бал.**

опитати їх невеликими групами, задаючи загальні питання — **бал.**

зустрітися неофіційно з впливовими особами для з'ясування їхніх поглядів — **бал.**

попросити членів організації надати мені інформацію, якою вони володіють (бажано письмово) — **бал.**

Е. ЙМОВІРНО, Я БУДУ ВВАЖАТИ ЩОСЬ ПРАВИЛЬНИМ, ІСТИННИМ, ЯКЩО ВОНО:

спрацювало проти опозиції, витримало спротив протилежних трактувань — **бал**
узгоджується з іншими принципами, в які я вірю — **бал.**

було підтверджено на практиці — **бал.**

піддається логічним й науковим доказам — **бал.**

можна перевірити особисто на фактах, доступних для спостереження — **бал.**

Є. КОЛИ Я НА ДОЗВІЛЛІ ЧИТАЮ ЖУРНАЛЬНУ СТАТТЮ, ВОНА БУДЕ ...

про те, як комусь вдалося розв'язати особисту (професійну чи соціальну) проблему — **бал.**

присвячена дискусійному політичному (професійному чи соціальному) питанню — **бал.**

повідомлення про наукове або історичне дослідження — **бал.**

про цікаву, неординарну людину або подію — **бал.**

точним, невігаданим повідомленням про цікавий життєвий досвід — **бал.**

Ж. КОЛИ Я ЧИТАЮ ЗВІТ ПРО РОБОТУ, ТО ЗВЕРТАЮ УВАГУ НА ...

близькість висновків до свого особистого досвіду — **бал.**

можливість виконання цієї рекомендації — **бал.**

надійність й обґрунтованість результатів фактичними даними — **бал.**

розуміння автором цілей та завдань роботи — **бал.**

інтерпретацію даних — **бал.**

З. КОЛИ ПЕРЕДІ МНОЮ ПОСТАВЛЕНЕ ЗАВДАННЯ, ТО ПЕРШЕ, ЩО Я ХОЧУ ДІЗНАТИСЯ, ЦЕ ...

можливий найоптимальніший метод для розв'язання цього завдання — **бал.**

кому й коли потрібно, щоб це завдання було вирішене — **бал.**

чому це завдання потрібно розв'язати — **бал.**

який вплив його розв'язання може мати на інші завдання, які доводиться розв'язувати — **бал.**

яка пряма, негайна вигода від розв'язання цього завдання — **бал.**

И. ЗАЗВИЧАЙ Я ДІЗНАЮСЯ МАКСИМУМ ПРО ТЕ, ЯК ЗРОБИТИ ЩОСЬ НОВЕ, ЗАВДЯКИ ТОМУ, ЩО ...

з'ясовую для себе, як це пов'язано з тим, що мені відоме — **бал.**

беруся за справу якомога раніше — **бал.**

вислуховую різні погляди з щодо того, як це зробити — **бал.**

є хтось, хто показує мені, як це зробити — **бал.**

сумлінно аналізую, як це зробити найліпше — **бал.**

І. ЯКЩО Б МЕНІ ДОВЕЛОСЯ ПРОХОДИТИ ВИПРОБУВАННЯ ЧИ ЗДАВАТИ ЕКЗАМЕН, Я НАДАВ (ЛА) БИ ПЕРЕВАГУ ...

набору об'єктивних, проблемних питань з предмета — **бал.**

дискусії з тими, хто також проходить випробування — **бал.**
 усному викладенню й демонстрації того, що я знаю — **бал.**
 повідомленню в довільній формі про те, як я застосовую те, чому навчився
 (навчилася) — **бал.**

письмовому звіту, що охоплює історію питання, теорію, метод — **бал.**

І. ЛЮДИ, ЧИЇ ОСОБЛИВІ ЯКОСТІ Я ПОВАЖАЮ НАЙБІЛЬШЕ, ЦЕ...

видатні філософи й вчені — **бал.**

письменники та педагоги — **бал.**

ділові й політичні лідери — **бал.**

економісти та інженери — **бал.**

фермери та журналісти — **бал.**

Й. Я ВВАЖАЮ ТЕОРІЮ КОРИСНОЮ, ЯКЩО ВОНА ...

здається подібною до інших теорій та ідей, які я засвоїв (ла) — **бал.**

пояснює явища для мене по-новому — **бал.**

дає змогу систематично пояснювати пов'язані ситуації — **бал.**

служить проясненню особистого досвіду й спостереженню — **бал.**

має конкретне практичне застосування — **бал.**

К. КОЛИ Я ЧИТАЮ СТАТТЮ З ДИСКУСІЙНОГО ПИТАННЯ, Я НАДАЮ ПЕРЕВАГУ, ЩОБ В НІЙ ...

були доведені переваги, залежно від вибраної точки зору — **бал.**

були подані всі факти в ході — **бал.**

були логічно й послідовно виділені спірні питання — **бал.**

були визначені цінності, які проголошує автор — **бал.**

були яскраво висвітлені обидва боки спірного питання й суть конфлікту — **бал.**

Л. КОЛИ Я ЧИТАЮ КНИГУ, ЯКА ВИХОДИТЬ ЗА МЕЖІ МОЄЇ

БЕЗПОСЕРЕДНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ, Я РОБЛЮ ЦЕ ЗАДЛЯ ...

зацікавленості в удосконаленні своїх професійних знань — **бал.**

вказівки з боку важливої для мене людини на її корисність — **бал.**

бажання розширити свою загальну ерудицію — **бал.**

бажання вийти за межі власної діяльності — **бал.**

намагання дізнатися більше про певний предмет — **бал.**

М. КОЛИ Я ВПЕРШЕ ПІДХОДИТИМУ ДО ТЕХНІЧНОЇ ПРОБЛЕМИ, ТО, МАБУТЬ, БУДУ..

намагатися пов'язати її з ширшою проблемою або теорією — **бал.**

шукати шляхи та способи розв'язати цю проблему — **бал.**

шукати альтернативні способи її розв'язання — **бал.**

шукати способи, якими інші, вже розв'язали цю проблему — **бал.**

намагатися знайти найліпшу процедуру для її розв'язання — **бал.**

Н. Я НАЙБІЛЬШЕ СХИЛЬНИЙ (НА) ДО ТОГО, ЩОБ ...

знаходити відомі методи, які працюють, і використовувати їх як найдоцільніше — **бал.**

ламати голову над тим, як різні методи могли б діяти разом — **бал.**

впроваджувати нові й більш досконалі методи — **бал.**

знаходити способи змусити наявні методи працювати ліпше й по-новому — **бал.**

розбиратися в тому, як відомі методи мають працювати — **бал.**

Оброблення та аналіз результатів

1. Підсумуйте проставлені Вами бали, відображаючи перебіг розрахунку кожного стилю мислення, за такими формулами:

$$*C = 1(A+E+I) + 2(B+C+Y) + 5(V+Z+K) + 4(G+Z+L) + 3(T+M) + 2(D+H)$$

C =

$$I = 2(A+E+I) + 1(B+C+Y) + 4(V+Z+K) + 3(G+Z+L) + 1(T+M) + 3(D+H)$$

I =

$$П = 3(A+E+I) + 4(B+C+Y) + 1(V+Z+K) + 5(G+Z+L) + 2(T+M) + 4(D+H)$$

П =

$$A = 4(A+E+I) + 3(B+C+Y) + 3(V+Z+K) + 1(G+Z+L) + 5(T+M) + 5(D+H)$$

A =

$$P = 5(A+E+I) + 5(B+C+Y) + 2(V+Z+K) + 2(G+Z+L) + 4(T+M) + 1(D+H)$$

P =

*Примітка: C — «синтезатор»; I — «ідеаліст»; П — «прагматик»; A — «аналітик»; P — «реаліст».

2. Визначте за сумою балів свій домінуючий стиль мислення.

3. Зробіть висновки за його загальною характеристикою.

Загальна характеристика стилів мислення

Стиль	Загальна характеристика стилів мислення
1	2
Синтезатор	<p>Мисленнєва стратегія: приголомшуючі питання та відповіді; відкрита конфронтація; позиція “стороннього спостерігача”; інкубування протиріч; фантазування в стилі “що якщо”;</p> <p>негативний аналіз.</p> <p>*Характерні особливості: інтегруючий підхід; шукає подібність у зовнішніх неподібних, несумісних явищах; прямує до конфлікту й синтезу; відчуває інтерес до змін; теоретизуючий, байдужий до даних без інтерпретації.</p> <p>Переваги: сконцентрований на засадничих принципових припущеннях і положеннях; звертає увагу інших на концептуальні, теоретичні аспекти справи; вигадливий у припиненні погоджувальної політики, необґрунтованої поступки; найліпше діє в ситуаціях напруженої дискусії, суперечки, забезпечує в групі дискусію й творчість.</p> <p>Недоліки: може проявити байдужість у досягненні згоди; схильний до надмірного тяжіння спричиняти сутички і конфлікти; занадто настирливо добивається змін й новизни (“змін ради змін”); понадміру захоплюється теоретизуванням; іншим видається необов’язковим, безвідповідальним</p>

Ідеаліст	<p><u>Мисленнєва стратегія</u>: інтерес до всього; далекоглядність; визначення цілей та критеріїв; рецептивне слухання; пошук засобів для досягнення згоди; апологія гуманності.</p> <p><u>*Характерні особливості</u>: асимілятивний, або холічний, підхід; схвалює широкий діапазон думок; тяжіє до ідеальних рішень; має інтерес до людських цінностей; рецептивний; однаково цінить дані й теорію.</p> <p><u>Переваги</u>: сконцентрований на процесі, взаємовідносинах; звертає увагу інших на людські цінності, мотиви й спрямованість; майстерний у чіткому формулюванні цілей; ліпший за інших у несконструйованих ситуаціях, що не підлягають раціональному прогнозу і зачіпають життєві цінності й почуття; забезпечує широкий спектр поглядів, цілей та норм.</p> <p><u>Недоліки</u>: може ігнорувати або вилучати “важкі”, неприємні дані, затягувати рішення при достатньо великому виборі варіантів; проявляє надмірну настирливість у прагненні до “<i>досконалих, безпомилкових</i>” рішень; може пропустити важливі деталі; іншим може здаватися надмірно сентиментальним.</p>
Прагматик	<p><u>Мисленнєва стратегія</u>: інкременталізм (частковий підхід); експериментування та інновації; пошук швидкої віддачі; тактичне мислення; маркетинговий підхід; планування можливостей.</p> <p><u>*Характерні особливості</u>: елективний підхід, “у пригоді стане все, що працює”, “що-небудь спрацює”; шукає короткий шлях до отримання віддачі, прибутку; зацікавлений в інноваціях; адаптивний; цінує будь-які дані або теорію, якщо вони дають змогу швидше досягнути мети.</p> <p><u>Переваги</u>: сконцентрований на віддачі, прибутку від вкладень; звертає увагу інших на питання тактики й стратегії; майстерний у пошуку шляхів і способів впливу; ліпший за інших у складних ситуаціях, що розвиваються під впливом обставин і випадку; забезпечує експеримент та інновації.</p> <p><u>Недоліки</u>: може проявити байдужість до довготривалої справи, поспіхом добиватися віддачі від вкладів, переpraцьовувати в гонитві за вигодою, занадто покладатися на те, що “<i>продається</i>” (має попит); іншим може здаватися, що він легко йде на компроміс</p>
Аналітик	<p><u>Мисленнєва стратегія</u>: систематичний аналіз варіантів; запит додаткових даних; консервативне фокусування; картування ситуації; конструктивна увага до деталей; аналіз через синтез.</p> <p><u>*Характерні особливості</u>: формально-логічний, дедуктивний підхід; шукає “найоптимальніший спосіб”; прагне до моделей і формул; має інтерес до “наукових” рішень; прескриптивний; надає перевагу теорії й методу перед даними.</p> <p><u>Переваги</u>: сконцентрований на плані й методі; звертає увагу інших на дані та конкретні деталі; майстерний у плануванні й побудові моделей; ліпший від інших у структурованих, прорахованих ситуаціях; забезпечує стабільність та структуру.</p> <p><u>Недоліки</u>: може проявляти байдужість до людських цінностей і внутрішнього світу особистості; понадміру прискіпливо планує й аналізує; занадто настирливо добивається передбачуваності; проявляє негнучкість, надмірну обережність; здається схильним до поляризації, “<i>чорно-білого</i>”</p>

	мислення
Реаліст	<p><u>Мисленнєва стратегія</u>: завжди у пошуках відповіді на різноманітні питання (“Що?”, “Де?”, “Коли?”, “Як?”, “Для чого?” й “Чому?”); інвентаризація ресурсів; скерування на практичні результати; спрощення; опора на думку спеціалістів; корегування.</p> <p>* <u>Характерні особливості</u>: емпіричний, індуктивний підхід; покладається на факти й думку експертів; прагне до рішень, які задовільняють теперішні, невідкладні потреби; цікавиться винятково конкретними результатами; корегувальний; надає перевагу фактам перед теорією.</p> <p><u>Переваги</u>: сконцентрований на фактах та результатах; звертає увагу інших на реальний стан справ і ресурси; майстерний у спрощенні ситуацій, урізуванні засобів і “<i>відшиванні</i>” прохачів; ліпше від інших діє в чітко визначених ситуаціях з чіткою метою; забезпечує пробудження, порив й енергійний заряд, імпульс.</p> <p><u>Недоліки</u>: може проігнорувати розходження в поглядах; прагне до надмірного спрощення рішення; може проявляти надмірний тиск з метою досягнення згоди й негайної відповіді, переоцінити отримані факти й опинитися в їхньому полоні; іншим може видаватися зорієнтованим лише на результати</p>

Додаток Ц
СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Монографії, розділи монографій

1. Burak V. Modernization of professional training of specialists in hotel and restaurant industry. European potential for the development of pedagogical and psychological science : Collective monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2021. С. 121–146.

2. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика : монографія. Київ: Компринт, 2022. 537 с.

Статті в зарубіжних наукових періодичних виданнях які індексуються в міжнародних наукометричних базах Web of Science чи Scopus

3. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843.

4. Khomova O., Yanchycka K., Shkatula O., Burak V., Frolova O. Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*. 2021. № 5 (4). P. 126–133.

5. Abiltarova E., Poberezhets H., Androshchuk I., & Burak V. The methods for improving vocational education and training in modern conditions. *Journal of higher education theory and practice*. 2022. Vol. 22. №12. P. 203–211.

Статті в наукових фахових виданнях України

6. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.

7. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-

ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.

8. Бурак В. Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2020. № 78. С. 39–43.

9. Бурак В. Г. Проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 30. Т. 1. С. 19–23.

10. Бурак В. Г. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. *Нова педагогічна думка*. 2020. № 4 (104). С. 7–12.

11. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

12. Бурак В. Г. Використання інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2020. № 91. С. 43–50.

13. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки*. 2020. № 3. С. 13–20.

14. Бурак В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.

15. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2021. № 94. С. 57–65.

16. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. № 47. С. 102–110.

17. Бурак В. Г. Диверсифікація функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Вісник*

Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки. 2021. Випуск 13 (169). С. 59–66.

18. Бурак В. Г. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2021. № 37. С. 202–209.

19. Бурак В. Г. Теоретичні засади формування освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах.* 2021. № 48. С. 112–120.

20. Бурак В. Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка.* 2021. №2 (106). С. 32–38.

21. Бурак В. Г. Диверсифікація та інноватизація форм, методів, засобів і технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка.* 2021. № 36. С. 119–124.

22. Бурак В. Г. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах.* 2021. № 76. Т. 1. С. 18–25.

23. Бурак В. Г. Критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи.* 2021. № 80. С. 35–39.

24. Бурак В. Г. Рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічний альманах.* 2021. № 49. С. 122–130.

25. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки».* 2021. № 96. С. 54–60.

26. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти. *Інноваційна педагогіка.* 2021. № 37. С. 13–17.

27. Бурак В. Г., Слюсаренко Н. В. Культурологічні аспекти підготовки

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в сучасних умовах. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2022. № 6(11). С. 61–70.

28. Бурак В. Г., Карташова О. Г. Ефективність упровадження цифрових технологій в освітній процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2022. № 100. С. 19–27.

29. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: хід та результати наукового дослідження. *Педагогічний альманах*. 2023. № 53. С. 83–92.

Опубліковані праці апробаційного характеру

30. Бурак В. Г. Аналіз основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. *Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управлінської діяльності: матеріали VI Всеукр. (з іноземною участю) наук.-практ. конф. (Херсон, 20 листопада 2020)*. 2020. С. 47–51.

31. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в контексті реформи освіти та науки. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського*. Вип. 2(22): *Сучасні проблеми обдарованості особистості: II Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 20–21 травня 2021)*. Умань, 2021. С. 28–32.

32. Бурак В. Г. Тенденції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасних викликів. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського*. Вип. 2 (22): *Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти: V Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 21–22 травня 2021)*. Умань. 2021. С. 14–18.

33. Бурак В. Г. Інноватизація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасного реформування освіти. *Science, theory and practice: Abstracts of XXIX International Scientific and Practical Conference. (Токіо, 08–11 червня 2021)*. Токіо, 2021. С. 391–393.

34. Бурак В. Г. Смарт-технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства*: II Міжнар. спеціаліз. наук. конф. (Івано-Франківськ, 11 червня 2021). Івано-Франківськ, 2021. С. 83–86.

35. Бурак В. Г. Тимбілдинг як складова професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora: Colección de documentos científicos «ΛΟΓΟΣ» con actas de la Conferencia Internacional Científica y Práctica*. (Panamá-Vinnytsia, 11 de junio de 2021). Panamá-Vinnytsia, 2021. P. 187–189.

36. Бурак В. Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference*. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121.

37. Бурак В. Г. Імплементация дуальної освіти в процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Дніпро, 28 червня 2021). Дніпро, 2021. С. 28–30.

38. Бурак В. Г. Імерсивні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Priority directions of science and technology development*: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 11–13 липня 2021). Київ, 2021. С. 322–326.

39. Бурак В. Г. Галузевий та регіональний контекст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *World science: problems, prospects and innovations: The 11th International scientific and practical conference* (Toronto, 14–16 July 2021). Toronto, 2021. P. 147–152.

40. Бурак В. Г. Екологічна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *European scientific discussions: Proceedings of IX International Scientific and Practical Conference*. (Rome, 18–20 July 2021). Rome, 2021. P.181–185.

41. Бурак В. Г. Інструментально-аналітична компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Science and education: problems, prospects and innovations: Proceedings of XI International Scientific and Practical Conference*. (Kyoto, 21–23 July 2021). Kyoto, 2021. P. 92–96.

42. Бурак В. Г. Інтегрування професійно-орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Results of modern scientific research and development: Proceedings of V International Scientific and Practical Conference*. (Madrid, 25–27 July 2021). Madrid, 2021. P. 144–149.

43. Бурак В. Г. Науково-дослідницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Modern directions of scientific research development: Proceedings of II International Scientific and Practical Conference*. (Chicago, 4–6 August 2021). Chicago, 2021. P. 179–185.

44. Бурак В. Г. Підприємницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Topical issues of modern science, society and education : Proceedings of the 1st International scientific and practical conference*. (Kharkiv, 08–10 August 2021). Kharkiv, 2021. P. 411–415.

45. Бурак В. Г. Професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The driving force of science and trends in its development: proceedings of the I International scientific and theoretical conference*. (Coventry, 20 august 2021). Coventry, 2021. P. 45–47.

46. Бурак В. Г. Стажування у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень : матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф.* (Київ, 27 серпня 2021). Київ, 2021. С. 206–212.

47. Бурак В. Г. Ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation: proceedings of the II International scientific and theoretical conference*. (Pisa, 03 september 2021). Pisa, 2021. P. 73–75.

48. Бурак В. Г. Сучасні закордонні практики професійної підготовки

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Одеса, 10 вересня 2021). Одеса, 2021. С. 180–186.

49. Бурак В. Г. Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grundlagen der modernen wissenschaftlichen forschung* : zu den materialien der I internationalen wissenschaftlich-praktischen konferenz. (Zürich, 10 september 2021). Zürich, 2021. P. 211–213.

50. Бурак В. Г. Використання технологій краудсорсингу у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The process and dynamics of the scientific path* : collection of scientific papers «SCIEN.TIA» with Proceedings of the II International Scientific and Theoretical Conference. Vol. 2. (Athens, September 17, 2021). Athens, 2021. P. 44–46.

51. Бурак В. Г. Вебтехнології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень* : за матеріалами II Міжнар. наук. конф. Т. 2. (Львів, 24 вересня 2021). Львів, 2021. С. 79–81.

52. Бурак В. Г. Формування форсайт-компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grail of science. № 8. An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary* : proceedings of the II Correspondence International Scientific and Practical Conference (Vinnytsia-Vienna, 24 September 2021). Vinnytsia-Vienna, 2021. P. 352–354.

53. Бурак В. Г. Формування навичок маркетингової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень* : матеріали III Міжнар. наук. конф. (Львів, 15 квітня 2022). Львів, 2022. С. 80–82.

54. Бурак В. Г. Етика цифрових технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives* : матеріали III Міжнар. наук.-теор. конф. (Вільнюс, 06 травня 2022). Вільнюс, 2022. С. 104–106.

55. Бурак В. Г. Формування м'яких навичок майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи в освіті для стійкого розвитку. *Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації*: матеріали III Міжнар. наук. конф. (Хмельницький, 13 травня 2022). Хмельницький, 2022. С. 465–467.

56. Бурак В. Г. Дуальна форма навчання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Дніпро, 17 березня 2023). Дніпро, 2023. С. 189–191.

Опубліковані праці, які додатково відображають наукові результати дисертації

57. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Київ : Компринт, 2017. 573 с.

58. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Burak V. G. Standardization, metrology, certification and quality management: textbook. Kyiv: TsP «Komprin», 2017. 558 p.

59. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції. *Розвиток економіки України в контексті активізації підприємницької діяльності*: монографія/відп. ред. Н.С. Танклевська. Херсон. 2018. С. 168–178.

60. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 1. С. 81–91.

61. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 64. Т. 1. С. 92–103.

62. Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Shvets I., Shvets Yu., Myrhorodska N., Polishchuk O., Karneyenka Dz., Krasner S. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities. *Fibres and Textiles*. 2018. № 4. P. 90–94. (Scopus).

63. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzya O., Burak V. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 1(1 (91)). P. 36–46. (Scopus).

64. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N, Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *Eureka: life sciences*. 2018. № 5. P. 22–29.

65. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 11–95. T. 5. P. 14–20. (Scopus).

66. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko, T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Vol. 4. № 11 (100). P. 56–63. (Scopus).

67. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G., Mihailik V. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder. *Eureka: life sciences*. 2019. № 4. P. 18–27.

68. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacija – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P.151–155.

69. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 3 (11 (99)). P. 52–59. (Scopus).

70. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції

відповідно принципів НАССР. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.

71. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.

72. Burak V., Vitriak O., Valko M., Mamai O., Zubkova K., Stoianova O., Spryn O., Reshnova S., Holiaka S., Shinkaruk M. Improvement of the technology of meat products manufacturing with the use of phytopreparations. *International Journal of Food Engineering*. 2021. Vol. 7. №. 2. P. 46–55. (Web of Science i Scopus).

73. Бурак В. Г. Проектні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2021. № 2(2). С. 18–31.

74. Mihailik V., Vitriak O., Danyliuk I., Valko M., Mamai O., Popovych T., Ryabinina A., Vishnevskaya L., Burak V., Vognivenko L. Research of resilience and elastic properties of short pastry with the meals of soy, sunflower and milk thistle. *Nutrition & Food Science*. 2022. Vol. 52. № 4. P. 752–764. (Web of Science i Scopus).

75. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Economic synergy*. 2023. № 1 (7). С. 32–47.

Додаток Ш

Відомості про апробацію результатів дисертації

Основні теоретичні, методичні, методологічні положення та результати дослідження оприлюднено на науково-практичних масових заходах різного рівня, а саме: конференціях, форумах, семінарах:

міжнародних:

1. Актуальні проблеми наук про життя та природокористування (Київ, 25–27 квітня 2018 р., очна участь).
2. Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання (Київ, 19–20 квітня 2018 р., очна участь).
3. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини (Кривий Ріг, 19 квітня 2018 р., очна участь).
4. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності (Львів, 26–27 листопада 2020 р., заочна участь).
5. Сучасні проблеми підготовки та професійного удосконалення працівників сфери освіти (Чернігів, 22–23 квітня 2021 р., заочна участь).
6. Сучасні проблеми обдарованості особистості (Умань, 20–21 травня 2021 р., заочна участь).
7. Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти (Умань, 21–22 травня 2021 р., заочна участь).
8. Science, theory and practice (Токіо, 08–11 червня 2021 р., заочна участь).
9. Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora (Панама, 11 червня 2021 р., заочна участь).
10. Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства (Івано-Франківськ, 11 червня 2021 р., заочна участь).
11. Scientific forum: theory and practice of research (Валенсія, 18 червня 2021 р., заочна участь).
12. Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі (Дніпро, 28 червня 2021 р., заочна участь).
13. Priority directions of science and technology development (Київ, 11–13 липня 2021 р., заочна участь).
14. World science: problems, prospects and innovations (Торонто, 14–16 липня 2021 р., заочна участь).
15. European scientific discussions (Рим, 18–20 липня 2021 р., заочна

участь).

16. Science and education: problems, prospects and innovations (Киото, 21–23 липня 2021 р., заочна участь).

17. Results of modern scientific research and developmen (Мадрид, 25–27 липня 2021 р., заочна участь).

18. Modern directions of scientific research development (Чикаго, 4–6 серпня 2021 р., заочна участь).

19. Topical issues of modern science, society and education (Харків, 8–10 серпня 2021 р., заочна участь).

20. The driving force of science and trends in its development (Ковентрі, 20 серпня 2021 р., заочна участь).

21. Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень (Київ, 27 серпня 2021 р., заочна участь).

22. Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation (Піза, 03 вересня 2021 р., заочна участь).

23. Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень (Одеса, 10 вересня 2021 р., заочна участь).

24. Grundlagen der modernen wissenschaftlichen forschung (Цюрих, 10 вересня 2021 р., заочна участь).

25. The process and dynamics of the scientific path (Афіни, 17 вересня 2021 р., заочна участь).

26. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень (Львів, 24 вересня 2021 р., заочна участь).

27. An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary (Вінниця-Відень, 24 вересня 2021 р., заочна участь).

28. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, менеджменту, сфери обслуговування та права в умовах інтеграційних процесів (Херсон, 17–18 листопада 2021 року, очна участь).

29. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності (Львів, 26–27 листопада 2021 р., заочна участь).

30. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень (Львів, 15 квітня 2022 р., заочна участь).

31. Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives (Вільнюс, 06 травня 2022 р., заочна участь).

32. Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації (Хмельницький, 13 травня 2022 р., заочна участь).

33. Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук (Дніпро, 17 березня 2023 р., заочна участь).

всеукраїнських:

34. Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі (Херсон, 28–29 травня 2019 р., очна участь).

35. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми (Київ, 3–4 квітня 2019 р., заочна участь).

36. Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управлінської діяльності (Херсон, 20 листопада 2020 р., очна участь).

Додаток Щ

Довідки про впровадження


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

вул. Шевченка, 57, м. Івано-Франківськ, 76000. Тел. +380963102636; e-mail: office@ksu.ks.ua; http://www.kspu.edu
код за ЄДРПОУ 02125609 р/р UA22820172034311002200000120; UA068201720343120002000000120
банк Держказначейська служба України, м. Київ

«21» серпня 2023 р. № 03-32/464
На № _____ від _____ 202__ р.

Довідка**про впровадження результатів дисертаційного дослідження****Бурак Валентини Геннадіївни**
**з теми «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців
готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»
(спеціальність 015 «Професійна освіта»)**

Упродовж 2020-2022 років у Херсонському державному університеті було апробовано розроблену модель системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Основна робота за етапом формульовального експерименту проводилася на базі факультету бізнесу і права, результати обговорювалися на засіданнях кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є.Петухова, щорічному методологічному семінарі.

Матеріали дослідження впроваджено в освітній процес на бакалаврському й магістерському рівнях. В.Бурак розроблено й апробовано освітньо-професійні програми дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, а також під час організації та проведення навчальних, виробничих практик. Н.Бурак є гарантом зазначеної освітньої програми, що надало можливості коректувати як спеціальні компетентності, так і авторську систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Докторанткою широко застосовувались активні форми організації та проведення занять, активізації навчальної діяльності, мотивації здобувачів щодо отримання знань, формування компетентностей. Під час проведення занять В.Бурак методично правильно використовувала інтерактивні методи, проблемні ситуації; організувала та проводила майстер-класи, мініпроекти, ділові ігри. Значна увага приділялась організації та проведенню занять у режимі онлайн.

Апробація результатів дослідження підтвердила їхню актуальність, наукову й практичну значущість. Слід наголосити на вагомості конкретної практичної роботи, що полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії ХДУ (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, сертифікатних короткострокових програм міждисциплінарного спрямування, інтерактивного словника «Кулінарний словник для рестораторів», підручника «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», методичних рекомендацій. Платформою для апробації інноваційних ідей дослідження стала спеціально створена «Навчальна лабораторія ресторанних технологій», започатковано діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини», де здобувачі, спираючись на зібрані варіанти історичних рецептів страв регіону, відтворили аутентичні страви Херсонщини з локальними продуктами.

В.Бурак оприлюднила наукові доробки у 84 публікаціях у фахових виданнях України та внесених до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science. Активно друкувалась у збірнику наукових праць «Педагогічні науки» Херсонського державного університету.

Результати дисертаційного дослідження Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» обговорено та затверджено на засіданні кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є.Петухова Херсонського державного університету (протокол № 10-а від 14.06. 2023).

Науково-педагогічним складом кафедри було зроблено висновок про те, що положення й висновки дисертаційного дослідження є результатом кропіткої самостійної роботи дисертантки та можуть бути використані науково-педагогічними працівниками під час створення навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін; здобувачами вищої освіти під час підготовки науково-дослідних і кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проєктів, а також в організації освітнього процесу в режимі синхронного й асинхронного проведення занять; зібраний комплекс діагностичних методик може бути успішно реалізовано в моніторингу якості підготовки здобувачів освіти.

**Перший проректор,
професор**



Сергій ОМЕЛЬЧУК

Людмила Пермінова
+380997372033



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 (МНАУ)



вул. Георгія Гонгадзе, 9, м. Миколаїв, 54008,
 тел. (0512) 40-91-31, (0512) 70-93-31
 E-mail: rector@mnau.edu.ua, офіційний сайт: www.mnau.edu.ua
 код ЄДРПОУ 00497213



Від 25.07.2023 № 27-18/905

На № _____ від _____

АКТ

про впровадження результатів дисертаційного дослідження
 кандидатки технічних наук, доцентки **Бурак Валентини Геннадіївни**
«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»
 за спеціальністю 015 «Професійна освіта»

Протягом 2019–2021 років у Миколаївському національному аграрному університеті здійснювалося впровадження результатів наукового дослідження кандидата технічних наук Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти».

Положення та висновки дисертаційної роботи використовувалися в наукових дослідженнях, під час викладання фахово-орієнтованих дисциплін, які в дослідженні стали системоутворюючою основою формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, у процесі розроблення освітньо-професійних, освітньо-наукових, науково-дослідницьких програм з професійної підготовки фахівців сфери обслуговування.

Науковий доробок автора вирізняється серед численних праць вітчизняних та іноземних науковців тим, що проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи можуть бути розв'язані через виокремлення та забезпечення педагогічних умов: створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти, цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, імплементація трансверсальності освітнього простору у процес фахової підготовки.

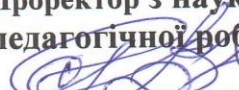
Дисертаційне дослідження Бурак Валентини Геннадіївни є актуальним, має практичне значення, а його результати варто впроваджувати в освітній процес закладів вищої освіти для оптимізації навчально-пізнавальної діяльності. Акт про впровадження затверджений на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу (протокол № 11 від 12 червня 2023 року).

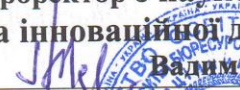
Ректор



В'ячеслав ШЕБАНІН

В'ячеслав ШЕБАНІН

Погоджено
Проректор з науково-педагогічної роботи та розвитку

Сергій КВАША
(підпис) (Прізвище, ініціали)

Затверджую
Проректор з наукової роботи та інноваційної діяльності

Валерій КОНДРАТЮК
(підпис) (Прізвище, ініціали)

«12» вересня 2023 р. «12» вересня 2023 р.

А К Т № 6

про впровадження/використання результатів дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук у навчальний процес

Даним актом стверджується, що результати дисертаційної роботи на тему: «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»

назва теми

що представлена на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук за спеціальністю 015 "Професійна освіта"

виконаної Бурак Валентиною Геннадіївною

ПІБ здобувача

впроваджено у навчальну програму при викладанні дисциплін: технологія оздоровчих харчових продуктів; кухні народів світу для студентів ОС "Бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології"; освітні технології; сучасні методи досліджень для студентів ОС "Магістр" ОНП "Нутріціологія"; педагогіка та управління закладом вищої освіти для здобувачів третього освітньо-наукового рівня PhD доктор філософії ОНП "Харчові технології" на кафедрі технології м'ясних, рибних та морепродуктів факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК у підготовці фахівців ОС "Бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології", ОС "Магістр" ОНП "Нутріціологія"; для здобувачів третього освітньо-наукового рівня PhD доктор філософії ОНП "Харчові технології" у Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК
д.т.н., професор

 Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

В.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів
к.т.н., доцент

 Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

**Міжнародний
класичний університет
імені Пилипа Орлика**



**Pylyp Orlyk
International
Classical University**

54003 м. Миколаїв, вул. Карла Лібкнехта, 12. Код 37992250. Тел., факс (0512) 55-07-36; тел. (0512) 59-30-01

big 26.07.2023 № 31-19/924

ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційного дослідження
кандидатки технічних наук, доцентки **Бурак Валентини Геннадіївни**
**«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-
ресторанної справи в закладах вищої освіти»**
за спеціальністю 015 «Професійна освіта»

Упродовж 2019–2021 років у Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» здійснювалося впровадження результатів дисертаційного дослідження кандидата технічних наук Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти».

В освітній процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було впроваджено систему через інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти, яка сприяла розширенню та поглибленню теоретичних знань, набуттю практичних умінь і навичок та подальшому вибудовуванню здобувачами освіти індивідуальної освітньої траєкторії шляхом реалізації вибіркової складової освітньо-професійної програми.

Викладацький склад кафедри готельно-ресторанної справи та туризму використовує матеріали дослідження під час провадження освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема сертифікатні короткострокові програми міждисциплінарного спрямування, інтерактивний словник «Кулінарний словник для рестораторів», методичні рекомендації до використання проєктних технологій у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; монографію «Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика»; підручник «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» на основі міждисциплінарного підходу..

Апробація результатів дисертаційного дослідження В. Г. Бурак свідчить про високий теоретико-методичний рівень, а практичне значення про доцільність подальшого їхнього використання в освітньому процесі закладів вищої освіти.

Результати впровадження дисертаційного дослідження Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» за спеціальністю 015 «Професійна

освіта» обговорювалися та схвалені на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму (протокол від 19 квітня 2023 року № 9).

Ректор



Наталія ЄВДОКИМОВА



УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені ДМИТРА МОТОРНОГО**

Юридична адреса: проспект Богдана Хмельницького 18, місто Мелітополь, Запорізька область, 72312

Фактична адреса: вул. Жуковського, 66, м. Запоріжжя, 69600, Україна

тел: (061) 289-12-99,; (099) 614-83-02, e-mail: office@tsatu.edu.ua код ЄДРПОУ 00493698

24.04.2023 № 54/4/380 На № _____ від _____

ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційного дослідження
кандидатка технічних наук, доцентка **Бурак Валентини Геннадіївни**
«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»
за спеціальністю 015 «Професійна освіта»

Протягом 2019–2021 років у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснювалося впровадження результатів дисертаційного дослідження кандидата технічних наук Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Робота охоплює проблемні питання означення суті й структури професійної підготовки майбутніх фахівців та має практичне значення, що полягає в розробленні та обґрунтуванні методики означеного процесу. Сформульовані В. Г. Бурак наукові положення, висновки та рекомендації, викладені в монографії «Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика», підручнику «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», методичних рекомендаціях до використання проектних технологій у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи застосовувалися в освітньому процесі під час викладання дисциплін освітньо-професійної програми, підготовки до виконання індивідуальних науково-дослідних завдань, проектів, курсових і дипломних робіт в рамках дистанційного та змішаного навчання.

Довідку про впровадження результатів дисертаційного дослідження В. Г. Бурак «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» за спеціальністю 015 «Професійна освіта» було розглянуто на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи (протокол від 08 червня 2023 № 08/2023).

Ректор університету,
доктор технічних наук, професор



Сергій КЮРЧЕВ