

ДЗВО «Університет менеджменту освіти»  
Національна академія педагогічних наук України

ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний  
університет імені Григорія Сковороди»  
Міністерство освіти і науки України

Кваліфікаційна наукова праця  
на правах рукопису

**Каролоп Олена Олександрівна**

УДК 378.046-021.64:640.4:378.147:005.591.6

**ДИСЕРТАЦІЯ**  
**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ**  
**БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАСОБАМИ**  
**ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Подається на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук

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

—————О. О. Каролоп.

Науковий керівник – Дмитренко Геннадій Анатолійович, доктор економічних  
наук, професор

Київ – 2021

## АНОТАЦІЯ

*Каролон О. О.* Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – ДЗВО «Університет менеджменту освіти». – ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди», Переяслав, 2021.

Дисертацію присвячено проблемі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання в процесі професійної підготовки.

Мета дослідження – теоретичне обґрунтування і експериментальна перевірка педагогічних умов та моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи при вивченні фахових дисциплін засобами інноваційних технологій.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в тому, що:

- вперше виявлено, теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено сукупність педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; розроблено структурну модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій;
- уточнено сутність поняття «професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи», структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та конкретизовано критерії і показники за чотирма рівнями: високим, достатнім, задовільним і низьким;
- подальшого розвитку набули методи і форми організації навчально-пізнавальної діяльності студентів із урахуванням особливостей професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та використання інноваційних технологій у процесі вивчення фахових дисциплін.

Практичне значення отриманих результатів полягає у розробці й реалізації змістово-технологічного забезпечення професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи із використанням інноваційних технологій: навчального посібника «Кулінарологія» в 3 частинах, опорного конспекту лекцій з дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства», методичних рекомендацій з дисциплін «Економіка підприємств готельного та ресторанного господарства», «Бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві», навчально-методичного комплексу з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», методичних рекомендацій та програми виробничої практики для студентів III курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», інтерактивних вправ для вдосконалення навчально-методичного забезпечення фахових дисциплін. Матеріали дослідження віднайшли практичне відображення в доборі діагностичних методик, визначенні рівнів та апробації моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи

засобами інноваційних технологій навчання.

У роботі здійснено теоретичний аналіз компетентнісного підходу в сучасній освіті, доповнено й охарактеризовано перелік його функцій (концептуально-теоретична, методологічно-регулятивна, адаптивна, практико-орієнтована, моделювально-прогностична, проєктно-технологічна, гуманітарна або особистісно-розвивальна, орієнтувальна, критеріально-оцінювальна, стандартизаційно-нормотворча, координаційна, інтеграційна).

Уточнено зміст і структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, а саме: мотиваційний (спонукання до діяльності завдяки власному внутрішньому прагненню до роботи; сформованість установок і ціннісних орієнтацій), когнітивний (наявність професійних знань – їх ґрунтовність і глибина; вміння самостійно знаходити, критично осмислювати та використовувати нову інформацію) і операційно-діяльнісний (сформованість професійних умінь – засвоєння способів діяльності; готовність до практичного втілення навичок і вмінь та особистісного зростання; наявність професійного досвіду) компоненти.

Із урахуванням особливості професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи виокремлено інноваційні технології у процесі формування професійної компетентності студентів: STREAM-освіти, дистанційного та змішаного навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій; перевернутого, інтерактивного та проєктного навчання (навчальне проєктування, ігрове проєктування, інтерактивні Smart-технології), технології тьюторства; модульно-компетентнісні технології.

Виокремлено критерії професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки (ціннісно-мотиваційний критерій – оволодіння загальнокультурними компетенціями, знаннєвий – загальнонауковими, поведінково-рефлексивний – професійними і соціально-особистісними), що стали основою для з'ясування рівнів сформованості досліджуваного феномена (високий, достатній, задовільний, низький).

Визначено педагогічні умови оптимізації використання інноваційних технологій у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, а саме: мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки; наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій; наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Розроблено структурну модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, яка відображає взаємозв'язки між: метою експериментальної роботи; процесом застосування інноваційних технологій, виокремленими формами, методами і засобами експериментальної роботи; педагогічними умовами

формування досліджуваного феномена; етапами формування, компонентами, показниками, рівнями та результатом сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

З урахуванням структури досліджуваного феномена сформовано комплексну діагностичну методику для визначення рівнів професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання: «Мотивація навчання у ЗВО» (Т. Ільїної), «Визначення професійної позиції майбутнього ресторатора, готельєра» (Ю. Павлова), тестування рівнів знань студентів та результатів успішності студентів із фахових дисциплін, «Оцінка конкурентоспроможності» (В. Андрєєва), самооцінка власної професійної компетентності студентів.

Експериментальне дослідження проводилося серед 310 майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи різних закладів вищої освіти. Аналіз результатів констатувального експерименту на основі запропонованої комплексної методики засвідчив, що у майбутніх бакалаврів превалює задовільний рівень сформованості професійної компетентності.

Програма формувального експерименту реалізовувалася на практиці у три етапи. На підготовчому етапі відбувалося становлення основ професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи – формувався мотиваційний компонент, ціннісні орієнтації, прагнення підвищувати професійну компетентність («Особистий успіх», «Інтерв'ю шеф-кухаря», «Мікрофон метрдоителя», «Очікування колективної перемоги», тощо). Базовий етап передбачав формування когнітивного компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що виявлялося в усвідомленому й умілому використанні студентами фахових знань у змодельованих професійних ситуаціях («Спільний контракт», «Сторітеллінг готельно-ресторанної справи», «Дерево рішень», «Мозковий штурм» тощо). На інтеграційному етапі відбувалося формування операційно-діяльнісного компоненту професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи. На основі актуалізації потреби в саморозвитку, набутті професійного досвіду у процесі експериментальної роботи було активізовано самостійну й рефлексивну діяльність студентів («Сайт побажань», «Обмін інноваціями», «Презентація про себе», «Самооцінка готельєра» тощо). У процесі експериментальної роботи широко застосовувалося електронне навчання. Різноманітність завдань щодо підбору літератури до занять, підготовка мультимедійних презентацій до виступів на семінарських і практичних заняттях, обмін студентами думками у соціальних мережах передбачали накопичення професійних ідей, персоніфікацію вивчення навчальних дисциплін, економію часу. У процесі розробки кожним окремим студентом самоосвітньої програми розвитку активно використовувалося тьюторство.

Результати формувального експерименту показали позитивну динаміку розвитку професійної компетентності у студентів експериментальної групи, що засвідчило результативність використання інноваційних технологій у процесі формування досліджуваного феномена.

**Ключові слова:** професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, інноваційні технології навчання, критерії професійної компетентності, компетенції, педагогічні технології.

## ABSTRACT

*Karolop O.* Formation of professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students by means of innovative training technologies. Qualifying scientific work as the manuscript.

A thesis in partial fulfillment of the requirements for the scientific degree of the candidate of pedagogical sciences in specialty 13.00.04 the theory and methods of professional education. State Institution of Higher Education «University of Educational Management». State Higher Educational Institution «Pereiaslav-Khmelnytskyi Hryhorii Skovoroda State Pedagogical University», Pereiaslav, 2021.

The thesis explores the problem of formation of professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students by means of innovative training technologies.

The purpose of the study is a theoretical substantiation and experimental verification of pedagogical conditions and models of formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business in the study of professional disciplines by means of innovative technologies.

The scientific novelty of the obtained results is that:

- for the first time the set of pedagogical conditions of formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business has been revealed, theoretically substantiated and experimentally checked; the structural model of formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business by means of innovative technologies has been developed;
- the essence of the concept of «professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business» has been specified, as well as the structure of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business and specified criteria and indicators at four levels: high, sufficient, satisfactory and low;
- methods and forms of organization of educational and cognitive activities of students have got further development, taking into account the peculiarities of professional training of future bachelors of hotel and restaurant business and the use of innovative technologies in the study of professional disciplines.

The practical significance of the acquired results consists in developing and implementing of content and technological support for future bachelors of hotel and restaurant business with the use of the next innovative technologies: 3 part textbook «Culinary», a reference syllabus of lectures "Economics of hotel and restaurant industry", methodological guidelines in the disciplines «Economics of hotel and restaurant

industry» and «Business planning in the hotel and restaurant industry», educational and methodological complex in the discipline «Economics of hotel and restaurant business», methodological guidelines and programs of practical training for third-year students majoring in 241 «Hotel and restaurant business», interactive exercises to improve the educational and methodological support of professional disciplines. The research materials have had practical impact on the selection of diagnostic methods, determination of levels and testing of the model of formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business by means of innovative learning technologies.

In the manuscript the theoretical analysis of the competence approach in modern education has been carried out, the list of its functions has been supplemented and characterized (conceptual-theoretical, methodological-regulatory, adaptive, practice-oriented, modeling-prognostic, project-technological, humanitarian or personal-developmental, orientational, criterion-evaluational, standardization-normative, coordination, integration).

The content and structure of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business has been specified, namely: motivational (willingness to activity due to own internal aspiration to work; formation of attitudes and value orientations), cognitive (presence of professional knowledge - their thoroughness and depth; ability to find new information independently, critically comprehend and use it) and operational-activity (formation of professional skills mastering the methods of activity; readiness for practical implementation of skills and abilities and personal growth; the presence of professional experience) components.

Taking into account the peculiarities of professional training of future bachelors in hotel and restaurant business the next innovative technologies in the process of forming students' professional competence have been distinguished: STREAM-education, distance and blended learning based on information and communication technologies; inverted, interactive and project-based learning (educational design, design, game design, interactive Smart-technologies), tutoring technologies; modular and competence technologies.

Multiple criteria of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business in the process of professional training have been distinguished (value-motivational criterion mastering general cultural competencies, knowledge criterion of general scientific competencies, behavioral-reflexive criterion of professional and socio-personal competencies), which became the basis for clarification of the formation level of the study phenomenon (high, sufficient, satisfactory, low).

Pedagogical conditions for optimizing the use of innovative technologies in the formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business have been determined, namely: motivated involvement of students in communicative interaction aimed at the formation and development of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business; organization of active thinking and creative activity of students in the process of professional training; making the process of preparing students more similar to practical professional activities through the active use of innovative pedagogical technologies; availability of a holistic self-educational program for the development of professional competence of future

bachelors in hotel and restaurant business.

The structural model of formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business by means of innovative technologies has been developed, which reflects interrelations between: the purpose of experimental work; the process of application of innovative technologies, selected forms, methods and means of experimental work; pedagogical conditions of formation of the studied phenomenon; stages of formation, components, indicators, levels and the result of the formation of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business.

Taking into account the structure of the studied phenomenon, a comprehensive diagnostic technique has been formed to determine the levels of professional competence of future bachelors in hotel and restaurant business by means of innovative learning technologies, such as: «Motivation to study in institutions of higher education» (T. Ilyina), «Determining of the professional position of the future restaurateur, hotelier» (Yu. Pavlov), testing the levels of students' knowledge and the results of students' success in professional disciplines, «Assessment of competitiveness» (V. Andreev), self-assessment of students' own professional competence.

The experimental study was conducted among 310 future bachelors of hotel and restaurant business specialty of various institutions of higher education. Analysis of the results of the statement experiment on the basis of the proposed comprehensive methodology showed that future bachelors in average have a satisfactory level of professional competence.

The program of the formative experiment has been implemented in practice in three stages. At the preparatory stage, the foundations of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business were formed - the motivational component, value orientations, aspiration to increase professional competence has been formed («"Personal success», «Chef's interview», «Microphone of the headwaiter», «Expectations of collective victory», etc.). The base stage involved the formation of the cognitive component of professional competence of future bachelors of hotel and restaurant business, which was manifested in the conscious and skillful use of professional knowledge by students in simulated professional situations («Joint Contract», «Hotel and Restaurant Storytelling», «Decision Tree», «Brainstorm», etc.). At the integration stage, the operational and activity component of the professional competence of the future bachelors of hotel and restaurant business has been formed. Based on the actualization of the need for self-development and for gaining professional experience in the process of experimental work, independent and reflective activities of students have been stimulated («Wish site», «Innovation exchange», «Presentation about yourself», «Hotel self-assessment», etc.). While the course of the experiment, e-learning has been heavily utilized. A variety of tasks for the selection of literature for classes, preparation of multimedia presentations for speeches and performances at seminars and workshops, exchange of views on social networks has provided the accumulation of professional ideas, personalization of the learned disciplines, and time saving. In the process of developing of a personal self-educational development program by each individual student, tutoring was actively used.

The results of the formative experiment showed a positive dynamics of professional competence development in students of the experimental group, which

verified to the effectiveness of the use of innovative technologies in the process of formation of the studied phenomenon.

**Key words:** hotel and restaurant business bachelor program students' professional competence, innovative training technologies, professional competence assessment criteria, competences, education technologies.

### Список публікацій здобувача

*Наукові праці, що відображають основні наукові результати дисертації:*

1. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогічна освіта: теорія і практика*. гол. ред. Бахмат Н. В. Київ: Міленіум, 2020. Вип. 29. С. 276-283.

2. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи під час проходження практики. *Адаптивне управління: теорія і практика*: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка. 2020. Вип. 9 (17). URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/19>

3. Каролоп О. О. Професійна компетентність як фактор формування конкурентноспроможності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Витоки педагогічної майстерності*. Серія «Педагогічні науки». 2020. Вип. 26. С. 99-103.

4. Каролоп О. О. Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Адаптивне управління: теорія і практика*: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка. 2020. Вип. 10 (19). URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/20>

5. Каролоп О. О., Дмитренко Г. А. 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.

6. Каролоп О. О., Дмитренко Г. А. Формування професійних компетентностей в процесі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Herald pedagogiki. Nauka i Praktyka: an International Journal*. Polska, Warszawa, 2020 . № 61. P. 57-59.

*Наукові праці, що засвідчують апробацію матеріалів дисертації:*

7. Каролоп О. О. Економічна діагностика в системі управління туристичними підприємствами. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 17-19 березня 2010 р.). Черкаси: ЧДТУ, 2010. С. 221-223.

8. Каролоп О. О. Проблеми формування стратегії розвитку підприємств туристичного бізнесу в Україні. *Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Ялта, 12-14 жовтня 2011 р.); відп. ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2011. С. 97-101.

9. Каролоп О., Тринчук В. Ubezpieczenie ryzyka w turystyce. *Rynek Ubezpieczen: wspolczesne problemy*: II Krakowska Miedzynarodowa Konferencja Naukowa «Ubezpieczenia w panstwach europejskich. Zagadnienia ekonomiczno-



prawne» (Krakow, 28-29 listopada 2013). Warszawa: Difin, 2013. С. 379-389.

10. Каролоп О., Ротова Т. Infrastruktura rynku ubezpieczeniowego: przegląd, problemy, perspektywy. *Dylematy teorii i praktyki ubezpieczen*: III Krakowska Międzynarodowa Konferencja Naukowa «Ubezpieczenia w państwach europejskich. Zagadnienia ekonomiczno-prawne» (Krakow, 26-27 listopada 2015). Warszawa: Poltext, 2015. С. 147-159.

11. Каролоп О. О., Пересічна С. М. Бізнес-план підприємства готельного господарства як інструмент проектного менеджменту. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: тези доповідей V Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 26-27 квітня 2018 р.). Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 224-228.

12. Каролоп О. О., Пересічна С. М., Ліфіренко О. С. Особливості діяльності готелю преміум-класу «Mirotel Resort & Spa». *Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії*: тези доповідей III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 21-22 березня 2018 р.). Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 59-62.

13. Каролоп О. О. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії*: матеріали XXXI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав, 31 жовтня 2020 р.). Переяслав, 2020. С. 38-40.

14. Каролоп О. О. Інноваційні педагогічні технології як засіб формування професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. *Проблеми та перспективи наукових досліджень*: матеріали LXX Міжнар. наук.-практ. конф. (Чернівці, 30-31 жовтня 2020 р.). Київ: Науково-видавничий центр «Лабораторія думки», 2020. С. 21-23.

15. Каролоп О. О. Організація самостійної роботи бакалаврів «готельно-ресторанної справи» при вивченні фахових дисциплін. *Experimental and Theoretical Research in Modern Science: proceedings of the I International Scientific and Practical Conference (Kishinev, Moldova, 16-18 November 2020)*. Kishinev: Giperion Editura, 2020. № 2 (35). P. 34-39.

16. Каролоп О. О. Проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку наукових досліджень та перспективи*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Запоріжжя, 20-21 листопада 2020 р.). Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2020. С. 122-126.

17. Каролоп О. О. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанної справи. *Fundamental and applied science – 2020: materials of the XVI International scientific and practical conference (Sheffield, October 30 – November 7 2020)*. Vol. 5: Pedagogical sciences. Philological sciences. Physical culture and sports. Sheffield: Science and education, 2020. P. 46-51.

18. Каролоп О. О. Інноваційні технології в підвищенні пізнавальної активності та професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки*: зб. наук. робіт учасників Міжнар. наук.-практ. конф. (Одеса, 20-21 листопада 2020 р.).

Одеса: ГО «Південна фундація педагогіки», 2020. С. 77-82.

19. Каролоп О. О. Інтерактивні технології в системі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Fundamental and applied research in the modern world : abstracts of the 4th International scientific and practical conference* (Boston, November 18-20 2020). BoScience Publisher, Boston, USA, 2020. P. 563-570.

20. Каролоп О. О. Компетентнісний підхід – основа формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії: матеріали XXXII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.* (Переяслав, 30 листопада 2020 р.). Переяслав, 2020. С. 101-103.

21. Каролоп О. О. Інтерактивні технології у системі фахової підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Наукова дискусія: питання педагогіки та психології: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.* (Київ, 4-5 грудня 2020 р.). Київ: ГО «Київська наукова організація педагогіки та психології», 2020. С. 72-75.

22. Каролоп О. О. Формування професійної мотивації бакалаврів готельно-ресторанної справи до успішної діяльності. *Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.* (Київ, 4-5 грудня 2020 р.). Київ: Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського, 2020. С. 41-45.

*Наукові праці, що додатково відображають наукові результати дисертації:*

23. Економіка підприємств готельного та ресторанного господарства: метод. реком. до самостійної роботи студентів; уклад. Міска В. Г., Гаврилюк С. П., Каролоп О. О. Київ: КНТЕУ, 2008. 54 с.

24. Бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві: метод. реком. до самостійної роботи студ.; уклад. О. Каролоп. Київ, КНТЕУ, 2008. 26 с.

25. Економіка готельного та ресторанного господарства: опорний конспект лекцій; уклад.: Т.Ткаченко, В. Міска., О. Каролоп. Київ: КНТЕУ, 2008. 193 с.

26. Каролоп О. О. Стратегічна діагностика діяльності туристичного підприємства. Наукові засади математичного моделювання як складової стратегічної діагностики підприємств. *Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія; за заг. ред. А. А. Мазаракі.* Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2010. С. 255-292.

27. Каролоп О. О., Гаврилюк С. П., Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму: зб. тестових завдань. Київ: КНТЕУ, 2010. 61 с.

28. Каролоп О. О. Бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві: зб. тестових завдань. Київ: КНТЕУ, 2011. 60 с.

29. Каролоп О. О., Ткаченко Т. І. Економіка підприємства: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 222 с.

30. Каролоп О., Манов М. Проблеми розвитку готельно-ресторанного бізнесу в період подолання кризи. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. зб. 2018. Вип. 1. С. 31-38.

31. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навч.-метод. комплекс дисципліни напряму підготовки б.140101 Готельно-ресторанна справа; розроб. Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. Київ: КНУКіМ, 2018. 48 с.

32. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навч.-метод. комплекс дисципліни напряму підготовки 6.020106 Менеджмент соціокультурної діяльності; розроб. Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. Київ: КНУКіМ, 2018. 48 с.

33. Кулінарологія: навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. I. 301 с.

34. Кулінарологія: навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. II. 324 с.

35. Кулінарологія: навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. III. 264 с.

36. Методологія магістерської кваліфікаційної роботи з готельно-ресторанної справи: навч. посіб.; М. І. Пересічний, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2019. 192 с.

37. Каролоп О. О. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва*: кол. монографія; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава: Видавництво ПП «Астроя», 2020. С. 259-268.

38. Каролоп О. О., Свідло К. В., Собко А. Б. Розроблення технології десерту оздоровчого призначення. *Інноваційні напрями розвитку харчових технологій*: кол. монографія; за заг. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 138-148.

## ЗМІСТ

<b>АНОТАЦІЇ.....</b>	<b>2</b>
<b>ВСТУП.....</b>	<b>18</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЯК ПЕДАГОГІЧНА ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>29</b>
1.1. Компетентнісний підхід та його значення в системі сучасної вищої освіти.....	29
1.2. Професійна компетентність: сутність та структура.....	48
1.3. Особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.....	58
1.4. Інноваційні технології навчання майбутніх бакалаврів готельно- ресторанної справи.....	73
Висновки до першого розділу.....	89
<b>РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ МОДЕЛІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАСОБАМИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ.....</b>	<b>94</b>
2.1. Визначення критеріїв, показників і рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.....	94
2.2. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.....	106
2.3. Обґрунтування моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.....	120
Висновки до другого розділу.....	129
<b>РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДНО-ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАСОБАМИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ.....</b>	<b>133</b>
3.1. Організація і методика проведення констатувального експерименту..	133
3.2. Методика формувального етапу експериментального дослідження	144
3.3. Узагальнення результатів формувального етапу експериментального дослідження.....	161
Висновки до третього розділу.....	169
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>172</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>179</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>204</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Сьогоднішні динамічні соціально-економічні перетворення в Україні обумовлюють потребу в кваліфікованих кадрах, здатних до постійного професійного зростання й удосконалення, прояву творчості та активності, які є конкурентоспроможними на світовому ринку праці. Вища освіта має відповідати сучасним запитам і забезпечувати розробку цілісної системи відбору та професійного навчання талановитої молоді.

Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні на сучасному етапі особливо актуальний, оскільки ця галузь швидко прогресує, підтримує значну кількість суміжних галузей, створює робочі місця, є значним джерелом поповнення бюджету країни, створює умови для «експорту» послуг на міжнародний ринок. Очевидно, однією із базових умов ефективного розвитку сфери готельно-ресторанного бізнесу України є якісна конкурентоспроможна система освіти, що готує висококваліфікованих компетентних фахівців.

Система підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти регламентується Законом України «Про вищу освіту» (2014), положеннями Національної стратегії розвитку освіти в Україні на 2012-2021 рр. (2012), Законом України «Про освіту» (2017), проектом Концепції розвитку освіти України на період 2015-2025 років (2014), «Про наукову і науково-технічну діяльність» (2016), Законом України «Про інноваційну діяльність» (2002), Галузевими стандартами вищої освіти.

Сучасна фахова підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у закладі вищої освіти враховує також вимоги міжнародних освітніх стандартів і кваліфікацій, зокрема, Болонської декларації «Європейський простір у сфері вищої освіти» (1999), Рекомендацій Європейського Парламенту та Ради «Про єдину для Співтовариства Схему прозорості кваліфікацій і компетентності (Europass)» (2004), «Про подальше європейське співробітництво у сфері забезпечення якісної системи вищої освіти» (2006), «Про основні професійні навички, необхідні для отримання освіти протягом усього життя» (2006), «Про встановлення Європейської кваліфікаційної структури для можливості отримати освіту протягом усього життя» (2008 р.) та ін. Зазначені в законах, проектах і концепціях питання модернізації вищої освіти, шляхи удосконалення освітнього процесу потребують практичної реалізації й імплементації із урахуванням реалій сьогодення та сучасних наукових доробок.

Майбутній бакалавр готельно-ресторанної справи для праці в умовах ринкових відносин зобов'язаний володіти сучасним творчим мисленням, орієнтуватися в основних перспективних напрямках розвитку готельно-ресторанного бізнесу України, сучасних тенденціях і перспективах розвитку індустрії гостинності, виявляти ініціативність, здатність віднаходити й ухвалювати оптимальні рішення, активно впроваджувати їх у життя, прагнути до постійного професійного зростання. Зазначені компетентності формуються в результаті використання інноваційних технологій навчання.

Досліджувана проблема та окремі її аспекти знайшли відображення у наукових дослідженнях багатьох учених, а саме: розробка теоретичних положень

компетентнісної освіти (Н. Бібік, В. Кремень, В. Луговий, Н. Ничкало, О. Овчарук, Л. Петренко, М. Степко, А. Хуторський, Ю. Шапран, J. Bowden, D. McClelland, G. Miller, J. Sandberg, A. Stoof, R. White та ін.); інноваційні аспекти професійної підготовки (М. Артюшина, О. Гуменюк, О. Дубасенюк, М. Євтух, О. Шапран та ін.); формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (С. Байлик, А. Віндюк, І. Гайовий, Р. Загнибіда, С. Кравець, Л. Козловська, М. Лобур, Л. Лук'янова, О. Любіцева, Ю. Павлов, М. Пальчук, В. Полуда, Т. Стахмич та ін.) Теоретико-методичні аспекти інноваційних технологій навчання дослідили Л. Бондарева, С. Горобець, Л. Гусечко, І. Дичківська, Т. Коваль, Л. Лук'янова, І. Підласий, О. Пометун, Г. Селевко та ін.

Реальний стан сьогодення спонукає шукати нові підходи до якісної зміни всієї системи професійної освіти в Україні, що має відповідати сучасному розвитку готельно-ресторанного бізнесу й готувати бакалаврів готельно-ресторанної справи до інноваційної діяльності.

Аналіз потреб ринку готельно-ресторанних послуг, комплексу наукових праць і нормативних документів та узагальнення досвіду професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти дали змогу виявити низку суперечностей між:

- потребою суспільства в компетентних фахівцях готельно-ресторанного галузі та недостатнім рівнем підготовки студентів до майбутньої професійної діяльності;
- високим рівнем вимог до оволодіння знань, умінь і навичок у готельно-ресторанній галузі та обмеженою кількістю навчального часу, що відводиться на вивчення фахових дисциплін;
- динамічним характером професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної галузі та консервативністю системи їхньої професійної підготовки;
- необхідністю професійної практики та складністю її здійснення в межах традиційних методик викладання спеціальних дисциплін фахового циклу;
- усвідомленням потреби у використанні педагогічних інновацій у закладах вищої освіти та недостатністю науково-методичного забезпечення застосування інноваційних технологій у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.
- зростанням інноваційного потенціалу закладів та підприємств готельно-ресторанного бізнесу та неготовністю фахівців до адаптації в професійній діяльності.

Таким чином, актуальність окресленої проблеми, врахування стану її дослідження, необхідність і можливість розв'язання назрілих суперечностей, недостатня її теоретична і методична розробленість обумовили вибір теми дисертаційного дослідження **«Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»**.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.**

Дисертаційне дослідження виконано відповідно до наукової теми кафедри економіки, підприємництва та менеджменту ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України «Управління конкурентоспроможністю персоналу, робіт

та послуг: теорія, методологія, практика» (державний реєстраційний номер 0116U003480).

Тему дисертації затверджено вченою радою ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України (протокол № 8 від 21.10.2015 р.) та узгоджено Міжвідомчою радою з координації досліджень у галузі освіти, педагогіки і психології (протокол № 8 від 15.12.2015 р.).

**Мета дослідження** полягає в теоретичному обґрунтуванні та експериментальній перевірці педагогічних умов та моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи при вивченні фахових дисциплін засобами інноваційних технологій.

**Завдання дослідження:**

1. На основі аналізу наукової психолого-педагогічної та фахової літератури визначити сутнісні ознаки і структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

2. Виокремити критерії, показники та охарактеризувати рівні сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

3. Теоретично обґрунтувати та перевірити педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи при вивченні фахових дисциплін засобами інноваційних технологій.

4. Розробити й експериментально апробувати модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

*Об'єкт дослідження* – процес професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

*Предмет дослідження* – педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

**Методи дослідження:** *теоретичні* – аналіз офіційних і нормативних документів, педагогічної, психологічної, фахової літератури та навчально-методичних матеріалів із метою розуміння проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, визначення напрямів дослідження та поняттєво-категоріального апарату; узагальнення та систематизація для концептуалізації основних теоретичних положень; аналіз, синтез, абстрагування, прогнозування, проектування, моделювання, за допомогою яких зіставлялися теоретичні та практичні підходи до розуміння особливостей підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери, визначалися педагогічні умови та розроблялася модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій; *емпіричні*–діагностичні (бесіди, педагогічне спостереження, анкетування, опитування, тестування) – для встановлення рівнів сформованості професійної компетентності студентів; *обсерваційні* (спостереження) для узагальнення педагогічного досвіду викладачів; *педагогічний експеримент* (констатувальний і формувальний етапи) для перевірки ефективності визначених педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами

інноваційних технологій; *методи математичної статистики* для обробки отриманих результатів, аналізу та встановлення кількісних залежностей між досліджуваними явищами.

**Наукова новизна отриманих результатів** полягає в тому, що:

– *вперше* виявлено, теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено сукупність педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (*мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки; наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій; наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи*); розроблено структурну модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, яка відображає взаємозв'язки між: метою експериментальної роботи; процесом застосування інноваційних технологій, виокремленими формами, методами і засобами експериментальної роботи; педагогічними умовами формування досліджуваного феномена; етапами формування, компонентами, показниками, рівнями та результатом сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що передбачає здатність студентів до самостійного виконання професійних дій на підґрунті здобутих знань, умінь, навичок, досвіду і ціннісного ставлення до майбутньої роботи за фахом;

- *уточнено* сутність поняття «професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи» (*як інтегрованої якості людини, яка володіє фаховими знаннями, вміннями і досвідом, що забезпечують їй успішне здійснення професійно спрямованої діяльності, підвищення професійної майстерності, постійну самоосвіту і самовдосконалення*), структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (*мотиваційний, когнітивний, операційно-діяльнісний компоненти*) та конкретизовано критерії (*мотиваційно-ціннісний, знаннєвий, поведінково-рефлексивний*) і показники (*оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями*) за чотирма рівнями: *високим, достатнім, задовільним і низьким*;

- *подальшого розвитку* набули методи і форми організації навчально-пізнавальної діяльності студентів із урахуванням особливостей професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та використання інноваційних технологій у процесі вивчення фахових дисциплін (*«Ресторанна справа»-навчально-ділова гра «Створення святкового меню», ситуативні вправи тощо*).

**Практичне значення отриманих результатів** полягає у розробці й реалізації змістово-технологічного забезпечення професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи із використанням



інноваційних технологій: навчального посібника «Кулінарологія» в 3 частинах, опорного конспекту лекцій з дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства», методичних рекомендацій з дисципліни «Економіка підприємств готельного та ресторанного господарства», «Бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві», навчально-методичного комплексу з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», методичних рекомендацій та програми виробничої практики для студентів III курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», інтерактивних вправ для вдосконалення навчально-методичного забезпечення фахових дисциплін. Матеріали дослідження віднайшли практичне відображення в доборі діагностичних методик, визначенні рівнів та апробації моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання.

Отримані результати дослідження можуть бути використані в процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти; під час розробки освітньо-кваліфікаційних характеристик, освітньо-професійних програм підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; у системі післядипломної професійної освіти фахівців готельно-ресторанного профілю.

Результати дослідження впроваджено в освітній процес Відокремленого структурного підрозділу «Київський торговельно-економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-економічного університету» (довідка № 01/03-17 від 15.10.2020 р.), Академії праці, соціальних відносин і туризму (довідка № 01/02-188 від 21.12.2020 р.), Київського державного коледжу туризму та готельного господарства (довідка № 73-01-11 від 24.12.2020 р.), Східноєвропейського університету імені Рауфа Аблязова (довідка № 238 від 28.12.2020 р.), Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (довідка № 0302110/68 від 30.12.2020 р.), Київського національного університету культури і мистецтв (довідка № 10 від 12.01.2021 р.); у практичну діяльність ТОВ «Хотел Менеджмент Груп» (довідка № 72/1 від 21.03.2018 р.), Готельно-ресторанного комплексу «GOODZONE Hotel» (довідка № 12/14 від 12.11.2019 р.), Готелю «Number 21 by DBI» ТОВ «Імпреса» (довідка № 32/1 від 15.10.2020 р.), ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» (довідка № 27/2 від 20.11.2020 р.).

**Особистий внесок здобувача.** Основні ідеї, теоретичні, наукові положення, висновки і рекомендації, що наведені в дисертації, належать автору. У статтях у співавторстві з Г. Дмитренко [75] автором обґрунтовано компетентнісний підхід та його значення у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; [76] – визначено і обґрунтовано формування професійних компетентностей у процесі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. У статті у співавторстві з В. Тринчук [125] автором представлено результати моніторингу страхових продуктів на ринку туристичних послуг України; у співавторстві з Т. Ротовою [126] – описано та обґрунтовано роль професіоналізму та інноваційних продуктів для розвитку страхового ринку; у співавторстві з С. Пересічною [127] – обґрунтовано актуальність бізнес-планування у діяльності підприємств

готельного господарства, професіоналізму та інноваційних продуктів для розвитку страхового ринку; у співавторстві з С. Пересічною, О. Ліфіренко [128] – проаналізовано та описано Spa-інфраструктуру готелю. У навчально-методичних посібниках у співавторстві з В. Міскою, С. Гаврилюк [200] автором описано методику складання дайджесту як складового елемента самостійної роботи студента та розроблено теми для написання дайджестів; у співавторстві з Т. Ткаченко, В. Міскою [84] – структуровано, описано та викладено лекційний матеріал дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства» у вигляді схем, рисунків і таблиць відповідно до робочої програми; у співавторстві з С. Гаврилюк, Т. Ткаченко [132] – розроблено пакет тестових завдань з окремих тем «Економіки готельного господарства і туризму» із можливістю їх подальшого використання у системі автоматизованого комп'ютерного тестування; у співавторстві з Т. Ткаченко [133] – структуровано, описано та викладено лекційний матеріал дисципліни «Економіка підприємства» у вигляді схем, рисунків та таблиць відповідно до програми та робочої програми; розроблено перелік питань для самоперевірки знань студентами. У статті у співавторстві з М. Мановим [130] автором визначено та обґрунтовано вплив чинників на ефективність функціонування готелів та ресторанів. У навчально-методичних посібниках у співавторстві з Л. Батченко, О. Тонких [85] – розроблено комплекс практичних завдань для проведення техніко-економічних розрахунків, пов'язаних із аналізом та обґрунтуванням ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу для студентів напряму підготовки б. 140101 Готельно-ресторанна справа; [86] – запропоновано комплекс практичних завдань з обґрунтуванням ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу для студентів напряму підготовки б.020106 Менеджмент соціокультурної діяльності. У навчальному посібнику [165] автором в Ч. I обґрунтовано способи управління технологічними процесами з метою отримання борошняних виробів високої якості; [165] – в Ч. II запропоновано способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції з м'яса та м'ясопродуктів високої якості; [165] – в Ч. III проаналізовано управління технологічними процесами з метою отримання кулінарної продукції для дитячого та лікувального харчування високої якості. У навчальному посібнику [198] автором визначено методику проведення економічних розрахунків та оцінки соціально-економічної ефективності проекту. У колективній монографії у співавторстві з К. Свідло, А. Собко [134] здобувачем змодельовано рецептуру крему плодово-овочевого оздоровчого призначення для вирівнювання фізіологічних потреб дітей молодшого шкільного віку.

**Апробація матеріалів дисертації.** Основні положення та результати дослідження доповідалися та обговорювалися на *міжнародних* науково-практичних конференціях – «Туристичний та готельно-ресторанний, бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» (Черкаси, 17-19.03.2010 р., форма участі – очна), «Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку» (Київ, 12-14.10.2011 р., форма участі – очна), «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (Київ, 26-27.04.2018 р., форма участі – очна), «Економіка і культура України в світових глобалізаційних

процесах: позиціонування і реалії» (Київ, 21-23.03.2018 р., форма участі – очна), «Проблеми розвитку фінансово-кредитної та страхової сфери регіону: досвід Польщі, України та Білорусі» (Львів, 06.12.2018 р., форма участі – заочна), «Turystyka jako sfera aktywności gospodarczej i edukacyjnej Wydawca» (Warsaw, 01-03.10.2020 р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії» (Переяслав, 30-31.10.2020 р., форма участі – заочна), «Тенденції сучасної підготовки майбутніх учителів початкової школи» (Умань, 07-08.10.2020 р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи наукових досліджень» (Чернівці, 29-30.10.2020 р., форма участі – заочна), «Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку наукових досліджень та перспективи» (Запоріжжя, 19-20.11.2020 р., форма участі – заочна), «XVI International scientific and practical Conference Fundamental and applied science. Pedagogical sciences, Philological sciences» (Sheffield, 30.10-07.11.2020 р., форма участі – заочна), «Дослідження різних напрямків розвитку психології та педагогіки» (Одеса, 20-21.11.2020 р., форма участі – заочна), «Fundamental and applied research in the modern world» (Boston, USA, 18-20.11.2020 р., форма участі – заочна), «Наукова дискусія: питання педагогіки та психології» (Київ, 3-4.12.2020р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії» (Переяслав, 30-31.11.2020 р., форма участі – заочна), «Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика» (Київ, 4-5.12.2020 р. форма участі – заочна).

**Публікації.** Основні результати дослідження відображено у 38 наукових працях (18 у співавторстві), з них розділи у 3 монографіях, 5 статей у наукових фахових виданнях, 1 – у зарубіжному виданні, 16 тез у збірниках матеріалів наукових конференцій, 12 навчально-методичних посібників, 1 стаття в іншому науково-методичному виданні.

**Структура та обсяг дисертації.** Робота складається із анотацій українською й англійською мовами, вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків, списку використаних джерел (315 найменувань, із них 12 – іноземною мовою), 21 додатку. Загальний обсяг дисертації – 294 сторінки, із них основного тексту – 178 сторінок. Робота містить 14 таблиць та 2 рисунки на 12 сторінках.

## РОЗДІЛ 1

### ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЯК ПЕДАГОГІЧНА ПРОБЛЕМА

#### 1.1. Компетентнісний підхід та його значення у сучасній системі вищої освіти

Вища школа завжди реагує на зміни в суспільстві з урахуванням соціальних вимог до ринку праці. Така реакція виражається, насамперед, у змінах освітньо-професійних програм, у доповненні навчального плану новими дисциплінами. Обидва напрямки орієнтовані на екстенсивний розвиток вищої школи, на потреби роботодавців та посилення практичної складової вищої освіти. Саме такий шлях і реалізовується за допомогою компетентнісного підходу.

Треба підкреслити, що компетентнісний підхід не заперечує системи освіти, яка була побудована на отриманні суми знань, умінь та навичок. Але при цьому треба враховувати, що знання можуть мати різну цінність і що збільшення їх обсягу не означає підвищення рівня освіченості. Більше того, підвищення рівня освіченості в ряді випадків може бути досягнуте лише при зменшенні обсягу знань, який зобов'язаний засвоїти студент [22, с. 22].

Запровадження компетентнісного підходу передбачає зміщення акцентів з освітнього процесу на навчальний результат, який виражається в термінах компетентностей. Згідно з концепцією компетентнісного підходу результат більш важливий, ніж спосіб його здобуття [308, с. 48].

Отже, сучасний етап розвитку українського суспільства характеризується запровадженням компетентнісного підходу в різні сфери професійної підготовки фахівців, що значно підвищує роль висококваліфікованих фахівців у професійній діяльності, здатних забезпечувати міжнародний авторитет країни та її конкурентоспроможність.

В Україні проголошено курс на реформування системи вищої освіти. Це зумовлено потребами подолання економічної кризи в країні, яка стала виявом глобальної світової кризи й проявилася в таких суперечностях: між потребами сучасного суспільства та рівнем підготовленості випускників закладів вищої освіти (ЗВО); між новою парадигмою, новими цілями і завданнями та застарілими формами управління й функціонування вищої освіти; між суспільним запитом на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних випускників та обмеженням можливостей суб'єктів освітнього процесу [283].

Необхідну для цього нормативно-правову базу представляє Конституція України [152], Указ Президента України «Про Державну національну доктрину розвитку освіти» [207], Постанова Кабінету Міністрів «Про національну програму «Освіта» (Україна XXI століття)» [240], Закони України «Про освіту» [95], «Про вищу освіту» [94], «Про наукову та науково-технічну діяльність» [99], «Про Національну систему кваліфікацій» [242] та інші нормативно-правові акти, прийняті відповідно до них. Ці документи регулюють суспільні відносини в галузі

навчання, виховання, професійної підготовки громадян України та встановлюють правові, організаційні, фінансові та інші засади функціонування системи вищої освіти для забезпечення потреб суспільства і держави у кваліфікованих фахівцях. У цих та інших державних документах визначається система концептуальних ідей і поглядів на стратегію та головні напрями розвитку вітчизняної освіти в першій чверті XXI століття.

Актуальність компетентнісного підходу визначається проблемою впровадження й результативності реалізації освітніх інновацій, оцінки їх ефективності. Адже компетентнісний підхід забезпечує вивчення закономірностей побудови і функціонування діяльнісного процесу, розкриття усієї складності процесу освіти, виявлення його змістових та структурних особливостей.

*Мета компетентнісного підходу у вищій освіті* – подолати розрив між знаннями студентів і їх практичною діяльністю, навчити студентів за допомогою отриманих і засвоєних знань ефективно вирішувати завдання практики.

На думку В. Булгакової, ідея компетентнісного підходу – це насамперед ідея відкритого замовлення на зміст освіти [35]. Компетентнісний підхід до визначення цілей вищої освіти надає можливість погодити очікування суспільства (*передусім, роботодавців*), викладачів і студентів. Визначення цілей вищої освіти з позицій компетентнісного підходу означає опис можливостей, які можуть отримати студенти в результаті освітньої діяльності.

Г. Селевко підкреслює, що компетентнісний підхід означає поступову переорієнтацію домінуючої освітньої парадигми з переважною трансляцією знань, формуванням навичок на створення умов для оволодіння комплексом компетенцій, що визначають потенціал, здатності випускника до виживання й стійкої життєдіяльності в умовах сучасного багатофакторного соціально-політичного, інформаційно- й комунікаційно- насиченого простору [259, с. 138].

Отже, компетентнісний підхід у вищій освіті розглядається як організація освітнього процесу, в якому метою навчання студентів виступає набуття сукупності професійних компетентностей.

Використання компетентнісного підходу в ЗВО претендує на роль концептуальної основи освітньої політики в сфері вищої освіти, здійснюваної як державами, так і впливовими міжнародними організаціями, оскільки об'єднує в собі *особистісний, діяльнісний, технологічний та інші підходи*, є певним чином інтегрованим підходом. Як зазначає О. Пометун, компетентнісний підхід у освіті пов'язаний із особистісно орієнтованим і діяльнісним підходами до навчання, оскільки стосується особистості того, хто навчається, й може бути реалізованим і перевірений тільки в процесі виконання суб'єктом освітнього процесу певного комплексу дій [234]. Ці характеристики дозволяють ефективно використовувати його як для науково обґрунтованого управління процесом професійної підготовки майбутніх фахівців, так і для аналізу їх практичної роботи.

Компетентнісний підхід у рамках національної системи вищої освіти стає на сьогодні актуальним у процесі підготовки фахівців, адже він уже вступив у протиріччя із багатьма встановленими в системі освіти застарілими методами

оцінювання навчання, які тривалий час функціонували в освітньому процесі. Категорії «компетенції» та «компетентності» почали застосовуватися для опису академічних і професійних рівнів вищої освіти. Завдяки широкому використанню в освітній документації понять «компетенції» та «компетентності», компетентнісна підготовка майбутніх фахівців набуває дедалі вагомшого статусу [153]. Компетентнісний підхід в освіті також передбачає серйозні зрушення в розумінні її загальних цілей, узгодження світових освітніх систем в аспекті глобалізації з метою надання молоді можливості інтеграції в різні соціуми, самоактуалізації в різних умовах [185, с. 120].

Отже, модернізація вітчизняної освіти та її входження в загальноєвропейський освітній простір висувають нові вимоги і до професійної підготовки майбутніх економістів. Реалізація такого підходу передбачає глибокі системні перетворення в структурі викладання, змісту та оцінювання. Зміст і якість вищої освіти, що ґрунтується на компетентнісному підході, у літературних джерелах розглянуто закордонними дослідниками, серед яких найбільш відомими є Дж. Равен (D. Raven) [249], Д. МакКлелланд (McClelland) [304], Д. Русс-Ефт (D. Russ-Eft) [307], А. Стоф (A. Stoof) [306] та ін.

Незважаючи на те, що компетентнісний підхід був запозичений у закордонних освітніх системах, велику увагу проблематиці впровадження такого підходу у підготовку фахівця у системі вищої освіти було розглянуто багатьма вченими: Е. Зеєром [105], І. Зимньою [107], В. Краєвським [159], Г. Малик [185], Л. Мітіною [201], Ю. Панфіловим [221], Ю. Татуром [276], А. Хуторським [148] та ін.; навчання на основі компетенцій розкрито і у працях багатьох українських науковців-педагогів: Н. Бібік [23], В. Кременя [162], Р. Гуревича [62], В. Лугового [183], О. Овчарук [213], О. Пометун [234], О. Шапран [295], Ю. Шапрана [297] та ін.

Результати аналізу праць вищезазначених авторів свідчать про те, що створення цілісної концепції й теорії компетентнісного підходу залишається ще нерозв'язаною та актуальною проблемою сучасної педагогічної науки. Отже, необхідно дослідити характеристику основних понять, які відображають сутність компетентнісного підходу, його найістотніші особливості, потенційні ресурси, контексти застосування та методологічні засади впровадження.

Поняття «компетентнісний підхід», що є центральною концепцією підготовки фахівця нового типу, яка закладає ідеологію досягнення основної мети економічної освіти – сформованість компетентного майбутнього економіста, є цілісним поєднанням змістоутворювальних лексем «підхід» і «компетентнісний», що актуалізується насамперед завдяки поняттям «компетенції» і «компетентності».

Компетентнісно - орієнтована освіта із середини 80-х років почала широко розповсюджуватись у багатьох розвинутих країнах світу. У різноманітних модифікаціях вона утвердилася у системах освіти Австралії, Великобританії, Фінляндії, Австрії, США, Канади, Нідерландів та ін.

Компетентнісний підхід, у вигляді навчання заснованого на компетенціях, зародився в США наприкінці 60-х років [33, с. 152], у рамках однієї із конкретних наук (мовознавства) і був згодом екстрапольований як науковий метод на різні сфери знань, включаючи педагогіку. Виникнення компетентнісного підходу

прийнято пов'язувати з дослідженнями відомого американського лінгвіста Н. Хомського, який у 1965 р. увів термін «компетенція» у понятійний апарат лінгвістики [106]. Подальший внесок у становлення компетентнісного підходу вніс американський психолог Р. Уайт, який у 1959 р. опублікував статтю «Перегляд поняття мотивації: концепція компетенції» (Motivation reconsidered: The concept of competence) [311], у якій розкрив взаємозв'язок між компетенцією й мотивацією. Однією з основних причин, за якою Р. Уайт запропонував в обіг термін «компетенція», стала необхідність опису тих особливостей індивідуальності, які б відповідали за ефективне, «відмінне» виконання роботи й високу мотивацію в професійній діяльності.

Подальші розвиток компетентнісного підходу в США проходив у руслі *поведінкового підходу*. На початку 70-их рр. ХХ ст. Д. МакКлелланд у статті «Тестування компетенцій, а не інтелекту» («Testing for Competence Rather Than Intelligence» [304] довів, що традиційні академічні тести здібностей, так само як і шкільні досягнення, не можуть прогнозувати ефективність виконання роботи. Він визначив фактори, що прогнозують високий рівень виконання роботи, які й назвав *компетенціями*. Вони містили у собі навички й властивості особистості, які існують поза когнітивними здібностями, наприклад: самооцінку, саморегуляцію, комунікативні навички.

У 1993 році Л. Спенсер і С. Спенсер [269] опублікували роботу, у якій продемонстрували можливості методології оцінки компетенцій. Розроблена ними комплексна методика включала мотиви, особистісні риси, я-концепцію, цінності, зміст знань, когнітивні й поведінкові навички. У середині 90-х рр. ХХ ст. компетенції міцно зайняли своє місце в системі освіти й менеджменту США. За переконанням Дж. Вінтертон, Ф. Деламер-Ле Діст, Є. Стрінгфеллоу, американська модель компетенцій – це механізм, який пов'язує навички, знання, особливості особистості та поведінки зі стратегічними цілями компанії [308]. Н. Гангані, Г. Маклін, Р. Браден відмічали, що «методи на основі компетенцій використовуються для того, щоб привести у відповідність ключові бізнес-процеси в галузі управління людськими ресурсами зі стратегічними цілями організації» [313, с. 1111].

Іншу модель розвитку компетентнісного підходу спостерігаємо у Великобританії. У зв'язку з нестачею кваліфікованої робочої сили, уряд у 80-х рр. ХХ ст. сформував новий підхід до професійної освіти й навчання на засадах компетентностей. В основі британського підходу до компетентності лежить не аналіз поведінки, а *функціональний аналіз діяльності окремих видів виконуваних робіт*, тобто аналізувався список навичок і вмінь, необхідних для реалізації функцій працівника, який займає ту або іншу посаду. У Великобританії було визначено дві *групи ключових компетенцій*: *комунікаційні* (обчислювальні навички, робота з інформаційними технологіями) і *базові компетенції широкого профілю* (робота в групі, уміння ухвалювати рішення тощо). «Кваліфікація в галузі ключових компетенцій» є важливим елементом здобутої освіти. У документі, що її засвідчує, перелічені знання й уміння, якими повинен володіти

випускник із отриманої спеціальності, зазначено, де саме (університет, факультет, спеціалізація) та на яких умовах (схеми навчання, оплата, пільги, гранти) вони набуваються у процесі вивчення конкретних академічних предметів (навчальних курсів, дисциплін). Цей елемент є складовою «національної кваліфікаційної рамки». Отож, набуті вміння й навички можуть бути перевірені в процесі навчання, при прийомі на роботу, оцінюванні працівника на відповідність посаді протягом роботи в компанії [88, с. 56]. Компетентнісна модель у системі освіти Великобританії є основою для побудови системи навчання протягом життя людини. Така модель за своєю сутністю є функціональною. Функціональна компетенція (навички) означає, що людина, яка працює в даній професійній галузі, повинна спромогтися зробити, виконати відповідну роботу й здатна продемонструвати високі стандарти в рамках своїх функціональних обов'язків на конкретному робочому місці [314, с. 24].

Питання компетентнісно орієнтованої освіти присутні у дослідженнях ЮНЕСКО, ПРООН, Ради Європи, Організації економічного співробітництва та розвитку й інших міжнародних організацій. Так, глосарій ЮНЕСКО містить термін «освіта, заснована на компетентності», під яким розуміється освіта, що базується на описі, вивченні та демонстрації знань, навичок, поведінки і стосунків, які висуваються до певної ролі, професії чи кар'єри [105].

Компетентнісний підхід покладено в основу «Європейської рамки ключових компетентностей для навчання протягом життя» («The Key Competences for Lifelong Learning – A European Framework»). В цих дослідженнях розвитку дістала ідея європейського виміру в освіті. Європейські цінності й світогляд розглядаються в них як ключові вимоги до освіти в Європі: повага і врахування громадянських прав і обов'язків; розширення світогляду і співпраці; європейське співробітництво; мережування і неперервне навчання в європейському контексті тощо.

Одним із найважливіших напрямів сучасної вищої освіти слід визначити компетентнісну стратегію, пов'язану з перенесенням акцентів на формування професійної компетентності майбутніх фахівців [110]. Відповідно до збірника документів, виданого Міністерством освіти США «Америка 2000. Стратегія освіти», одним із стратегічних завдань освітньої політики є досягнення студентами компетентності, яка має забезпечити можливості продуктивно використовувати свій інтелект, готовність до відповідального громадянства, подальшого навчання і продуктивній зайнятості в сучасній економіці [54].

Головним фактором побудови професійної освіти на засадах компетентнісного підходу стали вимоги роботодавців, які в більшості випадків задоволені рівнем теоретичних знань випускників ЗВО, але відзначають неготовність до практичної діяльності, відсутність досвіду. Це свідчить про наявність суперечностей та недоліків у сучасній освіті. Компетентнісний підхід полягає не лише в накопичуванні визначених нормативними документами знань, умінь і навичок, а й у формуванні та розвитку у студентів здатності практично діяти, високій готовності випускника ЗВО до успішної, ефективної діяльності в різних сферах.



Оновлення цілей і змісту освіти на основі компетентнісного підходу та особистісної орієнтації, урахування світового досвіду та принципів сталого розвитку є одним із основних завдань Національної стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року, схваленої Указом Президента України від 25 червня 2013 року № 344/2013 [283]. Із метою стандартизації вітчизняної системи вищої освіти відповідно до європейських вимог та ринку праці, реалізації компетентнісної концепції у вищій школі, постановою КМУ від 23 листопада 2011 р. № 1341 затверджено Національну рамку кваліфікації [208].

Протягом останніх років у всьому світі і в Україні відбулися зміни парадигми результатів освіти. Ще зовсім недавно на пострадянському просторі існувала «знаннева» орієнтація в освіті у формі освітніх вимог: «мати уявлення», «розуміти зміст», «знати поняття», «усвідомлювати», «бути ознайомленим» – і в цій інтерпретації використовувалися розпливчасті формулювання результативних показників випускників, що призвело до багатьох проблем в аспекті якості освіти. Знання, вміння і навички визначали так звану «об'ємність» особистості, тобто обсяг інформації, наявної у пам'яті та доступної для відтворення [47].

Орієнтація на такі освітні стандарти ускладнювала процес оцінки якості підготовки фахівців і позбавляла можливості оцінки дій випускника виконувати адекватні дії в ситуаціях, що імітують його майбутню професійну діяльність. Завданнями ж сучасної освіти є не лише формування знань, умінь, навичок, а й передбачення функціональної підготовленості до виконання певних видів діяльності, виховання особистісних якостей, професійної спрямованості, компетентностей людини. Альтернативою *предметно-знаннєвій моделі фахівця з вищою освітою* виступив *компетентнісний підхід*, який останнім часом набуває все більшого поширення. Саме в ньому з'являються категорії «компетенція» і «компетентність» і окреслюються відмінності в поняттях «готовність» і «здатність».

Отже, змістоутворювальними поняттями компетентнісного підходу є «компетентність» і «компетенція», розмежування яких є однією з найбільш дискусійних проблем сучасних педагогічних досліджень [2; 13; 23; 35; 41; 62; 75; 78; 88; 107; 149; 150; 151; 153; 183; 234; 249; 259; 291].

З метою визначення спільних і відмінних особливостей названих понять здійснено аналіз наукових публікацій і навчально-методичних видань українських і зарубіжних учених, нормативно-правових документів і словників з педагогіки, психології, економіки, права.

Згідно з довідковими джерелами, ці терміни походять від латинських слів: *competentia* – належить за правом; *competens (competentis)* – належний, відповідний [264, с. 431]; *competere* – досягати, відповідати, прагнути [177]; *competentio* від *compeo* – добиваюся, відповідаю, підходжу [265, с. 241].

Як засвідчують результати аналізу, поняття «компетенція» може характеризувати як: освітню і професійну сфери: компетенція – а) продемонстрована здатність особи виконувати завдання та обов'язки за професійним стандартом; б) здатність і готовність використовувати знання, уміння та особистісні, соціальні, методологічні аспекти в умовах навчання або роботи, а також для професійного та особистісного розвитку; в) надбані навички

та уміння працювати [78].

Для нашого дослідження значний інтерес представляє запропонована класифікація способів визначення компетенцій в «Глосарії термінів ринку праці, розробки освітніх програм і навчальних планів» Європейського фонду освіти [52]. За цим «Глосарієм» виділяються 4 способи визначення компетенцій [52, с. 69]:

- компетенції, засновані на параметрах особистості;
- компетенції, засновані на виконанні завдань і діяльності;
- компетенції, засновані на виконанні виробничої діяльності;
- компетенції, засновані на керуванні результатами діяльності.

На жаль, Національний освітній глосарій не проводить подібного розмежування, зазначаючи лише, що компетенції – це надані особі повноваження, коло її (його) службових та інших прав і обов'язків [210, с. 29].

Систематизовані визначення поняття «компетенція» дозволяють окреслити його *семантичне поле*: межі діяльності; повноваження; показник діяльності; зразок поведінки; демонстрування дії; узагальнені способи виконання дії; комплекс певних характеристик, зокрема: знань, умінь, навичок, досвіду, цінностей, мотивів та ін.; диспозиція (передусім когнітивна); уміння: освоєне, вторинне, комплексне, стандартизоване; здатність: виконувати дію, документально засвідчена здатність використовувати певні набуті якості; загальна здатність, спроможність, що складається з підмножин здатностей, одинична здатність; якість: особистості, підготовки; навчальний результат; вимога: до фахівця, до складової уміння, до виконання обов'язків, до освітньої підготовки; рівень вимог до реалізації знань, умінь, навичок, ставлень тощо у певній сфері діяльності. Отже, різнобічність тлумачення цієї дефініції доводить неузгодженість наукових позицій вчених щодо її сутності, однак, компетенція розглядається, у першу чергу, як зразок поведінки, вимога до фахівця (див. Додаток А.).

У руслі дослідження доцільно було також проаналізувати різні визначення терміну «компетентність», що пропонуються в довідковій літературі. Так, в економічному словнику поняття «компетентність» (від лат. *competens* – відповідний) визначається як знання, вміння, досвід роботи в певній галузі; галузь повноважень, коло питань людини, в яких вона обізнана [265]. У тлумачному словнику зазначається, що термін «компетентність» є похідним від слова «компетентний». У свою чергу, «компетентний» сприймається як обізнаний у певному роді діяльності, повноправний, повновладний, тобто який має достатні знання в деякій галузі діяльності, певні повноваження [62]. В українському педагогічному словнику компетентність визначається як сукупність знань і вмінь, необхідних для ефективної професійної діяльності, вміння аналізувати, передбачати наслідки професійної діяльності, оперувати інформацією [58]. Як бачимо, відповідно до найбільш поширеної точки зору укладачів довідкових видань, компетентність являє собою системне поєднання певних знань, умінь, навичок, необхідних для здійснення визначеної діяльності.

Наукові, інформаційні, довідкові джерела свідчать також про різноплановість трактувань вітчизняними і зарубіжними вченими поняття «компетентність». Так, експерти країн Європейського Союзу визначили

компетентність як здатність до успішної діяльності з метою задоволення соціальних та особистісних потреб людини, вміння використовувати свої знання й навички на практиці, здатність знаходити рішення нестандартних проблем і завдань, спираючись на попередній досвід [119]. Згідно з визначенням Міжнародного департаменту стандартів для навчання, досягнення та освіти (International Board of Standards for Training, Performance and Instruction) поняття «компетентність» розуміється як спроможність кваліфіковано здійснювати діяльність, виконувати завдання або роботу [276]. Отже, зарубіжними експертами компетентність розуміється як здатність, спроможність людини виконувати певну діяльність.

О. Локшина визначає компетентність як сукупність знань особистості, що мають практичне спрямування. Серед складових цієї сукупності авторка виділяє: фактичний обсяг знань, необхідний для засвоєння; наукове розуміння світу та роль науки у розвитку людства; виконання відповідних завдань; усвідомлення того, які люди «знають що», «знають чому», «знають як» [181]. В.Олійник, О. Снісаренко та інші під поняттям «компетентність» розуміють здатність особистості здійснювати успішну діяльність у певних сферах, набуття досвіду для вирішення таких життєво важливих завдань, як: пізнання реальності та пояснення її явищ і процесів; здійснення взаємодії людей; засвоєння етичних норм; усвідомлення своїх соціальних ролей як громадянина, члена родини тощо; вибір майбутньої професії й оцінювання своїх можливостей для подальшого навчання у професійному освітньому закладі; забезпечення власного життєвого самовизначення [254].

Ю. Татур підсумовуючи дослідження сутності поняття «компетентність» виокремлює його найголовніші ознаки:

- характеристика успішної діяльності в певній галузі;
- інтегральна властивість, характеристика особистості (відноситься до людської діяльності, що базується на різних сторонах особистості);
- здатність людини реалізувати свій людський потенціал для професійної діяльності (поряд зі знаннями, необхідна ще й мотивація до діяльності, і здатність реалізувати свій креативний й операційно-технологічний потенціал, трансформувати його в успішну діяльність) [276].

Згідно з моделлю Дж. Равена [249], окремі види компетентності можуть у різних ситуаціях виступати як компоненти відповідної компетентності та навпаки. Ці компоненти компетентності розділені на когнітивні (визначення перешкод на шляху досягнення мети), афективні (задоволення від роботи) та вольові (рішучість, воля). Компетентність багатокomпонентна, її компоненти відносно незалежні один від одного, а самі компетентності характеризуються кумулятивністю та взаємозамінністю. Розвиток нових навичок, вмінь та видів компетентності походить в залежності від тієї мети, що є значущою для індивіда на цей час. У процесі дорослішання розвиваються не всі компетентності, а переважно ті, що визначаються ціннісними установками індивіда. Чим старшою є людина, тим більшої значущості у формуванні та розвитку компетентності набувають не її здібності, а ціннісні установки [249].

О. Шапран під компетентністю розуміє інтегративну якість високомотивованої особистості, що проявляється у готовності до реалізації особистісного потенціалу під час продуктивної діяльності, заснованій на знаннях і досвіді, які набуті протягом життя. У вузькому розумінні компетентність розглядається як реалізована на практиці компетенція або здатність ефективно діяти в реальній практичній ситуації, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності та інші особистісні якості [296, с. 354–358].

Такі вчені як Н. Ничкало, С. Гончаренко, І. Халимон та інші зазначають, що компетентність являє собою сукупність необхідних знань і властивостей особистості, які дозволяють професійно підходити до аналізу й пошуку шляхів вирішення завдань у відповідній професійній галузі, а також забезпечити їх подальшу оптимізацію. Компетентність можна також сприймати як психосоціальну якість людини, що виникає як результат усвідомлення нею ефективності своєї діяльності та власної корисності у певній професійній галузі. Терміном «компетентність» позначається також показник готовності фахівця до подальшої професійної діяльності, особистісного саморозвитку й активної участі в житті суспільства [57; 225; 286].

Аналіз наукових праць зарубіжних та українських авторів свідчить, що під компетентністю вони розуміють:

- сукупність знань, умінь, особистісних якостей людини, необхідних для успішного здійснення певного виду діяльності (О. Гура, Р. Лісна, О. Пометун [64; 175; 234]);
- індивідуальну характеристику міри відповідності певним вимогам (А. Маркова [190]);
- якість, властивість, що ґрунтується на знаннях, цінностях, досвіді соціально професійної життєдіяльності й зумовлює особистісну самореалізацію людини (І. Зязюн, Н. Ничкало [225]);
- результат опанування певним способом діяльності, спроможність людини кваліфіковано здійснювати необхідну діяльність для виконання поставлених завдань, професійних обов'язків (О. Зимовець, Г. Селевко, О. Ходань [108; 260; 289]);
- потенціал, здатність особистості до успішної життєдіяльності в сучасних умовах соціуму (С. Бондар, В. Булгакова [31; 35]);
- своєрідний еталон рівня розвитку, при досягненні якого людина стає спроможною до успішної професійної й повсякденної діяльності, показник високого ступеня освіченості, обізнаності людини, результат накопичення нею багатого життєвого досвіду, що дозволяє їй демонструвати професійно грамотну дію мислення, оцінку, думку в конкретній професійній діяльності (С. Горобець, І. Драч, О. Шапран, А. Хуторський [60; 78; 296; 148]).

Підсумовуючи, можна відзначити, що науковці у своїх працях пропонують різні визначення поняття «компетентність», найбільш популярними з яких є її характеристика як: сукупності знань, умінь, особистісних якостей людини; інтегративної якості, властивості особистості; визначеного еталону рівня розвитку індивіда тощо. У Додатку Б. відображено типові підходи дослідників до визначення цієї дефініції: характеристика освіти; навчальний результат; якість /

характеристика якості особистості; готовність до професійної діяльності; спроможність вирішувати проблеми засобами навчальних предметів; загальна здатність; міра (показник) здатності ефективно виконувати певне завдання; обізнаність щодо діяльності і здатність її реалізувати; рівень умінь; сума / сукупність / розгалужена система положень, знань, умінь, навичок та якостей. Незважаючи на наявні відмінності в наведених тлумаченнях зазначеного поняття, їх порівняння між собою дозволило зробити висновок про те, що в цілому вони один одному суттєво не суперечать. Адже, відповідно до будь-якого наведеного вище трактування компетентності, про її сформованість в індивіда можна говорити тільки в тому випадку, якщо він є обізнаним у деякому колі питань і демонструє спроможність успішно реалізовувати певного виду діяльність (див. Додаток Б.).

Проаналізувавши визначення відомих українських і зарубіжних науковців, довідниково-енциклопедичний матеріал виокремлено спільні та відмінні риси понять «компетенція» і «компетентність».

З'ясовано, що дефініції «компетентність» і «компетенція» мають низку спільних ознак, а саме:

- 1) виявляють свої сутнісні ознаки в суб'єктивно новій нестандартній діяльності;
- 2) мають особистісно-діяльнісний характер: формуються і доводяться через реальне демонстрування певної дії у відповідних контекстах;
- 3) характеризуються соціальною і професійною зорієнтованістю;
- 4) передбачають оптимізацію використання життєвого часу особистості: демонструють, що здатна зробити людина на певному відрізку часу; засвідчують, що її носій витратив певну частину часу на вправління у відповідній сфері діяльності [143].
- 5) формуються у процесі навчання: є результатами навчання, проте впливають не безпосередньо з нього, а є наслідком саморозвитку індивіда [267];
- 6) їх системоутворювальними елементами є «наявність», «володіння», «готовність». Перших два елементи формують, згідно з терміном Ю.Швалба, підсистему «психологічної оснащеності» готовності [298], зокрема, її чотирьох аспектів: до цілепокладання, оцінювання, дії і рефлексії [307].
- 7) є системними утвореннями, яким притаманна цілісність, структурованість, інтегрованість елементів, ієрархічність, стійкість, керованість [234].

Отже, у нашому дослідженні поняття «компетенція»: 1) відображає нормативні аспекти діяльності та її суб'єкта; 2) є компонентом якості людини, що ґрунтується на її одиничній здатності виконувати певне соціально чи професійно значуще завдання; 3) є первинною статичною категорією компетентнісного підходу, що задає зміст освіти й описує вимоги до дискретного результату навчальної діяльності – одиничної здатності людини виконувати певне соціально чи професійно значуще завдання. Натомість «компетентність» є похідною категорією компетентнісного підходу, яка описує інтегральну особистісну якість, сукупний навчальний результат інтегрованих знань, умінь та інших елементів, необхідний і достатній для здійснення стандартизованої кваліфікованої діяльності відповідного рівня (див.

Додаток В.).

Ряд досліджень [2; 13; 23; 35; 41; 62; 75; 78; 88; 107; 149; 150; 151; 153; 183; 234; 249; 259; 291] дає підстави стверджувати про провідну роль компетентнісного підходу в проектуванні сучасних освітніх систем і доповнити перелік його функцій, виокремлених Л. Єлагіною [90] й Г. Дмитренком [73]. Актуальними, на нашу думку, є такі функції компетентнісного підходу:

- 1) *концептуально-теоретична*: визначає практико-орієнтований зміст професійної освіти на широкій ниві культури;
- 2) *адаптивна*: забезпечує професійну соціалізацію випускника ЗВО;
- 3) *практико-орієнтована*: мотивує студента до практичного пізнання та розуміння обраної професії;
- 4) *методологічно-регулятивна*: закладає основи побудови і переносу в зміст освіти моделей ефективного виконання майбутнім фахівцем соціокультурних і професійних функцій;
- 5) *моделювально-прогностична*: полягає в моделюванні процесу отримання нового типу освітнього результату, який не зводиться до когнітивно-операційного конструкта, а орієнтований на вирішення реальних завдань;
- 6) *проектно-технологічна*: оптимізує вибір системи навчальних технологій, що забезпечують формування парціальних компетенцій – ключових, спеціальних, що відповідають вимогам освітнього стандарту;
- 7) *гуманітарна або особистісно-розвивальна*, яка є підґрунтям для усвідомленого вибору життєвих і професійних траєкторій та власної відповідальності за свої дії, сприяє розвитку особистості;
- 8) *орієнтувальна*: визначає напрям формування компетентності майбутнього фахівця як результату виявлення особливостей професійної діяльності та її відповідності міжнародним тенденціям, вихідні позиції учасників освітнього процесу, виконання професійної діяльності на рівні мінімальних компетенцій для кожного рівня;
- 9) *критеріально-оцінювальна*: забезпечує належну якість освіти; дозволяє оцінювати якість вітчизняної професійної освіти й ефективність управління якістю освіти, оптимізувати процес формування компетентності майбутнього фахівця, порівнювати якість підготовки фахівців у різних системах освіти;
- 10) *стандартизаційно-нормотворча*: унормовує певні уявлення про вимоги до підготовки фахівця у формі професійних і освітніх стандартів;
- 11) *координаційна*: уможлиблює консенсус усіх учасників освітнього процесу: студентів, ЗВО, роботодавців, державу, міжнародні освітні інститути;
- 12) *інтеграційна*: забезпечує входження України у світовий освітній простір і мобільність фахівців на міжнародному ринку праці [73; 90].

Дослідники також підкреслюють *інноваційну сутність компетентнісного підходу*, яка полягає в тому, що він зумовлює цілеспрямований процес часткових змін, пов'язаних із радикальною зміною мети, відбору змісту освіти, організації освітнього процесу, адаптацією процесу навчання до нових цивілізаційних умов [13; 14; 143]. Різномасштабні інноваційні характеристики компетентнісного підходу, виокремлені в результаті порівняльно-зіставного аналізу наукового фонду [24; 35; 91; 109; 143] та його відмінності від традиційного підходу (див. Додаток Е.).

Наведені в ньому узагальнення засвідчують, що компетентнісний підхід передбачає якісну трансформацію освітньої системи, усестороннє оновлення усіх її ланок відповідно до вимог сучасного життя.

Важливим навчальним результатом є *кваліфікація* здобувачів вищої освіти. У професійній сфері її традиційно трактують як здатність виконувати завдання та обов'язки відповідної роботи і визначають через професійну назву роботи за класифікацією професії [55]. У контексті компетентнісного підходу поняття «кваліфікація» означає як рівень компетентності, встановлений професійним стандартом, так і освітній документ, що засвідчує успішне завершення навчальної програми, яка відповідає професійному або галузевому освітньому стандарту [7; 13; 105; 150; 154; 257].

О. Голубенко та Т. Морозова зазначають, що усі процеси присвоєння кваліфікацій регулюються системою кваліфікацій [55], основним елементом якої є рамка кваліфікацій. Отже, рамка кваліфікацій є інструментом класифікації та визначення кваліфікацій, наданих у вигляді переліків дескрипторів. Дескриптори кваліфікацій трактуються як узагальнені описи результатів навчання, що містять чітко сформульовані критерії приналежності до кваліфікацій [208, с. 12].

До документів, які описують вимоги до компетентності фахівця і його інституційного регулювання як кваліфікованого працівника на ринку праці, відносяться:

- *профілі компетенцій* (competency profile) для опису компетенцій, що вирізняють фахівців однієї професії від іншої [306];
- *моделі компетенцій* (competency model), які включають компетенції, необхідні для виконання посадових функцій і обов'язків у внутрішньому і зовнішньому середовищі організації [306; 21];
- *карти компетентності* (competence map), що складаються із детальної інформації про кожну компетенцію, характерну для професії, та її графічного зображення; загальної інформації про мету і завдання професійної діяльності [307];
- *меню компетенцій* (competency menu) як переліку всіх компетенцій, необхідних для успішного досягнення результатів діяльності;
- *стандарти вищої освіти* як сукупності норм, що визначають зміст вищої освіти, засоби діагностики її якості та нормативний термін навчання [94; 95];
- *професійні стандарти* – нормативні документи, у яких прописуються вимоги до змісту і якості праці в рамках конкретного виду професійної діяльності з урахуванням рівнів кваліфікації, професійної освіти і навчання працівників [307];

Інтегруючи викладені погляди, виокремлюємо деякі аспекти вихідних положень, на яких ґрунтуватиметься наше дослідження:

- оскільки компетентність є інтегративною якістю особистості, то вона є інструментом підготовки людини, здатної свідомо ставитися до дійсності, запорукою якості її майбутньої діяльності;
- у контексті сучасних загальноосвітніх тенденцій європейського простору вищої освіти компетентнісний підхід передбачає описання академічних

і професійних профілів і рівнів освіти [21], де інструментом його реалізації стає національна система кваліфікацій та національна рамка кваліфікацій вищої освіти

Незважаючи на широту й багатоаспектність досліджень компетентнісного підходу вітчизняною педагогічною науковою спільнотою, В. Луговий визнає, що саме повільність сприйняття методології компетентнісного підходу є одним із стримуючих чинників реформування вітчизняної системи освіти [183]. Свідченням вищезначеного є: 1) відсутність загальнонаціональної концепції реалізації компетентнісного підходу і освітнього глосарію, які б відображали міжнародні тенденції компетентнісної освіти; 2) недостатнє нормативно-правове забезпечення процесу реалізації компетентнісного підходу: відсутність у чинному Законі «Про вищу освіту» визначень таких базових понять компетентнісного підходу, як «компетенція», «компетентність», «кваліфікація», «стандарт компетенцій», «професійний стандарт», «цикл вищої освіти» та ін.; 3) незбалансованість позицій суб'єктів освітнього процесу щодо розроблення Національної системи кваліфікацій, складовою якої повинна стати Національна рамка кваліфікацій вищої освіти, сумісних з кваліфікаціями трьох циклів європейської вищої освіти; 4) відсутність загальнонаціонального методичного інструментарію для діагностики рівнів сформованості компетентності майбутнього фахівця із урахуванням міжнародних дескрипторів і шкал оцінювання та ін.

Отже, аналіз запровадження компетентнісного підходу у професійну підготовку фахівців підтверджує його глобальну трансформацію з «відносно локальної педагогічної теорії» в «суспільно значуще явище» (А. Андреев [4]), а відтак – його перетворення у загальноновизнаний інструмент модернізації української освіти. Водночас результати аналізу засвідчують фрагментарність досліджень особливостей реалізації компетентнісного підходу в професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, актуалізуючи подальші наукові пошуки в означеній сфері.

Результати аналізу сучасних робіт у галузі професійної педагогіки (Н. Ашиток [13], І. Бех [22], Н.Бібік [23], В. Булгакова [35], Ю. Гвоздецька [50], С. Горобець [60], Р. Гуревич [62], О. Ельбрехт [88], О. Заблоцька [91], О. Овчарук [149] та ін.) показали, що уточнення понятійного апарату компетентнісного підходу є важливою науково-практичною проблемою. Її розробка пов'язана, перш за все, з аналізом взаємозв'язку понять «знання» і «компетенції», «готовність» і «компетентність», «кваліфікація», «професіоналізм».

Отже, або поняття «компетентність» та «компетенція» за змістом тотожні одне одному й означають володіння знаннями, досвідом, або поняття «компетентність» вказує на властивість людини мати компетенцію і тому володіти необхідною теоретичною (практичною) базою чи(та) мати певні права, повноваження щось виконувати.

Отже, компетенція перевіряється за результатами діяльності; при позитивній оцінці, і знову ж таки, суб'єкт характеризується як компетентний.

Таким чином, результати проведеного словникового і наукового аналізу розуміння і використання понять «компетентність» і «компетенція» показали, що



єдиного підходу немає. Ці поняття часто наповнюються іншим змістом, який продиктований змінами у тенденціях розвитку вітчизняної освіти, а також приватною зацікавленістю конкретного дослідника, особливостями його розуміння дійсності. Звідси з'являються неузгоджені один з одним види, функції, структура компетентностей і компетенцій, відсутній механізм їх визначення [153; 13; 75].

## 1.2. Професійна компетентність: сутність і структура

В умовах швидкозмінного глобального світу знання й кваліфікація особистості стають не лише її капіталом, особистісною цінністю, а й набувають суспільної й державної цінності. Від кваліфікації й освіченості кожної людини стає залежним економічний та соціальний розвиток країни, її національна безпека, а тому сфера, що продукує людський ресурс – сфера освіти – виходить на пріоритетні позиції та рівноправно починає взаємодіяти з іншими суспільними сферами [254, с. 136].

Втім, не зважаючи на активну позицію науковців-практиків щодо важливості та унікальності фахової освіти в Україні, все ще актуальними, а подекуди й болючими, залишаються протиріччя у кадровій політиці та у системі підготовки кадрів. Впродовж минулих двадцяти років ці протиріччя набули системного характеру, що спричинило зниження рівня національної економіки, конкурентоспроможності робітничого потенціалу, витоку робочої сили за кордон [302].

У сучасних умовах розвитку інформаційного суспільства сформованість професійної компетентності фахівця є важливим показником його підготовленості до майбутньої професійної діяльності. У зв'язку з цим виникає актуальна потреба в чіткому з'ясуванні суті цієї компетентності та її ролі в життєдіяльності людини.

Відповідно до ст. 15 Закону України «Про освіту» метою професійної освіти є формування і розвиток компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя [94]. У цьому законі поняття «компетентність» тлумачиться як «динамічна комбінація знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистісних якостей», що визначає здатність людини успішно соціалізуватися в навчальному та професійному середовищі [94].

В «Енциклопедії освіти» поняття «*професійна компетентність*» (від лат. profession – офіційно оголошене заняття; compeete – досягати, відповідати, підходити) визначається як відображення знань, умінь, досвіду, ділових та особистісних якостей фахівця, а також моральної позиції, рівень яких є достатнім для певного виду діяльності. Уточнюючи свою думку, укладачі цієї енциклопедії зазначають, що сформованість професійної компетентності передбачає наявність у людини таких якостей і здатностей: 1) уміння аналізувати й давати оцінку

професійним ситуаціям і проблемам; 2) творчого характеру мислення; 3) готовності до виявлення ініціативи під час виконання завдань; 4) відповідального ставлення до своїх результатів праці; 5) навичок управління колективом; 6) здатності раціонально вирішувати поставлені завдання [87]. За результатами дослідження про сформованість професійної компетентності фахівця свідчить наявність у нього таких якостей та властивостей: 1) системного мислення, що забезпечує системне бачення проблем, завдань, варіантів їх рішення; 2) здатності до ефективних дій у нестандартних ситуаціях; 3) умінь застосувати сучасні інформаційні технології; 4) комунікативної культури, вмінь організовувати ефективну комунікацію; 5) інформаційної культури; 6) здатності інтегрувати позитивні компоненти історичного, сучасного та власного досвідів у професійну діяльність [8]. К. Віаніс-Трофименко й Г. Лісовенко вважають, що професійно компетентною можна назвати тільки ту людину, яка демонструє:

- сталу прихильність до обраної професії, наявність мотивації до праці;
- засвоєння норм і еталонів професійної діяльності;
- необхідний рівень знань і умінь для результативної роботи;
- здатність ефективно розв'язувати фахові проблеми, відбирати найбільш раціональні шляхи вирішення поставлених завдань;
- прагнення до постійного самовдосконалення, підвищення рівня фахової майстерності;
- вміння об'єктивно оцінювати рівень власної професійної підготовки;
- прагнення до збагачення свого практичного професійного досвіду через активне внесення до нього власних творчих доробок, готовність до постійного накопичення цього досвіду на практиці;
- здатність до аналізу й прогнозування подальшого професійного розвитку та дій щодо його реалізації;
- соціальну активність [43].

Отже, науковці єдині у поглядах про наявність певних якостей і здатностей особистості у формуванні професійної компетентності майбутніх фахівців.

Згідно з поглядами М. Прадівляного, під поняттям професійної компетентності розуміють наявність необхідних знань та умінь, які забезпечують успішне здійснення фахівцем професійно спрямованої діяльності [235]. Аналогічної думки притримується С. Кравець, яка розглядає професійну компетентність як систему спеціальних знань, умінь і навичок, досвід виконання професійних дій, що визначають способи виконання професійних функцій [161].

На думку Є. Павлютенкова, професійна компетентність – це форма виконання професійної діяльності, що зумовлена знаннями й вільним володінням людиною змістом цієї діяльності [220]. В. Олійник, О. Снісаренко під професійною компетентністю мають на увазі теоретичну, практичну й психологічну підготовленість особистості майбутнього фахівця до професійної діяльності, що проявляється в його здатності до творчості й всебічній (особистісній, професійній, психологічній) готовності до її ефективного здійснення та досягнення оптимальних результатів [254]. Отже, професійна компетентність найчастіше розглядається вченими як система спеціальних знань, умінь і навичок, досвід виконання професійних дій.

Н. Зінчук на підставі аналізу праць вітчизняних і зарубіжних авторів дійшов висновку, що поняття «професійна компетентність» зазвичай в наукових працях визначається як: 1) здатність людини до ефективної інтелектуально й особистісно зумовленої професійної діяльності; 2) прояв загальної здатності й готовності до діяльності; 3) рівень фахової підготовленості; 4) відповідність високим стандартам у професійній діяльності; 5) відповідність тим характеристикам, вимогам, що зумовлює професійна робота, масштабу й складності завдань, динаміці змінних умов; 6) здатність особистості реалізуватися як успішний та ефективний фахівець; 7) володіння вміннями використовувати надбані компетенції для конструктивного вирішення соціально-професійних завдань, здатність до задоволення потреб особистості й суспільства; 8) сформованість досвіду міжособистісної взаємодії, відповідність людини деяким системним вимогам, що дозволяє досягати спільного результату у фаховій діяльності; 9) структуровані набори знань, умінь, навичок і стосунків, які набуваються в процесі, успішні освітні результати; 10) властивість особистості професійно розвиватися [109].

Отже, важливою передумовою для успішного формування професійної компетентності людини є наявність у неї готовності до опанування необхідних знань, умінь та навичок, що необхідні в обраній сфері діяльності. Адже під час засвоєння людиною цієї компетентності провідним мотивом є усвідомлення нею власної діяльності як соціально, професійно й особистісно значущої. У свою чергу, це спонукає особу не лише прагнути оволодіти професійними знаннями та досвідом, але й намагатися стати висококваліфікованим фахівцем [22]. Дослідники (Е. Зеєр, В. Соловійов, К. Вовк [104; 227; 224]) також уточнюють, що професійна компетентність людини виражається через її професійну майстерність, здатність до успішної реалізації фахових функцій та обов'язків, можливість застосування творчого підходу до вирішення завдань фахової діяльності, через підготовленість до стабільної продуктивної праці.

На підставі викладеного вище зроблено висновок, що про сформованість професійної компетентності фахівця свідчить засвоєння ним теоретичних знань, практичних умінь, значущих особистісних якостей, які зумовлюють високий рівень його готовності до професійної діяльності й самоорганізації. Г. Дмитренко конкретизує, що це психологічна готовність фахівця до розв'язку широкого кола виробничих задач, здатність оперативної, швидко перебудовуватись залежно від ситуації, оскільки найбільш ефективною відповіддю на невизначеність і проблемність виробничої ситуації є гнучкість поведінки, що виявляється в його здатності змінювати стратегію або засіб дій відповідно до умов праці [73; 74].

Формування інформаційного суспільства, становлення ринкових відносин обумовлюють більш жорсткі вимоги до якості та рівня господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи (ГРС) [66].

У контексті професійної підготовки майбутніх спеціалістів готельно-ресторанного профілю особливої уваги заслуговують наукові дослідження, що представлені у Додатку Ж. Таким чином, висвітлення проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи є

дослідження вітчизняних науковців: з реалізації індивідуального підходу до формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельно-курортної справи (А. Віндюк [44]), визначення теоретичних та методичних основ професійної підготовки з інформаційних технологій майбутніх фахівців ресторанного сервісу (Ю. Павлов [219]); із формування готовності майбутніх фахівців ресторанного сервісу до фахової діяльності (С. Кравець [160]), формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства (Ю. Безрученков [18]), формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства (М.Ткаченко [279]), формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельного господарства в процесі фахової підготовки (В. Полуда [239]) та ін. (див. Додаток Ж).

Так, професор Ю. Павлов стверджує, що постає питання про отримання суспільством більш повного, особистісно та соціально-інтегрованого результату освітнього процесу у вигляді конкурентоспроможного на ринку праці випускника, який має високий рівень професійної компетентності [219]. Ю.

Безрученков розуміє професійну компетентність ГРС як характеристику особистості, виражену в сукупності знань, умінь та професійно-важливих якостей, які дозволяють йому проявляти готовність до професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та на високому рівні виконувати свої професійні обов'язки. У дослідженні зазначається, що професійна компетентність є основою й обов'язковою умовою майбутньої професійної діяльності студентів ЗВО та найбільш значущою якістю фахівця [17]. Як інтегративну характеристику, яка поєднує сукупність знань, умінь, навичок, цінностей, настанов та особистісних характеристик фахівця, розглядає професійну компетентність студентів-рестораторів І. Гайовий [48]. Особливий інтерес під час проведення дослідження викликала праця В. Полуди в якій було визначено поняття «професійна компетентність готельєра». Зокрема, авторкою це поняття трактується як якісна характеристика особистості фахівця, що включає систему науково-теоретичних знань, у тому числі спеціальних, професійних знань та навичок, досвіду, наявності сталої потреби в тому, щоб стати компетентним фахівцем, інтерес до професійної компетентності свого профілю [239].

Враховуючи результати наведених вище досліджень, подано визначення поняттю *«професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи»* як інтегрованої якості людини, яка володіє фаховими знаннями, вміннями і досвідом, що забезпечують їй успішне здійснення професійно спрямованої діяльності, підвищення професійної майстерності, постійну самоосвіту і самовдосконалення.

Для дослідження проблеми професійної компетентності особливо важливим вважаємо визначення структури професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи з використанням зробленого загальнонаукового аналізу цього поняття.

Професійна компетентність спеціаліста готельно-ресторанного профілю, згідно з поглядами більшості учених (А. Вербицький, І. Зимня та ін.), за своєю змістовною структурою складається з:

- готовності до виявлення компетентності (*мотиваційний аспект*);
- володіння знаннями в змісті компетентності (*когнітивний аспект*);
- досвіду виявлення компетентності в різних нестандартних ситуаціях (*поведінковий аспект*);
- ставлення до змісту компетентності та об'єкта її застосування (*ціннісно-смысловий аспект*);
- емоційно-вольової саморегуляції процесу та результату виявлення компетентності (*емоційно-вольовий аспект*) [41; 106].

Професійну компетентність фахівців готельно-ресторанного профілю складає система компетентностей: *предметна, практична, управлінська, нормативно-правова, навчально-пізнавальна, інформаційна, комунікативна та креативна* [161]. Г. Ковальчук до базової структури професійної компетентності відносить *професійну, методичну, соціальну та особистісну складові*, які у своїй системній взаємодії забезпечують здатність до активної продуктивної діяльності [145]. С. Горобець, розглядаючи теоретичні засади проблеми формування професійної компетентності майбутнього фахівця, виділяє такі структурні компоненти професійної компетентності фахівця в економіці готельно-ресторанної галузі з використанням комп'ютерно-орієнтованих технологій: *мотиваційний, інформаційно-технологічний, предметно-діяльнісний, саморегуляційний* [60]. Н. Зубар складовими компетентності педагога професійного навчання з готельно-ресторанної справи вважає: *загальні компетентності* (особистісна, громадянська, загальнокультурна, соціально-економічна, здоров'язберігаюча); *професійні компетентності* (фахові компетентності педагога: професійно-педагогічна, правова, комунікативна, інформаційна та спеціалізовані за профілем: техніко-технологічна, організаційноуправлінська, сервісна) [111].

О. Овчарук, виходячи з розгляду змісту освіти як педагогічно адаптованого соціального досвіду, вважає, що компонентний склад має бути подібним за структурою до соціального досвіду та включати:

- *досвід пізнавальної діяльності*, зафіксований у вигляді її результатів – знань;
- *досвід здійснення відомих способів діяльності* – у вигляді умінь і навичок діяльності за зразком;
- *досвід творчої діяльності* – у формі вміння приймати ефективні рішення в проблемних ситуаціях;
- *досвід емоційно-ціннісних відносин*, ставлень – у формі особистісних орієнтацій [213].

У процесі визначення структури професійної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування враховувався Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, а саме спеціальних (фахових) компетентностей:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його

ефективність;

- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу [271].

Окреслені у Стандарті вищої освіти компетентності для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти орієнтовані на організацію сервісно-виробничого процесу; реалізацію ефективної комунікації; використання інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; роботу з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією; здійснення планування, управління і контролю професійної діяльності.

Отже, єдиного визначення структури професійної компетентності не існує. Це зумовлено не лише різними підходами до проблеми, а й специфічним її змістом. Названі складові професійної компетентності тісно переплітаються, утворюючи складну структуру, яка в свою чергу формує ідеальну модель майбутнього фахівця, визначає його особистісно-діяльнісну характеристику.

Проведений у ході дослідження аналіз науково-педагогічної літератури дозволяє виділити *структуру професійної компетентності* фахівця готельно-ресторанного профілю, основними складовими якої визначаємо:

*Мотиваційний компонент:* спонукання до діяльності завдяки власному внутрішньому прагненню до роботи; сформованість установок і ціннісних орієнтацій.

*Когнітивний компонент:* наявність професійних знань – їх ґрунтовність і глибина; вміння самостійно знаходити, критично осмислювати та використовувати нову інформацію.

*Операційно-діяльнісний компонент:* сформованість професійних умінь – засвоєння способів діяльності; готовність до практичного втілення навичок і

вмінь та особистісного зростання; наявність професійного досвіду.

Отже, у нашому дослідженні як структурні компоненти професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного профілю виокремлені *мотиваційний, когнітивний і операційно-діяльнісний* компоненти.

Що стосується професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, то ця проблема в науковій літературі, на нашу думку, висвітлена недостатньо, а оскільки основним напрямом зміцнення професійного потенціалу є робота з соціального та морально-психологічного розвитку майбутнього фахівця, посилення взаємодії соціального середовища з ринковими структурами, а також посилення компетентнісної складової у освітньому процесі, то виникає потреба у дослідженні різнобічних аспектів цієї проблеми: педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, особливостей та технології її формування тощо.

На думку В. Лозовецької, проблема забезпечення потрібного рівня професійної компетентності майбутнього фахівця готельно-ресторанної галузі залишається однією з найважливіших у дослідженні чинників якості професійної готовності кадрового персоналу до діяльності в умовах ринкового середовища [180]. Адже сучасні вимоги рестораторів до підготовки майбутніх фахівців у закладах професійної (професійно-технічної) освіти формуються не стільки у форматі «знань», скільки в термінах способів діяльності – «уміння», «здатність», «готовність» [239]. Прибутковість сучасних закладів ресторанного господарства значною мірою залежить від професіоналізму, рівня розвитку професійно важливих якостей, освіченості та професійної компетентності майстрів ресторанного обслуговування, а також від їхнього вміння працювати в умовах ринкової економіки, підвищених ризиків і жорсткої конкуренції.

### **1.3. Особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи**

Сучасні умови розвитку професійної освіти вимагають підготовки гнучкого, конкурентоспроможного фахівця. У нашій державі зокрема гостро стоїть проблема наявності фахівців високого рівня, обдарованих і талановитих працівників практично всіх галузей і сфер діяльності. Сучасний етап розвитку системи вищої освіти в Україні характеризується якісними змінами її сутності, мети і завдань. Крім того, вона повинна проводити підготовку кваліфікованих кадрів різних спеціальностей, здатних до творчого пошуку, професійного розвитку, засвоєння і впровадження наукових та інноваційних технологій, конкурентоспроможних на ринку праці.

Сьогодні державна політика в галузі освіти спрямована на створення відповідних умов для розвитку особистості і творчої самореалізації кожного громадянина України, як зазначено у Законі України «Про освіту» [94], а також оновлення змісту освіти та організації освітнього процесу відповідно до демократичних цінностей, ринкових засад економіки, сучасних науково-технічних досягнень.

Із метою стандартизації вітчизняної системи вищої освіти відповідно до європейських вимог та ринку праці, реалізації компетентнісної концепції у вищій школі, постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 затверджено Національну рамку кваліфікації [208].

Успішне навчання ґрунтується на компетентностях, які можуть проявлятися лише в органічній єдності з цінностями людини, тобто за умови глибокої особистої зацікавленості в цьому виді діяльності.

Для майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи важливими є не лише знання, уміння та навички а й розвинуті професійно важливі й особистісні якості, що сприятимуть її успішності. Таке поєднання, як зазначає Т. Сулима, зумовлюється особистісним, індивідуальним характером, сприяє активізації майбутніх фахівців у цій діяльності, а також має безпосередній виховний вплив на вихованців [273].

Підготовка висококваліфікованих фахівців на сучасному рівні передбачає не лише організацію глибокого, системного та якісного освоєння ними фундаментальних знань, формування відповідних практичних умінь і навичок, але й розвиток у них креативності та нестандартності у вирішенні виробничих ситуацій, здатності до рефлексії та відповідальності за результати власної діяльності. Оскільки діяльність фахівця пов'язана з вирішенням складних і незапланованих навчальних і виробничих ситуацій, то йому необхідно бути стриманому і врівноваженому, схильному до компромісу, проявляти розсудливість, тактовність і витримку.

Для організації ефективного процесу навчання в сучасних умовах необхідно [204; 238]:

- переглянути погляди та можливості кожного студента, тому що всі вони можуть стати компетентними спеціалістами, зробивши свій вибір в широкому спектрі знань; відповідно, викладач повинен навчитися бачити в кожному наявність унікального набору властивостей, які важливі для успіху в тій або іншій спеціальній галузі;
- головною метою освіти є постановка завдання розвитку особистості на основі індивідуалізації навчання;
- змінити методи навчання, які повинні сприяти виявленню і формуванню професійної компетентності студентів залежно від їх особистих здібностей та інтересів;
- переглянути традиційні процедури тестування студентів і оцінювання навчальних досягнень, що базуються на усередненому рівні знань. Упроваджувати процедури оцінювання індивідуальних досягнень кожного студента.

Розробляючи власні освітні програми, ЗВО особливу увагу слід приділяти компетентностям, що забезпечують спроможність фахівця до рефлексії власних дій, аналізу та відбору інформації, синтезу знань і умінь для досягнення мети діяльності. Такі компетенції мають бути сформовані у випускника готельно-ресторанного профілю ЗВО під час засвоєння, в основному, професійно-орієнтованих дисциплін. Конкурентоспроможність майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи також залежить від якості оволодіння сучасними теоріями, ступеня інформаційно-комп'ютерної культури, вміння мислити і діяти в категоріальній системі ринкової економіки готельно-ресторанного господарства [74].



Заклади вищої освіти повинні проводити підготовку висококваліфікованих спеціалістів із високим рівнем загальної культури та екологічної свідомості, здатних творчо мислити, самостійно працювати, швидко діяти й адекватно реагувати на ситуації в професійній діяльності, оцінювати власні можливості і здібності, приймати ефективні рішення в складних ситуаціях, розв'язувати конфлікти, відповідати за результати праці, самовдосконалюватися [18].

Перед вітчизняною освітньою системою на сучасному етапі постало завдання сформувати громадянина, підготовленого до гнучкої зміни способів і форм життєдіяльності. Водночас головним завданням освітнього процесу ЗВО повинно стати формування професійних компетентностей, що відповідають основним видам діяльності людини [38].

Академік В. Кремень наголошує на необхідності змін функцій освітнього процесу в освітніх закладах різних рівнів, який традиційно був зорієнтований на отримання, у кращому разі, творчого засвоєння суми знань тими, хто навчається [162]. Поряд із засвоєнням базових знань перед сучасною освітою постає завдання навчити навчатися, виробити потребу в навчанні впродовж життя. Актуалізується ще одна функція освітнього процесу – навчити людину використовувати отримані знання у своїй практичній діяльності – професійній, громадсько-політичній, побутовій тощо.

Порівняльне дослідження рівня знань і умінь випускників ЗВО пострадянських країн (Росія, Україна, Білорусія) і розвинутих країн Заходу (США, Франція, Канада, Ізраїль), проведене Світовим банком у 2004 році [119,139], зафіксувало, що студенти пострадянських країн виявляють дуже високі результати (9-10 балів) за критеріями «знання» та «розуміння» і дуже низькі бали за критеріями «застосування знань на практиці», «аналіз», «синтез», «оцінювання» (1-2 бали). Студенти з розвинутих західних країн демонстрували діаметрально протилежні результати, тобто вони показали високий ступінь розвитку навиків аналізу, синтезу, високий рівень умінь приймати рішення при відносно невисокому рівні показника «знання».

Серед причин, які викликали кризу знанневої парадигми освіти, А. Андреев вирізняє те, що в сучасних умовах старіння інформації проходить набагато швидше, ніж завершується цикл навчання у вищій школі. Внаслідок цього традиційна установка на передачу необхідного запасу знань стає зовсім нездійсненною. До того ж на ринку праці необхідні не знання як такі, а здатність спеціаліста використовувати їх на практиці, виконувати певні професійні й соціальні функції [4].

З одного боку, очевидно, що сучасна господарська система орієнтована на кадри, які значно перевищують за рівнем освіти більшість випускників вищої школи. Безперечно і те, що більш значущими й ефективними для успішної професійної діяльності є *не розрізнені знання, а узагальнені вміння*, які виявляються в здатності вирішувати життєві та професійні проблеми, тощо.

Визначаючи професії ресторатора, готельєра сьогодні як одні із популярних професій, Л. Гусечко зазначає, що словом «oiconomia» стародавні греки позначали управління господарством (oikos – домогосподарство, дім та nomos – закон). Даний термін можна застосовувати для позначення теорії та практики

ефективного ведення господарства в ресторані, готелі. Це фахівець, який здійснює господарську діяльність (підприємства) з метою її поліпшення. Причому авторка відзначає, що в останні роки значущість професії, як партнера у спілкуванні, помітно зростає [65].

В останні десятиріччя у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи відбувалися суттєві зміни, зумовлені політичними й економічними змінами в суспільстві. Причому в межах цієї професії з'явилося багато нових видів професійної діяльності: менеджер, маркетолог тощо, які передбачають здійснення управлінської діяльності певним колом підлеглих на сучасних наукових засадах [11].

У світлі цього серед сучасних вимог до підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи визначаються необхідності оволодіння ними: знаннями й вміннями, методами спеціальної фахової роботи в галузях готельно-ресторанного бізнесу, управління виробництвом, менеджменту й маркетингового управління; знаннями й навичками в галузі теоретичних основ менеджменту, маркетингу, інформацією про можливі теоретичні та практичні заходи, які дозволяють підтримувати й підвищувати статус готельно-ресторанного бізнесу на міжнародному ринку; вміннями прийняття рішень в умовах ризику та невизначеності; готовністю проявляти ініціативу й усвідомлювати відповідальність за свої дії; здатністю творчо підходити до поставлених завдань, оптимізуючи шляхи їх вирішення, бути комунікабельними й соціально активними тощо [18].

У контексті дослідження доцільно також перелічити визначені науковцями основні професійно-особистісні якості, які мають бути притаманні фахівцям готельно-ресторанного профілю, а саме:

- *адаптаційна мобільність* (здатність до творчих форм діяльності, протидії щодо впливу негативних факторів, прагнення до якісних змін власної професійної діяльності, постійного вдосконалення та поглиблення знань, здатність до обґрунтованого ризику, наявність низького психологічного бар'єру до нововведень);

- *контактність* (здатність до установаження контактів, адекватного аналізу власної поведінки, комунікабельність, відвертість);

- *стійкість* (інтелектуальна, вольова та емоційна стійкість до зовнішніх негативних впливів)

- *домінантність* (прагнення до лідерства, ігнорування авторитетів, прагнення до самоуправління) [18; 26; 35; 44; 48].

Серед вимог до фахівців готельно-ресторанної сфери роботодавці поряд з ґрунтовною теоретичною підготовкою окреслюють і такі *особистісні характеристики майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи*, як його *комунікативні здібності, вміння швидкого орієнтування в фахових питаннях, здатність передбачати можливість оптимізації господарських процесів у перспективі, виробнича дисципліна й організованість* тощо [139].

Підсумовуючи викладене вище, слід зазначити, що сьогодні від фахівців готельно-ресторанного напряму вимагається володіння не лише професійною компетентністю, яка безпосередньо пов'язана з предметом власної праці, але й

наявність високого рівня розвитку комунікативної компетентності, яка внаслідок подальшого становлення інформаційного суспільства посідає не менш важливе місце, ніж фахова підготовленість [219]. На підставі вищевикладеного зроблено загальний висновок про те, що в основі дослідження процесу *формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* є їх своєчасні й адекватні дії в різних ситуаціях, готовність до професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, постійне самовдосконалення.

Зазначені вимоги визначають потребу і специфічні напрями у *формуванні професійної компетентності* майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на сучасному етапі розвитку вищої освіти цього профілю.

*Першою особливістю* визначаємо необхідність спрямування студентів на усвідомлення ними потреби у високому рівні фахових знань. Адже на сучасному етапі розвитку індустріально-інформаційного суспільства в усьому світі цінується належний рівень професійної підготовки. Основним показником рівня теоретичних знань і практичних вмінь і навичок фахівця певного кваліфікаційного рівня є загальноприйнятий документ – диплом про вищу освіту, в якому відображено рівень професійної підготовки студента. Однак у конкурсному відборі серед кількох претендентів на посаду рестораторів, готельєрів, працедавець ураховує не лише рівень знань випускників ЗВО, а й прагне встановити, якими перевагами відзначається кожен з них. Однією із таких переваг є компетентне виконання професійних функцій. Тому науковці окреслюють потреби у формуванні належного рівня професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що і призводить до «революції майстерності» [219].

Відомо, що для професійної реалізації в майбутньому студент повинен отримати належну фахову підготовку. Водночас, специфіка виконання основної ролі працівника (*work-role*) готельно-ресторанного профілю обумовлюється сукупністю його посадових обов'язків. Також серед вимог працедавців до майбутнього фахівця є критерій розв'язання типових або екстремальних ситуацій. Від сучасного бакалавра готельно-ресторанної справи здебільшого не вимагається наявність сукупності енциклопедичних знань, а цінується вміння орієнтуватися у проблемній фаховій ситуації та швидко її вирішувати.

Для організації ефективного процесу навчання в сучасних умовах необхідно:

- переглянути погляди та можливості кожного студента, тому що всі вони можуть стати компетентними спеціалістами, зробивши свій вибір в широкому спектрі знань; відповідно, викладач повинен навчитися бачити в кожному наявність унікального набору властивостей, які важливі для успіху в тій або іншій спеціальній галузі;
- головною метою освіти поставити завдання розвитку особистості на основі індивідуалізації навчання;
- змінити методи навчання, які повинні сприяти виявленню і формуванню професійної компетентності студентів залежно від їх особистих здібностей та інтересів;

– переглянути традиційні процедури тестування студентів і оцінювання навчальних досягнень, що базуються на усередненому рівні знань. Упроваджувати процедури оцінювання індивідуальних досягнень кожного студента [225].

Досягти спрямування студентів на усвідомлення ними потреби у високому рівні фахових знань можливо за умови організації їх професійної підготовки *на основі наступних принципів*: орієнтованість вищої освіти на розвиток особистості майбутнього спеціаліста; оптимальне поєднання загальних, групових та індивідуальних форм організації освітнього процесу у закладі вищої освіти; відповідність змісту освіти у ЗВО сучасним і прогнозуючим тенденціям розвитку науки, техніки, виробництва, технологій; раціональне застосування сучасних методів на різних етапах підготовки спеціалістів; широке впровадження інформаційних технологій в освітній процес; відповідність результатів підготовки спеціалістів вимогам, які висуваються конкретною сферою їх професійної діяльності, забезпечення їх конкурентоздатності на ринку праці [89].

Погоджуємося з думкою науковців, котрі зазначають, що професійна етика, юридична та професійна відповідальність фахівців готельно-ресторанного напряму базується на таких принципах, де на одному рівні зазначаються принципи чесності, об'єктивності, конфіденційності, а також професійної компетентності та професійної поведінки [278]. Саме принцип *професійної компетентності* зобов'язує майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи надавати професійні послуги на основі обґрунтованих суджень у застосуванні професійних знань і навичок, уникати будь-яких дій, що можуть дискредитувати професію; виявляти незалежність думки і поведінки у взаєминах з керівництвом замовника, з персоналом замовника, з користувачами послуг, з державними регуляторними чи фіскальними органами; надавати розважальні послуги, що потребує сформованості у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи умінь і навичок міжособистісної взаємодії.

*Другою особливістю* формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи є їх *усвідомлення залежності якісної фахової діяльності від здатності постійно підвищувати свій професійний рівень*. На цій основі студент повинен навчитися самостійно здобувати необхідні знання у швидко змінюваному інформаційному середовищі. Адже без глибоких теоретичних знань працювати складніше, а в процесі пізнання теорії можна розвинути свої інтелектуальні здібності. До того ж, значний об'єм навчального матеріалу у ЗВО відводиться студентам для самостійного опрацювання. Тому сучасна фахова освіта передбачає вироблення у студентів умінь самостійно підвищувати свій кваліфікаційний рівень, а відтак – рівень професійної компетентності. Майбутній бакалавр готельно-ресторанної справи повинен самостійно знаходити та опрацьовувати теоретичний матеріал з фахових дисциплін, розв'язувати проблемні ситуації, складати проекти, портфоліо [69].

*Третьою особливістю* формування професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи є спрямованість освіти на *вироблення у студентів умінь спілкуватися на професійну тематику, здатності відстоювати свою думку, підтверджувати її фактичними даними, підбирати*

зрозумілі аргументи, пояснювати всі питання вдало і зрозуміло. Якщо у майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи не буде сформована ця риса, йому буде дуже складно не тільки знайти спільну мову з роботодавцем, а й зробити професійну кар'єру. Відтак актуалізується проблема навчання студентів вільно й аргументовано вести діалогічне спілкування із фахових питань. Зазвичай, виробити такі вміння можливо у процесі виконання відповідних практичних дій у спеціально змодельованих ситуаціях інтерактивної взаємодії [239].

На формування продуктивної професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи під час вивчення фахових дисциплін Ю. Павлов виокремлює наступне: базову структуру продуктивної компетентності; мікрорівневі фактори продуктивності; модель основних заходів для впровадження методичних схем і навчальних технологій формування квазіпрофесійних компетентностей майбутніх фахівців – рестораторів, готельєрів засобами професійно-орієнтованого тренінгу [219].

Застосування компетентнісного підходу у підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи сприятиме: формуванню професійних знань, умінь і навичок щодо прогностичного бачення результатів праці; розвитку основних психологічних характеристик емоційної інтелігентності спеціаліста; формуванню умінь щодо розв'язання типових і нетипових професійних проблем; особистому внеску у досягнення загальних цілей підприємства чи організації; варіативності, гнучкості, мобільності, готовності до постійного професійного саморозвитку і самовдосконалення [237].

Дослідники зазначають, що сучасні працедавці приділяють особливу увагу так званій «здатності до швидкого реагування» [21]. Компетентний фахівець повинен враховувати у своїй діяльності напрями розвитку готелю, ресторану, передбачати перспективні тенденції і визначати пріоритетні напрями роботи. Тому *четвертою особливістю* формування професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи є *розвиток практичних професійних умінь і навичок студентів у процесі аналізу і вирішення проблемних професійних ситуацій* ще під час навчання у ЗВО. З цією метою викладачі вищої школи використовують різного роду педагогічні інновації, в основі яких – конструювання зразків фахових дій сучасного бакалавра готельно-ресторанної справи. Для цього застосовуються ігрові, стимуляційні моделі можливих ситуацій професійної діяльності ресторатора, готельєра, активізується участь у них студентів, що сприяє апробації майбутніми фахівцями можливих оптимальних зразків професійної діяльності, а відтак – розвитку практичних умінь і навичок, що визначають специфіку професійної діяльності фахівця готельно-ресторанної галузі [69; 232; 280].

Проблема формування професійної компетентності й розвитку особистості, знаходиться у центрі уваги психологів й педагогів та набула статусу принципу, що є одним із найважливіших методологічних принципів в науці, аналізуючи сучасні філософські, соціологічні, психологічні та педагогічні погляди категорію компетентності й розвитку можна визначити як процес закономірної зміни, що включає якісні і кількісні перетворення [8; 120; 237].

Враховуючи означені особливості та підвищені вимоги суспільства до якісного потенціалу випускника сучасної вищої школи, за основу цілеспрямованого формування професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи взято структуру основних вимог до фахівця на сучасному ринку праці в Україні. Погоджуємося з думкою, що засадничими компонентами цієї структури є *особистісні риси* (задатки, здібності, навички, уміння) та *спеціальні професійні якості* (компетентності).

Так, до особистісних рис відносяться:

- *інтелектуальні риси*, що відображають загальну освіченість, аналітичне мислення, наявність власної думки, ерудицію, гнучкість розуму, швидкість мислення, здатність до сприйняття нового, до навчання, винахідливість, уміння бачити проблему, новаторство, прагнення до самовдосконалення, що, на нашу думку, можна сформулювати, створюючи у процесі фахової підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи такі навчальні ситуації, у яких студенти змушені будуть виявляти зазначені риси (наприклад, використовувати професійно-ситуативні вправи, логічні задачі, творчі завдання тощо);

- *навички міжособистісної комунікації*: чіткий усний чи письмовий виклад думок, уміння логічно і зрозуміло викласти інформацію, уважність у спілкуванні, уміння вислухати, ставити запитання, повага до співрозмовника, готовність до взаємодії (що уможлиблюється за допомогою використання інтерактивних вправ на основі діалогу) [257];

- *ділові якості*: працьовитість, відповідальність, наполегливість, ентузіазм, захопленість, ініціативність, організованість, дисциплінованість, цілеспрямованість, пунктуальність, порядність, упевненість у собі, старанність, амбіційність, швидка реакція на проблеми, здатність до аналізу комплексних проблем, самоконтроль [78; 93].

До *спеціальних професійних якостей*, що визначаються як компетентності, науковці відносяться:

- *сприйняття корпоративної культури* (визнання цінностей інших людей, уміння конструктивно працювати в команді, визнання загальних інтересів колективу, здатність до компромісу, стриманість, дипломатичність, неконфліктність котрі спроможні генерувати й упроваджувати нові технологічні ідеї у процес фахової діяльності, зумовлюють особливе значення проблеми), що потребує активної участі студентів у ситуативних моделях-зразках професійної діяльності;

- *специфічні характеристики* для певного виду діяльності (знання ринкової ситуації та тенденцій, спеціальні знання, які потребують постійного вдосконалення, в готельно-ресторанній галузі, тощо);

- *«вузлові компетентності»* – володіння інформаційними технологіями, комп'ютерною технікою, уміння вести розрахунки, здійснювати планування, організацію бізнесу, приймати рішення та ін. [60; 137].

Таким чином, з метою забезпечення конкурентоспроможності випускників вищої школи з урахуванням особливостей формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи важливо враховувати у підготовці студентів *такі фактори*:

- необхідність визначення і реалізації спеціальних педагогічних умов для цілеспрямованої структуризації та оптимізації освітнього процесу;
- актуальність використання інноваційних педагогічних технологій для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів, що сприятиме підвищенню рівня усіх аспектів практичної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;
- необхідність забезпечення освітнього процесу науково-методичними матеріалами, які відобразатимуть інтеграцію вищої фахової освіти з сучасними вимогами до професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- застосування оптимальних методів для комплексної діагностики рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи [219].

Відтак, урахувавши особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на сучасному етапі розвитку фахової освіти і потреб суспільства, вважаємо за доцільне використовувати такі педагогічні технології, у процесі яких уможливиться практична спрямованість навчання, доцільність використання знань і вмінь (практичних професійних дій) та їх відповідність цілям навчання, які сприятимуть підвищенню освіченості студента, його суб'єктності, сформованості професійної компетентності для досягнення високого рівня професіоналізму. Це потребує наступності й поетапності застосування методів і прийомів навчання на основі прогресуючої варіативності та цілісного компонування [204].

Враховуючи особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, цей процес доцільно розділити на окремі етапи:

1. *Досягнення реально можливого рівня професійної компетентності.*

Основна частина цього процесу відбувається під час навчання у вищій школі та виявляється шляхом оцінювання набутих знань, умінь і навичок, результативності й ефективності виконання окремих професійно необхідних дій фахівця, наприклад, у змодельованих ситуаціях реальної професійної діяльності. Відтак актуалізується процес штучного створення таких ситуацій, у яких студенти під час навчання у ЗВО мали б змогу виявити не лише успішність із окремої дисципліни, що здебільшого встановлюється шляхом контролю знань за умов традиційної системи професійної підготовки у вищій школі. Важливо зорганізувати специфічне навчально-пізнавальне середовище для цілеспрямованого формування і виявлення рівня сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи – як рівня фахових знань, умінь, навичок, так і ставлень до професійних функцій, досвіду виконання окремих професійних дій [240].

Таке середовище, на наше переконання, має сприяти студентам не лише апробувати зразки професійних ролей, відстоювати в діалогічно-полілогічній взаємодії свою професійну позицію, виробляти на практиці необхідні для майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи вміння і навички, тобто, проявляти певний рівень професійної компетентності. Студент матиме змогу

порівняти власний рівень готовності до компетентної роботи за фахом із рівнем сформованості цього феномену в своїх одногрупників, критично підійти до свого професійного зростання на основі саморефлексії, прагнення до самовдосконалення [164; 238].

2. *Підтримка та збереження професійної компетентності* в майбутньому (в процесі фахової діяльності). Зазвичай здобуття студентом вищої фахової освіти й отримання диплому про певний кваліфікаційний рівень не може бути гарантією професійного зростання працівника будь-якої галузі. Його професійна компетентність виявлятиметься у раціональній життеорієнтації на ефективність виконання професійних функцій фахівця на робочому місці, що потребує сформованості у студентів (ще під час навчання у ЗВО) умінь і навичок самостійно підвищувати фаховий рівень і професійну майстерність для досягнення нових вершин у професії. Такий підхід також актуалізує створення у освітньому процесі спеціальних моделей фахових ситуацій (таких, що ґрунтуються на активній міжособистісній взаємодії професійного спрямування), які, здебільшого, передбачають вияв студентами результативності самостійної навчально-пізнавальної діяльності на рівні «студент – джерела інформації», взаємокорисного обміну здобутими знаннями і сформованими вміннями та навичками на рівні «студент – студент» [177].

3. Наступним етапом формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи є *формування ситуативно-динамічних умінь вирішувати важливі й нестандартні професійні ситуації*. Це потребує від студентів виявлення нелінійного мислення, навченості творчо розв'язувати фахові завдання, вміння відстояти свою думку, щоб переконати своїх колег у доцільності певних професійних дій шляхом продуктивної міжособистісної взаємодії групи фахівців одного профілю. Адже в умовах професійної інтерактивності (активної міжособистісної взаємодії фахового спрямування) зазвичай реалізуються такі процеси [166]:

- відбувається інформаційний обмін професійними знаннями, сформованими вміннями і навичками, здобутими студентами під час фахової підготовки у вищій школі на основі репрезентації власного рівня професійної компетентності;
- активізується вияв креативності кожного студента для оригінального й ефективного вирішення професійних проблем у змодельованих фахових ситуаціях на основі реалізації творчого потенціалу майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи;
- стимулюється конкретизація прагнень майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійного зростання на основі порівняння результативності фахових дій студентів у штучно створених викладачем ситуаціях професійної взаємодії [285].

Таким чином, ураховуючи особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, основними напрямками таких трансформацій вищої фахової освіти визначаються [170; 176]:

- інтеграція освіти з практичною діяльністю;
- перехід до індивідуального підходу;



- акцентуація уваги на розвитку творчої особистості майбутнього фахівця;
- активізація самостійної самоосвітньої діяльності студентів.

Ці напрями відображають об'єктивні тенденції розвитку, що виявляються у застосуванні передового педагогічного досвіду, зумовлені використанням нетрадиційних форм, методів і засобів навчання, нових форм активності студентів, що спрямовуються на розвиток їхніх умінь трансформувати й адаптувати зміст навчального матеріалу, виявляти професійні навички і прийоми роботи відповідно до конкретної практичної ситуації, а також на розвиток комунікативних і організаторських здібностей майбутніх фахівців [146; 209].

Таким чином, формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи під час навчання у ЗВО потребує використання таких інноваційних педагогічних технологій, у яких пріоритетами є процесуальність, полілогічність і діалогічність міжособистісної взаємодії, миследіяльність, смислотворчість, можливості самореалізації завдяки створенню комплексу максимальних умов для саморозвитку студентів.

#### **1.4. Інноваційні технології навчання майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи**

Стрімкий розвиток сфери готельно-ресторанного бізнесу активізує проблему введення в освітнє середовище інноваційних технологій і концепцій, заснованих на організаційних та методичних нововведеннях із метою підвищення якості професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, якісного засвоєння широкого спектра професійних і загальнопрофесійних компетентностей, розуміння необхідності адаптуватися до нових умов діяльності, що вимагають динамічності, комунікабельності та професійної мобільності [127; 161].

Враховуючи багатоаспектність тлумачення понять «педагогічна технологія» та «інноваційні технології навчання» у працях сучасних науковців (*Н. Баліцька, О. Біда, Г. Волошина, О. Гуменюк І. Дичківська, О. Дубасенюк, М. Євтух, В. Зайчук, А. Нісімчук, Н. Побірченко, Г. Селевко, Н. Тарадюк та ін.*) в нашому дослідженні зроблено акцент на визначенні педагогічної технології як *системної сукупності і порядку функціонування всіх особистісних, інструментальних і методологічних засобів, які використовуються для досягнення педагогічних цілей.*

З метою забезпечення ефективності процесу формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи відбір інноваційних технологій здійснено з дотриманням певних критеріїв, зокрема: концептуальності, системності, керованості, ефективності та результатами і оптимальності за витратами, репродуктивності, синергізму, реальності досягнення загальної мети професійної підготовки, мотивування до професійної діяльності, якісного формування визначеного комплексу компетентностей із урахуванням перспектив розвитку національної економіки [36; 109].

Отже, враховуючи особливості професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у формуванні професійної компетентності студентів, синхронізацію теоретичного навчання і виробничої практики на профільних підприємствах, збільшення практичної складової професійної підготовки, інтеграцію діяльності викладачів і висококваліфікованих спеціалістів, нами виокремлено *інноваційні технології*: STREAM-освіти, дистанційного та змішаного навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій; перевернутого, інтерактивного та проєктного навчання (*навчальне проєктування, ігрове проєктування, інтерактивні Smart-технології*), технології тьюторства; модульно-компетентнісні технології, поєднання яких спрямовує процес формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на позитивний результат [241; 72].

Підготовка бакалаврів готельно-ресторанної справи до практичної діяльності у сучасних умовах постійних соціально-економічних змін вимагає від студентів самостійності, спроможності аналізувати інформацію і швидко приймати оптимальні рішення, здатності узгоджувати свою діяльність з особистими та виробничими потребами, що зумовлює необхідність упровадження інноваційних освітніх практик [72; 277]. Сьогодні одним з головних трендів новітніх технологій в освіті є *STEAM-освіта*, основним завданням якої визначено формування найзатребуваніших у XXI столітті компетентностей і навичок (*за версією Давосу 2020*): критичного мислення; уміння комплексного вирішення проблем; медіаграмотності; гнучкості мислення і безперервної освіти; емоційного та соціального інтелекту; креативності; управління людьми; здатності взаємодіяти з іншими; формування власної думки та прийняття рішень; клієнтоорієнтованості, суголосних з компонентами професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Для розвитку креативного напрямку професійної підготовки майбутніх фахівців (*Arts-мистецтво*), розуміння міжкультурних відмінностей у поєднанні зі здатністю до міжкультурної комунікації, розвиток самомотивації до навчання, формування когнітивної гнучкості, критичного мислення, навичок мислення (*Reading and wRiting*) Національний науковий фонд (

NSF) і Національний фонд мистецтв (NEA) дійшли висновку щодо доцільності трансформації STEM-освіти у STREAM-освіту [277].

STREAM передбачає інтегрований підхід до навчання, в рамках якого опанування навчальними модулями професійної підготовки здійснюється у контексті реального життя та конкретних виробничих процесах, що сприяє створенню стійких зв'язків між освітніми закладами, підприємствами та суспільством [72; 277].

До основних переваг *STREAM-освіти*, побудованої на базі проблемно-орієнтованої освітньої діяльності, віднесено: автономність студентів, що сприяє розвитку їхньої самостійності та відповідальності за власні рішення; здатність побудови власної кар'єри; пріоритет практичної складової професійної підготовки, розв'язання проблем у практичній площині; інтеграція теоретичної та професійно-практичної складових навчання; використання ігрових і тренінгових методик, здійснення науково-експериментальних досліджень [66;72].

Враховуючи перелік напрямів реалізації *STREAM-освіти* та її структурних елементів, для майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи актуальним є впровадження цієї технології у процес професійної підготовки, адже у готельно-ресторанній галузі поєднано більшу частину компонентів *STREAM-освіти* – технології, інженеринг, точні науки, мистецтво, обслуговування, спілкування. Технології *STREAM-освіти* дозволяють здійснювати комплексне вивчення навчальних матеріалів, процесів, явищ, подій із урахуванням взаємозв'язків між ними. Запровадження в освітньому процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи елементів *STREAM-освіти* можливе на засадах проблемного навчання з використанням міжпредметних проєктів або ділових ігор, що сприяє удосконаленню комплексу компетентностей, формування яких здійснюється під час опанування загальноосвітніх і професійно-теоретичних предметів (структурних елементів *STREAM-освіти*) [72; 277; 279].

Впровадження в освітній процес технологій *STREAM-освіти* передбачає формування у студентів важливих якостей, притаманних компетентним фахівцям: здатність бачити проблему й знаходити шляхи її вирішення; гнучкість;

креативність, відхід від шаблону; здатність до аналітичної діяльності.

Значну роль у процесі модернізації системи професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи відіграє *дистанційне навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій*, що в умовах сучасних інтеграційних процесів, спрямованих на глобалізацію і створення полікультурного освітнього простору, являє собою пріоритетний напрямок для розвитку та впровадження передових освітніх технологій [70]. Відповідно до Положення про дистанційне навчання, затвердженого наказом МОН України від 25.04.2013 р. № 466, під *дистанційним навчанням* розуміється індивідуалізований процес набуття знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається в основному за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників освітнього процесу у спеціалізованому середовищі, яке функціонує на базі сучасних технологій та новітніх досягнень [30; 72; 206].

*Перевагами дистанційного навчання* як відкритої системи, що передбачає активну комунікацію між викладачами та здобувачами освіти за допомогою мультимедіа та сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, є:

- незалежність від місця проживання за умови доступу до мережі Інтернет;
- можливість студентів здійснювати свободу вибору, обирати власну траєкторію освіти та рухатися нею (здійснюється у зручній для студента час відповідно до його власного темпу опанування матеріалу, освітніх потреб тощо);
- органічне поєднання навчання і повсякденного життя, навчання та роботи;
- опанування нових інформаційних технологій, що сприяють формуванню умінь і навичок роботи із засобами віртуальної реальності, хмарними сервісами, слугують потужним чинником систематичного підвищення власної компетентності у процесі навчання упродовж життя [12; 70];
- забезпечення передачі й доступу до різноманітної та необхідної студентів навчальної інформації у форматі здоров'язбережнього середовища на основі сучасних інформаційно-комунікаційних технологій;
- можливість створення системи безперервного самонавчання та загального обміну інформацією [206].

Отже, умовою ефективного розвитку дистанційної освіти вважаємо *використання новітніх інформаційно-комунікаційних технологій (ІКТ):* мережі Інтернет (можливість синхронного спілкування студентів з викладачем); веб-конференцій, вебінарів (проведення консультацій та спостереження за освітнім

процесом); мультимедіа (можливості надання навчальної інформації за рахунок застосування кольору, графіки, звуку). Слід зазначити, що використання ІКТ у процесі професійної підготовки сприяють успішній самореалізації майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, їх соціально-професійній адаптації до змін навколишнього середовища, освітніх і виробничих процесів [16; 176].

Проблеми застосування ІКТ у сфері професійної підготовки майбутніх фахівців та підвищення кваліфікації розглядаються рядом зарубіжних і вітчизняних дослідників (В. Биковим, Дж. Вільямсом К. Германом, М. Жалдаком, М. Канейлом, М. Свейном, О. Спіріним, А. Хардінгом та ін.). Науковцями доведено, що використання ІКТ у комплексі з традиційними технологіями забезпечує особистісно-орієнтований і диференційований підхід у навчанні; сприяє реалізації інтерактивного підходу; підвищує пізнавальну активність здобувачів освіти за рахунок одержання різноманітної інформації [262; 279].

Використовуючи матеріально-технічні можливості усіх суб'єктів інноваційного середовища, розміщення навчально-методичного забезпечення професійної підготовки на базі систем дистанційного навчання здійснюється ресурсами, що надають можливість створення власних online-курсів, (HYPERLINK "<https://moodle.org>" <https://moodle.org>, HYPERLINK "<http://edubrite.com>" <http://edubrite.com>, HYPERLINK "<https://versal.com>" <https://versal.com>). Відбір сервісів для розміщення навчальних матеріалів відбувається за *такими принципами* як зручність організації доступу до ресурсу; зрозумілість інтерфейсу, його простота й доступність; здатність працювати у реальному часі; надійність; забезпечення можливості колективного доступу до ресурсу; можливість інтеграції із іншими ресурсами в єдине середовище; корисність, інтеграція яких уможлиблює проблемність і наочність професійної підготовки; створення чіткої моделі діяльності здобувача освіти, що передбачає наявність зворотного зв'язку [16; 257; 277].

Так, викладачами розробляються навчальні матеріали, що розміщуються на базі відповідної платформи, вільний доступ до якої надає можливість майбутнім бакалаврам готельно-ресторанної справи переглядати і вивчати матеріали,

проходити тестування, здійснювати аналіз результатів своєї освітньої роботи. Важливим для них є і матеріал для самостійного опрацювання, який викладачі надають студентам у вигляді документів, презентацій, відеозаписів, гіперпосилань на зовнішні ресурси. Нові можливості для організації самостійної роботи майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи відкриває Google Classroom. Сервіс Hangouts дозволяє здійснювати вільне спілкування із іншими користувачами у режимі реального часу, використовувати комп'ютер або мобільний телефон, виводити інформацію на екрани й вирішувати проблеми разом з фахівцями у прямому ефірі (Google+, Instagram, YouTube, сайт) [256]. Хмарне сховище Диск використовується для спільної роботи, зберігання та впорядкування папок і файлів. Сервіси «Документи», «Таблиці», «Презентації» допомагають студентам у виконанні групових завдань, додаванні у власний акаунт Google веб-додатків, розширень і тем. Швидка та якісна побудова діаграм і схем здійснюється на сервісі Drawing, створення та зберігання концептуальних карт – на Mindomo, розроблення анімованих відео-презентацій – в онлайн-додатку PowToon, у якому передбачено наявність великої бібліотеки анімованих зображень. Сервіс «Форми» дозволяє створювати власні анкетування, опитування, вікторини, тестування, використовувати будь-який веб-браузер, зокрема й мобільні пристрої. Соціальний сервіс Google+ надає можливість об'єднання суб'єктів освітньо-виробничого процесу в соціальній мережі для онлайн спілкування [203; 266].

На сьогодні більшість студентів готельно-ресторанної справи мають сформовані профілі у найбільш популярних соціальних мережах, таких як Facebook, Instagram, Google+, Twitter, користування якими дозволяє активно долучатися до організації дистанційного консультування, розподілу навчальних завдань і виконання самостійних робіт, що мають індивідуальний характер та диференційованість відповідно до рівнів знань, умінь й навичок студентів.

Практика застосування «хмарних» технологій у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи показує, що важливими є такі їх характеристики, як: тип «хмари»; форми використання «хмарних» технологій та види діяльності, що підтримуються у «хмарі» [173]. За допомогою «хмарних»

сервісів, кожен викладач може самостійно створити особисту сторінку в мережі Інтернет, де має можливість опублікувати методичні розробки занять, програми навчання, статті тощо [37; 173].

Залучення сервісів дозволяє організувати процес виконання виробничих завдань через використання електронної маркерної дошки, а також соціальних мереж, «хмарних» технологій, веб-конференцій, графічних об'єктів, відео та гіперпосилань на інші ресурси мережі Інтернет. «Хмарні» сервіси, якими користуються сучасні студенти, це:

- Google сервіси: документи, сайти, форми, Google Classroom та Google Picasa;
- «хмарні» сховища: One Drive, Copy, Box, Google Диск, Dropbox;
- ресурс Learningapps.org – надає можливість організувати віртуальні класи, керувати обліковими записами студентів, готувати для студентів кожної групи завдання, відстежувати процес виконання завдань;
- сервіси для створення презентацій: Prezi ([www.prezi.com](http://www.prezi.com)), Zoho Show ([show.zoho.com](http://show.zoho.com)), SlideShare ([www.slideshare.net](http://www.slideshare.net)), VCASMO ([www.vcasmo.com](http://www.vcasmo.com)), Knoodle ([knoodle.com](http://knoodle.com)) [170; 37].

Отже, зручними і ефективними засобами у процесі вивчення фахових дисциплін за допомогою «хмарних» технологій є: веб-додатки; електронні журнали і щоденники; сховища файлів, що забезпечують спільний доступ викладача та студентів до роботи з файлами; електронна пошта та інше[118].

Таким чином, застосування системи дистанційного навчання у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи дає змогу змінювати традиційні методи та форми навчання на сучасні, використання яких підвищує вмотивованість студентів на якісне засвоєння навчального матеріалу через ресурси мережі Інтернет, що є доступними з будь якого гаджета, підключеного до мережі; дозволяє здійснювати ефективні комунікаційні зв'язки через вбудовані месенджери, форуми, чати, електронну пошту тощо. Використання технологій електронного навчання дозволяє майбутнім фахівцям контролювати рівень своєї успішності та використовувати інноваційні технології для подальшої виробничої діяльності [30; 37; 266].

Однак, незважаючи на значні переваги дистанційного навчання, доцільно формування змішаної моделі навчання, що передбачає поєднання різних форматів професійної підготовки з урахуванням специфіки виробничої діяльності

майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, коопераційних зв'язків між його учасниками завдяки поєднанню дистанційних технологій із перевагами традиційного підходу [70; 206].

*Змішане навчання* (blended learning) – це сучасна освітня технологія, що базується на інтеграції традиційних методик і технологій електронного навчання (e-learning), у якому використовуються спеціальні інформаційно-комунікаційні технології й характеризується комбінацією нових теорій із практичним досвідом, практико-орієнтованими проєктами, методологією та методикою дистанційного та електронного навчання; індивідуальною підтримкою майбутніх фахівців як закладом освіти, так і виробництвом [12; 274].

Здійснений аналіз наукових досліджень засвідчив, що питаннями організації освітнього процесу у закладах освіти відповідно до технологій змішаного навчання опікувалися українські та зарубіжні учені, у працях яких відсутнє єдине розуміння цього поняття. Так, існують твердження, що «змішане навчання інтегрує: живе навчання та веб-технології; різноманітні педагогічні підходи для отримання оптимального результату; технічні засоби навчання й аудиторне навчання; освітній процес із виконанням реальних виробничих завдань. У працях ряду науковців (*О.Барна, Д. Берна, В.Білоус, А. Богомолова, П. Валайзена, В. Кухаренка, С. Моебза, Н.Морзе, Ю. Триуса, М. Умрика та ін.*) змішане навчання розглядається як процес здобуття знань, умінь і навичок за допомогою поєднання різних технологій навчання; комбінація освітніх технологій (*традиційних, дистанційних, мобільних*) та стратегій навчання; об'єднання формальних засобів навчання з неформальними; формальна освітня програма, у якій передбачено навчання у межах закладу освіти; дистанційне навчання та методи, що поєднують ці форми навчання; професійна підготовка на робочому місці та неформальне навчання (наприклад, стажування). Нами враховано досвід Мерілендського університету (США) щодо запровадження моделі змішаного навчання, коли студенти самостійно вивчали навчальний матеріал, а аудиторний час використовували для роз'яснень і дискусій, що сприяв більш якісному використанню навчального часу у закладах освіти.



Вітчизняні дослідники Н. Покаместова та В. Уманець визначають, що використання змішаного навчання дозволяє здійснювати мережеву взаємодію в освітньому процесі шляхом вільного доступу до навчальної, наукової і науково-популярної інформації, що розміщено на різних Інтернет-ресурсах; можливості участі у форумах, семінарах та чатах під час обговорення проблем навчального характеру; надання інтерактивної консультативної підтримки [284].

У зарубіжній практиці виокремлено декілька моделей змішаного навчання, що було досліджено та поширено на основі позитивного досвіду їхнього використання: *модель face-to-face Driver* (онлайн-навчання доповнює аудиторні заняття); *модель Rotation* (чергування онлайн- і традиційного навчання під керівництвом викладачів; більшу частину часу навчальний процес відбувається в електронному освітньому середовищі за очної підтримки викладачем); *модель Online lab* (освітній процес здійснюється у спеціально обладнаній онлайн-лабораторії, у якій студенти отримують консультації у режимі реального часу з технічною підтримкою лаборантів); *модель Self-blend* (передбачає самостійний вибір студентами додаткових онлайн-курсів); *модель Online driver* (віддалене навчання в електронному середовищі у режимі онлайн) [315].

Для нашого дослідження найважливішими сутнісними ознаками змішаного навчання майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи є: оптимальне поєднання різних форм навчання; розширення освітніх можливостей студентів за рахунок доступності та гнучкості; підвищення їхньої мотивації, самостійності, рефлексії і самоаналізу; персоналізації освітнього процесу; підвищення рівня вмотивованості суб'єктів освітнього процесу та поліпшення їхніх навчальних результатів.

В умовах ЗВО основу впровадження змішаного навчання складають *системний, діяльнісний, особистісно-орієнтований і компетентнісний підходи*, що дають змогу розглядати процес професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на основі цієї технології як системи взаємопов'язаних елементів (учасники освітнього процесу, мета, завдання, зміст, засоби та результати навчання), у центрі якої перебуває суб'єкт-суб'єктна

взаємодія між викладачами і студентами, індивідуальний розвиток й особистісне становлення яких здійснюється за рахунок власної свідомої діяльності (*навчально-пізнавальної, комунікативної, самостійної*) із урахуванням особливостей сприйняття й опрацювання інформації, здатності реалізації особистого потенціалу для успішної професійної діяльності [12; 272].

Реалізація технології змішаного навчання майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає чотири етапи. *На першому етапі* відбувається ознайомлення студентів із загальною програмою професійної підготовки; розподілення форм і методів для очного та дистанційного навчання; ознайомлення студентів із методами контролю й оцінювання навчальних результатів; визначення строків доступу до навчального матеріалу та програмного забезпечення.

*Наступний етап* характеризується проведенням вхідного діагностування з метою визначення рівня знань майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, анкетування щодо рівня сформованості професійних компетентностей на початку вивчення обраної теми [272].

*На практично-діяльнісному етапі*, передбачається опанування компетентностями у закладі та самостійна робота майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи із використанням ротаційної моделі змішаного навчання, традиційних й інноваційних форм організації, методів і засобів навчання. Ротаційна модель передбачає чергування *офлайн і онлайн*-навчання за заздалегідь розробленим графіком, що передбачає роботу в закладі освіти та на підприємстві усіх студентів, поділ їх на групи, проведення індивідуальних консультацій тощо.

Використання моделі *«перевернуте навчання»* передбачає самостійне вивчення теоретичного матеріалу з теми та відпрацювання практичних навичок на підприємствах. Отже, *«перевернуте навчання»* – це педагогічна модель, у якій типове подання лекції перетворюється у її обговорення, під час якого здійснюється аналіз проєктів, проводяться дискусії, виконуються практичні завдання, які у подальшому будуть реалізовані на виробництві [25; 63; 255].

Розвиток мережі Інтернет зумовив використання онлайн навчання, у якому синхронна взаємодія здійснюється у режимі реального часу, коли всі учасники освітнього процесу використовують спільний сервіс (*відео-трансляції у прямому ефірі, конференц-дзвінки, Skype або чат, вебінари*). До асинхронного зв'язку віднесено: *електронну пошту, форуми, блоги, Facebook, Twitter та інші соціальні мережі* [66; 262; 268].

*Контролюючий (четвертий) етап* передбачає здійснення незалежного поточного та проміжного контролю із опанування навчального матеріалу конкретного модулю, а також анкетування студентів для виявлення рівня сформованості комплексу компетентностей бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Таким чином, впровадження технологій змішаного навчання у процес професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи враховує індивідуальні освітні потреби, ресурси й особливості студентів; активізує їхню пізнавальну діяльність; стимулює до діяльнісно-креативного типу взаємодії; сприяє саморозвитку, самоорганізації та самоконтролю; забезпечує швидкий і постійний зворотний зв'язок між усіма учасниками освітнього процесу (викладачами, студентами, спеціалістами підприємств практики); дає змогу заощаджувати навчальний час за рахунок самостійного онлайн-навчання [30; 117].

Суть *технологій інтерактивного навчання*, як зазначає О.Пометун, полягає у формуванні творчого, продуктивного мислення, поведінки, спілкування, пізнавального інтересу з метою розширення власного професійного досвіду; ефективного засвоєння навчального матеріалу; самостійного пошуку шляхів вирішення поставлених освітніх і виробничих завдань; встановлення взаємодії між учасниками освітнього процесу [232]. Сам термін «інтерактив», на думку О. Завальнюк, (*inter* – взаємний, *act* – діяти) означає здатність взаємодіяти або перебувати у режимі діалогу з чим-небудь (наприклад, комп'ютером), або ким-небудь (людиною). Інтерактивне навчання потрібно розглядати як діалогове навчання, що включає в себе обмін інформацією, заснованої на взаєморозумінні й активній взаємодії усіх учасників групи [42]. Д. Паньков визначає *інтерактивні*

*технології* як сукупність форм, засобів і методів, які сприяють ефективності освітнього процесу, мотивації до навчання, саморозвитку, дозволяють відтворювати фахові ситуації, взаємини, «занурювати» студентів під час навчання в активне контрольоване середовище, де вони проявляють свою сутність, самостійність і можуть взаємодіяти з іншими [223].

Аналіз сутності інтерактивної технології навчання у працях сучасних вчених (О. Завальнюк, С. Кашилев, Г. Кучерова, Д. Паньков, В. Петрук, О. Пометун та ін.) надав можливість розглядати її як *організацію освітнього процесу, за якої кожен студент бере участь у колективному взаємодоповнюючому, заснованому на взаємодії та спілкуванні всіх його учасників, процесі навчального пізнання.*

Одним із методів інтенсивного навчання, який забезпечує засвоєння значних обсягів знань, формування особистісних та професійних якостей студентів, інтеграцію освітньої і практичної діяльності, є *технологія проєктного навчання*, що представляє гнучку модель організації освітнього процесу, орієнтованого на творчу самореалізацію особистості шляхом розвитку його інтелектуальних та творчих здібностей у процесі створення нових страв, послуг, товарів. *Проєктна технологія* є інтегрованим компонентом системи професійної освіти, використання якого дозволяє реалізовувати системно-діяльнісний підхід до навчання, під час якого здобувачі освіти набувають можливості застосовувати знання і уміння, отримані на різних етапах навчання й інтегрувати їх у практичну діяльність. Важливою ознакою цієї технології є активна взаємодія усіх учасників освітнього процесу: майбутні фахівці та викладачі виступають як рівноправні суб'єкти навчання [195; 202].

*Навчальне проєктування* передбачає використання викладачами сукупності дослідницьких, пошукових, творчих методів, прийомів, засобів, що становить певну дидактичну систему, яка адекватно відображає особистісно-орієнтований підхід, сприяє формуванню у здобувачів освіти відповідних компетентностей: самостійності, критичного мислення, уміння працювати з інформацією, приймати самостійні рішення, працювати у команді тощо [263; 281; 285].

Навчальні проєкти, що сьогодні використовуються для професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, можна

класифікувати за такими ознаками:

- за *домінантою проєктної діяльності (дослідницькі, що розробляються та здійснюються за логікою реального наукового дослідження і потребують аргументації його актуальності, визначення структури, предмета, об'єкта, цілей і завдань роботи над проєктом, формулювання гіпотези, складання плану розв'язання проблеми, обговорення одержаних результатів; практико-орієнтовані, особливістю яких є виготовлення практично значущого продукту, який потребує чіткої структури діяльності усіх учасників, скоординованих дій в обговоренні та представленні результатів; творчі, які не мають детально відпрацьованої структури та підпорядковуються кінцевому результату; інформаційні, спрямовані на збір інформації та ознайомлення з нею зацікавлених осіб, аналіз і узагальнення фактів; ігрові, у яких учасники беруть на себе певні ролі, що зумовлені характером і змістом проєкту) [263; 279];*
- за *предметно-змістовими напрямками (монопроєкти, які проводяться у рамках однієї предметної галузі (готель, ресторан); міжпредметні);*
- за *складом учасників (індивідуальні, колективні, парні, групові);*
- за *тривалістю виконання проєкту (довготривалі, короткотривалі) [281]*

В умовах взаємодії закладів освіти та підприємств готельно-ресторанної сфери проєктні технології успішно реалізуються на завершальному етапі професійної підготовки студентів під час проєктування і виготовлення випускних творчих робіт майбутніми бакалаврами готельно-ресторанної справи [160].

Однією з найпоширеніших варіацій проєктної технологій є *ігрове проєктування*, що може використовуватися як на теоретичних, так і на практичних заняттях, як індивідуально, так і у групі. Технологія ігрового проєктування не має єдиного визначення. За тлумаченням А. Панфілової, це засіб інтенсифікації освітнього процесу, що здійснюється із «функціональних рольових позицій», відтворюваних в ігровій взаємодії. Для такої технології властиве поєднання індивідуальної і колективної діяльності студентів. Створення

спільного для групи проекту вимагає, з одного боку, знання кожним технології процесу проектування, а з іншого – умінь спілкуватися і підтримувати міжособистісні відносини з метою вирішення професійних завдань [222]. Отже, метою ігрового проектування є створення або вдосконалення технологічних, соціальних та інших видів проектів у режимі командної роботи, які максимально відтворюють реальність проектів. При розробленні проекту студент бере на себе відповідальність за прийняття оптимальних рішень, виконує різні посадові професійні обов'язки у спеціально створеній виробничій ситуації. Основою проекту виступає проблема, вирішення якої актуалізує в майбутніх фахівців отримані знання, потребує особистого досвіду їх практичного застосування, що сприяє більш глибокому засвоєнню знань, розвитку пізнавальних навичок, формуванню умінь самостійно конструювати свої знання, орієнтуватися в інформаційному просторі, розвитку аналітичного мислення, організаторських і комунікативних якостей [220].

Отже, у сучасних умовах є абсолютно необхідним застосування інтерактивних інформаційно-комунікативних технологій, що сприятиме повнішій концентрації уваги для усіх категорій студентів (табл.1.1).

Одним із критеріїв якості освітніх послуг стає швидкість оновлення життєво важливих компетентностей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що обумовлює актуальність впровадження *інтерактивних Smart-технологій*, пов'язаних зі створенням, збереженням, передачею, обробкою й управлінням інформацією. Використання Smart-технологій вимагає певної трансформації інформаційної інфраструктури: забезпечення доступу до мережі Інтернет, наявності необхідного програмного забезпечення, власної платформи для здійснення комунікації, технічних можливостей, необхідних для гнучкої й адаптивної взаємодії соціальної, економічної, технологічної складових інноваційного середовища [72; 241; 277].

Таблиця 1.1

### Сучасні засоби інформаційних технологій

№ за/№/п	Назва ІТ	Англomовна назва	Скорочена назва
----------	----------	------------------	-----------------

1	Електронний підручник	electronic textbook	e-tbook
2	Мультимедійна система	multimedia system	CD-sys
3	Експертна система	experts system	ex.sys
4	Система автоматизованого проектування	computer aided design system	CAD
5	Електронний бібліотечний каталог	electronic library	e-libr
6	Банк даних, база даних	Database	Db
7	Локальні та розподільчі (глобальні) обчислювальні системи	Local and Wide area networks	LAN/WAN
8	Електронна пошта	electronic mail	e-mail
9	Голосова електронна пошта	voice-mail	v-mail
10	Електронна дошка оголошень	Bulletin system	BS
11	Система телеконференцій	Teleconference	t-conf
12	Автоматизована система управління науковими дослідженнями	Computer research system	aided CAR
13	Автоматизована система організаційного управління	Management information system	MIS
14	Настільна електронна типографія	Desktop - publishing	d.t.-publ

До основних принципів реалізації Smart-технологій віднесено *такі положення*: використання актуальних пропозицій роботодавців щодо впровадження на конкретному підприємстві новітніх технологій, засобів, пристосувань, матеріалів для розв'язання навчальних завдань; формування у майбутніх фахівців самостійного, творчого, креативного типу мислення; реалізація професійної підготовки у розподіленому інформаційному освітньо-виробничому середовищі; урізноманітнення видів пізнавальної діяльності; онлайн взаємодія студентів зі спеціалістами профільних підприємств; забезпечення гнучкості, доступності, мобільності та безперервності освітнього процесу; урахування індивідуальних особливостей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи відповідно до їх можливостей здоров'я, матеріальних і соціальних умов шляхом конкретизації змісту, методів і засобів навчання [72; 277 ].

Отже, впровадження інформаційно-комунікаційних (електронних) технологій у освітній процес закладів вищої освіти спричиняє трансформації трудової діяльності, зайнятості, вимог до навичок, що висувають до претендентів на робочі місця [66; 108; 274].

У сучасній системі науково-методичного супроводу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи використовується така інноваційна технологія як *тьюторство* – організація навчання і самоосвіти студентів у процесі реалізації індивідуальної освітньої програми, спрямованої на сприяння їх самовизначення і самореалізації у професійному та суспільному житті. Тьютор виступає у ролі консультанта, наставника, який не дає готових відповідей на запитання студентів, а лише направляє до вирішення поставленої задачі, використовуючи форми та методи навчання діагностично-рекомендаційного характеру, які ґрунтуються на пріоритеті морально-етичних принципів і неманіпулятивності надання допомоги [293].

Важливим є використання *модульно-компетентнісних технологій*, що передбачають формування у студентів комплексу компетентностей, а головне – уміння учитися протягом усього життя. Безперервність навчання визначено фундаментальним принципом, який є основою цілісного стратегічного підходу, що реалізується у Європейському освітньому просторі. Сьогодні перед системою освіти постає головне завдання – підготувати фахівців, спроможних до гнучкої зміни способів і форм життєдіяльності, а набуття компетентностей, що відповідають основним видам їхньої діяльності, стає актуальним завданням професійної підготовки [37; 65; 78].

Впровадження модульно-компетентнісних технологій у процес професійної підготовки акцентує увагу на результатах освіти, зокрема на здатності особистості діяти у різних проблемних ситуаціях. Необхідно зауважити, що формування і розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи ефективно здійснюється лише в процесі системного та цілеспрямованого навчання, в якому передбачено всі необхідні педагогічні умови, однією із яких є модульна побудова змісту навчання. Використання цих технологій у професійній підготовці уможливорює самостійне розроблення ЗВО освітніх програм, у яких ураховуються пропозиції роботодавців, що підвищують ефективність особистісної діяльності та відповідальності студентів і педагогів, створюють умови для формуванням об'єктивних і незалежних умов оцінювання якості засвоєння програм навчання [78; 202].

Перевагами впровадження в освітній процес таких технологій вважаємо врахування сучасних потреб ринку праці; адаптацію процесу навчання до



особистих запитів і рівня підготовки студентів, що дозволяє їм створювати індивідуальну траєкторію навчання та засвоювати програми навчальних модулів у власному темпі; розкриття суті та змісту компетентностей; концентрацію на кінцевих результатах навчання; уміння вирішувати практичні завдання, мобільність і конкурентоспроможність у професійній сфері [157].

Отже, використання інноваційних технологій, їхня інтеграція у професійній підготовці майбутніх фахівців бакалаврів готельно-ресторанної справи розкриває можливості для формування творчої особистості, сприяє розвитку інтелектуальних здібностей, самостійності, відповідальності, уміння планувати, приймати рішення, самостійно працювати з навчальними матеріалами й інформаційними джерелами, проявляти ініціативу, оцінювати свою роль у вирішенні тих чи інших проблем [117]. Застосування інноваційних технологій забезпечує реалізацію тих задач, які ставляться перед суспільством сьогодення, а саме: підготовку майбутніх фахівців сучасного типу, конкурентоспроможних, які уміють мислити стратегічно й одночасно ситуаційно-прагматично, здатних забезпечити економічну та соціальну ефективність підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу.

### **Висновки до першого розділу**

Аналіз джерельної бази дослідження уможливив з'ясування стану розробленості проблеми компетентнісного підходу у філософії, психології, педагогіці та менеджменті. Встановлено, що перехід до нової суспільної формації – інформаційного суспільства – зумовив зміну стратегічних цілей освіти, перенесення акценту з накопичення знань майбутнім фахівцем на формування його компетентності

У процесі аналітико-синтетичної переробки значного масиву інформації доведено, що у вітчизняній педагогічній термінології окрім традиційної тріади «знання-уміння-навички» використовуються поняття «компетентність» («компетентності»), «компетенція» («компетенції»), що складають основу компетентнісного підходу в освіті. Науковці (*Е. Зеєр, І. Зимня, В. Кремень, В. Луговий, О. Овчарук, Ю. Татур, А.Хуторський, Ю. Шапран та ін.*) оперують зазначеними дефініціями, використовуючи їх для обґрунтування кваліфікаційних моделей майбутніх фахівців, цілей і змісту професійної освіти, вимог до окремих складових професійної підготовки.

З'ясовано, що дефініції «компетентність» і «компетенція» мають низку спільних ознак, а саме: формуються у процесі навчання, проте впливають не безпосередньо з нього, а є наслідком саморозвитку індивіда; виявляють свої сутнісні ознаки в суб'єктивно новій нестандартній діяльності; мають особистісно-діяльнісний характер, соціальну і професійну зорієнтованість; передбачають оптимізацію використання життєвого часу особистості на вправління у відповідній сфері діяльності; є системними утвореннями, яким притаманна цілісність, структурованість, інтегрованість елементів, ієрархічність, стійкість, керованість; їх системоутворювальними елементами є «наявність», «володіння», «готовність».

За допомогою порівняльно-зіставного аналізу цих понять на основі досліджень різних науковців (*О. Дахін, І. Зязюн, С. Кленко, Г. Мітяєва, А. Хуторський та ін.*) виявлено їх відмінні ознаки. Встановлено, що компетенція описує вимоги до дискретного результату навчальної діяльності (одиночної здатності людини виконувати певне соціально чи професійно значуще завдання) і задає зміст освіти, є первинною категорією компетентнісного підходу; компетентність, яка описує інтегральну особистісну якість, сукупний навчальний результат інтегрованих знань, умінь та інших елементів, необхідний і достатній для здійснення стандартизованої кваліфікованої діяльності відповідного рівня, є похідною категорією.

У процесі дослідження доведено дивергентність компетентнісного підходу в проектуванні сучасних освітніх систем, доповнено і охарактеризовано перелік його функцій (*концептуально-теоретична, методологічно-регулятивна, адаптивна, практико-орієнтована, моделювально-прогностична, проектно-технологічна, гуманітарна або особистісно-розвивальна, орієнтувальна, критеріально-оцінювальна, стандартизаційно-нормотворча, координаційна, інтеграційна*).

Визначено, що у контексті компетентнісного підходу поняття «кваліфікація» означає як рівень компетентності, встановлений професійним стандартом, так і освітній документ, що засвідчує успішне завершення навчальної програми, яка відповідає професійному або галузевому освітньому стандарту. З'ясовано, що рамка кваліфікацій є механізмом правового й інституційного регулювання попиту на кваліфікованих працівників, інтегрує документи, які описують вимоги до компетентності фахівця, зокрема: *профілі компетенцій, моделі компетенцій, меню компетенцій, карти компетентності, професійні стандарти, стандарти вищої освіти*.

На основі аналізу наукових досліджень (*А. Віндюк, І. Гайовий, С.Кравець, Л. Козловська, М. Лобур, Л. Лук'янова, О. Любіцева, Ю.Павлов, М. Пальчук, В. Полуда, Т. Стахмич*) подано визначення поняттю «*професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи як інтегрованої якості людини, яка володіє фаховими знаннями, вміннями і досвідом, що забезпечують їй успішне здійснення професійно спрямованої діяльності, підвищення професійної майстерності, постійну самоосвіту і самовдосконалення*».

Компонентний склад компетентності фахівця готельно-ресторанного профілю визначався з урахуванням досліджень сучасних українських та

зарубіжних учених (Н. Баловсяк, О. Гура, О. Гончарова, С. Горобець, Н. Тарасенкова, О. Кареліна, О. Москальова та ін.). Як структурні компоненти професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи виокремлені *мотиваційний* (спонукання до діяльності завдяки власному внутрішньому прагненню до роботи; сформованість установок і ціннісних орієнтацій), *когнітивний* (наявність професійних знань – їх ґрунтовність і глибина ; вміння самостійно знаходити, критично осмислювати та використовувати нову інформацію) і *операційно-діяльнісний* (сформованість професійних умінь – засвоєння способів діяльності; готовність до практичного втілення навичок і вмінь та особистісного зростання; наявність професійного досвіду) компоненти.

Доведено зростання ролі фахової освіти майбутніх фахівців, зумовлене проблемами переходу підприємств готельно-ресторанного бізнесу до ринкової економіки. Для забезпечення належної якості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної галузі та входження в європейське освітнє співтовариство визначено *особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи* на сучасному етапі розвитку вищої освіти, що полягають у спрямуванні студентів на: усвідомлення ними необхідності високого рівня фахових знань; формування вмінь самостійно здобувати необхідні знання у швидко змінюваному інформаційному середовищі; вироблення у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи умінь спілкуватися на професійну тематику, здатності відстоювати свою думку, підтверджувати її фактичними даними; розвиток практичних професійних умінь і навичок у процесі аналізу і вирішення проблемних професійних ситуацій ще під час навчання у ЗВО.

Визначено необхідність використання новітніх педагогічних технологій у практиці підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Враховуючи багатоаспектність тлумачення понять «педагогічна технологія» та «інноваційні технології навчання» в нашому дослідженні зроблено акцент на визначенні педагогічної технології як *системної сукупності і порядку функціонування всіх особистісних, інструментальних і методологічних засобів, які використовуються для досягнення педагогічних цілей*, а інтерактивної технології навчання як *організації освітнього процесу, за якої кожен студент бере участь у колективному взаємодоповнюючому, заснованому на взаємодії та спілкуванні всіх його учасників, процесі навчального пізнання*.

Із урахуванням особливості професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи виокремлено наступні *інноваційні технології* у процесі формування професійної компетентності студентів: STREAM-освіти, дистанційного та змішаного навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій; перевернутого, інтерактивного та проєктного навчання (*навчальне проєктування, ігрове проєктування, інтерактивні Smart-технології*), технології тьюторства; модульно-компетентнісні технології.

Проведений у ході дослідження аналіз науково-педагогічної літератури дозволяє зробити такі висновки:

– незважаючи на визнання актуальності проблеми формування професійної компетентності сучасного фахівця, у педагогічній науці існують різні за глибиною і розробленістю підходи до проблеми формування особистості фахівця готельно-ресторанного профілю;

– формування професійної компетентності у студентів закладів вищої освіти слід також розглядати як мету цілеспрямованого розвитку особистості студента в умовах ЗВО та процес власної діяльності студента, спрямованої на саморозвиток відповідно до сучасних вимог суспільства;

– попри наявність чисельних наукових праць щодо формування професійної компетентності фахівців різних профілів, проблема формування професійної компетентності у бакалаврів готельно-ресторанної справи у процесі фахової підготовки потребує дослідження і визначення технологій і засобів її формування, особливо таких як інноваційні.

## РОЗДІЛ 2

### ОБГРУНТУВАННЯ МОДЕЛІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАСОБАМИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ

#### **2.1. Визначення критеріїв, показників і рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи**

Для оцінки ефективності процесу формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного напрямку попередньо необхідно визначити таку критеріально-оцінну характеристику даної компетентності, яка найбільш повно відображає цільові установки, специфіку підготовки і кінцевий результат освітнього процесу.

У документах з модернізації української вищої освіти зафіксовано положення про те, що вища професійна освіта повинна формувати цілісну систему універсальних знань, умінь, навичок, а також досвід самостійної діяльності та особистої відповідальності [94]. Це положення є актуальним і у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, яких потрібно підготувати до життя та професійної діяльності у високотехнологічному сучасному конкурентному світі.

Результати аналізу наукових праць із цього питання дозволяють зробити висновок, що на сьогодні у педагогічній науці існують різні погляди щодо критеріїв оцінювання сформованості компетентності, зокрема майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Теоретико-методологічними основами для розробки засобів моніторингу в освіті, зокрема критеріїв, показників та рівнів сформованості професійної компетентності студентів навчальних закладів, є праці О. Бодалева [27], М. Вайнтрауба [204], С. Вітер [45], О. Зимовець [108], О. Локшиної [181], А. Маркової [190], Л. Мітіної [201] та ін.

Проведений теоретичний аналіз наукової літератури дозволив встановити, що у педагогічній практиці розповсюджено декілька підходів щодо визначення критеріїв та їх показників. У словниках та енциклопедіях *критерій* визначається як засіб міркування, ознака, на основі якої проводиться визначення або класифікація чого-небудь, мірило оцінки [86]. Зокрема у словнику-довіднику української мови критерієм (від грец. *kriterion*) – називають мірило для визначення, оцінки предмета, явища; ознака, що є основою класифікації [58].

У психолого-педагогічній літературі також існують різні погляди на зміст поняття «критерій». Вивчаючи проблему критеріїв, вчені визначають їх з різних позицій. Зокрема, С. Вітер розглядає критерій як ознаку [45]; О. Локшина

доводить, що критерій – набір якісних характеристик, які використовують для формулювання судження про виконання чи інструмент оцінювання [181].

*Критерієм* називають інколи показник, на підставі якого можна говорити про ефективність певного процесу. При цьому стверджується, що ступінь сформованості показника слід визначати через фіксацію його критеріїв на різних рівнях. О. Зимовець, спираючись на визначення З. Курлянд, під критерієм розуміє мірило оцінки, судження; необхідну та достатню умову проявлення або існування якогось явища чи процесу; вираженість тієї чи іншої ознаки певного процесу або явища [108; 226].

Запропоновані дослідниками підходи щодо визначення понять «критерій» та «показник» дозволили сформулювати такий висновок: під *критеріями* розуміється якісна характеристика об'єкта моніторингового дослідження, а *параметри (показники)* визначаються як засоби якісної та кількісної оцінки критеріїв [52; 56; 86; 39]. У нашому дослідженні дотримуємося наукової позиції А. Батаршева [15], Н. Зінчук [109], Г. Лоїк [179], які вважають, що поняття «критерій» за своїм обсягом ширше, ніж поняття «показник», і що показник є складовою частиною критерію. При цьому у дослідженні враховується, що ступінь вияву, якісна сформованість, визначеність критерію виражаються конкретними показниками. Тому у запропонованій роботі виходимо з того, що критерії знаходять своє вираження у конкретних показниках.

Серед вимог, що висуваються до критеріїв педагогічного дослідження, необхідно відзначити, що вони повинні мати суттєві ознаки предмета, тобто відображати необхідні якості; через свою суттєвість ці якості та ознаки повинні бути стійкими і постійними [52]. Поняття критерію та параметру, на які здійснюється опора у науковому дослідженні, розглядаються у наукових працях із кваліметрії (О. Ануфрієва, [6]). На думку А. Протасова, у процесі визначення критеріальних характеристик необхідно враховувати їх відповідність європейським стандартам. Зокрема, науковець здійснює оцінювання професійної компетентності магістрів з інженерних спеціальностей (EUR-ACE), за якими кожному компоненту професійної компетентності відповідає окремий критерій [244].

Отже, до виділення та обґрунтування критеріїв вчені висувають вимоги, які в цілому можна узагальнити до таких:

- 1) критерії повинні відображати основні закономірності функціонування об'єкта;
- 2) критерії є носіями стійких, чітко визначених якостей, ознак та характеристик аналізованого об'єкта чи явища;
- 3) встановлення взаємозв'язків між компонентами та складовими аналізованого об'єкта;
- 4) залежність критеріїв від показників, що характеризують ступінь прояву визначеного об'єкту та є підставою для узагальнених висновків;
- 5) віддзеркалюють зміни, що відбуваються з об'єктом у просторі та часі;
- 6) взаємовідповідність та взаємодоповнюваність якісних та кількісних показників визначеного об'єкта [45; 59; 109; 131].

Таким чином, *критерії оцінювання* – це ознаки сформованості досліджуваної характеристики майбутнього фахівця, конкретизовані в показниках, які відтворюють найбільш важливі стійкі властивості об'єкта і є оцінно-результативною основою діагностування [181].

Тепер зупинимося на критеріях сформованості професійної компетентності. У дисертаційній роботі К. Трофімук виділено критерії сформованості професійної компетентності через готовність: *теоретична і практична готовність до професійної діяльності, сформованість особистісних якостей майбутнього фахівця* [281]. У монографії М. Вайнтрауба розглянуто критерії формування професійного становлення особистості: *професійне самовизначення, професійна активність, професійна відповідальність* [204]. Л.

Руденко для визначення рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування розглядає такі критерії: *ціннісний* (прагнення до успішної професійної діяльності у сфері послуг, усвідомлення значущості професійно-комунікативних цінностей), *знаннєвий* (потреба в отриманні теоретичних і практичних професійно-комунікативних знань, опановування новою інформацією для розвитку власних якостей), *діяльнісний* (здатність адекватного реагування на конкретну виробничу ситуацію), *адаптивний* (здатний адаптації до нових виробничих умов, професійного самоутвердження) [257].

Г. Матукова виокремлює чотири основні критерії підготовленості майбутніх фахівців до підприємницької діяльності:

- *мотиваційний* (наявність відповідних мотивів, потреб і мети; розуміння значущості підприємницької діяльності для самого себе і суспільства; наявність світоглядних поглядів підприємця, його намірів і позитивного ставлення до бізнесу; професійні очікування від підприємницької діяльності; позиція підприємця по відношенню до самого себе (визнання себе як підприємця, прагнення до саморозвитку і самовдосконалення як майбутнього професіонала тощо);

- *когнітивний* (міцність і системність знань про соціально-економічну і суспільно-політичну обстановку в країні і в професійній сфері, в тому числі про підприємницьку діяльність, її специфіку, основні тенденції розвитку, завдання, поставлені суспільством і державою перед малим і середнім бізнесом; про вимоги цього виду трудової діяльності до людини що її, обрала; володіння спеціальними знаннями про особливості підприємницької діяльності, психологію взаємодії підприємця з колегами по роботі, клієнтами, інвесторами і т.д., про основи успішності підприємницької діяльності і ефективного керівництва бізнес-процесами, про загальнолюдські цінності, професійно-етичні норми і правила спілкування та поведінки; здатність і готовність до подальшої самоосвіти та ін.) [191];

- *операційний* (наявність загальнопрофесійних умінь і навичок визначати стратегічні цілі діяльності і організувати їх реалізацію, аналізувати ефективність здійснюваної діяльності, здійснювати розподіл функціональних повноважень і відповідальності, розробляти систему поточного і оперативного контролю, управляти колективом і активізувати персонал у процесі вирішення поставлених завдань, володіти методами і прийомами прогнозування змін у процесах, що відбуваються в зовнішніх і внутрішніх середовищах господарюючого суб'єкта; сформованість спеціальних умінь: використовувати знання механізмів пізнавальних процесів у бізнесі (наприклад, для підвищення ефективності реклами), застосовувати навички ділового спілкування в діяльності, знаходити оптимальні стратегії поведінки в конфліктних ситуаціях, застосовувати навички ефективного цілепокладання під час планування

підприємницької діяльності, виділяти в діяльності підприємця основні управлінські функції (планування, організацію, мотивацію і контроль), застосовувати основи тайм- і стрес-менеджменту у своїй діяльності та ін.);

– *особистісний* (показники інтелектуального, морально-вольового і емоційно-почуттєвого змісту) [191].

У сучасній науці чимало зроблено у напрямку розробки критеріїв щодо професійного становлення майбутніх фахівців. Наприклад, у контексті визначення критеріїв сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців цікавим є дослідження С. Буніна, на якого посилається О. Локшина [181]. О. Мельник також намагається розв'язати проблему удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців. На думку вченого, критеріями готовності майбутніх фахівців до виконання професійної діяльності є такі: *мотиваційно-ціннісний; когнітивний; вольовий; поведінковий* [194].

Аналіз сучасної наукової літератури надав можливість визначити наступні критерії формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи: *ціннісно-мотиваційний, знаннєвий, поведінково-рефлексивний*.

*Ціннісно-мотиваційний критерій* передбачає формування професійної мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу; вибір ціннісних основ професійної діяльності, усвідомлення себе як майбутнього професіонала.

*Знаннєвий критерій* визначає наявність глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичне осмислення та узагальнення; здатності самостійного накопичення знань; вміння переводити теоретичні положення в професійні дії.

*Поведінково-рефлексивний критерій* передбачає формування готовності до майбутньої практичної діяльності; вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, варіативного розв'язання професійних завдань; здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів; здатність до самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах.

При визначенні показників професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у рамках нашого дослідження враховувалися погляди сучасних науковців. Так, В. Ягупов [300] основними показниками професійної компетентності фахівця вважає: *знання, навички та вміння* як сукупність психічних утворень, які формують загальний і професійний інтелект, загальнонаукову, особистісну та професійну підготовленість фахівця до певного виду фахової діяльності; *професійну позицію фахівця* – система сформованих настанов і ціннісних орієнтацій, ставлень і оцінок внутрішнього та оточуючого досвіду, реальності і перспектив, а також власні досягнення фахівця, які визначають характер його діяльності, поведінки, спілкування, місце і роль в професійній діяльності й повсякденному житті; *індивідуально-психічні особливості* – стійке поєднання різних структурно-функціональних компонентів психіки, які зумовлюють індивідуальність фахівця, неповторний стиль його діяльності, поведінки й втілюються у конкретних якостях професійної діяльності; *акмеологічні інваріанти фахівця* – внутрішні чинники, які зумовлюють потребу в активному саморозвитку, продуктивній реалізації творчого потенціалу в праці і



просування до власних вершин досконалості у професійній діяльності [300].

У нашому дослідженні враховувалася також думка А. Маркової щодо розробки показників професійного становлення майбутнього фахівця із урахуванням *вимог до його діяльності*, отже його компетенцій. Вважаємо цей підхід обґрунтованим, тому основні його положення використані в нашому дисертаційному дослідженні [190].

За основу розробки показників професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи було обрано бінарну класифікацію компетенцій:

- першу групу складають компетенції, які є загальними для всіх сучасних спеціалістів різних профілів (*загальні, або ключові компетенції*);
- другу групу складають *професійні компетенції*, які є базовими для всіх спеціальностей готельно-ресторанної галузі, та компетенції, що обумовлені предметною галуззю діяльності.

Загальні (ключові) компетенції є ядром професійної компетентності випускника будь-якого закладу вищої освіти, оскільки вони виявляються не лише у розв'язанні професійних завдань, але й завдань за межами його професії. Загальні компетенції мають двоїсту природу. З одного боку, вони не є професійно обумовленими, цими компетенціями мають володіти сучасні фахівці незалежно від сфери їх діяльності. З іншого – загальні компетенції є професійно значущими, оскільки вони складають основу, базу для професійних компетенцій, дозволяють їм більш повноцінно реалізовуватися [161].

Серед загальних компетенцій виділимо такі групи: *загальнокультурні, загальнонаукові, соціально-особистісні*.

*Загальнокультурні компетенції* включають різноманітні культурні сфери, в яких відбувається життєдіяльність людини, а також цінності і традиції національної культури та прояви ціннісних орієнтацій і якостей особистості.

*Загальнонаукові компетенції* виявляються в умінні аналізувати, синтезувати, порівнювати і зіставляти, систематизувати, узагальнювати, генерувати ідеї, набувати нові знання. Ці компетенції характеризують рівень інтелектуального розвитку особистості, означають загальну освіченість особистості, здатність до саморозвитку і самовдосконалення, здатність використовувати інформацію з різних джерел тощо.

*Соціально-особистісні компетенції* означають систему знань про соціальну дійсність і про себе, а також систему складних соціальних умінь і навичок взаємодії, сценаріїв поведінки в типових соціальних ситуаціях, які дозволяють швидко и адекватно адаптуватися і приймати компетентні рішення за різних обставин. До цієї групи компетенцій віднесемо компетенції комунікабельності, соціальної взаємодії, громадянськості, відповідальності, ініціативності, цілеспрямованості, організованості, високу виконавську здатність, гуманність, толерантність тощо. Соціально-особистісна складова компетентності фахівця забезпечує життєдіяльність людини в усіх сферах життя й адекватність її взаємодії із іншими людьми, групою, колективом.

Виділення *професійних компетенцій* майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в дослідженні здійснювалось з огляду на коло повноважень,

функцій, обов'язків сучасного фахівця. Зокрема в освітньо-кваліфікаційній характеристиці фахівців готельно-ресторанного бізнесу записано, що фахівці з готельно-ресторанної справи повині виконувати такі виробничі функції: адміністраторів малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства, керуючих готельним господарством, менеджерів кафе, кемпенгів, професіоналів в галузі готельної та ресторанної справи.

Класифікатор [211] професій розділяє кожен сферу професійної діяльності на чотири рівні, у межах яких визначено посади технічних службовців, фахівців, професіоналів і керівників. Кожна освітньо-професійна програма закладу вищої освіти підпорядкована певним цілям: бакалаврська програма орієнтована на підготовку *фахівців*, магістерська – на підготовку *професіоналів*, а програма магістрів бізнес-адміністрування – на підготовку топ-менеджерів і пов'язана з навчанням *керівників*. Кожному із зазначених рівнів професійної діяльності притаманне своє коло компетенцій, хоча всі вони об'єднані певною спеціальністю. У компетенції бакалаврів закладені здатності виконувати прості, елементарні, початкові професійні завдання. Компетенції магістра орієнтовані на завдання вищого рівня і пов'язані з функціонуванням підрозділу в цілому. Іншими словами, компетенції бакалаврів орієнтовані на *виконання операцій*, а компетенції магістрів – на *забезпечення процесів* у певній сфері професійної діяльності. Чітке визначення професійних завдань з кожної спеціальності, які мають виконувати фахівці та професіонали, є відправною точкою у формулюваннях компетенцій бакалаврів і магістрів.

*Професійні* компетенції співвідносяться із вимогами до професійної підготовленості фахівця, визначають його здатність ефективно діяти згідно з вимогами справи, методично організовано і самостійно вирішувати завдання і проблеми, а також оцінювати результати своєї діяльності.

Професійні компетенції поділяють на *загально-професійні* відповідно до видів діяльності та *профільно-професійні* компетенції. *Загально-професійні* компетенції (адміністративна, організаційна, координаційна, технологічна, інноваційна, клієнтська, контрольна, навчально-методична, дослідницька, управлінська) окреслюють коло здатностей особистості до теоретичного, методологічного використання теоретичних основ їх професійної діяльності. *Профільно-професійні* компетенції майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи пов'язані з конкретним профілем діяльності (наприклад, комерційно-економічна, маркетингова, соціальна, калькуляційно-кошторисна, договірна, рекламна, кадрова, ринкова, творча, тощо).

Ієрархічна структура компетенцій випускника закладу вищої освіти готельно-ресторанного профілю наведена в табл. 2.1.

Якщо розглядати показники як складову частину критерію, то в конкретних показниках виявляється якісна сформованість та визначеність критеріїв. Такої позиції у своїх дослідженнях дотримуються Ю. Атаманчук [11], Н.Зінчук [109], Г. Лоїк [179] та інші. У нашому дослідженні *ціннісно-мотиваційний критерій* включає оволодіння загальнокультурними компетенціями, *знансвий критерій* – загальнонауковими компетенціями, *поведінково-рефлексивний* – професійними і соціально-особистісними компетенціями.

Таблиця 2.1.

### **Ієрархічна структура компетенцій випускника ЗВО готельно-ресторанного профілю**

Загал ьнон ауко ві та ( загал ьнок ульт урні ) ко м пе те н ції	Загал ьнон ауко ві та ( загал ьнок ульт урні	Зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства Сприймати та аналізувати світоглядні соціально й особистісно значущі аспекти філософських проблем, пов'язаних зі сферою майбутньої професійної діяльності. Розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства та уміти використовувати їх у професійній і соціальній діяльності. Здатність використовувати ІТ-технології у професійній діяльності. Здатність здійснювати порівняння, систематизацію, узагальнення; генерувати ідеї, набувати нові знання
		Це здатність і готовність до творчої професійної діяльності, самостійність і активність у розв'язанні професійних завдань; це не тільки процес, а й результат такої діяльності Бути здатним аналізувати й оцінювати досягнення національної та світової науки й культури, орієнтуватися в культурному та духовному контекстах сучасного українського суспільства. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	Соці альн о- особ истіс ні	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства. Особистісні (комунікабельності, відповідальності, цілеспрямованості, здатності до саморозвитку і самовдосконалення). Міжособистісні (ініціативності, толерантності, громадянськості, гуманності, соціальної взаємодії, соціальної відповідальності). Створення сприятливого психологічного клімату у процесі здійснення виробничих завдань
П ро фе сі й ні ко м пе те н ції	Загал ьно- проф есійн і	Визначається як здатність людини генерувати інноваційні ідеї, висувати гіпотези; здібність фантазувати; асоціативність мислення; здібність бачити протиріччя; здібність переносити знання та вміння у нові професійні ситуації ; здібність відмовитися від нав'язливої ідеї, подолати інертність мислення; незалежність суджень; критичність мислення, технологічна, навчально-методична, дослідницька, управлінська
	Про філь но- проф есійн і	Пов'язані з конкретним наприклад, комерційно-економічна, маркетингова, виробнича, логістична, сервісна, обслуговуюча, соціальна, калькуляційно-кошторисна, договірна, рекламно-інформаційна, кадрова, ринкова, творча, тощо), використання інформаційних і комунікаційних технологій

Отже, склад і зміст компетенцій готельно-ресторанного профілю визначався згідно з положеннями компетентнісного підходу, кваліфікаційними характеристиками і вимогами до випускників спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», а також з урахуванням особливостей і специфіки професійної діяльності майбутніх фахівців.

Виокремлені критерії і показники професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи надають можливість охарактеризувати рівні сформованості досліджуваного феномена. Виокремлені критерії досліджуваного феномену (*ціннісно-мотиваційний, знанневий, поведінково-рефлексивний*) узгоджуються з його структурними компонентами (*мотиваційним, когнітивним, операційно-діяльнісним*).

Виходячи з логіки дослідження були виділені чотири рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного профілю:

*високий, достатній, задовільний, низький.* Рівень сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи розглядається як ступінь оволодіння студентами різними компетенціями (*загальними, професійними*).

*Високий рівень* сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи характеризується яскраво вираженою професійною мотивацією та усвідомленим вибором ціннісних основ професійної діяльності, націленням на професійне зростання. У студентів наявні глибокі та ґрунтовні знання за фахом, їм притаманно критичне осмислення та узагальнення знань. У майбутніх фахівців сформована здатність самостійного накопичення знань, розвинуті вміння переводити теоретичні положення в професійні дії, переважне висока готовність до майбутньої практичної діяльності. У майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи спостерігається створення власних підходів, своєї логіки міркування і стратегії варіативного розв'язання професійних завдань, що призводить до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

*Достатній рівень* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи вирізняється сформованістю професійною мотивації та вибором ціннісних основ професійної діяльності, націленням на професійне зростання. У студентів наявні знання за фахом, але вони не систематизовані та неузагальнені. У майбутніх фахівців частково сформована здатність самостійного накопичення знань, вміння переводити теоретичні положення у професійні дії, готовність до майбутньої практичної діяльності. У майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи спостерігається вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, наявна здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду в нових умовах. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає часткове оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

*Задовільний рівень* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи вирізняється недостатньою сформованістю професійною мотивації та вибором ціннісних основ професійної діяльності, хоча вона і націлена на професійне зростання. Студенти мають фрагментарні та несистематизовані знання за фахом, не вміють їх критично осмислювати та узагальнювати. У майбутніх фахівців хоча і частково сформована здатність самостійного накопичення знань, однак вони не вміють переводити теоретичні положення в професійні дії, їх готовність до майбутньої практичної діяльності недостатня для ефективної роботи. У майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи спостерігається вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, самостійно реконструювати деякі кроки в запропонованих

алгоритмах, усвідомлено обирати та використовувати варіативні зразки, доводити їх ефективність у порівнянні із запропонованими. Студентам притаманна часткова здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає недостатнє оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

*Низький рівень* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає: несформованість професійною мотивації та неусвідомлений вибір ціннісних основ професійної діяльності, індиферентне ставлення до професійного зростання. Студенти мають недостатній рівень знань за фахом, слабо виражену готовність до самостійного накопичення знань, не вміють переводити теоретичні положення в професійні дії. Система практичної готовності сформована на рівні самостійного відтворення як звичка працювати в обмеженому технологічному просторі (вміння самостійно імітувати дії за поданим зразком, надання переваги інтуїції при визначенні варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації). Студентам притаманна несформованість здатності до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи не передбачає оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

## **2.2. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій**

У контексті нашого дослідження актуалізується визначення *педагогічних умов*, які сприятимуть формуванню професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

Тлумачення поняття «педагогічні умови» має багато визначень, інтерпретація яких залежить від того, як автори уявляють їх структуру, визначають їх компоненти та яким чином пропонують реалізувати їх в освітньому середовищі. Деякі з науковців відносять поняття «педагогічні умови» до дидактичного терміну «умова», який у науковій літературі тлумачиться як «правило», що забезпечує нормальний перебіг будь-якого процесу [87]. Поняття «умова» у тлумачному словнику визначається як необхідна *обставина*, що

уможливилює здійснення, створення, утворення чого-небудь або сприяє чомусь [39, с. 1506]. Водночас поняття «обставина» характеризується в тлумачному словнику як сукупність умов, за яких що-небудь відбувається [39, с. 818].

Науковці використовують також поняття *фактор* як умову, рушійну силу будь-якого процесу, явища; чинник [39, с. 1526]. Таким чином, онтологічний ряд таких понять, як умова, фактор, обставина, чинник, які розуміються як *причина* (явище, що породжує інше явище та визначає його характер [39, с. 1601] і є приводом для певних дій, спонукою, мотивом, що зумовлюють певні вчинки [39, с. 1140]), підкреслює причинно-наслідковий зв'язок між умовами професійної підготовки студентів і сформованістю у них професійної компетентності як результату навчання у вищій школі.

Відтак, перед викладачем постає завдання не лише *визначити й реалізувати* певні педагогічні умови для досягнення запланованого ефекту. Адже професійна підготовка фахівців, як складова освітнього процесу у вищій школі, базується на певних дидактичних відносинах, які формуються у процесі педагогічної діяльності викладача та навчально-пізнавальної діяльності студента, опосередковуються через навчальні ситуації, що створюються викладачем і зумовлюються низкою факторів (педагогічних умов), які оптимізують ці види діяльності.

Погоджуємося з думкою В. Ягупова, що освітній процес залежить від педагогічних умов його організації викладачем, вибору спеціальних засобів, методів, форм навчання, що є *умовами*, в яких відбувається взаємодіяльність викладача і студента та реалізуються заплановані завдання [177; 301, с. 324].

У контексті нашого дослідження для реалізації педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи враховувалися загальні цілі та специфіка підготовки студентів у вищій школі готельно-ресторанного профілю. Водночас, конкретизовані педагогічні умови призначалися у процесі їх реалізації оптимально забезпечити формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Тому аналіз результатів наукових досліджень із проблеми визначення і реалізації педагогічних умов здійснювався в нашому дослідженні в таких напрямках:

- конкретизації сутності поняття «педагогічна умова» у різних інтерпретаціях і розуміннях на засадах наукового підходу до визначення цього феномену і створення спеціального освітнього середовища у підготовці студентів;
- розгляд сукупності педагогічних умов різного спрямування для вибору оптимальних з метою цілеспрямованого формування професійної компетентності

майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;

- аналіз педагогічних умов ефективного використання інноваційних технологій у інших дослідженнях;
- конкретизація педагогічних умов, які, на нашу думку, будуть ефективними в контексті нашого дослідження і сприятимуть формуванню професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій;
- обґрунтування методики реалізації визначених педагогічних умов.

Аналіз наукової літератури, зокрема, дисертаційних досліджень (А.Віндюк, Л. Гусечко, М. Ткаченко, Ю. Безрученков, С. Кравець, В. Лук'янов, М. Пальчук, Ю. Павлов, В.Полуда, Г.П'ятницька, Н. Захарченко та ін.) свідчить, що на засадах урахування основних положень теорії організації навчання відбувається інтенсивне використання таких понять, як умова, фактор, обставина, чинник з метою визначення і реалізації саме *педагогічних умов* професійної підготовки майбутніх фахівців, в тому числі, й рестораторів, готельєрів. Так, *педагогічні умови* оптимізації індивідуальних навчальних стилів студентів закладів вищої освіти визначені в дисертаційній роботі Ю.Павлова [218] і знаходять подальшу конкретизацію в інших публікаціях автора, де обґрунтовуються вже *психолого-дидактичні умови* формування науково-пізнавальної компетентності студентів готельно-ресторанної справи [218]. Такий підхід до змістового наповнення поняття педагогічні умови розширює їх наукове розуміння і напрями практичної реалізації.

У цьому сенсі вагомим доповненням є результати наукових пошуків Л. Бондарєвої, яка розглядала міжпредметні зв'язки як *дидактичну умову* формування базової професійної компетентності майбутніх менеджерів. У контексті свого дослідження авторка використовує поняття «дидактичні умови» [32], таким чином дещо звужуючи сутність і реалізацію педагогічних умов в межах дидактики, що є лише окремим розділом педагогіки.

У дисертаційному дослідженні А. Віндюк індивідуальний підхід у фаховій підготовці студентів передбачав визначення *чинників*, які впливають на ефективність формування професійної компетентності майбутніх рестораторів. Вважаємо, що, конкретизуючи сутність зазначених чинників, авторка ідентифікує це поняття з феноменом «педагогічні умови» [44].

У контексті нашого дослідження особливої уваги заслуговують результати дисертаційної роботи Н. Захарченко з реалізації педагогічних умов використання ділових ігор у підготовці майбутніх фахівців. Авторкою основними умовами визначено: поєднання рольових, імітаційних та організаційно-діяльнісних аспектів гри; синтез основних функцій гри; надпредметність і міждисциплінарність поставлених завдань; особистісно зорієнтований підхід до студентів під час організації ділових ігор [102]. У формуванні професійної компетентності майбутніх фахівців засобами інтерактивних технологій, якими є і дидактичні ігри, враховувалося розуміння дослідницею гри як інструменту «розв'язання суперечностей між характером мотивації, пізнавальною спрямованістю особистості та об'єктивною потребою в оволодінні новими знаннями, між сприйняттям явищ і усвідомленням їх як наукових фактів, між

знаннями, які мають студенти, і тими, котрі повинні бути, зреалізуватись [102, с. 10]». Однак, вважаємо, що у визначенні педагогічних умов у нашому дослідженні доцільно акцентувати увагу на процесуальному характері формування професійної компетентності майбутніх фахівців, а не лише на особливостях використання ділової гри як засобу інтерактивних технологій.

Заслуговує на увагу інший підхід науковців до проблеми реалізації педагогічних умов. Так, у дисертаційному дослідженні Ю. Гвоздецької не лише конкретизовані оптимальні педагогічні умови, а й визначаються основні засоби їх забезпечення. Авторкою обґрунтована доцільність забезпечення педагогічних умов формування мотивації учіння студентів засобами педагогічного стимулювання, ігрової діяльності та виховними можливостями колективу академічної групи [50].

У ході формування професійної спрямованості студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» на початковому етапі навчання Ю. Безрученков під педагогічними умовами розуміла сукупність *педагогічних заходів та вимог*, що сприяють ефективності цього процесу і визначала такі *фактори*:

- забезпечення взаємозв'язку навчального матеріалу фундаментальних фахових дисциплін зі змістом господарської діяльності ресторану при набутті студентами знань, умінь та навичок вирішення організаційно-управлінських та інших завдань;
- надання спрямованості фундаментальної фахової освіти на формування в студентів мотивів до оволодіння професійно значущими знаннями та вміннями;
- наближення процесу підготовки студентів до практичної діяльності ресторатора сучасного підприємства [17].

Ефективна реалізація цих педагогічних умов, на думку С.Кравець, можлива завдяки наданню змісту фундаментальних фахових дисциплін професійної спрямованості та відповідності реаліям господарювання; підбору серед існуючих та розробки додатково відповідних завдань проблемного й творчого характеру з наданням алгоритму їх самостійного вирішення студентами; використанню в аудиторній та позааудиторній роботі на різних етапах вивчення фундаментальних дисциплін ресторанної справи інструктивно-виконавчого, пояснювально-репродуктивного, спонукально-продуктивного та спонукально-творчого методів навчання; а також наданню різноманітним практичним завданням відповідного ступеня індивідуальності для здійснення безпосереднього взаємозв'язку між студентом і викладачем [160].

Погоджуємося з думкою Т. Сулими, що формування професійної компетентності фахівця забезпечується за рахунок визначених напрямів і особливостей організації діяльності. Ними є єдність таких складових: виховання і навчання, фундаментальності підготовки, її диференціації та індивідуалізації, зв'язку теорії з практикою, інтенсифікації навчання, оволодіння навичками самоосвіти і самовиховання, що розглядається авторкою як взаємопов'язана сукупність таких складових: навчально-виховного завдання, змісту навчання, методів і форм організації навчальної діяльності. Особливу увагу дослідниця приділяє умовам ефективності функціонування цієї системи, якими є: поетапність формування знань, умінь, бажаної якості; особливості психічних процесів,



особистісний сенс учіння; актуалізація процесів самопізнання, самовиховання і самооцінки; діалогічність процесів взаємодії студентів і викладачів; педагогічна технологія; матеріальна база тощо [273].

Переходячи до аналізу *факторів ефективності*, вчена виокремлює чотири умовні групи педагогічних умов:

1) умови, які визначаються особистісними якостями студентів (тип особистості, особливості сприйняття, пам'яті, мислення; мотиваційна структура особи, її ціннісні орієнтації та ін.);

2) умови, що визначаються особистісними якостями педагога (тип особистості, особливості психічних процесів, система цінностей, самооцінка тощо);

3) умови, пов'язані з міжособистісними взаєминами і спілкуванням викладача і студентів (стиль спілкування, активність у взаємодії, співпадання стилів навчання і викладання та ін.);

4) матеріально-технічні умови організації педагогічного процесу [273].

Однак серед означених педагогічних умов дослідниця не вказує на такі, що пов'язані з розробкою необхідних методичних матеріалів і використання інноваційних підходів до підготовки майбутніх фахівців, що актуально для нашого дослідження формування професійної компетентності майбутніх фахівців засобами інноваційних технологій.

На важливості цієї педагогічної умови наголошує М.Ткаченко, котрий проаналізував педагогічні умови професійної підготовки майбутніх рестораторів. Погоджуємося із думкою дослідника, що педагогічні умови є обставинами, за яких залежить і відбувається цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості та групою студентів загалом. Щодо підготовки рестораторів у системі освіти України, то вона буде більш продуктивною, на думку дослідника, якщо враховувати такі педагогічні умови, що цілком дозволять готувати до професійної діяльності висококваліфікованих рестораторів, здатних самостійно мислити, вільно оперувати ринковими поняттями, аналізувати ринкову ситуацію, прогнозувати її розвиток; приймати ефективні рішення, що відповідають реальній ситуації, обґрунтовувати їх. Тому на основі розширення розуміння інтеграційного підходу до вивчення фахових дисциплін М. Ткаченко реалізував у своєму дослідженні таку специфічну педагогічну умову як ліквідація дублювання змісту освіти шляхом удосконалення та максимального розвитку міжпредметних зв'язків [279].

У контексті нашого дослідження враховувалися й інші педагогічні умови підготовки майбутніх рестораторів, визначені автором, а саме: організацію педагогічного процесу, спрямованого на формування та розвиток професійної готовності майбутнього фахівця; застосування особистісно орієнтованого підходу до підготовки майбутніх фахівців, створення взаємин, що ґрунтуються на основі реалізації цього підходу; використання віртуальних методів навчання, що актуалізує використання інтерактивного навчання у підготовці майбутніх рестораторів [279].

У цьому сенсі особливої значущості набуває дослідження В. Полуда, у якому визначені *дидактичні умови* використання саме інтерактивних технологій. Авторка розглядає дидактичні умови як змістову характеристику компонентів, що формують систему навчання. На основі теоретичного аналізу особливостей застосування інноваційних технологій дослідницею виокремлені такі дидактичні умови їх ефективного використання: наявність банку інноваційних технологій, їх застосування відповідно до мети, завдань заняття, рівня підготовленості суб'єктів навчання до інтеракції; зміщення акцентів у навчанні з передачі знань на опанування способами дії з ними; раціональне поєднання інтерактивних технологій із іншими технологіями й методами навчання; дидактична завершеність кожного використання інтерактивної технології; розробка й застосування відповідних дидактичних засобів (робоча навчальна програма, система модулів, дидактичний інструментарій) для конструктивного використання інтерактивних технологій; диференційований та індивідуальний підхід до студентів. Виявлений комплекс дидактичних умов виступає у дослідженні В. Полуди як визначальний фактор в організації навчання, хоча зазначені умови не відображають специфіки професійної підготовки майбутніх фахівців, що особливо важливо у контексті нашого дослідження [239].

Визначаючи оптимальні педагогічні умови для формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, зверталася увага на окреслені дослідниками:

- шляхи оптимізації професійної підготовки студентів готельно-ресторанного профілю на основі з'ясування психолого-педагогічних засад формування професійно-значущих якостей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи й обґрунтування педагогічних умов ефективно організації контролю навчання [180];
- результати аналізу сукупності педагогічних умов підготовки майбутніх бакалаврів готельної справи до розв'язування творчих фахових завдань засобами моделювання [202];
- педагогічні умови, які сприяють підвищенню ефективності підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійного спілкування [161];
- особливості методичних матеріалів, спеціально розроблених викладачами з метою реалізації визначених педагогічних умов та ін.

Ураховувався той факт, що оптимальна організація освітнього процесу базується на засадах об'єктивних, внутрішніх, суттєвих та відносно стійких зв'язків. Тому визначення педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій ґрунтувалося на основних законах дидактики: цілісності та єдності дидактичного процесу, соціальної зумовленості цілей, змісту і методів навчання, єдності та взаємозв'язку теорії та практики, законі розиткового навчання та його зумовленості характером діяльності студентів.

Визначення оптимальних педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій також ґрунтувалося на дотриманні дидактичних

закономірностей взаємозв'язку мети, змісту і методів навчання та управління цим процесом. Ураховувалися такі дидактичні закономірності, охарактеризовані провідними науковцями з педагогіки і конкретизовані у дисертаційних дослідженнях, а саме:

– *змістово-процесуальні*, згідно з якими результати професійної підготовки майбутніх фахівців залежать від *значущості* для них змісту навчального матеріалу, від *способів їх залучення* до навчально-пізнавальної діяльності шляхом використання певних засобів навчання, від *характеру навчальної ситуації*, яка створюється викладачем і мотивує студентів до активного професійного розвитку [17];

– *гносеологічні*, відповідно до яких результати підготовки студентів залежать від продуктивності навчально-пізнавальної діяльності та здатності практично застосовувати знання і вміння, оскільки результативність засвоєння знань прямо пропорційно залежить від потреби вчитися, відтак необхідно підвищувати рівень проблемності навчання, інтенсивності залучення студентів до розв'язання значущих для них навчально-професійних завдань, що водночас мотивуватиме їх до творчої навчально-пізнавальної діяльності [44];

– *психологічні*, що потребують урахування інтересу до навчально-професійної діяльності і навчальних можливостей студентів, оскільки продуктивність фахової підготовки залежить від їхньої пізнавальної активності, особливостей мислення, здатності до учіння, сформованості навичок і вмінь, які можуть формуватись у процесі застосування спеціальних тренувальних вправ і спонукатимуть до мисленнєвої діяльності та смислотворчості [237];

– *кібернетичні*, згідно з якими ефективність, якість навчання залежить від частоти й обсягу зворотного зв'язку, від ефективності контролю, від якості управління освітнім процесом, а продуктивність професійної підготовки підвищується, коли модель дії, що її слід виконувати, – «програма рухів» та її результати – «програма мети» випереджають у мозку саму діяльність [229];

– *організаційні* закономірності, що підкреслюють: ефективність навчання залежить від управління цим процесом з боку викладача та оптимальної організації навчально-пізнавальної діяльності студента [194].

Таким чином, передбачалося, що реалізація педагогічних умов підготовки майбутніх майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи сприятиме оптимізації навчально-пізнавальної діяльності студентів і призведе до сформованості у них належного рівня професійної компетентності. Адже в процесі навчання студентів у ЗВО відбувається не лише суто здобуття ними необхідних фахових знань, формування професійних умінь і навичок. Характерними рисами майбутніх фахівців стає потреба й готовність студентів оволодіти професією, прагнення набути професійної освіченості, досвіду, майстерності, культури праці, що об'єднується загальним поняттям професійна компетентність.

Аналіз наукових підходів до розуміння сутності педагогічних умов дозволив розглядати цей феномен як сукупність факторів, що:

– визначаються викладачем з урахуванням цільового спрямування підготовки студентів (у нашому дослідженні – з метою формування професійної

компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи);

– реалізуються певним чином у освітньому процесі вищої школи (наприклад, засобами інноваційних технологій);

– поєднують у собі різні взаємопов'язані складові освітнього середовища (спеціальні інтерактивні форми і методи проведення занять, навчально-методичне забезпечення для оптимізації освітнього процесу засобами інноваційних технологій);

– сприяють активізації діяльності студентів для цілеспрямованого формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

У нашому дослідженні були визначені такі *педагогічні умови*, які спрямовувалися на оптимізацію цільового використання інноваційних технологій у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи:

- 1) мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- 2) організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки;
- 3) наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій ;
- 4) наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Перша педагогічна умова – *мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи* передбачає активізацію *діалогічного навчання* як спільної діяльності суб'єктів освітнього процесу при ситуативному моделюванні інформації у формі діалогу. Формування культури професійного спілкування є необхідною умовою поліпшення якості послуг у підприємствах торгівлі, туризму, готельного та ресторанного бізнесу. Ці послуги характеризуються здатністю продуктивно розв'язувати конфлікти, що виникають у діловому спілкуванні, вміннями обирати оптимальну стратегію поведінки в конфліктній ситуації. Водночас, кожна людина, котра володіє культурою спілкування із клієнтами, потребує схвалення, позитивної оцінки своєї діяльності, що супроводжується психологічним комфортом особистості, упевненістю в собі, у своїх силах. Тому відзначення викладачем успіхів студентів у вирішенні складних комунікативних завдань сприяє виникненню позитивних емоцій. Переживання задоволення студента від комунікативної діяльності з викладачами і однокласниками стає ненасичуваною, стійкою потребою в тактовному діалоговому спілкуванні.

Друга педагогічна умова – *організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки* здійснюється за допомогою *інтерактивного навчання*. Сучасні інтерактивні методи стимулюють інтерес студентів до навчання, сприяють розвитку їх творчості. Студент стає

суб'єктом професійних взаємин, набуває необхідних умінь і навичок правильного виконання виробничих функцій, що сприяє інтенсивному розвитку в напрямі формування професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи. Водночас, емоційно-творчий характер навчально-ігрової діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в процесі інтерактивного навчання послуговує дидактичним засобом розвитку творчого (теоретичного і практичного) професійного мислення, що відображає здібності студента до аналізу і синтезу; постановки, вирішення і доведення суб'єктивно нових для нього завдань; розвиває вміння ефективно взаємодіяти з одногрупниками.

Третя педагогічна умова – *наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій* означає застосування новітніх методів і форм навчання для розширення практичних умінь майбутніх фахівців. Високі вимоги до професійної компетентності сучасних спеціалістів готельно-ресторанного профілю обумовлюють не лише потребу в освоєнні ними теоретичних знань, але й у сформованості у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи умінь практично їх використовувати. Адже сила освіченості студента пролягає не в тому, що вона становить інформаційне надбання особистості, а в тому, як впливає антропологічне знання на самого майбутнього фахівця, наскільки допомагає йому бути готовому до виконання професійних функцій. Оскільки в сучасному суспільстві й готельно-ресторанній сфері, зокрема, постійно зростає обсяг інформації, а термін професійної підготовки за усталеними програмами практично не змінюється, відтак основний шлях вдосконалення освітнього процесу – його інтенсифікація за рахунок системної і логічно-структурної упорядкованості навчального матеріалу та застосування ефективних педагогічних інновацій. Вважаємо, що використання інноваційних технологій, є необхідною умовою і особливістю роботи викладача в напрямі формування професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, набуття студентами професійних умінь.

Четверта педагогічна умова – *наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи* передбачає послідовну роботу щодо самовдосконалення. Безперервність особистісного і професійного самовдосконалення є свідченням ресурсної надійності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи. Самовдосконалення – одвічна людська проблема, успішне вирішення якої багато в чому зумовлено енергетичною потужністю честолюбства особистості. Тим більше, коли мова йде про його невтомну роботу над собою, результати якої сприятливо відбиваються на його професійних успіхах [158]. Самостійна робота є одним із основних напрямків формування професійної компетентності та самооцінки фахівця. Для того щоб студенти регулярно і ефективно виконували поставлені перед ними завдання, зберігаючи при цьому інтерес до роботи, необхідно спочатку окреслити перед ними мету роботи, визначити програму дій, яка має для них ясну логіку виконання певного завдання, отже, цілісну самоосвітню програму. У організації самостійної роботи студентів у сучасних

ЗВО орієнтир робиться на використання електронного навчання (e-learning) [16].

Усі визначені педагогічні умови повинні реалізуватися комплексно, оскільки між ними існує взаємозалежність та органічний зв'язок. Однак основою для реалізації визначених педагогічних умов стала підготовка методичного забезпечення для раціонального використання інноваційних технологій у вивченні фахових дисциплін. Саме від цього фактора залежить успішність, ефективність і цілеспрямованість проведеної експериментальної роботи.

Оскільки для проведення експериментального дослідження були обрані фахові дисципліни, які є обов'язковими для вивчення студентами різних спеціальностей («Ресторанна справа», «Готельна справа», «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Психологія» та ін.), то методичне забезпечення було розроблене для раціонального використання інноваційних технологій у вивченні саме цих дисциплін.

Для розробки методичного забезпечення означених навчальних дисциплін використовувався посібник Н. Власової [82], Г. Швиданенко [83], апробовані інтерактивні методики О. Пометун [232], С. Кашлева [141], інтерактивні методи активізації навчання в економічній освіті Г. Ковальчук [145] та ін., які були адаптовані для організації взаємодії майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та запропоновані у вигляді кейсів. Розроблені завдання сприяли комплексній реалізації усіх педагогічних умов, а практичні ситуації уможливлювали перевірку рівня знань та професійних умінь студентів, необхідних для майбутньої фахової роботи. Для набуття необхідного професійного досвіду виконання певних професійних дій застосовувалися професійно спрямовані ділові та рольові ігри, тренінги, які склалися із комплексу взаємопов'язаних інтерактивних вправ. У робочих навчальних програмах дисциплін визначалися і чітко прописувалися завдання для самостійної роботи студентів.

Отже, комплексна реалізація запропонованих педагогічних умов із використанням інтерактивних вправ, ситуацій, навчально-ділових ігор, самостійних завдань спрямовувалася на досягнення навчальних, професійних й особистісно-розвивальних цілей, на набуття студентами ціннісного смислу засвоєння знань, умінь, навичок, досвіду фахового спрямування, тобто розвитку професійної компетентності.

### **2.3. Обґрунтування моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання**

Досягнення мети дисертаційного дослідження потребує створення моделі процесу формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Такий підхід надає можливість схематичного (наочного)

відтворення динаміки процесу формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, а саме:

- відобразити структурні компоненти процесу формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- вказати взаємовідношення та зв'язки між усіма елементами моделі на усіх етапах освітнього процесу;
- відобразити форми організації, технології та засоби навчання, які забезпечують ефективність цього процесу.

З метою якісної розробки моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи доцільно розглянути визначення категорій «моделювання» і «модель».

Аналіз наукових літературних джерел доводить, що проблема моделювання в освіті привертає увагу методологів, які обґрунтовували сутність моделювання і теоретичні основи системного аналізу (В. Кушнір [168]); педагогів і психологів, котрі визначали специфіку моделювання та імітації у сфері освіти (А. Панфілова [222]) та розглядали моделювання в освітньому середовищі як один із аспектів використання інновацій (Ю. Кушнер [167]) та ін.

У процесі наукових пошуків встановлено, що філософською основою моделювання виступає теорія відображення, точніше, вихідний постулат про відображення як специфічну взаємодію двох систем, в результаті чого одна система відтворюється в іншій. У сучасних наукових дослідженнях властивість відображення отримує форму взаємодії реальності і людської свідомості. Реальність через органи чуття сприймається і впливає на свідомість людини, в результаті чого в її свідомості формується модель, яка певним чином відтворюється на тому чи іншому носії інформації [168, с. 162]. Історично методу моделювання передував метод наукового емпіризму (від грец. *empeiria* – досвід), який обмежувався спостереженнями, збиранням інформації, класифікацією досліджуваних явищ і формулюванням висновків на основі логічних умовиводів. Емпіризм і сьогодні не втратив свого наукового значення, оскільки є попередником і супровідником будь-якого модельного пізнання [156, с. 101].

Моделювання засноване на опосередкованому теоретичному й емпіричному дослідженні об'єкта, в якому вивчають не самий об'єкт, а допоміжну штучну чи природну систему, що знаходиться в об'єктивній відповідності з досліджуваним об'єктом і відображає його певні властивості [156, с. 101].

Отже, моделювання – це дослідження явищ, процесів чи систем за допомогою побудови та вивчення їх моделей, а також використання цих моделей для визначення й уточнення характеристик і раціоналізації способів побудови

об'єктів, що конструюються. Педагогічне моделювання є важливим етапом цілеспрямованої діяльності педагога-дослідника, оскільки, здійснюючи педагогічну діяльність за певним планом (моделлю), він має можливість оцінити результати своєї діяльності, порівняти наслідки усіх наступних кроків, вивіряючи їх не в реальності, а на моделі [178].

*Під моделлю* (лат. *modulus* – міра, зразок) розуміється уявна або матеріально реалізована система, котра відображає, відтворює або імітує будову і дію якогонебудь *об'єкта* дослідження (природного чи соціального), використовується для одержання нових знань про нього [39, с. 683], оскільки здатна змінювати його так, що її вивчення дає нову інформацію [39, с. 516]. Отже, модель у науковому дослідженні є деяким спрощеним аналогом об'єкта, функціонування якого за певними параметрами подібне до функціонування реального об'єкта. Моделі застосовують також для діагностування стану системи (процесу), аналізу й організації процесу доцільного керування ним. Модель має перевагу над описовою системою, оскільки слугує інструментом для прогнозування подій, що досі не спостерігалися. У цьому головна її цінність [156, с. 101].

Вивчення моделі відображає фундаментальні властивості об'єкта-прототипу, допомагає виявити ключові ознаки аналізованих процесів, прослідкувати їх динаміку, виявити структурно-функціональні, причинно-наслідкові та генетичні зв'язки між його елементами. Модель обов'язково містить прогностичний аспект, пов'язує інформаційний образ теперішнього з теоретичним баченням майбутнього. Змодельований та оригінальний процеси завжди перебувають в об'єктивній відповідності. Шляхом пізнання модель заміщає об'єкт і сама стає об'єктом дослідження. Створення моделі полягає в конструюванні з елементів (компонентів) цілісного абстрактного образу реальності з невідомими властивостями на основі гіпотези про сутність зв'язків між складовими частинами змодельованої системи. Модель при цьому виступає як об'єкт теоретичного кількісного і якісного дослідження, є джерелом емпіричних та теоретичних знань [196].

Таким чином, модель несе в собі інформацію про реальність, сприйняту суб'єктом і відображену ним у формі мисленнєвої конструкції, рисунка, математичної формули, графічного зображення тощо. Тому науковці стверджують, що будь-яка модель (незалежно від способу її виразу) суб'єктивна за своїм змістом [168, с. 162]. Це означає, що для одного і того ж реального об'єкта можна побудувати зовсім різні моделі, які відобразатимуть суб'єктивне бачення того чи іншого дослідника та його розуміння об'єкта дослідження.

Будучи створеною з певною метою, педагогічна модель дозволяє досліднику зосередити свою увагу не на всьому об'єкті дослідження, а саме на тому, що його в цьому об'єкті цікавить. Тому створення моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій виявилось невід'ємною та організуючою частиною нашого дослідження. Визначними характеристиками моделі, як одного із методів представлення педагогічних досліджень, є наочність, абстрактність, логічність. У ній також присутні елементи педагогічної творчості, що дозволило представити процес формування професійної компетентності майбутніх



майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій цілісно, виявити його структуру, ієрархію, взаємозв'язки, взаємозалежності та взаємодію всередині системи та з оточуючим середовищем, описати необхідні явища, процеси та процедури та спрогнозувати результати.

Ю. Кушнер характеризує процес створення моделі як трудомісткий, оскільки у розробці моделі дослідник проходить кілька етапів:

1. Ретельне вивчення досвіду, пов'язаного з явищем, що цікавить дослідника, аналіз та узагальнення цього досвіду та створення гіпотези, що лежить в основі майбутньої моделі.
2. Складання програми дослідження, організація практичної діяльності відповідно до розробленої програми, внесення до неї коректив, підказаних практикою, уточнення первісної гіпотези дослідження, узятій в основу моделі.
3. Створення остаточного варіанта моделі. Якщо на другому етапі дослідник пропонує різні варіанти конструйованого явища, то на третьому етапі він на основі цих варіантів створює остаточний зразок того процесу (або проекту), який збирається втілити [167].

У розробці моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій ураховувався той факт, що в системному аналізі моделювання розглядається як основний метод наукового пізнання, пов'язаний із удосконаленням способів отримання і фіксації інформації про об'єкти, що вивчаються, а також із набуттям нових знань на основі модельних експериментів. Хоча модель, як правило, є спрощеним образом оригіналу, водночас вона має в певному сенсі вірно відображати оригінал. Тому стратегія моделювання полягає у спробі шляхом спрощення отримати модель, властивості й поведінку якої можна було б ефективно досліджувати, але яка в той же час залишалася б подібною до оригіналу, щоб результати вивчення були застосовані до нього [168, с. 164].

Тому в процесі моделювання процесу формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій нами відображено взаємозв'язок і функціональну залежність конкретних структурних компонентів репрезентованої моделі.

Цілісність моделі підкреслюється органічним зв'язком мети і результату експериментального дослідження. Так, *метою* організації освітнього процесу в ході експерименту визначено: забезпечити формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій у процесі фахової підготовки у ЗВО.

*Очікуваний результат* – сформованість цього феномену у студентів, що передбачає здатність до самостійного виконання професійних дій на основі здобутих знань, умінь, навичок, досвіду і ціннісного ставлення до майбутньої роботи за фахом за рахунок цілеспрямованого використання інноваційних технологій.

Основою розробленої моделі стала комплексна *реалізація педагогічних умов* цілеспрямованого формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, а саме:

- мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки;
- наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій ;
- наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Реалізація означених педагогічних умов у процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає дотримання наступних *принципів організації та проведення занять* із використанням інноваційних педагогічних технологій:

- *принцип цілепокладання* – урахувалася ієрархія цілей усієї професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- *принцип вмотивованості* – стосується індивідуальної мотивації студентів і їхнього внутрішнього бажання до вирішення тих чи інших завдань у процесі професійної підготовки;
- *принцип навчальної спрямованості* – відображається у передачі та засвоєнні нових знань, умінь і навичок у процесі професійної підготовки;
- *принцип спілкування і групової взаємодії* – розвиток комунікативних умінь, вибір стратегій взаємодії на основі створення атмосфери взаєморозуміння і поваги до думки кожного учасника освітнього процесу ЗВО;
- *принцип партнерства* – визнання рівності позицій в системі суб'єкт-суб'єктних взаємин у ЗВО;
- *принцип практичної реалізації* – застосування знань у професійних ситуаціях, оптимізація виконання професійних завдань;
- *принцип самостійності* – активного залучення до самостійного отримання знань, умінь і навичок;
- *принцип інноваційності* – застосування новітніх технологій у практиці професійної підготовки студентів;
- *принцип комп'ютеризації* – впровадження електронно-обчислювальних засобів навчання, за допомогою яких значно розширюються можливості подання інформації, систематизації та аналізу знань, здійснення контролю та самоконтролю;
- *принцип активності* – діяльного ставлення студентів до об'єктів, які вивчаються у процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

У рамках ЗВО, організація та принципи діяльності якого сприяють ефективнішому використанню та поєднанню різноманітних інноваційних технологій професійного навчання, відпрацьовуються нові педагогічні та наукові ідеї, визначається їхня ефективність. Відбір педагогічних технологій відбувається із орієнтацією на розвиток пізнавально-трудоваї активності, професійної

мобільності, самовизначення, оволодіння спеціальними знаннями, уміннями, методами та засобами відповідної професійної сфери. У процесі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах ЗВО набувають широкого застосування інноваційні технології підготовки, зокрема: STREAM-освіти (формування професійної компетентності в контексті реального життя та конкретних виробничих процесів на основі стійких зв'язків між суб'єктами виробничих практик); дистанційного навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій (організації та проведення професійної підготовки через мережу Інтернет за допомогою власних дистанційних online-курсів); змішаного навчання (інтеграція традиційних методик та технологій електронного навчання (e-learning); інтерактивного навчання (проектні технології, ігрове проектування, тьюторство); модульно-компетентнісні (інтегрований підхід до модульної побудови змісту професійної підготовки, зорієнтований на результати навчання).

Для реалізації зазначених принципів основними формами навчання стають проблемні лекції, семінари, тренінги, work-shop, практика, які організуються на засадах діалогічно-полілогічної взаємодії та використанням таких методів як виконання проєктів, розв'язання кейс-методик, методу випадків, інтерактивних методів, ділових та рольових ігор із застосуванням сучасних засобів навчання (Google сервісів, «хмарних» сховищ, сервісів для створення презентацій, завдань для самостійної творчої роботи тощо).

Використання інтеракцій з метою формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи здійснювалося на основі дотримання таких принципів: цілепокладання, навчальної спрямованості, вправлення, підготовленості, рівності, особистого проживання, асоціацій, групової взаємодії, партнерства, діагностики, досягнення очікуваного результату.

Формування професійної компетентності відбувалося поетапно. На *підготовчому етапі* відбувалося становлення основ професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи – формувався *мотиваційний компонент*. Особливості мотивації розкривалися на основі вивчення основ психології [104], мотивації та мотивів [112]. На основі позитивного ставлення до навчально-пізнавальної діяльності вироблялися стійкі мотиви до засвоєння фахових знань, вироблення необхідних професійних умінь і навичок, формувалися ціннісні орієнтації, прагнення підвищувати професійну компетентність, оволодівали загальнокультурними компетенціями, що були показниками сформованості мотиваційного компоненту професійної компетентності майбутнього фахівця готельно-ресторанної сфери.

На *базовому етапі* – етапі активного розвитку професійної компетентності – відбувалося формування *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що виявлялося в осмисленому й умілому використанні студентами фахових знань у змодельованих професійних ситуаціях. При цьому враховувалися результати досліджень науковців з питань психологічних, педагогічних і методичних аспектів цілеспрямованого навчання студентів [8]. На основі сформованої потреби в особистій самореалізації майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи набували глибоких та ґрунтовних знань за

фахом, їх критично осмислювали та узагальнювали, самостійно накопичували нові знання; розвивали вміння переводити теоретичні положення в професійні дії, оволодівали загальнонауковими компетенціями, що було визначено показниками сформованості цього компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

На *інтеграційному етапі* – етапі саморозвитку студента відбувалося формування *операційно-діяльничого компоненту* професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи. На основі актуалізації потреби в саморозвитку, набутті професійного досвіду активізувалася самостійна й рефлексивна діяльність студента; формувалася готовність до майбутньої практичної діяльності; виявлялася творча активність у застосуванні професійних знань; розвивалися вміння поводження у тій чи іншій професійній ситуації, здатності до самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду в нових умовах (див. рис. 2.1.).

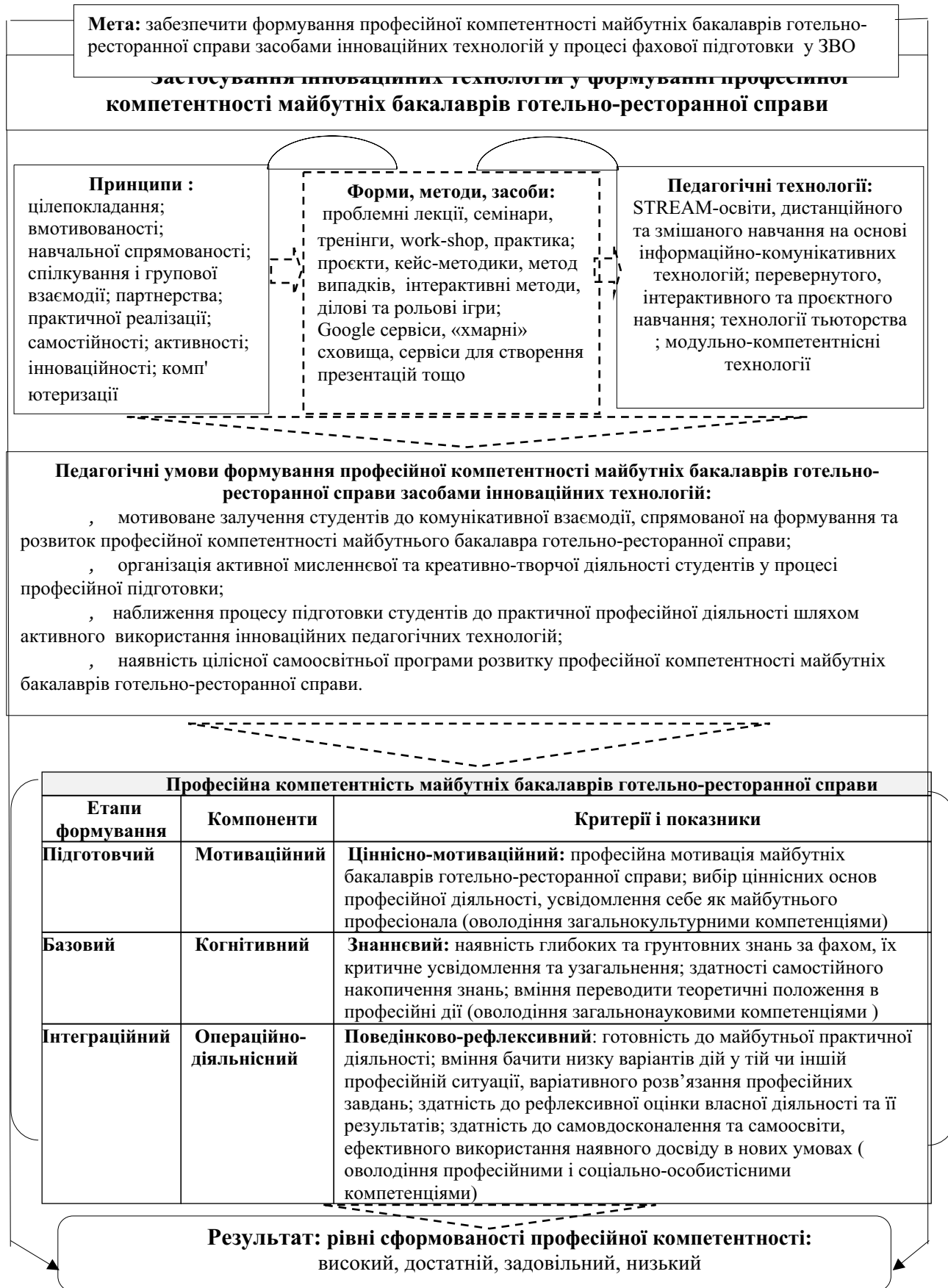


Рис. 2.1. Модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

Цей етап передбачав опанування студентами професійними і соціально-особистісними компетенціями. Водночас, на цьому етапі інтегрувалися всі компоненти формування професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи на основі професійно спрямованої навчально-пізнавальної діяльності.

Реалізація розробленої моделі відбувалася в процесі формувального етапу експериментального дослідження на основі цілеспрямованого використання засобів інноваційних технологій під час вивчення фахових дисциплін.

## Висновки до другого розділу

У процесі дослідження формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання у другому розділі зроблені такі висновки:

1. Визначено, що поняття «критерій» за своїм обсягом ширше, ніж поняття «показник», і є складовою частиною критерію. У процесі дослідження виокремлені такі критерії і показники: ціннісно-мотиваційний критерій ( професійна мотивація майбутніх фахівців готельно-ресторанної галузі; вибір ціннісних основ професійної діяльності, усвідомлення себе як майбутнього професіонала); знанневий критерій ( наявність глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичне осмислення та узагальнення; здатності самостійного накопичення знань; вміння переводити теоретичні положення в професійні дії); поведінково-рефлексивний критерій ( готовність до майбутньої практичної діяльності; вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, варіативного розв'язання професійних завдань; здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів; здатність до самовдосконалення та самоосвіти , ефективного використання наявного досвіду в нових умовах). Ціннісно-мотиваційний критерій включав оволодіння загальнокультурними компетенціями, знанневий критерій – загальнонауковими компетенціями, поведінково-рефлексивний – професійними і соціально-особистісними компетенціями.

2. Доведено, що ступінь вияву, якісна сформованість критерію згідно конкретних показників визначає рівні сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи ( високий, достатній, задовільний, низький).

Для оптимізації цільового використання інноваційних технологій у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначальними є такі *педагогічні умови*: мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки; наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій; наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-

ресторанної справи.

3. Усі визначені педагогічні умови повинні реалізовувалися комплексно, оскільки між ними існує взаємозалежність та органічний зв'язок, що відображено у моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

4. Цілісність моделі підкреслюється органічним зв'язком *мети* і *результату* експериментального дослідження; вибором інноваційних технологій, форм, методів і засобів навчання, що ґрунтуються на таких принципах організації професійної підготовки студентів як цілепокладання; вмотивованості; навчальної спрямованості; спілкування і групової взаємодії; партнерства; практичної реалізації; самостійності; активності; інноваційності; комп'ютеризації.

5. Визначені *педагогічні умови* узгоджуються з *етапами* (підготовчий, базовий, інтеграційний) формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, реалізація яких спрямовується на формування *мотиваційного, когнітивного, операційно-діяльнісного компонентів* досліджуваного феномену. За визначеними конкретизованими *критеріями* (ціннісно-мотиваційним, знаннєвим, поведінково-рефлексивним) і *показниками* (оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями) можна визначити *рівні* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (високий, достатній, задовільний і низький):

– *високий рівень* – характеризується розвинутою професійною мотивацією, вміннями обирати ціннісні основи професійної діяльності, усвідомленням себе як майбутнього професіонала; наявністю глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичним усвідомленням та узагальненням; здатністю до самостійного накопичення знань, вміннями переводити теоретичні положення у професійні дії; сформованою готовністю до майбутньої практичної діяльності, вміннями бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, варіативним розв'язанням професійних завдань; здатністю до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, до самовдосконалення та самоосвіти; можливостями ефективного використання наявного досвіду в нових умовах;

– *достатній рівень* – визначається частковим розвитком професійної мотивації, умінь обирати ціннісні основи професійної діяльності, усвідомлення себе як майбутнього професіонала; середнім рівнем знань за фахом, їх усвідомленням та узагальненням під зовнішнім керівництвом; недостатньою здатністю до самостійного накопичення знань, переведення теоретичних положень у професійні дії; відносною готовністю до майбутньої практичної діяльності, вміннями бачити окремі варіанти дій у тій чи іншій професійній ситуації для конкретних професійних завдань; недостатньою здатністю до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, до самовдосконалення та самоосвіти; обмеженими можливостями ефективного використання наявного досвіду в нових умовах;

– *задовільний рівень* – характеризується відносним розвитком професійної мотивації, умінь обирати ціннісні основи професійної діяльності,

усвідомлення себе як майбутнього професіонала; недостатнім рівнем знань за фахом, їх узагальнення під постійним контролем; незадовільною здатністю до самостійного накопичення знань, переведення теоретичних положень у професійні дії; незначною готовністю до майбутньої практичної діяльності, вміннями бачити одиничні варіанти дій у ситуаціях для конкретних професійних завдань; незадовільною здатністю до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, до самовдосконалення та самоосвіти; можливостями використання наявного досвіду в традиційних умовах діяльності;

– *низький рівень* – проявляється у нерозвинутій професійній мотивації, невміннях обирати ціннісні основи професійної діяльності, усвідомлювати себе як майбутнього професіонала; відсутністю знань за фахом, невмінням їх критичного усвідомлення та узагальнення; нездатністю до самостійного накопичення знань, невміннями переводити теоретичні положення у професійні дії; несформованою готовністю до майбутньої практичної діяльності, невміннями бачити варіанти дій у тій чи іншій професійній ситуації при розв'язанні виробничих завдань; відсутністю здатності до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, до самовдосконалення та самоосвіти; несформованістю досвіду, що можливо використати в нових умовах.



### РОЗДІЛ 3

## ДОСЛІДНО-ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАСОБАМИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

### 3.1. Організація і методика проведення констатувального експерименту

Програма та аналіз результатів експериментальної роботи реалізовувалися за допомогою комплексу теоретичних та емпіричних методів пізнання. Експериментальне дослідження було спрямовано на перевірку теоретичних положень та глибшого вивчення проблеми дослідження. Процес організації експерименту ґрунтувався на теоретичних положеннях та вимогах до проведення педагогічного експерименту, які висвітлені у наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених (В. Беспалько, В. Євдокімов, Т. Кристончук, Н. Кузьміна, Т. Олійник, І. Підласий, С. Сисоєва, О. Шапран та ін.). Розроблена програма базувалася на методиці експерименту, яка охоплювала мету, обґрунтування засобів оцінювання, визначення методів дослідження, опис етапів самого експерименту, аналіз результатів експерименту.

*Мета експерименту* полягала у розробці, обґрунтуванні та реалізації моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

У процесі *обґрунтування засобів оцінювання* виходили з такої наукової позиції, що «оцінювання в рамках навчання, побудованого на компетенціях, спрямоване на вимірювання цілісних компетенцій, а не окремих знань і вмінь [43, с. 81]». І хоча на основі визначених професійних стандартів науковці зазначають, що оцінювання компетенцій на відміну від традиційного навчання може бути тільки у двох вимірах – «уміє робити» (позитивна оцінка) і «не вміє робити» (незадовільна оцінка) [224, с. 54], на нашу думку, оцінок має бути стільки, скільки є рівнів сформованості професійної компетентності. Адже цей феномен об'єднує і мотиваційну сферу, і рівень знань, умінь, навичок, досвіду виконання певних професійних дій, що може визначатися більшою кількістю оцінок на основі характеристик кожного рівня, ніж дві.

Ознаками якісного оцінювання професійної компетентності є *обґрунтованість* (коли застосовані засоби і форми дають змогу оцінювати саме ті компоненти, які є складовими професійної компетентності); *вірогідність* (що уможливує перевірку не механічної пам'яті студента, а його вміння використовувати знання у конкретних ситуаціях трудової діяльності); *адекватність* (відповідність методів оцінювання наявним ресурсам); *гнучкість* (оцінювання здійснюється в міру підготовленості студента, коли він готовий продемонструвати засвоєні компетенції) [43, с. 81].

Для визначення стану сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на констатувальному етапі дослідження, враховувалися висновки науковців, що процес оцінювання має такі стадії:

- *планування* – визначення способу збирання свідчень, обрання видів, форм і методів оцінювання, що найбільш повно й адекватно відображає рівень сформованості професійної компетентності;

- *збирання свідчень* – створення «портфеля свідчень», дані якого використовуються при підсумковому оцінюванні й забезпечують об'єктивність і вірогідність;

- *спостереження* за діяльністю студентів;

- *ухвалення рішення* щодо оцінки, коли викладач вирішує, чи достатніми є наведені свідчення для доведення сформованості професійної компетентності майбутнього фахівця [43, с. 82].

Проведення експериментального дослідження проходило серед майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи закладів освіти: Київського торговельно-економічного фахового коледжу Київського національного торговельно-економічного університету, Київського Національного університету культури і мистецтв та Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника з напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа». На констатувальному етапі дослідження приймало участь 310 студентів.

Для встановлення сформованості рівня професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на констатувальному етапі дослідження студентам 2-3 курсів пропонувалися різні методи дослідження із урахуванням структури досліджуваного феномену: *анкетування, тестування, опитування, спостереження за майбутніми бакалаврами готельно-ресторанної справи під час проведення занять, виробничої практики, аналіз результатів успішності студентів із фахових дисциплін* тощо. Так, рівень сформованості мотиваційного компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначався за допомогою методик: «*Мотивація навчання у ВНЗ*» (за Т.Ільїною) (див. Додаток К), «*Визначення професійної позиції майбутнього бакалаврів готельно-ресторанної справи*» (див. Додаток Л), «*Спрямованість на формування когнітивної складової професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи*» (див. Додаток М).

Оцінювання *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи здійснювалося за допомогою тестів для визначення рівня знань студентів та результатами успішності студентів із фахових дисциплін (див. Додаток Н).

Рівень сформованості *операційно-діяльнісного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначався за допомогою діагностичного тесту: «*Оцінка конкурентоспроможності*» (за В. Андреевим) (див. Додаток П) і самооцінки студентів щодо сформованості власної професійної компетентності (див. Додаток Р).

Для визначення спектру показників у мотиваційній сфері майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи використовувалась методика «*Мотивація навчання у ВНЗ*» за Т. Ільїною, що подана в Додатку К., яка давала змогу встановити три напрямки мотивації студентів: шкала №1 – *набуття знань* ( прагнення до набуття будь-яких знань і, зокрема, тих, що стосуються майбутньої

професії; допитливість); шкала №2 – *оволодіння професією* (прагнення оволодіти професійними знаннями, вміннями, навичками, досвідом, щоб сформувати професійно важливі якості як ознаки професійної компетентності); шкала №3 – *отримання диплома* (прагнення отримати документ про вищу освіту за умови формального засвоєння знань). Для визначення сформованості мотивації на здобуття професійних знань на основі адекватності вибору професії та прагнення досконалого оволодіння нею на належному рівні професійної компетентності використовувалися показники зі шкал № 1 і 2, що знайшло відображення в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Результати анкетування студентів щодо визначення сформованості мотивації (осіб, %)**

Зміст діагностування	Рівні сформованості мотивації							
	Високий		Достатній		Задовільний		Низький	
	КС	%	КС	%	КС	%	КС	%
Мотивація до набуття знань	36	11,61	73	23,55	135	43,55	66	21,29
Мотивація до оволодіння професією	66	21,29	103	33,23	112	36,13	29	9,35
Мотивація на формування когнітивної складової	34	10,97	69	22,26	141	45,48	66	21,29

Порівняльний аналіз результатів опитування студентів свідчить, що високий рівень мотивації на здобуття професійних знань властивий 36 опитаним (11,61%), достатній – 73 студентам (23,55%), задовільний – 135 особам (43,55%) і низький – 66 майбутнім бакалаврів готельно-ресторанної справи, що становить 21,29% від загальної кількості опитаних студентів.

Аналіз сформованості у студентів прагнення оволодіння професією і досвідом компетентного виконання фахових дій (*«Визначення професійної позиції майбутнього бакалаврів готельно-ресторанної справи»*, Додаток Л), визначався наступними показниками: 66 студент (21,29%) виявили високий рівень, 103 (33,23%) – достатній; 112 (36,13%) – задовільний і 29 (9,35%) – низький рівні. Отримані дані засвідчують, що частина студентів не пов'язують результат оволодіння професією із бажанням отримання належного і відповідного рівня знань.

Для визначення впливу мотивації студентів на формування когнітивної складової професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи використано методику *«Спрямованість на формування когнітивної складової професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи»* (Додаток Л). Аналіз отриманих результатів анкетування 310 студентів засвідчують, що високий рівень мотивації, спрямованої на отримання знань, властивий 34 студентам (10,97%); достатній рівень виявили

69 студенти (22,26%), що загалом становило майже чверть опитаних. Водночас, значна частина студентів (141 особа, що становило 45,48% респондентів) виявили задовільний рівень, а 66 студент (21,29%) – низький рівень мотивації, спрямованої на отримання знань. Таким чином доведено необхідність удосконалення педагогічного процесу з метою спрямованого формування когнітивної складової професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Для визначення рівня професійних знань майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи аналізувались результати рівня знань студентів і успішності студентів із таких фахових дисциплін як «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Психологія», «Автоматизовані системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу» за 100-шкалою згідно з Болонською системою оцінювання. Приклад тестових завдань з дисципліни «Готельна справа», «Ресторанна справа» наведений у Додатку Н. Результати опитування студентів структурувалися за чотирма рівнями, тому була використана узагальнена оцінка знань студентів для кожного рівня (відмінно, добре, задовільно, незадовільно), що віднайшло відображення у таблиці 3.2. Зріз знань проводився до початку екзаменаційної сесії із метою виявлення реального рівня засвоєння навчального матеріалу студентами в процесі його вивчення, а не після іспиту, коли студенти посилено ліквідовують прогалини з відповідних навчальних предметів. Такий підхід до оцінювання знань ґрунтується на визначенні реального рівня сформованості когнітивного компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Таблиця 3.2

### Успішність студентів із фахових дисциплін (осіб, %)

Вид контролю	Рівень							
	Високий		Достатній		Задовільний		Низький	
	КС	%	КС	%	КС	%	КС	%
Тест визначення рівня знань студентів	14	4,52	136	43,88	155	50,0	5	1,60
Результати успішності з фахових дисциплін	10	3,23	135	43,55	162	52,26	3	0,96

Успішність студентів проаналізовано за результатами авторського тестування, що надало змогу стверджувати, що когнітивний компонент професійної компетентності сформований на високому рівні (відмінно) відповідно з кожної дисципліни в 14 (4,52%) і 10 (3,23%) майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; на достатньому рівні (добре) – у 136 (43,88%) та 135 (43,55%); на базовому рівні (задовільно) – у 155 (50,00%) і 162 (52,26%) осіб; на низькому (незадовільно) – у 5 (1,60%) і 3 (0,96%) студентів (див. табл. 3.2).

За отриманими даними, зробимо висновок, що не дивлячись на достатній і базовий рівень засвоєння навчального матеріалу, майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи не завжди адекватно використовують свої знання у змодельованих ситуаціях професійної діяльності. Як правило, оцінка за знання

була дещо вищою, ніж вміння і навички виконувати професійні дії на належному рівні професійної компетентності. Це обумовлюється, на нашу думку, низьким рівнем сформованості досвіду професійної діяльності, який може набуватися студентами під час навчання у ЗВО завдяки використанню на заняттях фахово-ситуативних моделей.

Аналіз операційно-діяльнісного компоненту проводився за допомогою методики «Оцінка конкурентоспроможності» і самооцінки професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Результати анкетування 310 респондентів наведені відповідно у таблицях 3.3 і 3.4.

Таблиця 3.3

**Оцінка конкурентоспроможності майбутніх майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (осіб, %)**

Показники	Рівні конкурентоспроможності			
	Високий	Достатній	Базовий	Низький
Кількість осіб	22	54	158	76
Відсотки	7,09	17,42	50,97	24,52

Аналіз дослідження показав, що тільки 7,09% респондентів виявили високий рівень і 17,42% достатній рівень конкурентоспроможності, половина студентів – базовий (50,97%) і (24,52%) – низький (див. табл. 3.3).

Аналіз результатів анкетування студентів показав, що оцінки сформованості своїх професійних умінь і навичок, необхідних для майбутньої фахової діяльності готельєра, ресторатора (питання №1 анкети), – різні. Так, 3,23% студентів оцінюють їх як високі, 14,19% – як достатні, 57,74% – як задовільні, 24,84% – як низькі. Разом із тим, оцінюючи рівень умінь інтегрувати теоретичну і практичну фахову підготовку (питання №2 анкети), 15,81% студентів вважають, що можуть відмінно справитися із такими завданнями, 29,68% – добре, 34,84% – задовільно, а 19,67% оцінили такі вміння як низькі (див табл. 3.4).

Аналіз статистичних даних довів, що лише 19,35% респондентів усвідомлюють сутність майбутньої професійної діяльності готельєрів, рестораторів на високому рівні, 28,71% – на достатньому рівні, 43,23% – на задовільному рівні і 8,71% – на низькому рівні (питання №3 анкети).

Водночас, відповідаючи на четверте питання анкети, лише 4,53% студентів оцінили рівень своєї готовності до професійної діяльності за фахом як високий, 13,56% – як достатній, 59,68 – як задовільний і 22,23% – як низький (див. табл. 3.4).

Таблиця 3.4

**Результати самооцінки професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (осіб, %)**

Зміст питання	Показники самооцінки професійної компетентності студентів							
	Високий		Достатній		Задовільний		Низький	
	КС	%	КС	%	КС	%	КС	%
	10	3,23	44	14,19	179	57,74	77	24,84

1. Професійні вміння і навички, необхідні для майбутньої фахової діяльності								
2. Рівень умінь інтегрувати теоретичну і практичну фахову підготовку	49	15,81	92	29,68	108	34,84	61	19,67
3. Знання про сутність майбутньої професійної діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи	60	19,35	89	28,71	134	43,23	27	8,71
4. Рівень готовності до професійної діяльності	14	4,53	42	13,56	185	59,68	69	22,23
5. Рівень сформованості досвіду професійної діяльності, набутого в процесі фахової підготовки	10	3,23	32	10,32	176	56,77	92	29,68
6. Рівень пізнавального інтересу, зацікавленості навчальним матеріалом під час занять з таких дисциплін, як «Ресторанна справа», «Готельна справа»	64	20,64	89	28,72	98	31,61	59	19,03
7. Рівень готовності розв'язувати професійні проблеми і фахові завдання на основі результатів підготовки у ЗВО	10	3,23	28	9,03	181	58,39	91	29,35
8. Досвід використання теоретичної фахової підготовки на практиці	34	10,97	90	29,03	123	39,58	63	20,33
9. Оцінка праці над власним професійним удосконаленням	22	7,10	53	17,10	144	46,45	91	29,35
10. Прагнення до підвищення рівня професійної компетентності під час навчання у ЗВО	66	21,30	94	30,32	101	32,58	49	15,80
Загальні показники (у %)	10,94		21,06		46,10		21,90	

Так як основні фахові дисципліни у підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» є

дисципліни: «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу» «Автоматизовані системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі», вважаємо, що важливим показником у сформованості професійної компетентності студентів є зацікавленість навчальним матеріалом під час занять з цих дисциплін. Визначено (за відповідями студентів на питання № 6), що 20,64% опитаних оцінили сформованість свого пізнавального інтересу як високий, 28,72% – як достатній, 31,61% – як задовільний і 19,03% – як низький. Ці показники свідчать про необхідність стимулювання пізнавального інтересу майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до вивчення фахових дисциплін, що складають основу майбутньої професійної діяльності і є значущими для формування професійної компетентності студентів.

Подібними значеннями оцінили студенти власний досвід використання теоретичної фахової підготовки на практиці (питання №8): 10,97% – як високий, 29,03% – як достатній, 39,58% – як задовільний і 20,33% – як низький. Однак, щодо сформованості досвіду професійної діяльності, набутого в процесі фахової підготовки (питання №5), то оцінка студентів була більш самокритичною. Так, 3,23% опитаних вважали, що їхній досвід можна оцінити на відмінно (високий рівень), 10,32% – на добре (достатній), 56,77% – на задовільно, 29,68% – як низький.

Зведена інформація про стан сформованості професійної компетентності студентів готельно-ресторанного напрямку, що отримані на етапі констатувального експерименту, наведені у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Стан сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи за результатами констатувального експерименту (у %)**

Критерії оцінювання	Показники рівнів сформованості професійної компетентності			
	Високий	Достатній	Задовільний	Низький
Прагнення до оволодіння професією	21,30	30,32	32,58	15,80
Прагнення до набуття знань	12,39	23,56	42,60	21,45
Успішність (за результатами навчальних занять)	5,74	42,60	48,64	3,02
Рівень фахових знань (за результатами тестування)	4,53	42,30	50,76	2,41
Оцінка конкурентноспроможності	8,16	17,82	49,55	24,47
Самооцінка професійної компетентності	10,94	21,06	46,10	21,90
Загальні показники	10,66	30,01	45,34	13,99

Проаналізовані показники сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи показують середні рівні їх прояву, так, як тільки 10,66% студентів виявляють високий, 30,01% – достатній, 45,34% – задовільний і 13,99% – низький рівні сформованості досліджуваного феномену.

Для визначення потреби вдосконалення освітнього процесу шляхом використання засобів інноваційних технологій на констатувальному етапі експериментального дослідження використовувалися вправи для практичних занять із навчальної дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» [82; 83; 84]. Вибір саме практичних занять обумовлювався тим, що їх виконанню відводиться значна роль у професійній підготовці майбутніх фахівців [82; 83; 84]. Адже під час проведення цих форм навчання студент не лише відображає рівень засвоєння теоретичного матеріалу теми за лекціями та самостійно за навчальними посібниками, але й набуває практичних навичок виконання професійної діяльності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, виявляє індивідуально-неповторний, креативний підхід до вирішення фахових завдань, формує власний професійний досвід в умовах змодельованих професійних ситуацій.

Виконання запропонованих завдань проводилося двома способами. Так, перший спосіб полягав у тому, що перед всією групою студентів ставилося основне завдання. Наприклад, надати визначення таких понять: бізнес-план, підприємницький ризик, стратегія, активи, інновації, економічні показники, прибуток, залучення інвесторів та ін., що є предметом вивчення теми «Бізнес-план готельно-ресторанного закладу». Аналіз участі студентів у виконанні цього завдання показав, що здебільшого давали відповідь студенти, які навчаються на «відмінно» і «добре». Відповідно, 8 визначень було озвучено вісьмома студентами. Решта присутніх лише слухали відповіді своїх одногрупників, що перетворювало практичне заняття у процес повторення лекційного матеріалу.

Для охоплення усіх студентів індивідуальною роботою використовувався інший варіант організації цього практичного заняття. Кожному студенту пропонувалося це завдання виконати за методикою [82; 83; 84], шляхом створення навчально-професійних ситуацій. У ході виконання завдань було помічено, що в групі з 20-25 студентів виокремлювалися такі категорії осіб, які:

- а) самостійно виконували отримані завдання (5-6 студентів, що становило біля 20 % від загальної кількості студентів у групі);
- б) з ентузіазмом бралися за роботу, але через певний час зверталися за допомогою до інших, відволікаючи їх від власних завдань, що знижувало продуктивність праці обох (14-15 осіб, що становить біля половини всіх студентів);
- в) намагалися списати готові відповіді у своїх одногрупників, що зводило їх навчання до репродуктивного рівня (6-8 студентів – біля 30%).

Вважаємо, що за умови спеціально створених навчальних ситуацій як складових інноваційних технологій студенти мали б змогу обмінятися власним розумінням тих чи інших тлумачень, уточнити правильність свого бачення операційних, господарських процесів у ході діалогічної взаємодії, перевірити



результативність своєї роботи, порівняти з результатами інших, що сприятиме створенню успішно-продуктивного навчально-пізнавального середовища. Це припущення актуалізувало використання інноваційних технологій у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Аналіз результатів показав, що у традиційній системі вищої школи переважають репродуктивні методи, навчання будується за, так званою, лекційно-семінарською системою; альтернативні форми та методи впроваджуються неактивно; частка інноваційних методів є незначною; недостатньо використовуються можливості фахових дисциплін як під час навчальних занять, так і в позааудиторних заходах; недостатньо використовуються в навчальному процесі сучасні технічні засоби; дослідницько-пошукова діяльність здійснюється фрагментарно, проблемний підхід реалізовується частково.

Тож, виникла потреба в удосконаленні освітнього процесу у вищій школі з метою цілеспрямованого формування і підвищення рівня професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи за рахунок використання інноваційних педагогічних технологій під час вивчення студентами фахових дисциплін.

### **3.2. Методика формувального етапу експериментального дослідження**

Для проведення експериментального дослідження з перевірки формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій шляхом комплексної реалізації визначених педагогічних умов у період 2016-2020 роки задіяні наступні заклади освіти: Київський торговельно-економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-економічного університету, Київський Національний університет культури і мистецтв та Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника.

Стадія *підготовки* до проведення експериментального дослідження реалізовувалася наступними кроками:

1) Проаналізовано наукові літературні джерела з питань технологічності навчання, визначено педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи з метою організації цілеспрямованої професійної підготовки студентів засобами інноваційних технологій (2016-2017 рр.) (для реалізації наукового підходу й вибору інноваційних педагогічних технологій, доцільних і ефективних у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи).

2) Визначена можливість і апробовані способи використання інноваційних педагогічних технологій у освітньому процесі вищої школи для оптимізації формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що знайшло відображення у методично-технологічному забезпеченні дисциплін «Ресторанна справа» [10; 205; 258], «Готельна справа» [28; 171; 214], «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» [82; 83; 84] «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» [172; 197; 248] «Маркетинг,

реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»[188] (для студентів напрямку підготовки 241«Готельно-ресторанна справа»).

3) Розроблено навчально-методичний комплекс з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» [85] з використанням інтерактивних технологій, розширено зміст дисципліни за рахунок поглибленого вивчення сутності та методики використання інноваційних технологій.

4) З урахуванням результатів констатувального етапу дослідження сформовано програму проведення формувального етапу педагогічного експерименту на основі моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

5) Визначено фахові дисципліни, під час вивчення яких у подальшому проводилося експериментальне дослідження: «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу», «Психологія» та ін.).

Стадія *проведення формувального етапу* експериментального дослідження ( II семестр 2016-2017 н.р. – I семестр 2017-2018 н. р.) здійснювалася через такі заходи:

1) Сформовано контрольні й експериментальні групи студентів, які брали участь у формувальному етапі експериментального дослідження. Студенти контрольних груп (КГ – 45 осіб) навчалися за традиційною методикою, а фахова підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у експериментальних групах (ЕГ – 50 осіб) здійснювалася у напрямі цілеспрямованого формування професійної компетентності засобами інноваційних технологій у процесі вивчення таких дисциплін: «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу», «Психологія» та ін.). Для кожної навчальної дисципліни створювався силабус із метою попереднього ознайомлення студентів із змістом означених курсів. Приклад силабусу навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» наведений у Додатку С.

2) Розроблено послідовність етапів програми формувального експерименту (*підготовчий, базовий, інтеграційний*). *Підготовчий етап* – становлення основ професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи; – формування *мотиваційного компоненту*, ціннісних орієнтацій, прагнення підвищувати професійну компетентність, оволодівати загальнокультурними компетенціями. *Базовий етап* – формування *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, осмисленого й умілого використання студентами фахових знань у змодельованих професійних ситуаціях, оволодіння загальнонауковими компетенціями. *Інтеграційний етап* – формування *операційно-діяльничого компоненту* професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, активізація самостійної й рефлексивної діяльності студента, формування готовності до майбутньої практичної діяльності, прояви творчої активності у

застосуванні професійних знань, опанування студентами професійними і соціально-особистісними компетенціями.

3) Проведено формувальний експеримент із перевірки ефективності визначених педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

Вивчаючи фахові дисципліни студенти групи ЕГ засвоювали теоретичний зміст курсів на лекційних заняттях, на яких систематично використовувалися діалогічно-полілогічні ситуації, та набували навичок майбутньої професійної діяльності під час роботи з інтерактивними вправами на практичних заняттях. Для більш ефективного застосування інтерактивних технологій навчання було проведено ознайомлення із їх перевагами та обмеженнями (див. Додаток Т). Наведемо приклади використання проблемних завдань та інтерактивних методів навчання при вивченні курсів «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу», «Психологія» в експериментальних групах.

Суб'єкт-суб'єктна взаємодія між студентами-студентами і викладачами-студентами під час навчальної діяльності була побудована на основі взаєморозуміння, взаємоповаги, взаємодопомоги завдяки:

- створенню доброзичливої, оптимістичної атмосфери, яка унеможлиблювала прояви страху, невпевненості, розпачу, а навпаки, сприяла прояву ініціативи, вільних висловлювань, критичних зауважень, дискусійних суджень, творчих фантазій, нестандартних рішень;
- прагненню до співтворчості як найвищого рівня співробітництва в системах викладач-студент, студент-студент, у процесі якої учасники взаємодії розкривали потенційні можливості один одного.

У процесі вивчення курсу «Ресторанна справа» викладач мотивував майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до поглибленого засвоєння цієї дисципліни. Викладач концентрував увагу студентів на певній проблемі проблемними запитаннями. До кожного лекційного заняття розроблялися проблемні завдання, пов'язані з темою, що сприяло акцентуації уваги студентів на основних питаннях лекції, залучало студентів до процесу активної практичної діяльності, спонукало їх до самоосвіти. Наприклад,

*Розкрийте концепції закладів ресторанного бізнесу: формати, складові елементи, сучасні тренди («StreetFood», «FastFood», «FastCasual», «Quick' Casual», «CasualDining», «FineDining», «клубний», «експо-кухня», «родинний», «тематичний»).*

*Визначте особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства даних форматів.*

*Охарактеризуйте сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих та торговельних приміщень закладів формату «FreeFlow» і їх адаптацію на вітчизняному ринку ресторанної продукції.*

Для виявлення ерудиції майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та орієнтованість у фахових проблемах, і, відтак, створення мотиваційного середовища для формування їх професійної компетентності пропонувалися *проблемні запитання*: «Надайте характеристику ресторану, готелю (реального або віртуального), в якому Ви хотіли б працювати»; «Проаналізуйте типові труднощі при створенні ресторану» тощо); використовувалися мотиваційно-стимулюючі інтерактивні технології («*Особистий успіх*», «*Мікрофон метрдотеля*», «*Очікування колективної перемоги*», «*Інтерв'ю шеф-кухаря*», «*Ерудит готелю*» тощо) та Інтернет-джерела.

Результатом самостійної навчально-пізнавальної роботи студентів були їхні короткі повідомлення «*Цікаві факти до теми*», які стосувалися лекційного заняття. Для цільового спрямування студентів на конкретний пошук такої інформації викладач на перших лекціях формулював запитання для підготовки студентів до наступного заняття, наприклад:

*Тема: Розвиток словянської ресторації – від корчми до ресторана.*

*Відповідь: Підприємства, що займалися організацією харчування, – таверни, сучасні вчені знаходять в манускриптах, одним із яких є Кодекс царя Вавилону Хамурані, написаний приблизно в 1700 р. до н.е. Корчми – були першими представниками підприємств ресторанного господарства в Стародавній Русі у вигляді заїжджих дворів.*

Зазвичай студенти самостійно знаходили цікаві факти стосовно теми заняття, вступали у діалог із викладачем, намагалися відстоювати власну точку зору.

Викликало інтерес студентів у процесі проведення лекцій і «*перевернуте навчання*», у якому типове подання лекції викладачем перетворювалося у її обговорення, аналіз проєктів і кейсів, проведення дискусій, презентацій. Так, на основі експертного листа для оцінки проєктів у процесі лекційних занять обговорювався проєкт складання Бізнес-плану віртуального (реального) ресторану, розв'язувалися кейсові завдання: «Вибір стратегії перепозиціонування на ринку готельних послуг»; «Готель «XXI»: наявні проблеми» (див. Додаток X).

Отже, обов'язковість інтерактивної взаємодії на рівні «викладач – студент», яку запроваджували викладачі під час лекцій, сприяла активізації уваги студентів на викладі лекційного матеріалу, щоб доречно подати своє цікаве повідомлення.

Значні можливості використовувати інноваційні технології у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи реалізовувалися під час практичних, лабораторних та семінарських занять.

Кожне практичне заняття розпочиналося із розподілу студентів на мікрогрупи (по 2-4 студенти), які мали спеціальну віддруковану карту оцінювання (за зразком). На карті зазначався список студентів, які входили в мікрогрупу (запис студентів здійснювався від руки, оскільки на кожному занятті їхній склад змінювався). Зазначалось, що кожен учасник такої групи несе відповідальність за результати спільної роботи, а тому оцінка, яку отримувала мікрогрупа за виконане завдання, була однаковою для всіх її членів. Студенти мали змогу покращити свій результат за рахунок доповнення або виправлення результатів роботи інших мікрогруп.

У карті оцінювання зазначалися завдання для інтерактивної взаємодії студентів. Наприклад, для інтелектуальної розминки (до 5 хв.) використовувалась робота з понятійним апаратом теми заняття, застосовувалися завдання для перевірки знань законодавчої бази. Наприклад, майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи отримували *завдання*:

*На основі аналізу законодавчих документів, стандартів, класифікаторів та Інтернет-джерел надати витяги, які стосуються професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи.*

Широко в практиці експериментальної роботи використовувався *метод випадків*. Він забезпечував сприятливі умови для використання теоретичних знань у практиці навчання. Крім формування вмінь розв'язувати професійні завдання, приймати складні, нестандартні рішення, студенти здобували також уміння узагальнювати й аналізувати інформацію. *Сутність методу випадків* зводилася до аналізу ситуації із наступним її обговоренням, отже, – конкретного випадку, що стосувався виробничої діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, але зорганізованого у освітньому процесі ЗВО. Реалізація методу випадків здійснювалася поетапно згідно таких кроків:

- 1) підготовка опису випадку, що входив до методичного забезпечення вивчення фахових дисциплін;
- 2) аналіз і уточнення інформації випадку, на основі оперативного залучення всіх студентів до інтерактивної взаємодії;
- 3) аналіз опису випадку з метою виокремлення важливої і другорядної інформації, що активізує мислєдіяльність студентів;
- 4) вибір оптимального способу розв'язання професійного завдання (випадку) шляхом діалогічного обговорення пропозицій на основі активної смислотворчості майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- 5) оцінювання правильності, ефективності та оптимальності вирішення студентами випадку професійної ситуації, що здійснювалася на основі самооцінки, групової оцінки та узагальнюючої оцінки викладача.

Запропонований алгоритм дій використовувався при виконанні ряду завдання за допомогою «*Методу випадків*». Наприклад, *зазначте, що не вважається загрозою тиску на клієнта готелю з нижче наведених обставин*:

- а) страх втрати постійного клієнта;
- б) скарга клієнта готелю;
- в) тиск із метою неприпустимого зменшення обсягу роботи та зменшення розміру гонорару;
- г) погрози штрафів, чи звільнення або заміна клієнта.

Викладач розробляв для кожної мікрогрупи студентів по 2-3 варіанти таких завдань і обмежував час їх виконання (1 хв.). Студенти фіксували варіант завдання і позначення відповіді (1-а; 2-в тощо) і отримували новий пакет завдань. Отже, якщо в експериментальній групі з 25 студентів було сформовано 7 мікрогруп по 3-4 особи, які отримували по 2 завдання, то через 14 хв. всі студенти могли отримати оцінки за 14 виконаними завданнями, правильність яких обговорювалася і доповнювалася після завершення роботи всієї групи. Швидкість виконання завдань обумовлювалася рівнем теоретичної підготовки студентів,

вмінням дійти всім членам мікрогрупи до спільної думки під час обговорення проблемного питання, навичками оперування професійною термінологією, орієнтацією в оптимальних професійних діях. Відмінні оцінки отримували мікрогрупи за умови вчасного подання всіх правильних відповідей.

У процесі вивчення дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» у експериментальній групі систематично використовувалися інтерактивні вправи різного спрямування, що сприяло реалізації визначених педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

На першому занятті з «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу» використовувалися інтерактивні вправи для організації роботи в мікрогрупах «Інтелектуальна кав'ярня», «Творча майстерня»: («Спільна угода», «Перемішайтеся. Об'єднайтеся в пари», «Марафон адміністратора», «Майбутній готельєр», «Бумеранг ресторатора» тощо). Змагальний характер роботи мікрогруп стимулював студентів до сумлінної підготовки до занять.

Також на кожному занятті студенти виконували інтерактивну вправу «Визнач термін». Вони отримували завдання якнайшвидше поєднати певне термінологічне поняття (позначене цифрою) і його визначення (позначене буквою) й обговорювали успішність його виконання в мікрогрупах.

Діалогічність роботи в мікрогрупах під час виконання цього виду завдань сприяла виробленню у студентів переконаності в правильності свого розуміння тих чи інших фахових понять або їх уточнення.

Заради стимулювання аналітичного мислення студентів використовувалися вправи на зразок «Мозкового штурму», «Логічний ланцюжок», «Година щастя», «Діалог інноваційних поглядів». Під час обговорення результатів виконання вправи студенти аргументували свої відповіді, що сприяло набуттю ними професійного досвіду в майбутній роботі із представниками зазначених структур.

Із метою формування професійних умінь, навичок і досвіду виконання професійних функцій студенти залучалися до розв'язання професійних ситуацій. Якщо у контрольних групах така навчальна робота здебільшого організовувалася для вирішення певної фахової ситуації одночасно всіма студентами за участю викладача, то в експериментальних групах викладач створював умови для роботи студентів у парах.

Після виконання завдань кожна мікрогрупа студентів озвучувала свій варіант вирішення професійної ситуації для загального обговорення, доповнення, уточнення іншими студентами. Якщо в групі було 25 студентів, то вони ознайомлювалися з 13 завданнями та їх вирішенням, що створювало ситуацію професійного занурення під час вивчення дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», розширювало професійний світогляд майбутніх бакалаврів, сприяло формуванню у них професійної компетентності.

Для створення навчально-методичного забезпечення та організації інтерактивної взаємодії під час вивчення дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» використовувалися навчальні посібники і практикуми [82; 83; 84] .

На заключних заняттях із цієї дисципліни, коли у студентів уже були сформовані основні знання, вміння і навички, застосовувалися навчально-ділові ігри, які поєднували різні інтерактивні вправи, охоплювали всіх студентів, потребували належного рівня підготовки з раніше вивчених тем.

Таким чином, інтерактивна взаємодія студентів під час моделювання рольових функцій у її колективному розумінні кожної мікрогрупи спрямовувалася на формування професійних умінь, навичок і досвіду майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи як основних складових професійної компетентності.

Активна участь студентів у інтеракціях у процесі вивчення фахових і психолого-педагогічних дисциплін ініціювала в студентів осмислення і можливу корекцію тих чи інших фахових дій, що призводило до постановки конкретних цілей у професійному зростанні. Відбувалося професійне самоусвідомлення майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, що відображалось в результатах освітньої діяльності студента, для якого процес навчання ставав особистісно значущим. Тому прагнення підвищити свою професійну компетентність з'являлося з можливістю побачити себе і своїх колег у професійних ситуаціях при виконанні інтерактивних вправ *«Створення концепції ресторану»*, *«Вибір побажань»*, *«Момент фортуни»*, *«Обмін проблемами»*, *«Особистий успіх»*, *«Самооцінка»*, *«Перспективи успішного менеджера»* тощо.

У процесі проведення занять із курсів *«Ресторанна справа»*, *«Готельна справа»*, *«Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу»*, такі інтерактивні вправи як *«Управління ініціативою»*, *«Урочиста презентація страви»*, *«Модель професіогенезу майбутнього менеджера»*, де студенти обґрунтовували власне бачення свого професійного зростання, вчилися приймати самостійні рішення.

На основі сформованої потреби в особистій самореалізації майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи набували глибоких та ґрунтовних знань за фахом, оволодівали загальнонауковими компетенціями (*«Спільний контракт»*, *«Сторітеллінг готельно-ресторанної справи»*, *«Дерево креативних рішень»*, *«Мозковий штурм»* тощо). На *інтеграційному етапі* відбувалося формування *операційно-діяльнісного компоненту* професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи.

Більш складні інтерактивні вправи пропонувалися студентам для вияву творчого підходу до виконання професійних функцій. Наприклад, кожна мікрогрупа отримувала завдання: *розробити презентацію про розвиток певного виду готельної діяльності або її елементів: Кемпінг, Мотель, Ротель, Бунгало.*

Зроблені підсумки представниками мікрогруп свого робочого проекту, надавались всім студентам, які в процесі обговорення, визначали позитивні аспекти і недоліки проекту та робили певні узагальнення за такими напрямками:

- 1) виділяли загальні принципи організації та планування, спираючись на його національні нормативи;
- 2) визначали мету діяльності готельних закладів;
- 3) пропонували систему заходів щодо поліпшення діяльності.

Інтерактивна взаємодія під час виконання подібних завдань створювала ситуації професійного занурення, охоплювала всіх студентів навчально-пізнавальною діяльністю, спонукала майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної

справи до активного обговорення професійних питань, стимулювала їх до аналітичного мислення в ході порівняння робочих проектів кожної мікрогрупи і, таким чином, сприяла формуванню у них професійної компетентності. Адже навіть ті студенти, які не підготувалися належно до заняття, під час інтерактивної взаємодії набували певної сукупності знань професійного спрямування.

Різні інтерактивні вправи входили в розробку навчальних ігор на зразок «*Бриколаж поглядів*», «*Брейн-рингу*», «*Ланцюжок кейтерінга*», коли студентам двох груп пропонувалося почергово називати, наприклад, можливих користувачів інформації, наданої ресторатором (кейтеринг у приміщенні; кейтеринг поза приміщенням; індивідуальний кейтеринг; роз'їзний кейтеринг, нічний бар, кафетерій). Ситуація змагальності активізувала мисленнєву діяльність студентів, а систематичне використання подібних ігрових ситуацій стимулювало майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до сумлінної і ґрунтовної підготовки до наступного заняття.

Використання навчальних ігор у підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи історично обумовлено тим фактом, що перша імітаційна ділова гра, яка була створена Американською асоціацією управління в 1956 році, призначалася для моделювання виробничо-господарських операцій у сфері управління фірмою. Через 10 років ігри почали використовуватись майже в усіх американських школах бізнесу, де учасники мали змогу розвинути управлінські якості фахівця, навчалися приймати рішення у складних ситуаціях із урахуванням багатьох факторів [222, с. 14].

Використання навчально-ділових ігор (ділових і рольових) у нашому дослідженні передбачало імітаційне моделювання реальних механізмів і процесів професійної діяльності в навчальному середовищі, відтворення предметного і функціонального змісту роботи майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Ділові і рольові ігри відрізнялися від інших методів інтерактивного навчання тим, що надавали змогу студентам експериментальних груп розв'язувати конкретну виробничу ситуацію у певній ролі, щоб набути досвіду професійної діяльності в нових умовах.

Так, ділова гра «*Скороти зайвого*» проводилася під час вивчення фахової дисципліни «Ресторанна справа». Кожен студент міг зіграти конкретні ролі посадових осіб ресторану, кафе, піццерії: *офіціанта, адміністратора, директора, завідувача виробництвом, помічника кухаря* та ін. Такі заняття наближали студентів до реальних виробничих умов, сприяли формуванню здатності системно аналізувати технічні і педагогічні процеси та ситуації, генерувати оригінальні, творчі ідеї вирішення проблемних ситуацій. Технологія проведення ділової гри «Співбесіда при влаштуванні на роботу» представлена у Додатку Ф.

Сформованість професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачала вияв ними прагнення до професійного зростання у процесі навчальних ігор. Так, однією з акмеологічних цілей майбутньої професійної діяльності майбутнього бакалавра було отримання ним сертифіката «Кращий підприємець групи», «Успішний бізнесмен».

Проведені у процесі експериментальної роботи ділові ігри оптимізували формування таких умінь студентів: виявляти проблему і її вирішувати; сприймати і виконувати певну роль; формулювати власні судження та аргументувати їх;



відстоювати свою думку.

Під час заключних практичних занять з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» використовувались такі засоби інноваційних технологій, які давали змогу виявити рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у полілогічній взаємодії на зразок («Веб-квест до теми», «Workshop-майстерня», «Дебати готельєрів», «Професіонал чи менеджер», «Метод пропозицій» та інші.

Студенти мали змогу довести аргументованість своїх висловлювань, що підкріплювалося належним рівнем знань із дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», вмінням переконливо обґрунтувати свою професійну позицію, що свідчило про сформовані вміння і навички виконувати функції фахівця найбільш ефективно і раціонально, прагнення до підвищення фахового рівня і професійної компетентності.

Значна увага приділялася у процесі експериментальної роботи – *тренінгу*, особливо при вивченні курсу «Психологія». Майбутнім бакалаврам готельно-ресторанної справи під час занять пропонувалися наступні вправи.

*Вправа 1. «Долоні мрій». Мета:* вчитися планувати власне життя

*Хід вправи:* психолог пропонує обвести руку на аркуші А-4. На долоні написати мету професійної діяльності, а на кожному пальчику свої кроки до її звершення (Зачитування бажаними).

*Вправа 2. «Візуалізація». Мета:* знайомство з методом візуалізації, відпочинок, розвиток уяви.

*Хід вправи:* психолог розповідає про прийоми візуалізації Джоно Кехо та пропонує розслабитись під спокійну музику.

*Вправа 3. «Побажання». Мета:* створення позитивного настрою.

*Хід вправи:* Психолог пропонує закінчити фразу: «Я бажаю вам ...».

*Вправа 4. «Правила поведінки під час занять». Мета:* розробити правила успішної групової роботи.

*Хід вправи:* Психолог запитує учасників, які правила вони б хотіли ввести для покращення самопочуття під час занять. Студенти всі по черзі висловлюють свої побажання, ведучий їх записує на дошці. Після того, як голосуванням приймаються загальні правила, ведучий записує їх на плакаті, який вивішує на видному місці, щоб на кожному занятті їх бачити.

Тренінгові вправи сприяли засвоєнню правил групової роботи, вчили планувати і організувати свою діяльність, отримувати від неї задоволення.

Значна увага у процесі експерименту відводилося і самостійним завданням для студентів, які детально визначалися у робочих навчальних програмах дисциплін. У процесі розробки кожним окремим студентом самоосвітньої програми розвитку використовувалося *тьюторство* як організація самоосвіти студентів. Тьюторами (наставниками) виступали студенти старших курсів, які спрямовували своїх підопічних до вирішення поставлених завдань у процесі самостійної роботи шляхом використання форм і методів навчання діагностично-рекомендаційного характеру (поради, консультації та ін.).

Для самостійної роботи студентам пропонувалися завдання, результати виконання яких обговорювалися в групі, відповіді уточнювалися і корегувалися.

Наприклад:

1. *Розробіть моделі тестів та їх підтвердження відповідності для проведення розрахунку «Обслуговування весільного заходу» на 30 гостей (15-20 питань).*

2. *Складіть план роботи метрдетеля, взявши до уваги те, що він працює через день.*

Під час інтерактивного обговорення студенти виокремлювали найбільш оптимальні та доцільні питання, що в майбутньому можна було б використати у професійній діяльності.

З метою активізації самостійної роботи, майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи отримували завдання: *створити зразки документів, які підлягають розрахункам (собівартість певної страви чи готельної послуги), та зумисно внести в них (калькуляційну картку) помилку чи неточність.* Розроблені документи пропонувалися іншим студентам для аналізу і внесення поправок, які в подальшому обговорювалися й уточнювалися. Такі інтерактивні вправи сприяли активізації аналітичного мислення майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, виробленню уважності в роботі з документами тощо.

Для вирішення професійно-орієнтованих задач студентам також необхідно було опрацювати та проаналізувати велику кількість інформації, тому їм пропонувалися електронні підручники для самостійної роботи.

Застосування інформаційно-комунікативних технологій, Інтернету та дистанційного навчання у процесі формувального експерименту надало студентам можливість опанувати професійні компетентності на основі системного багатовимірного бачення і вивчення дисциплін, з урахуванням безперервного оновлення змісту. Різноманітність завдань щодо підбору літератури до занять, підготовка мультимедійних презентацій до виступів на семінарських і практичних заняттях, обмін студентами думками у соціальних мережах, проведення наукової роботи передбачали накопичення професійних ідей, персоніфікацію вивчення курсів навчальних дисциплін, економію часу. Серед студентів набула поширення *модель навчання Self-blend*, що передбачала самостійний вибір студентами додаткових онлайн-курсів. Окрім того, в процесі експериментальної роботи використовувалася *модель Online driver* як навчання у режимі онлайн, а також *модель Rotation*, яка чергувала онлайн- і традиційне навчання у рамках змішаного навчання.

Однією з провідних умов ефективного впровадження сучасних інформаційних технологій стало оволодіння студентами навичками та прийомами роботи із засобами мультимедіа, програмним контентом під час вивчення усіх навчальних дисциплін, передбачених навчальним планом. Під час засвоєння фахових дисциплін впроваджувалися Smart-технології в організацію освітнього процесу. А саме для:

- створення авторського мультимедійного продукту, який містив електронні навчально-методичні комплекси з дисциплін; слайд-презентації

відповідно до тематики лекцій; відео матеріали;

- використання програмного забезпечення «Віртуальна лабораторія»; електронних програм для побудови різних слайдів, в тому числі в 3Д-форматі, схем рівнянь реакцій (ChemWindow, SymApps, ChemPen);

- розробка комплексу електронного контенту для дистанційного навчання: матеріали для самостійного опрацювання, алгоритмічні карти для лабораторних та практичних робіт, виконані з використанням табличного процесора Microsoft Excel; тестові завдання для проміжного та рубіжного контролю із можливістю інтерактивної перевірки.

Проведена робота мала суттєві переваги, які полягали в тому, що в процесі її виконання комплексно реалізовувалися всі визначені педагогічні умови:

- до інтерактивної взаємодії оперативно залучалися всі студенти – спочатку в роботі у мікрогрупі, а далі – в обговоренні результатів всією групою; змагальний характер *мотивував* кожного студента до поглибленої підготовки до такого заняття і чіткого розуміння фахових понять (перша педагогічна умова). Адже питання мотивації, на думку науковців, належить до ключових в організації освітнього процесу, а ступінь умотивованості студентів вважається одним із найважливіших факторів їх успішної діяльності [43, с. 13];

- у процесі обговорення наявних відповідей відбувалося зміщення акцентів від заучування окремих визначень до активної *мисленнєвої та креативно-творчої діяльності* студентів (друга педагогічна умова);

- оскільки студенти конкретизували сутність професійних термінів, програвали конкретні виробничі ситуації, то вільне оперування фаховими поняттями, виконання професійних ролей сприяло наближенню процесу підготовки студентів до практичної діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи сучасного підприємства (третья педагогічна умова).

- викладач мав змогу *оцінити* результати *самоосвітньої* діяльності студентів (четверта педагогічна умова). Водночас організація *рефлексивної діяльності* студентів дозволяла їм визначити власний рівень сформованості професійної компетентності. Ефективність формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначалася рівнем їхньої самооцінки, що є центральним компонентом особистості, суттєво впливає на ставлення індивіда до себе та інших і виступає одним із важливих регуляторів її поведінки. Погоджуємося з тим, що «самооцінка вказує на рівень адекватного визначення студентами своїх особистісних якостей і тісно пов'язана з самоефективністю – вмінням студента усвідомлювати власні здібності для формування такої поведінки, яка відповідає певному завданню, задачі або ситуації [43, с. 14]».

Таким чином, організована інтерактивна взаємодія у мікрогрупах призводила до активної навчально-пізнавальної діяльності всіх студентів, їх мотивації до сумлінної підготовки до заняття, набуття знань і досвіду оперування науково-термінологічним апаратом професійного спрямування без втручання викладача, що сприяло самооцінюванню майбутніми бакалаврами готельно-ресторанної справи власного рівня професійної компетентності.

Підводячи підсумки, можна стверджувати, що в експериментальних групах комплексно реалізовувалися всі визначені педагогічні умови: викладач заздалегідь готував методичне забезпечення для організації інтерактивної взаємодії усіх студентів; майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи, працюючи в парах і мікрогрупах, змушені були готуватися до кожного заняття, виявляючи навчально-пізнавальну активність на занятті й у самостійній роботі; ситуація професійного занурення сприяла набуттю студентами фахових знань, умінь, навичок і досвіду фахової діяльності, що стала основою формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, результативність якої визначалася у ході самооцінювання та оцінок викладача.

Отже, в експериментальних групах відбувалася систематична організація процесу професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи, яка сприяла цілеспрямованому формуванню їх професійної компетентності, результативність якої потребувала аналізу і доведення вірогідності і достовірності отриманих результатів.

### **3.3. Узагальнення результатів формувального етапу експериментального дослідження**

Основною метою проведення експериментальної роботи було порівняння вхідного і підсумкового рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

За допомогою діагностичних методик, виконання студентами інтерактивних вправ, оцінювання теоретичних знань та вмінь розв'язувати професійні ситуації встановлено, що майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи, котрі навчалися в контрольних та експериментальних групах входили в експеримент на однакових умовах.

Аналіз, дослідження та оцінювання навчально-пізнавальної діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи на практичних заняттях, встановлення ефективності (правильності, швидкості, креативності) розв'язання ними професійних ситуацій, відзначення активності і продуктивності в роботі мікрогруп та в навчально-ділових іграх, вияв студентами прагнення до професійного зростання і подання результатів самоосвітньої діяльності на лекційних заняттях у діалогічно-полілогічній інтерактивній взаємодії під час обговорення фахових питань засвідчує про ефективність запропонованої методики формування професійної компетентності засобами інноваційних технологій у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Формувальний експеримент завершувався проведенням контрольного зрізу із використанням раніше апробованих діагностичних методик (див. параграф 3.1).

Повторна діагностика мотивації до навчання, визначення професійної позиції майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи і з'ясування спрямованості на формування когнітивної складової професійної компетентності передбачена ходом дослідження мотиваційного компоненту.

Результати, що отримані протягом формувального експерименту виявили суттєве зростання відсотку студентів в експериментальних групах із проявом високого (від 24,00% до експерименту до 42,00% після експерименту) і зниження достатнього (відповідно від 28,00% до 22,00%) рівнів (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

**Показники розвитку мотиваційного компонента професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до і після експерименту (осіб, %)**

Рівень розвитку компонента	Контрольна група (n = 45)		Експериментальна група (n = 50)	
	до експер.	після експер.	до експер.	після експер.
Високий	8 (17,80)	10 (22,22)	12 (24,00)	21 (42,00)
Достатній	13 (28,90)	13 (28,89)	14 (28,00)	11 (22,00)
Задовільний	12 (26,66)	13 (28,89)	15 (30,00)	11 (22,00)
Низький	12 (26,66)	9 (20,00)	9 (18,00)	7 (14,00)

У той же час вияв задовільного і низького рівнів мотиваційного компоненту зменшилися відповідно від 30,00% і 18,00% до експерименту і до 22,00% і 14,00% після експерименту. Аналогічної динаміки сформованості мотиваційного компоненту зафіксовано у контрольних групах, але у значно менших параметрах. Так, зростання прояву його високого рівня відбулося у контрольних групах від 17,80% до експерименту і до 22,20% після. Достатній рівень мотиваційного компоненту залишився на рівні 28,90% (до експерименту) і 28,89% (після експерименту).

Дані, що наведені вище засвідчують, що використання інноваційних технологій сприяє формуванню мотиваційного компонента професійної компетентності у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Це сприяло професійній самореалізації й орієнтувало до вибудови власної траєкторії професійного зростання.

Порівняльний аналіз показників таблиці 3.8 підтверджує ефективність використання різноманітних інноваційних технологій у процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Таблиця 3.8

**Показники розвитку когнітивного компонента професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до і після експерименту (осіб, %)**

Рівень розвитку компонента	Контрольна група (n = 45)		Експериментальна група (n = 50)	
	до експер.	після експер.	до експер.	після експер.
Високий	2 (4,4)	4 (8,9)	3 (6,0)	10 (20,0)
Достатній	20 (44,4)	23 (51,1)	21 (42,0)	27 (54,0)

Задовільний	22 (48,8)	17 (37,8)	24 (48,0)	13 (26,0)
Низький	1 (2,4)	1 (2,2)	2 (4,0)	-

Динаміка змін у кількості студентів з різними рівнями сформованості когнітивного компонента професійної компетентності має значні відмінності в контрольних та експериментальних групах, а саме:

- за показниками високого рівня сформованості когнітивного компонента професійної компетентності в контрольній групі (КГ) відбулося зростання кількості студентів на 4,50% – від 2 до 4 осіб, а в експериментальній (ЕГ) – на 14,00% – від 3 до 10 студентів, що на 11,1% більше, ніж у контрольній групі;

- за показниками достатнього рівня в контрольній групі відбулося збільшення студентів від 20 (44,4%) до 23 осіб (51,1%), а в ЕГ цей показник виявив зростання кількості майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи від 21 (42,00%) до 27 (54,00%) осіб;

- динаміка показників задовільного рівня сформованості когнітивного компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи окреслювалася такими цифровими показниками: в контрольній групі зафіксовано зниження показника від 48,8% до експерименту і до 37,8% після експерименту, тобто на 5 студентів; в експериментальній групі виявлено зменшення кількості осіб із проявами досліджуваного компоненту, а саме від 24(48,0%) до 13 (26,0%) осіб.

Результати, що отримані в процесі дослідження доводять ефективність інноваційних технологій навчання у процесі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Під час їх практичного використання достовірно зафіксовано збільшення кількості студентів, які були орієнтовані на отримання системних професійних знань; оволоділи сучасними інноваційними технологіями; навчилися прогнозувати ймовірні результати майбутньої професійної діяльності.

Наступний пакет методик діагностики компетентності студентів в контексті їх професійного становлення був спрямований на визначення динаміки розвитку показників операційно-діяльнісного компоненту досліджуваного феномену. Заради означеної мети були використані діагностичний тест «Оцінка конкурентоспроможності» (В. Андреев) і результати самооцінки студентів щодо сформованості в них професійної компетентності.

За даними розрахунків доведено, що позитивним результатам великою мірою сприяло застосування різних технологій на семінарських та практичних заняттях, які спрямовані на формування професійної компетентності бакалаврів.

Так, в експериментальній групі високий рівень операційно-діяльнісного компоненту професійної компетентності зріс на вдвічі (від 8,00% до 18,00%), а достатній зріс на 14,00 (від 26,00% до 40,00%). Задовільний і низький рівні прояву досліджуваного компетенту знизилися відповідно на 8,00% (від 38,00% до 30,00%) і на 16,00% (від 28,00% до 12,00%).

У контрольній групі, у порівнянні з експериментальною, зміни були несуттєвими (табл. 3.9).

**Показники розвитку операційно-діяльнісного компонента майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до і після експерименту (осіб, %)**

Рівень розвитку компонента	Контрольна група (n = 45)		Експериментальна група (n = 50)	
	до експер.	після експер.	до експер.	після експер.
Високий	3 (6,70)	5 (11,1)	4 (8,0)	9 (18,0)
Достатній	9 (20,0)	12 (26,7)	13 (26,0)	20 (40,0)
Задовільний	21 (46,7)	20 (44,4)	19 (38,0)	15 (30,0)
Низький	12 (26,6)	8 (17,8)	14 (28,0)	6 (12,0)

Високий і достатній рівні операційно-діяльнісного компонента професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи дещо зросли (відповідно від 6,70% і 20,00% до 11,10% і 26,70%), а задовільний і низький – зазнали помірного зниження (відповідно від 46,70% і 26,60% до 44,40% і 17,80%).

На основі отриманих даних про сформованість рівнів професійних компетентностей за кожним критерієм вираховувалася середня величина, яка відображає в цілому рівень сформованості компетентностей.

Підсумковий контроль надав змогу зафіксувати результати сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та порівняти їх з показниками вхідного контролю, що віднайшло відображення у таблиці 3.10.

Отже, у процесі проведення формувального експерименту зафіксовано позитивну динаміку розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Результати констатувального експерименту підтвердили нульову гіпотезу і засвідчили відсутність достовірних відмінностей прояву високого, достатнього, задовільного і низького рівнів розвитку їх професійної компетентності (відповідно 9,63%, 31,11%, 40,74%, 18,52% і 12,67%, 32,00%, 38,66% і 16,67%).

Таблиця 3.10

**Динаміка рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання до та після експерименту (осіб, %)**

Рівень розвитку компонента	Контрольна група (n = 135)		Експериментальна група (n = 150)	
	до експер.	після експер.	до експер.	після експер.
Високий	13 (9,63)	19 (14,07%)	19 (12,67%)	40 (26,67%)
Достатній	42 (31,11%)	48 (35,56%)	48 (32,00%)	58 (38,67%)
Задовільний	55 (40,74%)	50 (37,04%)	58 (38,66%)	39 (26,00%)
Низький	25 (18,51%)	18 (13,33%)	25 (16,67%)	13 (8,66%)

Варто зазначити, що результати повторної діагностики не показали значущої динаміки рівнів розвитку професійної компетентності у контрольній групі досліджуваних.

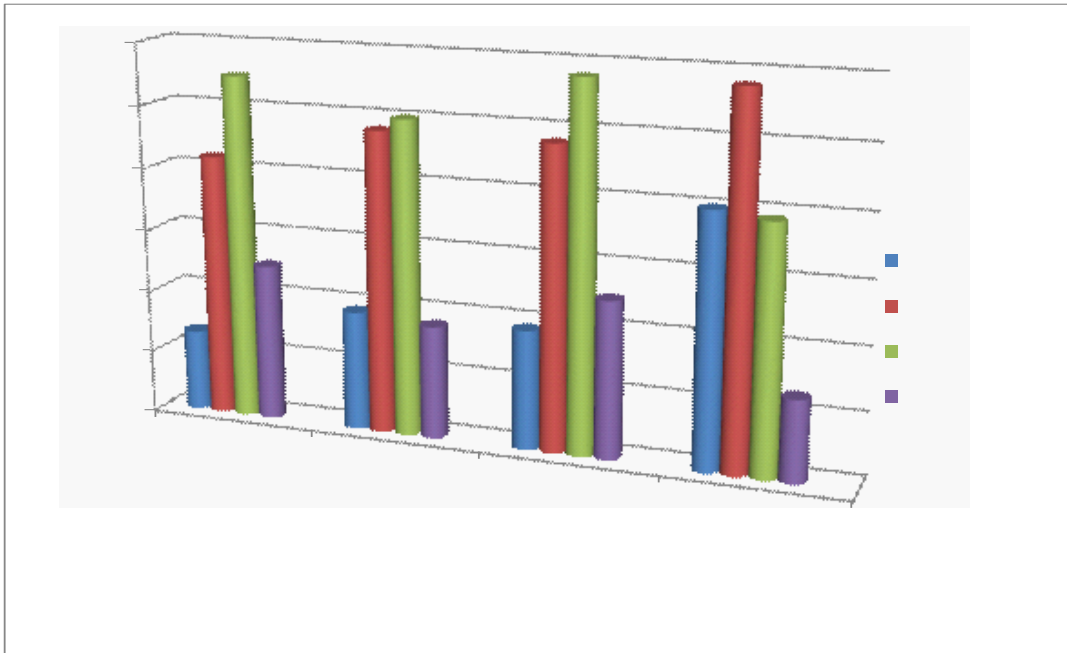


Рис. 3.1. Динаміка розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до та після експерименту (осіб).

Однак після проведення формувального експерименту в експериментальній групі спостерігалася достовірна позитивна динаміка розвитку зазначеної дефініції: відбулося зростання кількості студентів з її високим і достаним проявами (відповідно від 12,67% і 32,00% до експерименту до 26,67% і 38,67% після експерименту) за рахунок зниження чисельності студентів із задовільним і низьким рівнями (від 38,66% і 16,67% до експерименту до 26,00% і 8,66% після). Отримані дані засвідчують результативність використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Вірогідність і достовірність отриманих результатів перевірялася за допомогою методів математичної статистики. Зважаючи те, що студенти були розподілені по групах природнім шляхом, виникає необхідність у дослідженні ідентичності експериментальних та контрольних груп. Ураховуючи, що дослідження передбачало з'ясування наявності відмінностей між

контрольними та експериментальними групами доцільним є використання критерія Пірсона

(хі-квадрат). Оскільки кількість студентів в контрольних (45 осіб) та експериментальних (50 осіб) групах дещо відрізняється, то бажано використовувати відносний розподіл частот, сума якого завжди становить 100%. Проведений розподіл відповідає основній вимозі критерію Пірсона – частота інтервалу має бути більшою за 30. Запропонована нульова гіпотеза: експериментальні та контрольні групи є однорідними, вони істотно не відрізняються за проявами визначених показників професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Кількість ступенів вільності при  $\chi^2$ -критерії  $n - 1$ , де  $n$  – кількість інтервалів. Позаяк вимірювання здійснювалося за чотирма показниками, то ступенів вільності є

[87, с. 87]. Для обчислення

використовуємо формулу:



, де

(3.1).

Обчислення наведено у таблиці 3.11. Отже, 0,95.

З таблиці критичних значень критерію вияснили, що значення відповідне 3 ступеням вільності на 95% рівні ймовірності: 7,8 .

Таблиця 3.11

### Обрахунки критерію до експерименту

Рівень	Частота	Частота	Відносна частота (%)	Відносна частота (%)			
Високий	19	13	12,67	9,63	3,04	9,24	0,71
Достатній	48	42	32,00	31,11	0,89	0,79	0,02
Задовільний	58	55	38,66	40,74	-2,08	4,33	0,08
Низький	25	25	16,67	18,52	-1,85	3,42	0,14
Сума	150	135	100	100	0	11,18	0,95

Оскільки , то нульова гіпотеза підтверджується: експериментальні та контрольні групи не відрізняються за сформаністю професійної компетентності у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

До того ж, оскільки значення не велике, то розбіжності між студентами контрольних та експериментальних груп є несуттєвими.

Доведемо суттєві відмінності в рівнях розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в контрольних і експериментальних групах після проведення формувального експерименту. У якості нульової гіпотези висувалося припущення, що широке використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки не сприяє розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи ( табл. 3.12).

Позаяк 16,99 більше 7,8, тому зроблено висновок про недостовірність нульової гіпотези.

Педагогічний експеримент засвідчив позитивний вплив комплексного використання інноваційних технологій навчання на процес їх професійного становлення. Отже, результати, які отримані в процесі експериментальної роботи щодо формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій засвідчують їх

ефективність та доцільність упровадження у навчальний процес вищих навчальних закладів України.

Таблиця 3.12

Рівень	Обрахунки		критерію після експерименту				
	Частота	Частота	Відносна частота (%)	Відносна частота (%)			
Високий	40	19	26,67	14,07	12,6	158,76	11,79
Достатній	58	48	38,67	35,56	3,11	9,67	0,27
Задовільний	39	50	26,00	37,04	-11,04	121,88	3,29
Низький	13	18	8,66	13,33	-4,67	21,81	1,64
Сума	150	135	100	100	0	312,12	16,99

На основі отриманих даних про сформованість рівнів професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної засобами інноваційних технологій у процесі професійної підготовки за кожним компонентом вираховувалася середня величина, яка відображає в цілому рівень сформованості професійної компетентності.

Тому, впровадження інноваційних технологій в освітній процес підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної є основою формування їх як професіоналів. Це особливо важливо для підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної засобами інноваційних технологій, що і є темою нашого дисертаційного дослідження.

### Висновки до третього розділу

Для встановлення сформованості рівня професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи проводилося експериментальне дослідження з студентами 2-3 курсів. Майбутнім бакалаврам готельно-ресторанної справи пропонувалися різні діагностичні методики з урахуванням структури досліджуваного феномену: рівень сформованості *мотиваційного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначався за допомогою методик: «Мотивація навчання у ЗВО» і «Визначення професійної позиції майбутнього ресторатора, готельєра», «Спрямованість на формування когнітивної складової професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи». Дані про *когнітивний компонент* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи отримувалися за допомогою тесту для визначення рівня знань студентів та результатів успішності студентів з таких фахових дисциплін як «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»,

«Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу», «Психологія». Рівень сформованості *операційно-діяльничого компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначався за допомогою діагностичного тесту: «Оцінка конкурентоспроможності» (за В.Андрєєвим) і самооцінки студентів щодо сформованості власної професійної компетентності.

Узагальнені показники результатів констатувального експерименту довели, що стан сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи бажає бути кращим, оскільки серед 310 майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи лише 10,67% студентів виявили високий, 30,01% – достатній, 45,32% – задовільний і 13,99% – низький рівні сформованості цього феномену.

Перевірка ефективності формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій здійснювалася на основі порівняльного аналізу результатів констатувального і формувального етапів експерименту, який відбувався на базі Національного університету культури і мистецтв під час вивчення дисциплін «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу», «Психологія»

В експериментальних групах комплексно реалізовувалися всі визначені педагогічні умови: викладач заздалегідь готував методичне забезпечення для організації інтерактивної взаємодії усіх студентів; майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи, працюючи в парах і мікрогрупах, виявляли навчально-пізнавальну активність на занятті й у самостійній роботі; ситуація професійного занурення сприяла набуттю студентами фахових знань, умінь, навичок і досвіду фахової діяльності, що є основою формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, результативність якої визначалася у ході самооцінювання та оцінки викладача.

Активна участь студентів у інтеракціях у процесі вивчення фахових дисциплін ініціювала в студентів усвідомлення і можливу корекцію тих чи інших фахових дій, що призводило до постановки конкретних цілей у професійному зростанні. Відбувалося професійне становлення майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, що відображалось в результатах освітньої діяльності студента, для якого процес навчання ставав особистісно значущим. З метою аналізу результатів експериментального дослідження й установлення їх достовірності здійснювалося порівняння вхідного і підсумкового рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

Достовірність отриманих результатів підтверджено за допомогою методів математичної статистики. Результати, що отримані в процесі експериментальної перевірки формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій доводять їх ефективність та доцільність упровадження у навчальний процес закладів вищої освіти.

## ВИСНОВКИ

У дисертації подано наукове узагальнення і новий підхід до проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій. Проведене дослідження дає підстави відповідно до поставлених задач зробити такі висновки:

1. На основі аналізу наукових досліджень (*А. Віндюк, І. Гайовий, С. Кравець, Л. Козловська, М. Лобур, Л. Лук'янова, О. Любіцева, Ю.Павлов, М. Пальчук, В.Полуда, Т. Стахмичта, Ю. Шапран та ін.*) подано визначення поняттю «*професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи*» як інтегрованої якості людини, яка володіє фаховими знаннями, вміннями і досвідом, що забезпечують їй успішне здійснення професійно спрямованої діяльності, підвищення професійної майстерності, постійну самоосвіту і самовдосконалення.

Компонентний склад компетентності фахівця готельно-ресторанного профілю визначався з урахуванням досліджень сучасних українських та зарубіжних учених (*Н. Баловсяк, О. Гура, С. Горобець, Г. Ковальчук, О. Москальова, О. Овчарук та ін.*). Як структурні компоненти професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи виокремлені *мотиваційний* (спонукання до діяльності завдяки власному внутрішньому прагненню до роботи; сформованість установок і ціннісних орієнтацій), *когнітивний* (наявність професійних знань – їх ґрунтовність і глибина; вміння самостійно знаходити, критично осмислювати та використовувати нову інформацію) і *операційно-діяльнісний* (сформованість професійних умінь – засвоєння способів діяльності; готовність до практичного втілення навичок і умінь та особистісного зростання; наявність професійного досвіду) компоненти.

2. У дослідженні визначені критерії формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (*ціннісно-мотиваційний, знаннєвий, поведінково-рефлексивний*). *Ціннісно-мотиваційний критерій* передбачає формування професійної мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; вибір ціннісних основ професійної діяльності, усвідомлення себе як майбутнього професіонала. *Знаннєвий критерій* визначає наявність глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичне осмислення та узагальнення; здатності самостійного накопичення знань; вміння переводити теоретичні положення в професійні дії. *Поведінково-рефлексивний критерій* передбачає формування готовності до майбутньої практичної діяльності; вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, варіативного розв'язання професійних завдань; здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів; здатність до самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах. *Ціннісно-мотиваційний критерій* включає оволодіння загальнокультурними компетенціями, *знаннєвий критерій* – загальнонауковими компетенціями, *поведінково-рефлексивний* – професійними і соціально-особистісними компетенціями. Виходячи з логіки дослідження були виділені чотири рівні сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи:

*високий, достатній, задовільний, низький.*

*Високий рівень* сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи характеризується яскраво вираженою професійною мотивацією та усвідомленим вибором ціннісних основ професійної діяльності, націленням на професійне зростання. У студентів наявні глибокі та ґрунтовні знання за фахом, їм притаманно критичне осмислення та узагальнення знань. У майбутніх фахівців сформована здатність самостійного накопичення знань, розвинуті вміння переводити теоретичні положення в професійні дії, превалює висока готовність до майбутньої практичної діяльності. У майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи спостерігається створення власних підходів, своєї логіки міркування і стратегії варіативного розв'язання професійних завдань, що призводить до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

*Достатній рівень* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи вирізняється сформованістю професійною мотивації та вибором ціннісних основ професійної діяльності, націленням на професійне зростання. У студентів наявні знання за фахом, але вони не систематизовані та неузагальнені. У майбутніх фахівців частково сформована здатність самостійного накопичення знань, вміння переводити теоретичні положення в професійні дії, готовність до майбутньої практичної діяльності. У майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи спостерігається вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, наявна здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду в нових умовах. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає часткове оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

*Задовільний рівень* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи вирізняється недостатньою сформованістю професійною мотивації та вибором ціннісних основ професійної діяльності, хоча вона і націлена на професійне зростання. Студенти мають фрагментарні та несистематизовані знання за фахом, не вміють їх критично осмислювати та узагальнювати. У майбутніх фахівців хоча і частково сформована здатність самостійного накопичення знань, однак вони не вміють переводити теоретичні положення в професійні дії, їх готовність до майбутньої практичної діяльності недостатня для ефективної роботи. У майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи спостерігається вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, самостійно реконструювати деякі кроки в запропонованих алгоритмах, усвідомлено обирати та використовувати варіативні зразки, доводити їх ефективність у порівнянні із запропонованими. Студентам притаманна часткова здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів,

самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає часткове оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

*Низький рівень* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи передбачає: несформованість професійною мотивації та неусвідомлений вибір ціннісних основ професійної діяльності, індиферентне ставлення до професійного зростання. Студенти мають недостатній рівень знань за фахом, слабо виражену готовність до самостійного накопичення знань, не вміють переводити теоретичні положення в професійні дії. Система практичної готовності сформована на рівні самостійного відтворення як звичка працювати в обмеженому технологічному просторі (вміння самостійно імітувати дії за поданим зразком, надання переваги інтуїції при визначенні варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації). Студентам притаманна несформованість здатності до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів, самовдосконалення та самоосвіти, використання наявного досвіду. Цей рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи не передбачає оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями.

3. У дисертації теоретично обґрунтовано й експериментально перевірені педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій: мотивоване залучення студентів до комунікативної взаємодії, спрямованої на формування та розвиток професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; організація активної мисленнєвої та креативно-творчої діяльності студентів у процесі професійної підготовки; наближення процесу підготовки студентів до практичної професійної діяльності шляхом активного використання інноваційних педагогічних технологій; наявність цілісної самоосвітньої програми розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

4. Науково обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій у вивченні фахових дисциплін, цілісність якої забезпечувалася органічним зв'язком мети і результату дослідження, цілісної програми формувального експерименту (*підготовчий, базовий, інтеграційний*). *Підготовчий етап* – становлення основ професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи – формування *мотиваційного компоненту*, ціннісних орієнтацій, прагнення підвищувати професійну компетентність, оволодівати загальнокультурними компетенціями. *Базовий етап* – формування *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, осмисленого й умілого використання студентами фахових знань у змодельованих професійних ситуаціях, оволодіння загальнонауковими компетенціями. *Інтеграційний етап* – формування *операційно-діяльнісного компоненту* професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, активізація самостійної й рефлексивної діяльності

студента, формування готовності до майбутньої практичної діяльності, прояви творчої активності у застосуванні професійних знань, опанування студентами професійними і соціально-особистісними компетенціями. У процесі реалізації експериментальної програми найбільш оптимальними виявились інтерактивні вправи для роботи в мікрогрупах, інтеракції для актуалізації опорних знань, метод випадку, практичні ситуативні вправи, навчально-ділові ігри, інтелектуальні вправи та реалізація самоосвітньої програми студентів із допомогою тьюторів, організація діалогічно-полілогічної взаємодії на лекційних заняттях, «перевернуте навчання», електронне навчання (e-learning), тренінги та ін.

Висока результативність формувального експерименту з метою формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи забезпечувалась завдяки дотримання таких принципів: *цілепокладання* – ієрархія цілей усієї професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; *вмотивованості* – забезпечення індивідуальної мотивації студентів і їхнього внутрішнього бажання до вирішення тих чи інших завдань у процесі професійної підготовки; *навчальної спрямованості* – передача та засвоєння нових знань, умінь і навичок у процесі професійної підготовки; *спілкування і групової взаємодії* – розвиток комунікативних умінь, вибір стратегій взаємодії на основі створення атмосфери взаєморозуміння і поваги до думки кожного учасника освітнього процесу ЗВО; *партнерства* – визнання рівності позицій в системі суб'єкт-суб'єктних взаємин у ЗВО; *практичної реалізації* – застосування знань у професійних ситуаціях, оптимізація виконання виробничих завдань; *самостійності* – активного залучення до самостійного отримання знань, умінь і навичок; *інноваційності* – застосування новітніх технологій у практиці професійної підготовки студентів; *комп'ютеризації* – впровадження електронно-обчислювальних засобів навчання, за допомогою яких значно розширюються можливості подання інформації, систематизації та аналізу знань, здійснення контролю та самоконтролю; *активності* – діяльного ставлення студентів до об'єктів, які вивчаються у процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Результати формувального експерименту показали позитивну динаміку розвитку професійної компетентності у студентів експериментальної групи: відбулося зростання респондентів з її високим і достатнім проявами (відповідно від 12,67% і 32,00% до експерименту, до 26,67% і 38,67% після експерименту) за рахунок зниження чисельності студентів із задовільним і низьким рівнями (від 38,66% і 16,67% до експерименту і до 26,00% і 8,66% після). Отримані дані засвідчили результативність використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Достовірність отриманих результатів підтверджено за допомогою методів математичної статистики (визначення коефіцієнту кореляції

Пірсона критерія), значення якого  $emp > kр.$  ( $16,99 > 7,8$ ), що доводять статистичні відмінності сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців контрольних й експериментальних груп.

Проведене дисертаційне дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи і засвідчує

необхідність її подальшої розробки за такими більш перспективними напрямами, як дослідження особливостей професійного мислення та поведінки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах динамічних трансформацій у сучасній економічній сфері; порівняння вітчизняних і зарубіжних моделей професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; удосконалення процесу фахової підготовки на основі інновацій та ін.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Авраменко О. В. Лутченко Л. І., Шлянчак С. О. Формування компетентностей особистості в сучасній школі: монографія. Кіровоград : КОД, 2010. 80 с.
2. Авдеев В. М. Компетентностный подход в конструировании современных образовательных моделей. Социально-гуманитарные знания. 2006. № 6. С. 235-240.
3. Андреев С. А. Оцінювання професійної компетентності викладачів ВНЗ як засіб підвищення ефективності навчання. Наукові записки Харківського нац. ун-ту ім. В. Н. Каразіна . 2008. №20. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Nzkr/2008\\_20/01.htm](http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Nzkr/2008_20/01.htm)
4. Андреев А.Л. Компетентностная парадигма в образовании: опыт философско-методологического анализа. Педагогика. 2005. №4. С. 19-27.
5. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім . О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
6. Ануфрієва О. Л. Компетентнісний підхід до економічної освіти. *Розвиток післядипломної освіти України в умовах інтеграції* : матер. щорічної звітної всеукр. наук.-практ. конф., присвяченої 15 річчю АПН України (Донецьк, 11-12 квіт. 2007 р.). Донецьк, 2007. С. 51–55.
7. Артюшина М. В. Методи і прийоми мотивування і стимулювання навчальної діяльності студентів. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка*. 2013. Вип. 3. С. 25-32. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VZhDU\\_2013\\_3\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VZhDU_2013_3_7) (дата звернення 04.11.2019)
8. Артюшина М. В. Психолого-педагогічні засади підготовки студентів економічних спеціальностей до інноваційної діяльності: автореф. дис. на здобуття наукового ступеня докт. пед. наук: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Київ, 2011. 44 с.
9. Артёмов І.В., Студеняк І.П., Головач Й.Й., Гусь А.В. Інновації у вищій освіті: вітчизняний і зарубіжний досвід: навч. посіб. Ужгород: ПП «АУТДОР - ШАРК», 2015. 360 с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Центр навч. літ.; Інкос, 2007. 279 с.
11. Атаманчук Ю. М. Організаційно-педагогічні умови самостійної роботи майбутніх менеджерів підприємницької діяльності в інформаційному навчальному середовищі університету: дис. ... канд. пед.наук : 13.00.04. Черкаси, 2009. 224 с.
12. Ахмад І.М. Навчання в дистанційній і змішаній формі студентів ВНЗ. URL: [http://www.kamts1.kpi.ua/sites/default/files/files/04\\_2012\\_ahmad\\_navchannya.pdf](http://www.kamts1.kpi.ua/sites/default/files/files/04_2012_ahmad_navchannya.pdf) (дата звернення: 19.06.2020).
13. Ашиток Н. Компетентнісний підхід до фахової підготовки працівників соціальної сфери у вищій школі. *Молодь і ринок*. №4 (135). 2016. С.12-16.
14. Бабаян О. О. Формування професійної компетентності майбутніх економістів засобами імітаційно-рольового моделювання: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Вінниця, 2009. 20 с.
15. Батаршев А. В., Алексеева И. Ю., Майорова Е. В. Диагностика профессионально важных качеств. СПб. : Питер, 2007. 192 с.

16. Бахмат Н. Інформаційно-освітнє середовище закладу вищої освіти в системі дистанційного навчання. *Наукові записки [Нац. пед. ун-ту ім. М. П. Драгоманова]. Сер.: Педагогічні науки*. 2018. Вип. 138. С. 28-38.
17. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04/ Луганськ. ун-т імені Тараса Шевченка. Луганськ, 2014. 20 с.
18. Безрученков Ю. В., Щука Г. П. Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. *Вісник, Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2013. № 18 (3). С. 10–19. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlup\\_2013\\_18\(3\)\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlup_2013_18(3)_4). (дата звернення : 05.02.20 р.)
19. Бергенське Комюніке (2005) URL: <http://www.eu-edu.org/ua/bolosnky5.html>.
20. Берлінське Комюніке (2003) URL: <http://www.eu-edu.org/ua/bolosnky5.html>.
21. Бермус О. Г. Проблеми і перспективи реалізації компетентнісного підходу в освіті. URL: <http://refs.co.ua/64342ii.html>
22. Бех І. Д. Компетентнісний підхід у сучасній освіті. *Вища освіта Тематичний випуск: Педагогіка вищої школи: методологія, теорія технології*. 2009. №3. С. 21-24.
23. Бібік Н. М. Компетентнісний підхід: рефлексивний аналіз застосування / *Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи*: монографія. Київ, 2006. С. 26-34.
24. Бургун І. В Актуальність упровадження компетентнісного підходу в освітню практику. URL: [http://www.nbuv.gov.ua/portal/Gum/Ardup/2016\\_1/2\\_.pdf](http://www.nbuv.gov.ua/portal/Gum/Ardup/2016_1/2_.pdf)
25. Блідар І. М. Перевернуте навчання : посібник для формування нових знань і навичок щодо використання сучасних ІТ технологій. Кіровоград, 2017. 60 с.
26. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Ін-т пед. освіти і освіти дорослих НАПН України. Київ, 2018. 322 с.
27. Бодалєв А. А. Психология новой эры: компетентность или беспомощность URL: <http://psy.1september.ru/2001/47/45.htm>
28. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: ел. підруч. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.
29. Болонська декларація. 1999. URL: <http://www.eu-edu.org/ua/bolosnky5.html>
30. Бондар Н. Д. Дистанційне навчання – педагогічна технологія ХХ століття. *Сучасна освіта та інтеграційні процеси: досвід, проблеми, перспективи*: матер. Всеукраїнської наук.-метод. конф. (Краматорськ, 17 листопада 2010 р.). Частина II / за заг. ред. С. В. Ковалевського. Краматорськ : ДДМА, 2010. С. 12-16.

31. Бондар С. Термінологічний аналіз понять «компетенція» і «компетеність» у педагогіці: сутність та структура. *Освіта та управління*. 2007. Т. 10. № 2. С. 93-99.
32. Бондарєва Л. І. Навчальний тренінг як засіб професійної підготовки майбутніх менеджерів організацій в економічних університетах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 250 с.
33. Бородієнко О. В. Забезпечення якості підготовки педагогів професійного навчання: аналіз зарубіжного досвіду. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка: зб. наук. пр.* 2018. Вип. 16. С. 152-161.
34. Будапештсько-Віденська декларація про створення Європейського простору вищої освіти (від 12 березня 2010 року). URL: [http://22school.at.ua/news/budapeshtsko\\_videnska\\_deklaracija\\_pro\\_stvorennja\\_evropejskogo\\_prostoru\\_vishhoji\\_osviti/2010-03-17-6](http://22school.at.ua/news/budapeshtsko_videnska_deklaracija_pro_stvorennja_evropejskogo_prostoru_vishhoji_osviti/2010-03-17-6)
35. Булгакова В. Г. Компетентнісний підхід в освіті: практичні підходи. *Підвищення ефективності та якості підготовки фахівців педагогічного спрямованості* : зб. наук. пр. Харків. 2005. С. 23-28.
36. Бурий С. А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 5. Т. 2. С. 201-205
37. Вакалюк Т. А. Можливості використання хмарних технологій в освіті. *Актуальні питання сучасної педагогіки*. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Острог, 1-2 листопада 2013 р.). Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2013. С. 97-99.
38. Василенко О. В. Досвід застосування сучасних методів навчання при підготовці фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах. *Наук. зап. Кіровоград. держ. пед. ун-ту ім. І. В. Винниченка. Сер. Проблеми методики фізико-матем. і технол. освіти*. 2015. Вип. 7, Ч.1. С. 118-124.
39. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2009. 1736 с.
40. Використання інтерактивних технологій навчання в професійній підготовці майбутніх учителів: монографія / Н. Г. Баліцька, О. А. Біда, Г. П. Волошина та ін. ; за заг. ред. Н. С. Побірченко. Київ : Наук. світ, 2003. 138 с.
41. Вербицкий А. А. Компетентностный подход и теория контекстного обучения: матер. к четвертому заседанию методологического семинара, 16 ноября 2004 г. Москва: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. 84 с.
42. Використання інтерактивних методів та мультимедійних засобів у підготовці педагога : зб. наук. праць / наук. ред. О. М. Завальнюк. Кам'янець-Подільський : Абетка-Нова, 2003. 208 с.
43. Віаніс-Трофименко К. Б., Лісовенко Г. В. Підвищення професійної компетентності педагога. Харків: Вид. група «Основа», 2007. 176 с.
44. 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.

45. Вітер С. А. Критерії, показники та рівні сформованості економічної компетентності молодших спеціалістів. *Теорія та методика управління освітою*. 2013. №10. URL: <http://tme.umo.edu.ua/docs/10/2.pdf>
46. Вітлінський В. В. Моделювання економіки : навч. посіб. Київ: КНЕУ, 2003. 408 с.
47. Вхідження національної системи вищої освіти в європейський простір вищої освіти та наукового дослідження : моніторинг. дослідж. : аналіт. звіт / Міжнародний благодійний Фонд «Міжнародний Фонд дослідження освітньої політики»; кер. авт. кол. Т. В. Фініков. Київ : Таксон, 2012. 54 с.
48. Гайовий І. І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Вінниця, 2010. 21 с.
49. Гах Й.М. Етика ділового спілкування : навч. посібник. Київ: Центр навч. літератури, 2005. 160 с.
50. Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дисер. ...канд. пед. наук: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти»/ Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Умань, 2018 .
51. Глосарий современного образования : терминолог. словарь -справочник / В. И. Астахова и др. (сост.); Е. Ю. Усык (общ. ред.); Народная украинская академия. Харків: Изд. НУА, 2007. 524 с.
52. Глосарій основних термінів професійної освіти і навчання / упоряд. Т. М. Десятов ; за заг. ред. Н. Г. Ничкало Київ : АртЕк, 2009. 192 с.
53. Гнезділова К. М., Касярум С. О. Моделі та моделювання у професійній діяльності викладача вищої школи : навч. посібник. Черкаси: Видавець Чабаненко Ю. А., 2011. 124 с.
54. Головань М. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців фінансового профілю в умовах європейської кредитно-трансферної системи. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Npd/2012\\_1/4golovan.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Npd/2012_1/4golovan.pdf)
55. Голубенко О. Л., Морозова Т. Ю. Національна рамка кваліфікацій: стан реалізації в Україні. *Реалізація європейського досвіду компетентнісного підходу у вищій школі України* : матер. методол. семінару. Київ: Педагогічна думка. 2009. С. 113-120.
56. Гончаренко С. У. Педагогічні дослідження. Методологічні поради молодим науковцям. Київ : ТОВ фірма «Планер», 2010. 308 с.
57. Гончаренко С. У. Педагогічні закони, закономірності, принципи. Сучасне тлумачення. Рівне : Волинські обереги, 2012. 192 с.
58. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник / С. У. Гончаренко ; гол. ред. С. Головка. Київ: Либідь, 1997. 376 с.
59. Горбань О. В., Горбань Г. П. Парадигма проблемного навчання в сучасній моделі вищої освіти. *Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці: Науковий вісник Національної академії статистики, обліку та аудиту*. 2015. №4. С.93-99

60. Горобець С. М. Формування професійної компетентності студентів економічних спеціальностей з використанням комп'ютерно орієнтованих технологій навчання : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : 13.00.04 / Житомир. держ. ун-т імені І. Франка. Житомир, 2012. 20 с.
61. Гуменюк О.Е. Психологія інноваційної освіти. Теоретико-методологічний аспект: монографія. Тернопіль: Економічна думка, 2007. 385с.
62. Гуревич Р. С. Компетентнісний підхід у професійно-педагогічній освіті. *Компетентнісний підхід в освіті: теоретичні засади і практика реалізації*: матеріали методол. семінару (Київ, 3 квіт. 2014 р.). Київ: Ін-т обдарованої дитини НАПН України, 2014. Ч. 2. С. 137-142.
63. Гур'янова О. В. Педагогічні інновації в технологічній освіті: курс лекцій: навч. посібник. Кіровоград: Центр оперативної поліграфії «Авангард», 2014. 60 с.
64. Гура О. І. Педагогіка вищої школи: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2005. 224 с.
65. Гусечко Л. В. Використання модульних технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного сервісу: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Переяслав-Хмельницький. 2013. 20с.
66. Давидова О. Ю. Полстяна Н. В. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі. *Комунальне господарство міст. Сер.: Економ. науки.* 2012. № 106. С. 403-408
67. Давидова О. Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Бізнес-Інформ.* 2017. № 11. С. 459-464.
68. Дахин А. Н. Моделирование образовательной компетентности: монографія. Новосибирск : Изд. НГПУ, 2008. 246 с.
69. Ділові ігри, виробничі ситуації, семінарські заняття та практичні завдання з навчальної дисципліни «Економіка праці та соціально-трудова відносини» для студентів спеціалізації «Міжнародна економіка» всіх форм / укл. Т. С. Шапошнікова, О. В. Нечипорук. Харків: ХНЕУ, 2009. 112 с.
70. Дистанційне навчання: психологічні засади: монографія / М. Л. Смульсон, Ю. І. Машбиць, М. І. Жалдак та ін.; за ред. М. Л. Смульсон. Кіровоград : Імекс-ЛТД, 2012. 240 с.
71. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології : навч. посіб. Київ: Академвидав, 2014. 352 с.
72. Дмитрів М. В. Застосування smart-технологій у навчальному процесі URL: [https://informatika.udpu.edu.ua/?page\\_id=2855](https://informatika.udpu.edu.ua/?page_id=2855) (дата звернення 23.09.2018)
73. Дмитриенко, Г. А., Шарапатова Е. А., Максименко Т. М. Мотивация и оценка персонала: учеб. пособие. Київ: МАУП, 2002. 248 с.
74. Дмитриенко, Г. А., Спіцина А.Є. Підвищення якості трудового потенціалу шляхом підготовки в ВНЗ конкурентоспроможних і конкурентоздатних випускників. *Журнал Україна: аспекти праці.* 2016. №4. С.10-21.

75. Дмитренко Г.А., Каролоп О.О. Компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Молодь і ринок*. 2020. № 6-7. С.11-15.
76. Дмитренко Г.А., Каролоп О.О. Формування професійних компетентностей в процесі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Herald pedagogiki. Nauka i Praktyka. An International Journal*. 2020. Poland. P.57-59.
77. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч.-метод. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. Харків : Щедра садиба плюс, 2015. 104 с.
78. Драч І. І. Модель компетентісно-орієнтованого управління професійною підготовкою майбутніх викладачів вищої школи. *Вища освіта України* : теорет. та наук.-метод. часопис. 2013. № 2. 448 с.
79. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів (чинний від 01.07.2004)
80. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація від 2004-07-01 № 59. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 р. URL: <https://dnaop.com/html/34057/doc> HYPERLINK "https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\_4281\_2004" %D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\_4281\_2004. (дата звернення: 25.11.2020 р.)
81. Дубасенюк О. А. Інноваційні освітні технології та методики в системі професійно-педагогічної підготовки. Професійна педагогічна освіта: інноваційні технології та методики: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2009. С. 14-47.
82. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. /Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: Світ Книг, 2013. 389 с.
83. Економіка підприємства: ділові ігри, ситуації та імітаційні задачі / Г.О. Швиданенко, І.М.Рєпіна, І.А.Іванова, О.А.Москаленко. Київ: КНЕУ, 2006. 120 с.
84. Економіка готельного та ресторанного господарства: опорний конспект лекцій; уклад.: Т. І. Ткаченко, В. Міска., О. О. Каролоп. Київ: КНТЕУ, 2008. 193 с.
85. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навчально-методичний комплекс для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. 2018. 48 с..
86. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навч.-метод. комплекс дисципліни напряму підготовки 6.020106 Менеджмент соціокультурної діяльності; розроб. Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. Київ: КНУКіМ, 2018. 48 с.
87. Енциклопедія освіти / Акад. пед. наук України; голов. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
88. Ельбрехт О. Компетентнісний підхід як методологічна основа формування змісту професійної підготовки менеджерів. *Гуманізація навчально-виховного процесу* : зб.наук. пр. / за заг. ред.проф. В. І. Сипченка. 2011. Вип. LVIII . Ч. III. С. 54-63.

89. Євтух М. Б. Технологія інноваційної педагогічної освіти: монографія / М. Євтух, А. Нісімчук; Ін-т пед. технологій. Луцьк: Твердиня, 2011. 453 с.
90. Елагина Л. В. Формирование культуры профессиональной деятельности будущего специалиста на основе компетентностного подхода : автореф. дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.08 «Теория и методика профессионального образования» Челябинск, 2009. 59 с.
91. Заблоцька О. С. Компетентнісний підхід як освітня інновація: порівняльний аналіз. *Вісник Житомир. держ. ун-ту. Сер.: Педагогічні науки*. 2008. Вип. 40. С. 63-68.
92. Загнибіда Р. П. Формування комунікативної культури студентів у процесі професійної підготовки спеціалістів готельно-ресторанної справи. *Наукове видання Обрії: науково-пед. журнал*. 2018. Вип. №2(47). С.50-53.
93. Зайчук В. О. Нісімчук А. С., Тарадюк Н. В. Сучасні педагогічні технології: дидактично-інноваційний аспект. Луцьк: ПВД «Твердиня», 2009. 312 с
94. Закон України «Про вищу освіту»: станом на 29 жовтня 2014 р.: Харків: Право, 2014. 104 с.
95. Закон України «Про освіту» №1060-XII, із змінами від 11 червня 2008 / Верховна Рада України. Офіц. вид. URL: [http://www.osvita.org.ua/pravo/law\\_00/](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_00/)
96. Закон України про Національну рамку кваліфікацій: від 05.10.2010 р. № 7215. *Освіта*. 2011. 9-16 берез. (№ 14). С. 7-8.
97. Закон України «Про основні засади розвитку інформаційного суспільства в Україні на 2007-2015 роки» від 9 січня 2007 року № 537-V. URL: <http://zakon.rada.go.ua/>
98. Закон України «Про інноваційну діяльність». *Урядовий кур'єр*. 2002. 7 серпня.
99. Закон України «Про науку та науково-технічну діяльність». URL: [http://www.osvita.org.ua/pravo/law\\_07/](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_07/).
100. Закон України «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності». *Урядовий кур'єр*. 2012. №151. С. 9-11.
101. Замфреско В. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності: дис... канд. пед. наук: 13.00.04 / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Львів, 2020. 308 с.
102. Захарченко Н. В. Педагогічні умови використання ділових ігор у підготовці майбутніх економістів: автореф. дис.. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Вінниця, 2006. 22 с.
103. Захарчук Т. В. Інноваційні технології навчання в сучасній школі. *Освіта регіону: політологія, психологія, комунікації: український науковий журнал*; гол. ред. В. М. Бебик. 2011. Т. 3. С. 48.
104. Зеер Э. Ф. Психология профессий: учеб. пособие для студентов вузов. 2-е изд., перераб., доп. Москва: Академический Проект; Екатеринбург: Деловая книга, 2003. 336 с.

105. Зеер Э. Ф., Павлова А. М., Симанюк Э. Э. Модернизация профессионального образования: компетентностный подход: учеб. пособие. Москва: Московский психолого-социальный ин-т, 2005. 216 с.
106. Зимняя И. А. Ключевые компетенции – новая парадигма результата современного образования. *Интернет-журнал «Эйдос»*. 2006. 5 мая. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2006/0505.htm>.
107. Зимняя И. А. Компетентностный подход. Каково его место в системе современных подходов к проблемам образования? (теоретико- методологический подход). *Высшее образование сегодня*. 2006. №8. С. 21-26.
108. Зимовець О. А. Формування професійно-комунікативних умінь майбутніх учителів гуманітарних дисциплін засобами інформаційно-комунікативних технологій (на прикладі вчителя іноземних мов). *Вісник Житомирського державного університету імені І. Франка*. 2010. Вип. № 53. С. 78-81.
109. Зінчук Н. А. Теоретичне обґрунтування критеріїв і показників сформованості аналітичної компетентності майбутніх менеджерів. Педагогічний дискурс. 2009. № 5. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/soc\\_gum/peddysk/2009\\_5/sndex.html](http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/peddysk/2009_5/sndex.html)
110. Зінківський Ю. Ф., Мірських Г. О. Компетентність фахівця – актуальна категорія сучасної вищої технічної освіти. *Вища освіта*. 2008. № 3 (дод.) Темат. вип.: *Педагогіка вищої школи: методологія, теорія, технології*. Т. 1. С. 15-23.
111. Зубар Н. Формування компетентності педагогів професійного навчання з готельно-ресторанної справи. *Наукові записки [Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка]. Сер. : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. 2015. Вип. 7(1). С. 36-42. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nz\\_pmfm\\_2015\\_7\(1\)\\_\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nz_pmfm_2015_7(1)__12).
112. Іллін Є. П. Мотивація і мотиви / переклад з рос. мови, передмова та примітки Т. В. Тадеєвої. Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2013. 512 с. (Сходи психології).
113. Інновації педагогічної освіти в умовах викликів сьогодення: монографія / за наук.ред. С.Я. Харченка. Київ: Талком, 2019. 343 с.
114. Інноваційна діяльність вчителя: термінологічний словник / за заг. ред. О. І. Огієнко; укладачі: О. І. Огієнко, Т. Г. Калюжна [та ін.]. Київ, 2016. 120 с.
115. Інновації у вищій освіті: проблеми, досвід, перспективи: монографія / за ред. П. Ю. Сауха. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. Івана Франка, 2011. 444 с.
116. Исаева Т. Е. Перспективы использования компетентностного подхода в оценке уровня подготовки выпускника вуза URL : <http://t21.rgups.ru/doc/11/10.doc>.
117. Інновації у вищій освіті: вітчизняний і зарубіжний досвід: навч. посіб./ І.В. Артёмов, І.П. Студеняк, Й.Й. Головач, А.В. Гусь. Ужгород: 1111 «АУТДОР - ШАРК», 2015. 360 с.
118. Інноваційні форми, методи і технології навчання. Веб Робота. URL: <http://invnz.blogspot.com/> (дата звернення 16.06.2016)
119. Калашнікова С. А. Європейська політика модернізації вищої освіти : ключові орієнтири. *Вища освіта України*. 2012. № 2. С. 80–84.



120. Карамушка Л.М., Москальов М.В. Психологічні умови підготовки майбутніх менеджерів до управління змінами в організації : монографія. Київ : Просвіта, 2011. 200 с.

121. Каролоп О.О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогічна освіта: теорія і практика: Збірник наукових праць*. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Інститут педагогіки НАПН України [гол. ред. Бахмат Н.В.]. Київ: Міленіум, 2020. Вип. 29 (2-2020). С.276-285

122. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи під час проходження практики. *Адаптивне управління: теорія і практика*. «Педагогіка». 2020. №9.

123. Каролоп О.О. Професійна компетентність як фактор формування конкурентноспроможності бакалаврів готельно-ресторанної справи. «*Витоки педагогічної майстерності*»: зб. наук. пр. Сер.: «Педагогічні науки». 2020. Вип. 26 . С.99-103.

124. Каролоп О.О. Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Адаптивне управління: теорія і практика*. «Педагогіка». 2020. №10.

125. Каролоп О., Тринчук В. Ubezpieczenie ryzyka w turystyce. *Rynek Ubezpieczen: wspolczesne problemy*: II Krakowska Miedzynarodowa Konferencja Naukowa «Ubezpieczenia w panstwach europejskich. Zagadnienia ekonomiczno-prawne» (Krakow, 28-29 listopada 2013). Warszawa: Difin, 2013. С. 379-389.

126. Каролоп О., Ротова Т. Infrastruktura rynku ubezpieczeniowego: przegląd, problemy, perspektywy. *Dylematy teorii i praktyki ubezpieczen*: III Krakowska Miedzynarodowa Konferencja Naukowa «Ubezpieczenia w panstwach europejskich. Zagadnienia ekonomiczno-prawne» (Krakow, 26-27 listopada 2015). Warszawa: Poltext, 2015. С. 147-159.

127. Каролоп О. О., Пересічна С. М. Бізнес-план підприємства готельного господарства як інструмент проектного менеджменту. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: тези доповідей V Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 26-27 квітня 2018 р.). Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 224-228.

128. Каролоп О. О., Пересічна С. М., Ліфіренко О. С. Особливості діяльності готелю преміум-класу «Mirotel Resort \$ Spa». *Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії*: тези доповідей III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 21-22 березня 2018 р.). Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 59-62.

129. Каролоп О.О. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва*: колективна монографія; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 259 -268 .

130. Каролоп О. О. Манов М. Проблеми розвитку готельно-ресторанного бізнесу в період подолання кризи. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації* . 2018. Вип. 1. С. 31-40.

131. Каролоп О. О. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії*: зб. наук. пр. Міжнар. науково-практ. інтернет-конф. Переяслав. С. 34-38.

132. Каролоп О. О., Гаврилюк С. П., Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму: зб. тестових завдань. Київ: КНТЕУ, 2010. 61 с.

133. Каролоп О. О., Ткаченко Т. І. Економіка підприємства: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 222 с.

134. Каролоп О. О., Свідло К. В., Собко А. Б. Розроблення технології десерту оздоровчого призначення. *Інноваційні напрями розвитку харчових технологій*: кол. монографія; за заг. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 138-148.

135. Каролоп О. О. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанної справи. *XVI International scientific and practical Conference Fundamental and applied science - 2020, October 30 – November 7. 2020. Vol. 5 Pedagogical sciences*. Р.46-52.

136. Каролоп О.О. Інноваційні технології в підвищенні пізнавальної активності та професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Дослідження різних напрямків розвитку психології та педагогіки*. зб. наук. пр. Міжнар. наук.-пр. конф. Одеса. С.77-82.

137. Кареліна О. В. Формування умінь з інформаційних технологій у процесі дистанційного навчання студентів вищих економічних навчальних закладів: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти». Тернопіль, 2005. 20 с.

138. Карта компетенцій. URL: <http://www.bidprice.ru/nabor-personala-v-organizatsiyu/karta-kompetentsiy.html>.

139. Кашин А., Польщикова Є., Сахно Ю. Випускники українських ВНЗ очима роботодавців. Київ: Компас – СКМ, 2012. 24 с. URL: [http://www.yourcompass.org/PDF%20Tables/mployees%20on%20University\\_Graduates.pdf](http://www.yourcompass.org/PDF%20Tables/mployees%20on%20University_Graduates.pdf)

140. Кашинська О. Є. Підготовка фахівців готельного господарства в Російській Федерації: дис... канд. пед. наук: 13.00.01 / Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Старобільськ, 2016. 268 с.

141. Кашлев, С. С. Интегративные методы обучения педагогике: учеб. пособ. Минск : Выш. шк., 2004. 176 с.

142. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: навч.- метод. посіб. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 408 с.

143. Клепко С. Компетенція стандарту: компетентність культури: про концептуальні підходи до освітніх стандартів. *Управління освітою*. 2003. №15-16. С. 10-24.

144. Коваль Т. І. Професійна підготовка з інформаційних технологій майбутніх менеджерів-економістів: монографія. Київ: Ленвіт, 2007. 264 с.

145. Ковальчук Г. О. Активізація навчання в економічній освіті: навч. посіб. Вид. 2-ге, доп. Київ: КНЕУ, 2005. 298 с.

146. Ковальчук Г. О. Організація професійно зорієнтованих тренінгів в контексті управління знаннями у дидактичній системі ВНЗ. *Проблеми сучасної педагогічної освіти: зб. статей*. 2013. Вип. 41. Ч. 1. С. 93-99.
147. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
148. Компетенции в образовании: опыт проектирования: сборник научных трудов / под ред. А. В. Хуторского. Москва: Научно-внедренческое предприятие «ИНЭК», 2007. 327 с.
149. Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: бібліотека з освітньої політики / під заг. ред. О. В. Овчарук. Київ: «К.І.С.», 2004. 112 с.
150. Компетентнісний підхід до підготовки педагогів у зарубіжних країнах: теорія та практика : монографія / Н. М. Авшенюк, Т. М. Десятов, Л. М. Дяченко, Н. О. Постригач, Л. П. Пуховська, О. В. Сулима. Кіровоград: Імекс-ЛТД, 2014. 280 с.
151. Компетентностный подход: реферативный бюллетень. РГГУ, 2005. 27с.
152. Конституція України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.president.gov.ua/content/constitution.html>
153. Компетенция/компетентность. *Глоссарий терминов рынка труда, разработки стандартов образовательных программ и учебных планов. Европейский фонд образования (ЕФО)*. Турін, 1997. С. 63.
154. Комплекс нормативних документів для розроблення складових системи галузевих стандартів вищої освіти: щодо нормативно-методичного забезпечення розроблення галузевих стандартів вищої освіти: лист Міністерства освіти і науки України від 31.07.2008 № 1/9-484: (додаток). URL: <http://www.licasoft.com.ua/component/lica/?base=1&id=803305>
155. Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010 - 2020рр.) URL : [http://tnkk.at.ua/proekt2010\\_2020.doc5](http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc5). (дата звернення : 25.09.18 р.)
156. Корнешук В. В. Категорія надійності в теорії і практиці підготовки фахівців соціономічних професій: монографія. Одеса : «ВМВ», 2009. 308 с.
157. Короткова Л. І. Особливості застосування інформаційно-комунікаційних технологій в дистанційному навчанні майбутніх фахівців сфери послуг. *Електронний збірник наукових праць Запорізького обласного інституту післядипломної педагогічної освіти*. № 2/28. URL: [http://www.zoippo.zp.ua/pages/el\\_gurnal/el\\_gurnal.html](http://www.zoippo.zp.ua/pages/el_gurnal/el_gurnal.html) (дата звернення 16.03.2019).
158. Кошелева Н. Г. Педагогічні основи проектування фахової економічної діяльності : навч.-метод. посіб. Донецьк: ДонУЕП, 2009. 241 с.
159. Краевский В. В. Общие основы педагогики: учебное пособие для студентов и аспирантов педвузов. Москва: Волгоград: Перемена, 2002. 163 с.
160. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах: дис. ... канд. пед.

наук : 13.00.04 / ПТО НАПН України. Київ, 2014. 230 с.

161. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.

162. Кремень В. Г. Освіта і наука в Україні – інноваційні аспекти: Стратегія. Реалізація. Результати. Київ: Грамота, 2005. 448 с.

163. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 367с.

164. Кузьмінська О. Г., Волошина Т. В., Саяпіна Т. П. Технології навчання в умовах інноваційно-орієнтованого освітнього середовища: компетентнісний підхід та освітні комунікації. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Сер.: Педагогіка. Психологія. Філософія.* 2016. Вин. 253. Ч. 2. С. 134-143.

165. Кулінарологія: Ч. I. навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. 301 с.

- Кулінарологія: Ч. II. навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. II. 24 с.

- Кулінарологія: Ч. III. навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. III. 264с.

166. Кучерова Г. М. Інтерактивні вправи та ігри. Харків: Вид. група «Основа», 2011. 144 с.

167. Кушнер Ю. З. Методология и методы педагогического исследования : учеб.-метод. пособ. Могилев: МГУ им. А. А. Кулешова, 2001. 66 с.

168. Кушнір В. А. Системний аналіз педагогічного процесу: методологічний аспект. Кіровоград, 2001. 348 с.

169. Кыверялг А. А. Методы исследования в профессиональной педагогике / А. А. Кыверялг. Таллин: «Валгус», 1980. 334 с.

170. Лавров С. Д., Логвіненко В. Г., Агаджанова С. В. Комп'ютеризація університету: підхід до проектування мультимедійної лекції. *Вісник СНЛУ. Сер.: Механізація та автоматизація виробничих процесів.* 2010. №2 (22). С.103-112.

171. Левицька І. В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навч. посіб. Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с.

172. Левченко М. М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. . Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 256 с.

173. Литвинова С. Г. Хмарні технології як засіб розбудови інноваційної школи. URL HYPERLINK "http://virtkafedra.ucoz.ua/el" [http://virtkafedra.ucoz.ua/el\\_gurnal/pages/vupr\\_14/Litvinova.pdf](http://virtkafedra.ucoz.ua/el_gurnal/pages/vupr_14/Litvinova.pdf) (дата звернення : 05.07.2020).

174. Лісабонська конвенція. 1997. URL: [http://studprofdkom.cv.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3&Itemid=16](http://studprofdkom.cv.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3&Itemid=16)

175. Лісна Р. П., Тригуб В. О. Формування професійної компетенції у процесі практичного навчання. URL: [http://archive.nbu.gov.ua/portal/soc\\_gum/fkd/2012\\_2/part1/47.pdf](http://archive.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/fkd/2012_2/part1/47.pdf)

176. Лисенко М. В. Інноваційна парадигма вищої освіти України за умов переходу до інформаційного суспільства: автореф. дис. канд. філос. наук: 09.00.10 / Нац. техн. ун-т України «Київ. політехн. ін-т». Київ, 2013. 20 с.

177. Литвин А. В. Методологічні засади поняття «педагогічні умови»: на допомогу здобувачам наукового ступеня. Львів: СПОЛОМ, 2014. 76 с.
178. Лодатко Є. О. Моделювання в педагогіці: точки відліку. *Педагогічна наука : історія, теорія, практика, тенденції розвитку*: е-журнал. 2010. Вип. №1. URL: [http://intellect-invest.org.ua/pedagog\\_editions\\_e\\_magazine\\_pedagogical](http://intellect-invest.org.ua/pedagog_editions_e_magazine_pedagogical). (дата звернення : 13.10.19 р.)
179. Лоїк Г.Б. Формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій: дис.... канд. пед. наук: 13.00.04. Тернопіль, 2014. 200 с.
180. Лозовецька В. Т., Лук'янова Л. Б., Козак Л. В. Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму: навч.-метод. посіб. / за заг. ред. В. Т. Лозовецької. Київ: 2010. 382 с.
181. Локшина О. І. Європейська довідкова система як інструмент упровадження компетентнісного підходу в освіту країн-членів Європейського Союзу. *Педагогіка і психологія*. 2007. № 1(57). С. 131-142.
182. Лондонське Комюніке. 2007. URL: <http://www.eu-edu.org/ua/bolosnky5.html>
183. Луговий В. І. Компетентності та компетенції: поняттєво-термінологічний дискурс / В. І. Луговий // Вища освіта України. 2009. № 3 (Додаток 1). Київ : Гнозис, 2009. С. 8-14.
184. Любарець В. В. Аналіз сутності поняття професійної компетентності. *Педагогічний альманах: зб. наук. пр. / редкол.: В.В. Кузьменко (голова) та ін.* Херсон: РІПО, 2011. Вип. 9. С. 169-174.
185. Малик Г. Д. Компетентнісний підхід у професійній освіті: історія, теорія , практика. Івано-Франківськ: ТзОВ «ІМСТА», 2009. 261 с.
186. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2017. 147 с.
187. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / Львів. нац. ун-т ім. І.Франка. Вид. 2-ге, перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2012. 472 с.
188. Маркетинг у підприємствах ресторанного господарства: навч. -метод. посіб. / О. П. Афанасьєва, О. В. Жегус, О. Р. Мороз [та ін.]; Харків. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2009. 163 с.
189. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : монографія / за ред. д. е. н., проф. С. М. Ілляшенка. Суми: Унів. книга, 2008. 615 с.
190. Маркова А.К. Психологія професіоналізму. Москва, 1996. 190 с.
191. Матукова Г. Розвиток професійної компетентності майбутніх фахівців до підприємницької діяльності в умовах ВНЗ. *Витоки педагогічної майстерності*. 2012. Вип. 10. С. 186-191.
192. Матвійчук Л. О. Групова робота як один із методів інтерактивного навчання. *Актуальні проблеми гуманітарних та природничих наук*: ХНУ. 2005. С. 117–119.
193. Машир, Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор, 2010. 216 с.
194. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення

природничих дисциплін: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Житомирський державний університет імені Івана Франка, Житомир, 2017. 22 с.

195. Мельничук А. Технологія проблемного навчання у вищому навчальному закладі. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/13825/1/13.pdf> (дата звернення 14.06.2020)

196. Мельничук І. М. Теорія і практика професійної підготовки майбутніх соціальних працівників засобами інтерактивних технологій : дис.. доктора пед. наук: 13.00.04. Тернопіль, 2011. 584 с.

197. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев [та ін.]; під заг. ред. М. М. Поплавського і О. О. Гаус. - Київ: Кондор, 2008. 460 с.

198. Методологія магістерської кваліфікаційної роботи з готельно-ресторанної справи: навч. посіб.; М. І. Пересічний, О.О. Каролоп авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2019. 192 с.

199. Методичні рекомендації з проведення майстер-класу як групової форми методичної роботи / А. С. Дулова, С. М. Соламати́на. URL: [http://www.kharkivosvita.net.ua/files/ Metod\\_rekom.pdf](http://www.kharkivosvita.net.ua/files/ Metod_rekom.pdf)

200. Міска В. Г., Каролоп О.О., Гаврилюк С.П. Економіка підприємства ресторанного господарства: Опорний консп. лекц. Київ: КНТЕУ, 2009. 122с.

201. Митина Л. М. Психологія професійного розвитку. Москва: [б. и.], 1998. 203 с.

202. Моделювання та оптимізація систем: підручник /Дубовой В. М., Кветний Р. Н., Михальов О. І., Усов А. В. Вінниця : ПП «ТД«Еднльвейс», 2017. 804 с

203. Моделювання й інтеграція сервісів хмаро орієнтованого навчального середовища : монографія / Копняк Н. та ін.; за заг. ред. С. Г. Литвинової. Київ: ЦП «Компринт», 2015. 163 с

204. Модернізація змісту професійної освіти і навчання: теорія і практика: монографія / авт. кол. М. А. Вайнтрауб та ін., за наук. ред. М. А. Вайнтрауб. Київ : ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2015. 328 с.

205. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Київ : Світ Книг, 2017. 657 с.

206. Муковіз О. П. Дистанційне навчання у системі неперервної освіти вчителів початкової школи: теорія та методика: монографія. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2016. 393 с.

207. Національна доктрина розвитку освіти України у XXI столітті. *Освіта України*. 2001. №29. С. 4–6.

208. Національна рамка кваліфікацій України: круглий стіл тижневика «Освіта» /куратори проекту: акад. В. Луговий та проф. Б. Корольов. *Освіта*. 2012. 4–11 січня. С. 11-13.

209. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на 2012–2021 рр. URL : <http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/05/4455.pdf>

210. 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 : Плеяди, 2011. 100 с.

211. Національний класифікатор України. Класифікатор професій (із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 16 серпня 2012 року № 923). ДК 003:2010. К., 2012.

212. Овчарук О. В. Компетентності як ключ до оновлення змісту освіти. *Стратегія реформування освіти в Україні : рекомендації з освітньої політики*. Київ : К.І.С., 2003. 296 с.

213. Овчарук О. В. Розвиток компетентнісного підходу : стратегічні орієнтири міжнародної спільноти. *Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий світовий досвід та український перспективи* : колект. моногр. Київ, 2006. С. 6–16.

214. Організація готельного господарства: навч.-практ. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с

215. Ортинський В. Л. Педагогіка вищої школи: навч. посібн. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.

216. Осадча К. П. Формування професійної компетентності майбутніх вчителів інформатики у процесі вивчення фахових дисциплін: дис. ... канд. пед. наук:13.00.04 / Вінниц. держ. пед. ун-т ім. М.Коцюбинського. Вінниця, 2010. 420 с

217. Охріменко О. Г. Проблема пізнання. *Фундаментальні філософські проблеми: конспективний виклад курсу лекцій*: навч. посіб. Київ: ПАРАПАН, 2002. 112 с.

218. Павлов Ю. О. Теорія і практика формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних закладах: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04. Черкаси, 2013.

219. Павлов Ю. О. Формування професійної компетентності фахівців ресторанного сервісу: монографія. Київ : АЛВІЯ, 2013. 417 с.

220. Павлютенков Є. М. Моделювання в системі освіти (у схемах і таблицях). Харків: Вид. група «Основа», 2008. 128 с.

221. Панфілов Ю., Фурманець Б. Компетентнісний підхід в освіті: досвід, проблеми, перспективи. *Теорія і практика управління соціальними системами*. №3. 2017. С. 55-67.

222. Панфилова А. П. Игровое моделирование в деятельности педагога: учеб. пособие для вузов / под общ. ред. В. А. Сластенина, И. А. Колесниковой. 3-е изд., испр. ; Гриф УМО. Москва: Академия, 2008. 362 с.

223. Паньков Д. В. Інтерактивні технології навчання. Організаційно-методичні аспекти : метод. посіб. . Донецьк: ДІПО ІПП, 2006. 101 с.

224. Педагогічні технології: теорія та практика: навч.-метод. посіб. / Вовк К. О.; Герасименко М. О.; Гриньова М. В. та ін.; за ред. проф. М. В. Гриньової. Полтава : АСМІ, 2006. 230 с.

225. Педагогічна майстерність, проблеми, пошуки, перспективи / Н. Ничкало, І. Зязюн, Л. Пуховська ін. Київ, Глухів: РВВ ГДПУ, 2005. 234 с.

226. Педагогіка вищої школи: навч. посіб. / З. Н. Курлянд, Р. І. Хмелюк, А. В. Семенова [та ін.]; за ред. З. Н. Курлянд. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: Знання, 2005. 399 с.

227. Педагогіка та психологія: навчально-методичний посібник / В. Ф. Соловійов. Львів: Вид-во «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2018. 92с.

228. Петрук В. А., Хом'юк І. В., Хом'юк В. В. Інтерактивні технології навчання вищої математики студентів технічних ВНЗ : навч.-метод. посіб. Вінниця : ВНТУ, 2012. 93 с.

229. Петрук В.А. Теоретико-методичні засади формування базових професійних компетенцій у майбутніх фахівців технічних спеціальностей: дис. ... доктор пед. наук : спец. 13.00.04. Вінниця, 2007. 460 с.

230. Підласий І. П. Практична педагогіка або три технології. Інтерактивний підручник для педагогів ринкової системи освіти. Київ: Видавничий Дім «Слово», 2004. 616 с.

231. Побірченко Н. С. Компетентнісний підхід у вищій школі : теоретичний аспект. *Реалізація європейського досвіду компетентнісного підходу у вищій школі України* : матер. методол. семінару. Київ: Педагогічна думка, 2009. С. 33-43.

232. Пометун О. І. Інтерактивні методи навчання. *Енциклопедія освіти* / АПН України ; гол. ред. В. Г. Кремень. Київ : Юрінком Інтер, 2008. С. 357.

233. Пометун О. І. Енциклопедія інтерактивного навчання. Київ, 2007. 144 с.

234. Пометун О. Запровадження компетентнісного підходу – перспективний напрям розвитку сучасної освіти. URL: <http://visnyk.iatp.org.ua>.

235. Прадівлянний М. Г. Формування професійно спрямованої іншомовної компетентності фахівців технічних та економічних спеціальностей засобами сучасних інформаційних технологій: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04. Вінниця, 2006 20 с.

236. Празьке комюніке: до зони європейської Вищої освіти: *Комюніке зустрічі європейських міністрів освіти*. (Прага, 19 травня 2001 року). URL: <http://www.nau.edu.ua/uk/EduProcess/Bologna/Praga/>

237. Приймук О.О. Психологічні умови формування професійних якостей здобувачів вищої освіти : дис. на здобуття наук. ступеня канд. псих. наук: 19.00.10 /Київ. нац. торговельно-економічний університет. Київ, 2017, 342 с.

238. Професійна педагогічна освіта: особистісно орієнтований підхід: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2012. 436 с.

239. Полууда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельного господарства в процесі фахової підготовки: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Київ, 2010. 20 с.

240. Про Державну національну програму «Освіта» («Україна XXI століття» ) : Постанова Кабінету Міністрів України № 896 896-93-п ; за станом на 29.05.1996 / Кабінет Міністрів України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=896-93-%EF>.

241. Про впровадження пілотного проекту «Learnin - SMART навчання». Наказ МОН №812 від 12.07.12 року. URL: <http://osvita.ua> (дата звернення 19.06.2018)

242. Про Національну систему кваліфікацій [Електрон. ресурс] : проект Закону України. URL: [http://gska2.rada.gov.ua/pls/zweb\\_n/webproc4\\_1?pf3511=](http://gska2.rada.gov.ua/pls/zweb_n/webproc4_1?pf3511=)



35869

243. Проект Закону України “Про цифровий порядок денний України” Міністерство економічного розвитку і торгівлі України URL: <https://www.rada.gov.ua/uploads/documents/40009.pdf>.

244. Протасов А. Г. Понятійна сутність термінів «компетенція», «компетентність» та «професійна компетентність» фахівця. Педагогіка і психологія формування творчої особистості: проблеми і пошуки : зб. наук. пр. / відп. ред. Т. І. Сущенко. К. ; Запоріжжя, 2008. Вип. 52. С. 256-263.

245. Психолого-педагогічні аспекти реалізації сучасних методів навчання у вищій школі: навч. посіб. / За ред. М. В. Артюшиної, О. М. Котикової, Г. М. Романової. Київ: КНЕУ, 2007. 528 с.

246. Пшенична О. С. Підготовка майбутнього менеджера організацій до застосування інформаційних технологій у професійній діяльності : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2012.20 с.

247. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. *Економіка розвитку*. 2013. № 1. С. 122-126.

248. П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-е вид., перероб. і допов. Київ: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2010. 430 с.

249. Равен Д. Компетентность в современном обществе: выявление, развитие и реализация / пер. с англ.; Д. Равен. М.: Когито-Центр, 2002. 396 с.

250. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: навч. посіб. 2-е вид., перероб. і доп. Київ: Знання, 2006

251. Реалізація європейського досвіду компетентнісного підходу у вищій школі України: матеріали методологічного семінару. Київ: Педагогічна думка, 2009. 360 с.

252. Родигіна І. В. Компетентісно-орієнтований підхід до навчання. Харків: Основа, 2005. 96 с.

253. Рожнова Т. Інноваційні підходи до навчання. Компетентнісний підхід до організації навчально-виробничого процесу. *Профтехосвіта*. 2011. №2 (26). С. 10-13.

254. Розвиток професійної педагогічної компетентності викладачів вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації: наук.-метод. посіб./ В.В. Олійник, О.С. Снісаренко, Н.Л. Клясен, М.П. Хоменко, В.В.Олійник, С.А. Жуковська/ за заг. ред. В.В. Олійника. Київ: Аграрна освіта, 2014. 665 с.

255. Романич Н. В. «Перевернене» навчання – ключова тенденція освітніх технологій сучасності. Науково-методичний інтернет-журнал «*Освітній інтернет-навігатор*». URL: <http://oin.in.ua/perevernene-navchannya-klyuchova-tendentsiya-osvitnih-tehnolohij-suchasnosti/> (дата звернення 12.06.2020)

256. Романишина О. Я. Теоретичні і методичні основи формування професійної ідентичності майбутніх учителів засобами інформаційних технологій: дис.... д-ра пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2016. 489 с.

257. Руденко Л.А. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних закладах: монографія. Львів.

Піраміда. 2015. 342с.

258. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. / В.П. Самодай, А.І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.
259. Селевко Г. Компетентности и их классификация. *Народное образование*. 2004. № 4. С. 138-143.
260. Селевко Г. К. Энциклопедия образовательных технологий : в 2 т. Т. 1. Москва : НИИ школьных технологий, 2006. 816 с.
261. Сисоєва С.О., Кристопчук Т.Є. Методологія науково-педагогічних досліджень: Підручник. Рівне : Волинські обереги, 2013. 360 с.
262. Скопень М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: навч. посібник. Київ: КОНДОР, 2005. 302 с.
263. Сілакова Т. Т. Проектні технології підготовки студентів: *Вісник Національного авіаційного університету. «Педагогіка» НАУ*. 2017. С.18-24.
264. Словник іншомовних слів: 23000 слів та термінологічних словосполучень / уклад. Л.О. Пустовойт та ін. Київ: Довіра, 2000. 1018 с.
265. Словник-довідник з професійної педагогіки / ред. упоряд. А.В. Семенова. Одеса : Пальміра, 2006. 272 с.
266. Сога Д. С., Вакалюк Т. А. Використання хмарних технологій у професійній діяльності вчителя інформатики. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/27033/1/%D0%A1%D0%BE%D0%B3%D0%B0%20%D0%94.%D0%A1..pdf> (дата звернення 24.08.2018)
267. Сорбонська декларація . 1998. URL: <http://www.eu-edu.org/ua/bolosnky5.html>
268. Спасібо І.І. Щодо історії виникнення глобальної мережі Інтернет. *Право та інновації №3*. 2014. № 3. С. 15-25.
269. Спенсер Л. Компетенции на работе / перевод с англ. Москва: Издательство ГИППО, 2005. 384 с. URL: <http://www.hr-portal.ru/pages/book/competition.php>.
270. 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.
271. Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельноресторанна справа» / Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 №384. 17 с. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>
272. Субетто А. И. Онтология и эпистемология компетентностного подхода, классификация и квалиметрия компетенций. СПб. СПб. Москва: Исследоват. центр проблем кач-ва под-ки спец-ов, 2006. 72 с.
273. Сулима Т. С. Формування професійної компетентності майбутнього педагога професійного навчання будівельного профілю: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2014. 235 с.

274. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А.Зязюн (голова) та ін. Київ; Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2010. Вип. 26. 566 с.

275. Тарасенкова Н., Кірман В. Зміст і структура математичної компетентності учнів загальноосвітніх навчальних закладів. *Математика в школі* . 2008. № 6. С. 3-9.

276. Татур Ю. Г. Компетентностный подход в описании результатов и проектировании стандартов высшего профессионального образования: материалы ко второму заседанию методологического семинара. Авторская версия. Москва: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. URL: [http://technical.bmstu.ru/istoch/komp/tatur\\_ll.pdf](http://technical.bmstu.ru/istoch/komp/tatur_ll.pdf)

277. Твердохліб А. І. Смарт-технології як основа формування сучасних тенденцій освіти. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Сер.: Педагогіка і психологія*. 2017. №1 (13). С. 301-305.

278. Теоретико-методологічні засади формування компетентнісно орієнтованого дидактичного середовища в умовах ЗВО: монографія / Г. Удовіченко, І. Сіняговська, О. М. Бондаревська, Д. В. Фурт; за ред. Г. Удовіченко, І. Сіняговської; ДонНУЕТ. Кривий Ріг : Вид.Р. А. Козлов. 2019. 167 с.

279. Ткаченко М.В. Інформаційно-комунікаційні технології у формуванні підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства. *Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання: матер. звітної наук .практ.конф.* (Київ, 24-25 березня 2014 р.). Том II / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України / за заг.ред. В.О.Радкевич. Київ: ІПТО НАПНУ, 2014. С. 96-98.

280. Тренінгові технології навчання у практичній підготовці студентів ( ділові та рольові ігри) / За ред. Г. М. Азаренкової. Львів: Новий світ-2000, 2010. 200 с.

281. Трофімук К. В. Формування культури професійного спілкування майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у процесі фахової підготовки : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Запоріжжя, 2013. 20 с.

282. Указ Президента України «Про Основні напрями реформування вищої освіти в Україні» №832/95 від 12.09.1995. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=832%2F95>

283. Указ Президента України № 344/2013 від 25.06.2013 р. «Про національну стратегію розвитку освіти в Україні на період до 2021 р.» URL: <http://www.president.gov.ua/ru/ documents/15828.html>

284. Уманець В. О., Покаместова Н. Д. Можливості застосування інноваційних методик у навчальному процесі ВНЗ. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2017. № 48. С. 164-168.

285. Федоренко В. Л. Авторські ігрові проекти : навч.-метод. посіб. для вчителів і студ. Київ: СПД Богданова А. М., 2007. 224 с.
286. Халимон І. Й. Формування професійної компетентності майбутнього вчителя з другої спеціальності «Іноземна мова»: монографія. Ніжин : Вид-во НДУ ім. Гоголя. 199 с.
287. Хэндлер Ч. Компетенция : что это такое и для чего это нужно? URL: [www.hr-zone.net](http://www.hr-zone.net)
288. Хміль Н. А. Зміст і структура професійної готовності майбутніх учителів до використання хмарних технологій у навчально-виховному. *Оновлення змісту, форм та методів навчання і виховання в закладах освіти*. 2017. Вип. 17. С. 189-193.
289. Ходань О. Компетентнісний підхід до підготовки майбутніх фахівців у ВНЗ. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Сер.: Педагогіка та соціальна робота*. 2013. Вип. 29. С.232-235.
290. Хомич В. Ф. Компетентнісний підхід освіти як освітня інновація. *Компетентнісний підхід у системі неперервної професійної освіти*: зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький: ФОП «Лукашевич О. М.», 2013. С. 7-10.
291. Хоружа Л. Л. Компетентнісний підхід в освіті: ретроспективний погляд на розвиток ідеї. *Педагогічна освіта: теорія і практика. Психологія. Педагогіка: зб. наук. пр.* 2007. № 7. С. 178-184.
292. Хуторской А. В. Технология проектирования ключевых и предметных концепций. Интернет-журнал «Эйдос». 2005. 12 декабря. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2005/1212.htm/>.
293. Чаюн Н.С. Тьюторська діяльність: сутнісні основи, практика, перспективи. *Вчені записки Університету «КРОК», №2. 2020, С.8-15*
294. Чебикін О. Я., Сінельнікова Т. В. Психологічні основи тренінгових технологій : монографія. ПНЦ НАПН України. Одеса : ТОВ Лерадрук, 2013. 229 с
295. Шапран О. Компетентнісний підхід до організації педагогічної практики студентів. *Гуманітарний вісник ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди»*: зб. наук. прац. 2012. Вип. 26. С.354-358.
296. Шапран О. І. Інноваційні педагогічні технології : навч. посіб. за кредит.-модул. системою навчання для студ. магістратури. Переяслав-Хмельницький: СКД, 2008. 76 с.
297. Шапран Ю. П. Використання кейс-стаді як технології інтерактивного навчання майбутнього вчителя. *Вісник Луганського нац. ун-ту імені Тараса Шевченка. Сер.: Педагогічні науки*. 2012. № 22. Ч. 7. С. 180-186.
298. Швалб Ю. М. Психологічні аспекти компетентнісного підходу в освіті. *Реалізація європейського досвіду компетентнісного підходу у вищій школі України* : матер. методол. семінару 18 березня 2009 р. Київ : Педагогічна думка, 2009. С. 105–112.
299. Шнайдер А., Шнурер М. Навчання через дебати: різноманіття поглядів: адаптований переклад з англ. / за заг. ред. О. І. Пометун; пер. : Г. Гупан, Т. Клекота. К. : БФ «Вчителі за демократію і партнерство», 2009. 320 с.

300. Ягупов В. В. Свистун В. І. Компетентнісний підхід до підготовки фахівців у системі вищої освіти. *Наукові записки Національного університету «Києво-Могилянська академія»: Педагогічні, психологічні науки та соціальна робота.* 2007. Т. 71. С. 3-8.
301. Ягупов В. В. Педагогіка : навч. посіб. Київ : Либідь, 2003. 560 с.
302. Якість освіти в навчальному закладі./ Г.Ю.Кравченко, З.В. Рябова. Харків: Вид-во «Ранок», 2013. 176 с.
303. Google-сервіси в навчальній діяльності викладачів: методичні рекомендації. Укладач Дронь В.В. Прилуки, 2016. 107 с.
304. McClelland D. C. Testing for competence rather than for intelligence *American Psychologist.* 1973. №28. P.1-14.
305. Bowden J. Competency-based learning. *Connotative learning: the trainer's guide to learning theories and their practical application to training design* / Stein S., Farmer S. (eds). Kendall Hunt, 2004. Pp. 91-101.
306. Stoof A. Tools for the identification and description of competencies : dissertation. Heerlen: Open Universiteit, 2005. 191 pgs.
307. Worley C.G., Rothwell W. R., Sullivan R. L. Competencies of OD Practitioners. *Practicing Organization Development: A Guide for Leading Change* / William J. Rothwell, Jacqueline M. Stavros, Roland L. Sullivan, Arielle Sullivan (eds.). — John Wiley and Sons, 2009. 200 pgs.
308. Sandberg. J. Competence – the basis for a smart workforce. *Training for a Smart Workforce* / Rodney Gerber, Colin Lankshear (eds). Routledge, 2000. Pp. 47–72.
309. Miller G. E. The assessment of clinical skills / competence. *Acad Med.* 1990 . Vol. 65 (Suppl. (September)). Pp. 63–67.
310. Web-based Support for Constructing Competence Maps: Design and Formative Evaluation / Angela Stoof, Rob L. Martens, Jeroen J. G. van Merriënboer. *Educational Technology, Research and Development.* 2007. N 55(4). Pp. 347–368.
311. White R. W. Motivation reconsidered: The concept of competence. *Psychol. Rev.* 1959. V. 66. P. 297-333.
312. Schroder T. H. Der arztliche Beruf vor alten und neuen Herausforderungen ( «new medical professionalism»). *Schleswig-Holsteinisches Ärzteblatt.* 2006. (8). S. 32.
313. Gangani N. T., Mc Lean G. N., Braden R. A. Competency-based human resource development strategy. *Academy of Human Resource Development Annual Conference* (Austin, 4-7 March 2002). Vol. 2. P. 1111-1118.
314. Cheetham G. Chivers G. Towards a holistic model of professional competence. *Journal of European Industrial Training.* 1996. 20 (5). P 20-30.
315. Mijares I. Blended learning: Are we getting the best from both worlds? Literature Review for EDST. URL: <http://elk.library.ubc.ca/bitstream/handle/2429/44087/EDST561-LRfinal1./doc.docx?sequence=1> (last access: 03.08.2019).

## ДОДАТКИ

## Додаток А

Наукові підходи до визначення поняття «компетенція»  
в освітній і професійній сферах

## Матриця конструювання тексту (контент-аналіз поняття «компетенція»)

Сутність поняття	У професійній сфері	В освітній сфері
1	2	3
1 Межі діяльності	1) основні посадові обов'язки, характерні для певної професії; 2) галузь діяльності, значуща для ефективної роботи організації в цілому, в якій індивід повинен проявити певні знання, уміння, навички поведінки, гнучкі здатності та професійно-важливі якості особистості; 3) проблема, про яку в кого-небудь багато інформації, що дає йому змогу фахово її розв'язати; 4) коло питань, у межах якого людина володіє знаннями та досвідом, необхідними для здійснення своєї діяльності	назва виду діяльності, необхідного для успішного виконання завдань (О. Дахін)
2 Повноваження	1) коло / сукупність повноважень (прав і обов'язків) якогось органу, якої-небудь організації, установи чи (посадової) особи, що встановлюється нормативними актами і визначає його місце у певній системі, 2) сфера відповідальності у визначеній сфері повноважень	
3 Дискретні показники діяльності	дискретні показники ефективної (достатньо/ найбільш) діяльності при виконанні конкретних завдань під впливом певних зовнішніх факторів (зокрема, соціального середовища), синтезовані на основі аналізу поведінкових факторів і індикаторів	
4 Зразок поведінки	1) певний зразок поведінки, яку необхідно продемонструвати (Garavan: цит за; 2) набір стандартів поведінки співробітників, специфічний для конкретної організації і не специфічний для конкретних професій і посад, який виступає стратегічним ресурсом конкурентноздатності підприємства	
5 Демонстрування дії	дія, яку демонструє працівник, і застосування знань для виконання певного завдання згідно зі спеціальним, наперед встановленим стандартом	
6 Узагальнені способи виконання дії	узагальнені способи дій, які забезпечують продуктивне виконання професійної діяльності	
7 Диспозиція ( схильність)		набута в процесі навчання когнітивна диспозиція виконувати дії, орієнтовані на задоволення специфічних потреб (F. Weinert)
8 Уміння: вторинне, освоєне, комплексне, вимірюване, стандартизоване	уміння працівника, що дозволяє йому досконало виконувати завдання ( доводити їх до успішного завершення), знаходити вирішення і втілювати їх у відповідних виробничих ситуаціях (D.Drysdale, L.Field	уміння виконувати дії, що відповідає певним стандартам і демонструється у певних специфічних умовах / skill (R. Sullivan)

1	2	3
<p>9.Наявність певних ознак: знань, умінь, навичок, досвіду, цінностей, мотивів та ін.</p>	<p>1) комплекс індивідуальних характеристик, необхідних і достатніх для ефективного і гарантованого здійснення фахівцем своєї професійної діяльності в заданих умовах і на заданому рівні якості (А. Стеганцев)</p>	<p>1) наскрізні, поза-, над- і метапредметні утворення, які інтегрують як традиційні знання, так і різні узагальнені інтелектуальні, комунікативні, креативні, методологічні, світоглядні та інші вміння (О.Бермус); 2) відкрита система процедурних, ціннісно-сміслових і декларативних знань, яка включає компоненти, що взаємодіють між собою ( епістемологічні, особистісні, соціальні), активізуються й збагачуються в діяльності в міру виникнення реальних життєво важливих проблем, з якими стикається носій <i>компетенції</i> 3) процедурні і ціннісно-сміслові знання про певну предметну галузь ( І.Зимня); 4) сукупність смислових орієнтацій, знань, умінь, навичок і досвіду діяльності учня стосовно визначеного кола об'єктів реальної дійсності, необхідних для здійснення особистісно й соціально значущої продуктивної діяльності (А. Хуторський)</p>

**Додаток Б**  
**Наукові підходи до визначення поняття «компетентність» в**  
**освітній і професійній сферах**

**Матриця конструювання тексту (контент-аналіз поняття «компетентність»)**

Сутність поняття	У професійній сфері	В освітній сфері
1 Характеристика освіти		результативно-діяльнісна характеристика освіти, нижній поріг якої є рівнем діяльності, необхідним і достатнім для мінімальної успішності в досягненні результату (О.Пометун )
2 Навчальний результат	результат підготовки випускника ЗВО до виконання діяльності в певних професійних та соціально-особистісних предметних областях, який визначається необхідним обсягом і рівнем знань та досвіду у певному виді діяльності	результат навчання: інтегрований результат навчання, пов'язаний з уміннями використовувати знання та власний досвід у конкретних життєвих ситуаціях (І.Родигіна)
3 Якість / характеристика якості особистості	якість / характеристика якості особистості / інтегральна особистісно-професійна якість людини, що завершила освіту певного ступеня, яка виражається в готовності ( здатності) на її основі до успішної (продуктивної, ефективної) діяльності з урахуванням її соціальної значущості і соціальних ризиків, які можуть бути з нею пов'язані (І.Зимня; Н.Дондокова ; Г.Селевко; Ю.Татур )	
		сформована особистісна якість, здатність особистості, яка навчається, здійснювати складні культуродоцільні види діяльності
4 Готовність до професійної діяльності		готовність (теоретична, практична, особистісна, психологічна тощо) до здійснення певної професійної діяльності (І. Зязюн; В.Локшина )
5 Спроможність вирішувати проблеми засобами навчальних предметів	спроможність вирішувати проблеми, які виникають у житті, засобами навчального предмету: а) розпізнавати з-поміж проблем , що виникають, такі, що можуть бути вирішені засобами даного предмету; б) формулювати й вирішувати такі проблеми із застосуванням предметних знань і вмінь; в) аналізувати застосовані методи рішення; г) інтерпретувати одержані результати, формулювати остаточні результати вирішення поставленої проблеми	
6 Загальна здатність	загальна здатність: справлятися з обов'язками в межах робочого місця або даної діяльності; знаходити рішення в неординарних ситуаціях; брати на себе відповідальність за результати роботи і її вдосконалення; застосовувати знання й навички в різних умовах (В.Рябов )	
7 Міра здатності	міра (показник) здатності ефективно виконувати певне завдання (Thesaurus.com )	
8 Обізнаність і здатність	обізнаність працівника щодо його професійної діяльності і здатність реалізувати її на основі знань, умінь, навичок володіння технологіями	
9 Рівень умінь	рівень умінь особистості, що відображає ступінь відповідності певній компетенції (галузі знань), даючи змогу діяти конструктивно в мінливих умовах (О.Лухтанова)	
10	Сума / набір / сукупність / розгалужена система положень, знань, умінь, навичок та якостей : а) спеціально структуровані (організовані) набори знань, умінь, навичок і ставлень, що їх набувають у процесі навчання (Пометун О.); б) система знань, умінь і навичок, професійно значущих якостей особистості, що забезпечують можливість виконання професійних обов'язків певного рівня (В. Петрук)	



**Додаток В**  
**Контрастивні ознаки понять «компетенція» та «компетентність»**

<b>Компетенція</b>	<b>Компетентність</b>
1	2
1. Одиниця правової дійсності, яка регламентує певні рамки діяльності або певні вимоги.	Етична вимога щодо необхідності працювати в рамках своєї компетенції.
2. Правово-педагогічна категорія, яка розмежовує сфери професійної діяльності.	Оцінна категорія, яка виділяє певні поведінкові моделі в конкретних ситуаціях професійної діяльності.
3. Атомістичне / дискретне / одиничне цілісне утворення, яке інтегрує знання, уміння, навички, цінності, мотиви	Багатокомпонентне (метасистемне) цілісне утворення (комплекс компетенцій), яке інтегрує знання, умінні, навички, цінності, мотиви.
4. Менш відносна, контекстуальна, культуродоцільна (культурозалежна), інтерпераційна, інтенційна і холі стична.	Більш відносна, контекстуальна, культуродоцільна (культурозалежна), інтерпераційна, інтенційна і холі стична.
5. Генерує компетентність.	Є результатом набуття компетенцій.
6. Вимоги до засвоєння дискретних смислових орієнтацій, знань, умінь, навиків, способів діяльності і досвіду діяльності відносно визначеного кола об'єктів реальної дійсності, необхідних для здійснення особистісно і соціально-значущої продуктивної діяльності.	Реальна здатність використати сукупність знань, умінь, навиків і досвіду діяльності відносно визначеного кола об'єктів реальної дійсності, необхідних для здійснення особистісно і соціально-значущої продуктивної діяльності.
7. Відчужена, наперед задана вимога до освітньої підготовки.	Уже усталена особистісна характеристика або якість.
8. Об'єктивна вимога професійної діяльності, права й обов'язки фахівця	Суб'єктивний фактор здійснення професійних дій.
9. Виступають шкалою вимог до людини.	Виступають позначкою на шкалі вимог, рівнем відповідності цим вимогам, мірою (показником) здатності ефективно виконувати певне завдання.
10. Стосується сфери умінь	Стосується рівня умінь
11. Інституалізаційний характер.	Функціональний характер.
12. Метарівень, універсальний рівень	Особистісний рівень
13. Загальна здатність.	Індивідуальна характеристика / здатність.
14. Потенційна здатність.	Актуалізована потенційна здатність. Реальна здатність.
15. Залежить від освітньої системи.	Залежить від освітньої системи і зусиль людини.
16. Визначається для забезпечення успішної діяльності.	Підтверджується успішною діяльністю.
17. Характеризує діяльність.	Характеризує людину як суб'єкта професійної діяльності, її здатність успішно виконувати свої повноваження.
18. Змістові узагальнення теоретичних і емпіричних знань, які представлені в формі понять, принципів, закономірностей, практикоорієнтованих положень і процедурних (методичних) приписів; узагальнені способи дій, які забезпечують продуктивне виконання професійної діяльності (ключові або універсальні, спеціальні або конкретні професійні)	Продуктивне виконання професійної діяльності.



1	2
19. Стандарт поведінки, який забезпечують здатність вирішувати виробничі завдання	Здатність вирішувати виробничі завдання.
20. Задає зміст освіти.	Є способом існування певного змісту освіти, способом його успішного втілення в діяльності
21. Впливає на встановлення набору системних характеристик змісту освіти для проектування освітніх стандартів, навчальної та методичної літератури.	Сприяє успішному виконанню певних професійних дій.
22. Відображається у критеріях навчальних досягнень та виступає передумовою професійних досягнень.	Відображається у критеріях реальних професійних досягнень.
23. Обсяг і глибина конкретизуються в навчальних програмах.	Обсяг і глибина перевіряються реалізацією в конкретній ситуації.
24. Формулює ознаки управління процесом забезпечення якості; є нормою, а ідеалом у певному виді людської діяльності	Констатує фактичні показники особистості, котра освоює певний напрям.
25. Соціально-закріплений одиничний освітній результат.	Практично реалізований сукупний освітній результат.
26. Характеристика якості підготовки фахівця.	Результативно-діяльнісна характеристика освіти, нижній поріг якої є рівнем діяльності, необхідним і достатнім для мінімальної успішності в досягненні результату. Результативно-діяльнісна характеристика людини / набір якостей людини, яка ґрунтується на наявності достатніх знань для досягнення результату.
27. Ідеальний якісний параметр фахівця.	Реальні якісні параметри фахівця.
28. Відображає зовнішню зумовленість якості майбутнього фахівця.	Відображає внутрішню зумовленість якості фахівця.
29. Виступає зовнішньою кількістю стосовно якості.	Виступають внутрішньою кількістю стосовно якості.
30. Є складовою ізоморфної системи числовою множиною	Визначається системою оцінювання, що ґрунтується на ізоморфізмі з числовою множиною.
31. Є первинною категорією КП.	Є вторинною, похідною категорією КП.

Додаток Д  
**Моделі компетенцій / компетентності**

<i>Типи концептуальних моделей компетенцій</i>	<i>Автори концепцій</i>
1) Загальнокогнітивні моделі	
– психометрична модель інтелекту	Дж. Керрол
– модель практичного інтелекту	Р. Стернберг, Вагнер, Кауфман
– модель поєднання практичного, соціального, культурного й емоційного інтелектів	Кітінг, Еарлі, Коулман
– моделі переробки інформації	Р. Ганьє, Ж. Піаже
– конструктивістська модель когнітивно-структурного розвитку	Ж. Піаже
– модель ціле покладання	Б. Блум, Дж. Гастінгс, Дж. Мадаус, Б. Месія, Д. Кратвол
– компетентнісно-демонстраційна модель	Н. Хомський
2) модель протиставлення компетентності й інтелектуального потенціалу	Дж. МакКлелланд
3) модифіковані компетентнісно-демонстраційні моделі	
– модифікована компетентнісно-демонстраційна модель:	В. Обертон
– модифікована компетентнісно-демонстраційна модель розвитку: концептуальна, процедурна й діяльнісна	Р. Гельман, Дж. Гріно, М. Райлі
4) метакомпетенції	Р. Браун, Дж. Стернберг
5) когнітивно мотивовані дії	Р. Уайт, Дж. Рамен
6) об'єктивні та суб'єктивні концепції	Р. Стернберг, Штодел, Дж. Колліджіан
7) діяльнісні моделі	Р. Бояціс,
8) біхевіористські моделі професійної компетентності	Л. Спенсер, С. Спенсер
9) організаційні (ядерні) моделі <a href="http://www.answers.com/topic/core-competency">http://www.answers.com/topic/core-competency</a>	С.К. Прахалад, Гері Хамел (С.К. Prahalad and Gary Hamel) Барні, Кемпбелл, Гассі, Тіс, Спенсери, Пізано, Дюбуа
10) функціональні / вузькопрофесійні моделі <a href="http://www.unido.org/fileadmin/media/documents/pdf/Employment/UNIDO-CompetencyModel-Part1.pdf">http://www.unido.org/fileadmin/media/documents/pdf/Employment/UNIDO-CompetencyModel-Part1.pdf</a>	С. Гардельяно, UNIDO
11) інтерпретаційні моделі:	Ф. Деламар ле Деїст, Дж. Уінтертон
– раціоналістична модель (орієнтована на працівника, орієнтована на роботу, орієнтована на методику виконання завдань)	Дж. Сандберг
12) спеціально-професійні моделі, наприклад	
– управлінські	Р. Бояціс, Л. Спенсер, С. Спенсер, UNIDO
– педагогічні	А. Маркова
– документно-інформаційні	О. Матвієнко, А. Філіпова
13) моделі ключових компетенцій	Рада Європи, DeSeCo, TUNING O.I. Зимня, А.В. Хуторської
14) моделі соціальної компетентності в широкій інтерпретації	О. Зимня, О. Субетто
15) моделі освітніх компетенцій	DeSeCo, TUNING, А.В. Хуторської
16) моделі ключових компетенцій	Рада Європи, DeSeCo, TUNING, О. Зимня, О. Субетто, І Родігіна та ін
17) моделі комунікативної компетентності	Н. Хомський, Д. Хаймс,

## Додаток Е

### Особливості компетентнісного підходу як інноваційного освітнього засобу: результати порівняльно-зіставного аналізу компетентнісної та традиційної парадигм освіти

Параметри	Традиційна знаннява парадигма	Компетентнісна парадигма
1	2	3
1 Суть освітньої парадигми	«освіта на все життя»	«освіта впродовж усього життя», формування потреби в безперервній самоосвіті, доучуванні, підвищенні кваліфікації в процесі трудової та суспільної діяльності.
2 Співвіднесення з типом суспільства	індустріальне; закрите, тоталітарне	інформаційне; економіка знань; відкрите, мобільне суспільство
3 Роль інформації і знання в суспільній практиці	знання призначене для запам'ятовування, репродукції або отримання іншого знання логічним або емпіричним шляхом	знання призначене для практичного застосування; добування інформації, її інтеріоризація та трансформація в знання стає пріоритетною сферою професійної діяльності людини й умовою існування сучасного виробництва
	знання є основою наукування	знання само по собі не забезпечує життєвого й професійного успіху
4 Основна мета освіти	підготувати до життя	включити у життєвий процес завдяки оволодінню прийомами самоосвіти й саморозвитку; навчити вчитися у будь-якій ситуації
5 Продукт освітньо-професійної підготовки	людина-гвинтик, від рішення якої нічого не залежить	відповідальна особистість, готова до виконання всього спектра життєвих і професійних функцій, до здійснення вільного гуманістично орієнтованого вибору
6 Орієнтованість, основні цілі	«передача необхідного запасу знань» від викладача до студента	самостійне навчання впродовж усього життя
	загальнопредметна поінформованість, професійна кваліфікація	здатність до активної соціальної адаптації, самостійного життєвого вибору, початку трудової діяльності та продовження професійної освіти
	засвоювання ЗУНів дисципліни	розвиток особистості й різноманітних форм мислення кожного студента в процесі засвоєння знань із предмета
	масова освіта, «конвеєрна» підготовка фахівців	індивідуальна освіта
	інваріантність, негнучкість системи освіти, нездатність підготовленого фахівця до перелаштування	варіативність, гнучкість системи освіти, здатність підготовленого фахівця до перелаштування
	безконкурентне середовище	конкурентоздатність як системи освіти, так і підготовленого фахівця

1	2	3
7Сфера	предметна	надпредметна, міжпредметна, міждисциплінарна, багатомірна
8Місце ЗУНів	підсумковий етап	проміжний етап
9Роль наукової інформації в системі навчального знання	Визначені статичні обсяги навчальної інформації та елементи наукової інформації	необхідність динамічного перетворення значних обсягів нової наукової інформації в навчальну
10Форма реалізації ЗУНів	репродукція, застосування в аналогічних предметних контекстах	якість ступеня вмілості, спосіб особистісної самореалізації (звичка, спосіб життєдіяльності, захоплення), певного результату саморозвитку індивіда або форми виявлення здатності
	відомі контексти	нові контексти
11Актуальність набутих знань	отримані професійні і загально-культурні знання залишаються актуальними впродовж довгого періоду часу	отримані професійні і загальнокультурні знання старіють і втрачаються
12Зв'язок теорії навчання і виховання	теорія навчання і теорія виховання частково поєднуються	інтегрує теорію навчання і теорію виховання в організації навчального процесу
	система виховних заходів реалізується переважно в рамках позааудиторної роботи	система виховних заходів реалізується переважно в рамках аудиторної роботи
13Навчальний результат	поняттєве "академічне" знання	складний синтез когнітивного, предметно-практичного й особистісного досвіду
	розрізнені предметні ЗУНи	інтегровані знання, вміння й навички, що стосуються широких сфер діяльності та особистісних якостей; компетентність як потенційна здатність людини до ефективної, продуктивної діяльності в різних соціально значущих ситуаціях
	навчальний результат є продуктом навчання і прямо впливає з нього	навчальний результат є наслідком само розвитку індивіда, його особистісного росту, наслідком самоорганізації й узагальнення діяльнісного й особистісного досвіду
	у кінці курсу результати навчання різні у різних студентів/груп.	у кінці курсу результати навчання однакові у різних студентів
14Методи та форми організації навчальної діяльності	канонізована лекційно-семінарська форма та практичні заняття	лекції, семінари, практичні заняття, презентації, проекти, практики, стажування
	"інформаційні", вербальні методи традиційного, пояснювально-ілюстративного та репродуктивного навчання	пояснювально-ілюстративний, проблемний, пошуковий, дослідницький, індуктивний, дедуктивний, аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, ранжування
	лекція, розповідь, інструктаж, пояснення, робота з підручником, частково пошукова у вигляді курсовий робіт і проектів	лекція, розповідь, інструктаж, пояснення робота з підручником, , ілюстрування, ігри, дискусії, круглі столи, кейси, дослідження (спостереження, моделювання)
	запам'ятовування, репродуктивний характер пізнавальної діяльності	продуктивно-креативний характер пізнавальної діяльності підсилюють її мотивацію
	застосування на практиці за зразком, інструкцією	застосування на практиці без зразка, неалгоритмізовано
	оволодіння виконавчою оперативно-технічною стороною діяльності випереджає смислове цілепокладання	формування змістів і цілець пізнавальної діяльності випереджає тренування в способах досягнення результатів; синтез передуює аналізу; усвідомлення системи засвоєних дій
	цілі задані зовні	висування цілей студентом
	розчленування діяльності і відпрацювання окремих її елементів	занурення у цілісну систему діяльності передуює розчленованому орієнтуванню і відпрацюванню окремих її елементів
	завдання розраховано на диференціацію рівнів індивідуальної обдарованості студентів, закріплення індивідуальні розходження в межах уже досягнутих результатів членами навчальної аудиторії	завдання зростаючої креативності розширюють зону перспективного розвитку студента

1	2	3
15Основа змісту освіти	інформація, ЗУНи в рамках навчального предмета	складна культурно-дидактична цілісна структура – компетентність
16Предмет	наукова галузь	наукова галузь і практична діяльність
17Структура описових процедур	на першому плані – об'єктоцентричність; основним елементом змісту є об'єкти і знання про них	на першому плані – дія, операція, яка співвідноситься не з об'єктом (реальним або ідеальним), а з ситуацією, проблемою
18Соціокультурний досвід	знаннєвий компонент як основний елемент соціокультурного досвіду	цілісний соціокультурний досвід вирішення життєвих (освітніх, соціальних, професійних) проблем, виконання ключових функцій та соціальних ролей
		формування вміння оновлювати оперативну частину свого культурного досвіду
19Процес засвоєння змісту освіти	засвоюються готове знання, визначене зовнішнім суб'єктом для засвоєння	простежуються умови походження даного знання студент сам формулює поняття, необхідні для вирішення завдання
	зміст і логіка науки	предметом засвоєння стає навчальна діяльність, яка періодично набуває дослідного або практико-перетворювального характеру логіка пізнання цієї науки, логіка життя і майбутньої професійної діяльності
	ланцюг логічно зв'язаних ідей і понять	галузі діяльності й концепти соціокультурного досвіду
20Контроль і оцінювання	знання нормовані в формі процентних заданостей	оцінювання ґрунтується на визначеному стандарті за однозначними критеріями
	суб'єктивні методи діагностики	об'єктивні та суб'єктивні методи діагностики
	оцінюються знання, а не можливості їх досягнення	оцінюється прогрес студента
	недостатній рівень знань із однієї теми може компенсуватися вищим рівнем із інших тем	недостатній рівень однієї із визначених компетенцій не може компенсуватися за рахунок інших
	переважає зовнішній поопераційний контроль у рамках жорстко заданих правил	переважає взаємний і самоконтроль у рамках загальних, прийнятих групою цінностей і змістів
	самоконтроль ригідний і ситуативний	внутрішній контроль як власна поведінка в широких межах прийнятих особистістю цінностей
	одноманітність форм заохочення	різноманітні форми актуалізації активності студентів
	переважає оцінка результату з боку викладача	переважає взаємна й самооцінка, зумовлені зацікавленням у досягненні продуктивного результату і спрямовані на соціально й особистісно значущі цілі та завдання
	заохочується суперництво в боротьбі за кращу оцінку	заохочується спрямованість студента на досягнення, посилення публічності визнання
	провідна емоційна складова – страх перед поганою оцінкою	позитивний емоційний настрій у навчально-виховній ситуації, самопочуття переможця
	повне засвоєння ЗУНів з предмету	перенос ЗУНів, критичне мислення, пошук особистісного смислу
	ретрансляція повного обсягу вивченої інформації фактологічного характеру	аналіз і оцінка сталих уявлень, ідей, принципів, правил; обґрунтування альтернативних інтерпретацій
	формуюча і підсумкова оцінка	компетенції предметні та ключові (наприклад, ініціативність, активність, вирішення проблем, прийняття рішень)
21Планування / проектування	плануються теми, визначаються мета і завдання	планується результат: мета, завдання, критерії оцінок; вимірюваність; стійкість
	готові формули, в які треба підставити значення	дії і ставлення, які вимагають прийняття певних рішень
	нейтральний для студента предметний матеріал	дії (способи роботи з інформацією, які залежать від завдання й позиції студента)
		діяльність щодо вирішення проблеми, пов'язаної з мотивами студента та його ціннісними орієнтаціями

22 Креативний елемент	забезпечує реалізацію орієнтуваль-ного компонента творчої активності	забезпечує діяльно-творчий аспект освіченості
-----------------------	--	---



1	2	3
23Тривалість навчання	інваріантна заданість тривалості навчання	тривалість навчання різна (гнучкі вимоги для кожного)
	відсутність індивідуальної траєкторії; неврахування індивідуального навчального ритму	індивідуальна траєкторія навчання з урахуванням індивідуального навчального ритму
24Суб'єкти визначення змісту освіти	найвищі державні освітні органи.	роботодавці на вітчизняному і міжнародному ринку праці, держава, професійні асоціації, викладачі.
25Спосіб визначення змісту освіти	адміністративний: накази, розпорядження державних освітніх органів	багатосторонній соціальний полілог держави, роботодавців, професійних асоціацій, викладачів
26Взаємодія у системі "викладач - студент"	форма взаємодій студента з викладачем: наслідування, імітація, робота за зразком; виконавський стиль індивідуальної навчальної роботи; залежність від викладача; одноманітність соціальних і міжособистісних взаємодій; високий рівень конфліктності й агресивності; відчуженість між педагогом і студентом	спільне розроблення цілей і методів їх досягнення; актуалізація особистісного досвіду; активність студента
	монолог викладача; предметно-зорієнтована позиція викладача	діалогічна взаємодія; посилення емпатії; особистісно-орієнтована позиція викладача
27Особливості взаємодії у системі "студент-студент"	суперництво переважає над співробітництвом	співробітництво переважає над суперництвом; зниження конфліктності в групі; посилення емпатії
28Ролі студента	когнітивний індивід; об'єкт педагогічного менеджменту; виконавець планів викладача	цілісна особистість, що взаємодіє з усіма суб'єктами навчального процесу; суб'єкт навчання, спілкування, співробітництва; соціальний партнер
29Основні функції викладача	інформаційна і контролююча	організаційна, стимулююча, консультативна, спрямовуюча, діагностувальна
30Ролі викладача	носії інформації, джерело інформації, транслятор інформації і знань, контролер	навігатор у потоках інформації і знань, розробник навчальних програм, фасилітатор, презентатор, тренер, наставник, менеджер, консультант, дослідник, агент змін; соціальний партнер
31Мотиваційно-смыслові установки викладача	анонімність, закритість особистості викладача, незаперечність його вимог, загальна індивідуальна підзвітність студентів, ігнорування їх особистого досвіду	відкритість особистості викладача, установка на солідарність, спільну діяльність, індивідуальну допомогу, участь кожного студента у постановці мети, прийнятті рішень
32Мотиваційно-смыслові позиції студента	відчуження від цінностей і завдань, навчання, відраза до навчання, звуження спектра пізнавальних мотивів, від життєво значимих цінностей; внутрішній психологічний відхід від ситуації навчання	поглиблення змісту навчання за рахунок співтворчості й співробітництва; збагачення мотивів навчання, пізнання, розвиток мотиваційної сфери особистості, поява мотивів творчої діяльності, продуктивної взаємодії, інтелектуального партнерства, само актуалізації, утвердження гідності особистості
33Стиль педагогічного менеджменту	репресивний, авторитарно-директивний; заохочується не ініціатива, а дотримання правил	демократичний, заохочувальний; ініціатива – не тільки заохочується, а й враховується в оцінюванні
34Одиниця управління	навчально-виховний процес, який поєднує дві автономні діяльності: навчальної – викладача і навчально-пізнавальної – студента	цілісна навчально-виховна ситуація у єдності освоєваної діяльності з різноманітними формами взаємодії між усіма учасниками

### Використані джерела:

1. Заблоцька О. С. Компетентнісний підхід як освітня інновація: порівняльний аналіз. *Вісник Житомирського державного університету імені*

*Івана Франка*. 2008. № 40. С. 63-68.

2. Клепко С.Ф. Наукова робота і управління знаннями: навчальний посібник. Полтава: ПОІППО, 2005. 201с.

3. Козаков В.А. Психолого-педагогічна підготовка фахівців у непедагогічних університетах: методологія та практика: монографія / В. А. Козаков, Д. І. Дзвінчук. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2003. С. 93-95.

4. Козляковський П. А. Психологічні відмінності традиційної й інноваційної стратегії організації освіти. *Наукові праці: зб. наук. пр. ЧДУ імені Петра Могили*. 2002. Випуск 7. Т. 20.. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Npchdu/Pedagogics/2002\\_7/7-10.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Npchdu/Pedagogics/2002_7/7-10.pdf).

5. Бургун І. В. Актуальність упровадження компетентнісного підходу в освітню практику. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Ardup/2010\\_1/2\\_159-165.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Ardup/2010_1/2_159-165.pdf)

Додаток Ж

**Аналіз дисертаційних досліджень з формування складових професійної компетентності студентів готельно-ресторанного напрямку**

Джерело	Основний зміст
А.Віндюк	<p>Віндюк А. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти : дис. ... д-ра пед. наук / Віндюк Андрій Валерійович. Запоріжжя, 2012. 493 с</p> <p>Охарактеризовано базові поняття індустрії гостинності; подано теоретичний аналіз основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти; розглянуто методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти.</p> <p>Проаналізовано проблему професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти в педагогічній теорії; розглянуто сутність і структурні компоненти готовності майбутніх фахівців з готельно-курортної справи до професійної діяльності в індустрії гостинності; охарактеризовано професійну підготовку майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти у вищих навчальних закладах України на сучасному етапі; визначено основні напрями модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти.</p> <p>Розкрито основні положення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти; подано розроблену модель професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти.</p> <p>Доведено необхідність внесення у зміст професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти навчально-методичного забезпечення, яке складалося з розроблених навчальних планів, варіативних частин освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів напряму підготовки “Готельно-ресторанна справа”, методичних матеріалів з професійної підготовки та сучасних методів навчання (педагогічне проектування, ділові ігри, “мозкова атака”, кейс-метод, ситуаційні методи, сценарії анімаційних заходів та ін.</p>
Ю. Павлов	<p>Павлов Ю. Теорія і практика формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних закладах: дис. ... д-ра пед. наук:13.00.04 Черкаси. 2013.</p> <p>Унаслідок теоретичного аналізу підсумовано, що формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу в професійно-технічних навчальних закладах має передбачати теоретичну та практичну підготовку особистості до ефективної професійної діяльності на засадах розвитку професіоналізму як основного чинника становлення ціннісно-мотиваційної системи й системи діяльнісно-орієнтованих сенсів особистості в тій чи в тій професії. Професія витлумачена як важливе соціально-культурне явище, передусім як передумова особистісного і професійного розвитку людини, динаміки змін її особистісних характеристик, індивідуальних здібностей та можливостей, ціннісно-мотиваційних установок . Соціокультурні та професійні цінності, які формуються через професію, відображені в сучасному світогляді й професійному становленні особистості.</p> <p>Доведено, що формування ціннісно-мотиваційної сфери постає як функціональна система, яка оптимізує реалізацію професійних смислів, цілей і регульованих способів їх досягнення відповідно до потреб особистості. На кожному етапі діяльності необхідне розуміння й адекватне сприйняття їхнього змісту. Ціннісно-мотиваційна спрямованість особистості слугує основою професійної поведінки та суб’єктивного ставлення до обраної діяльності., відповідно до сучасних соціально-економічних змін у професійній діяльності особистості.</p>

С. Кравець	<p>Кравець С. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / ІПТО НАПН України. Київ, 2014. 230 с</p> <p>Сучасний стан проблеми формування ключових компетентностей засвідчує їх теоретичну актуальність та різноаспектність класифікацій. Проте, питання формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у ВПУ не набули системного й обґрунтованого висвітлення у педагогічній теорії та практиці.</p> <p>Теоретичний аналіз проблеми формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вітчизняній і зарубіжній літературі та педагогічній практиці, вивчення нормативних документів, що регламентують професійну підготовку фахівців, свідчить про те, що в професійній педагогіці значна увага приділяється різним аспектам реалізації компетентнісного підходу у навчально-виховному процесі професійно-технічних навчальних закладів. З'ясовано, що компетентнісна парадигма у системі професійної освіти спрямована на досягнення якісних результатів, якими є ієрархічно підпорядковані професійні й ключові компетентності.</p> <p>Низький рівень сформованості ключових компетентностей негативно позначається на якості професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного сервісу, що зумовлено недостатнім відображенням у Державних стандартах професійно-технічної освіти ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу і навчально-методичного забезпечення їх формування.</p>
Ю.Безрученков	<p>Безрученков Ю. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі: автореф. дис. ... канд. пед. наук / Луганськ. ун-т імені Тараса Шевченка. Луганськ, 2014. 20 с.</p> <p>Тривалий час проблеми формування професійної культури фахівців залишалися поза увагою науковців, оскільки в нових соціально-економічних умовах нагального розв'язання потребували питання оновлення змісту освіти, створення й упровадження у навчальний процес сучасних педагогічних технологій, забезпечення суб'єкт - суб'єктної взаємодії учасників навчального процесу. Паралельно з цим відбувалися зміни у напрямках професійної підготовки, під впливом часу виникали нові спеціальності, які потребували теоретико-методичного підґрунтя для підготовки фахівців в системі вищої освіти. До таких спеціальностей можна віднести й фахівців ресторанного господарства як представників сфери обслуговування.</p> <p>Оскільки професійна культура особистості знаходиться під значним впливом особливостей та специфіки певної сфери діяльності, то встановлення складових професійної культури пов'язуємо із з'ясуванням особливостей цієї галузі та специфіки діяльності її працівників.</p> <p>Сервіс як культурний феномен є частиною побутової культури, що протягом багатьох століть створював особливі матеріальні, естетичні, етичні цінності для задоволення повсякденних потреб людини.</p> <p>Зміст діяльності управлінського складу підприємств індустрії гостинності має значну складність, оскільки передбачає здійснення управління всім виробничим процесом, його матеріально-технічним забезпеченням, формуванням та обслуговуванням технологічного обладнання, управління колективом підприємства, вибудовування стратегії й тактики діяльності та розвитку підприємства, створенням його іміджу, налагодження відносин з клієнтами, замовниками, постачальниками, конкурентами, владними структурами, представниками державних установ тощо. Від професіоналізму та професійної культури в цілому менеджера готельно-ресторанного господарства, залежить діяльність підприємства та якість надання послуг.</p>
М.Ткаченко	<p>Ткаченко М. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / ІПТО НАПН України. Київ, 2018. 347 с.</p> <p>За результатами дослідження соціально-економічних, психолого-педагогічних, методичних праць, освітніх інновацій і здобутків педагогічної практики щодо підготовки фахівців ресторанного господарства підтверджено соціально-економічну, професійно-педагогічну та методико-практичну значущість наукової проблеми формування підприємницької компетентності</p>

	<p>майбутніх фахівців ресторанного господарства. У педагогічній теорії і практиці досліджується проблема частково розглядається в контексті оновлення змісту професійної освіти та вдосконалення процесу засвоєння учнями ПТНЗ загальнотехнічних, професійно-теоретичних і професійно-практичних знань за відповідним профілем професійної підготовки й не враховується значущість формування підприємницької компетентності. Це призводить до виникнення суперечливих ситуацій, за яких випускники професійної школи відчують недостатність знань про підприємницьку діяльність у сфері обслуговування, перспективи самореалізації та кар'єрного зростання.</p> <p>Підприємницька компетентність майбутніх фахівців ресторанного господарства розглядається як складний соціально-економічний і психологодіяльнісний феномен, конкретизований динамічним комплексом ціннісносвітоглядних орієнтацій, знань, умінь, способів діяльності, досвіду, професійно значущих якостей, що цілісно визначають підготовленість особи до підприємницької діяльності в межах реалізації професійно-функціональних завдань, зокрема, здатність до самозайнятості (відкриття власної справи), вміння аналізувати ринкові можливості підприємства, опановувати провідні економічні ролі, об'єктивно оцінювати індивідуально-особистісні здібності до підприємництва.</p>
В.Полуда	<p>Полуда В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельного господарства в процесі фахової підготовки: автореф. дис. канд. пед. наук: Київ. 2010.</p> <p>Галузь готелів і готельних комплексів є важливим чинником у забезпеченні економічної стабільності держави, формуванні позитивного сприйняття України у світовому співтоваристві. Разом з тим розвиток готельних послуг відіграє також важливу роль у виконанні державних соціальних програм і завдань, наданні індивідуальних послуг широким верствам населення. Аналіз сучасної психологічної, педагогічної, методичної та спеціальної літератури засвідчив посилення вимог до професійної діяльності фахівців з готельного господарства.</p> <p>Під компетентністю особистості розуміємо здатність особистості приймати рішення й відповідати за їх реалізацію у різних галузях діяльності. Поняття компетентності полягає в сукупності фізичних та інтелектуальних якостей людини й особливостей, необхідних для самостійного й ефективного розв'язання життєвих ситуацій, для того, щоб забезпечити кращими умовами себе в конструктивній взаємодії з іншими. Таким чином, компетентність спонукає до здобуття знань про різні аспекти життя людини, навичок творчого оволодіння інтелектуальним і фізичним інструментарієм, здатності</p>

	<p>взаємодіяти з іншими людьми в різних ситуаціях, ураховуючи конфліктні. Можна виокремити різні види компетентності: соціальна, комунікативна, перцептивна, управлінська, професійна й інші. Означені в процесі дослідження види компетентності перебувають у прямій залежності від видів діяльності, які вони характеризують.</p>
І.Гайовий	<p>Гайовий І. І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Вінниця, 2010. 21 с</p> <p>Результати аналізу практики підготовки фахівців ресторанної справи свідчать, що традиційна організація фахової підготовки не забезпечує необхідного рівня професійних умінь більшої частини студентів. Аналіз професійної діяльності сучасного фахівця ресторанної справи показав, що його реальна професійна праця в умовах комплексного надання послуг не відповідає загальносвітовим тенденціям у сфері ресторанного бізнесу, що свідчить про необхідність вибору відповідних форм і методів практичного навчання, внесення відповідних коректив до навчальних програм підготовки фахівців ресторанної справи. Вивчення особливостей професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни в організації технологічних процесів галузі зумовлюють необхідність удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, приведення рівня їхніх умінь у відповідність до сучасних вимог і потреб.</p> <p>Урахування результатів аналізу різних підходів до структурування змісту професійних умінь, а також особливостей професійного становлення майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави виділити три компоненти у структурі їхніх професійних умінь (загальні уміння, загальновиробничі та вузькопрофесійні уміння), що відображають усвідомлення особливостей професії фахівця сфери обслуговування й власної відповідності її вимогам.</p> <p>У дослідженні визначена організаційно-педагогічна модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка включає такі структурні елементи: концептуальний блок (мета, завдання, педагогічні підходи та принципи навчання); процесуальний блок (організаційно-педагогічні умови, етапи, форми, методи та дисципліни); результативний блок (компоненти та рівні професійних умінь).</p> <p>Розроблено, теоретично вмотивовано й експериментально перевірено методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка включає такі етапи: когнітивний, операційний та самостійний. Аналіз результатів формувального експерименту засвідчив, що реалізація обґрунтованих педагогічних умов та запропонованої методики суттєво стимулює розвиток усіх структурних компонентів професійних умінь майбутніх фахівців: загальних, загальновиробничих та вузькопрофесійних умінь.</p>
К.Трофімук	<p>Трофімук К. Формування культури професійного спілкування майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у процесі фахової підготовки : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Запоріжжя, 2013. 20 с.</p> <p>Процес формування культури професійного спілкування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи забезпечується єдністю таких організаційно-педагогічних умов: 1) спрямування змісту професійної підготовки на усвідомлення сутності культури професійного спілкування</p>

	<p>майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; 2) формування активного словника професійної лексики та стимулювання мовленнєвої практики в процесі навчальної взаємодії; 3) створення професійно-орієнтованого комунікативного простору в практичній діяльності. Первинною умовою формування культури професійного спілкування у майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи є спрямованість змісту, форм і методів професійної підготовки на усвідомлення сутності культури професійного спілкування.</p> <p>Однією з форм організації навчального процесу, яка максимально сприятиме закріпленню здобутих знань із культури професійного спілкування, формуванню умінь і переведенню їх у навички, є практична підготовка до професійної діяльності, що, спільно з теоретичною, створюватиме підґрунтя для дійсно професійної освіти. Тому виникає необхідність у пошуку й обґрунтуванні найбільш ефективних із можливих методів, які інтегруватимуть теоретичні знання з культури професійного спілкування на етапі виробничої практики. Адже виробнича практика може стати для майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи однією з важливих форм для удосконалення навичок культури професійного спілкування.</p> <p>На практиці запропоновано проводити організаційно-комунікативні ігри (розігрування професійних ситуацій за ролями, де студенти виступають працівниками готельно-ресторанного комплексу, а фахівці, котрі працюють на цьому підприємстві – в ролі клієнтів. Під час таких ігор потрібно вирішувати різні професійні питання, проблеми, конфлікти, які можуть виникати у процесі обслуговування гостей.</p> <p>Дисертація присвячена дослідженню проблеми формування культури професійного спілкування майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи. Автором уточнено сутність поняття професійна компетентність, визначено її структуру, критерії, показники та рівні сформованості, розроблено модель розвитку культури професійного спілкування. Обґрунтовано необхідність цілісного особистісно орієнтованого професійного розвитку майбутніх фахівців, необхідність залучення студентів до творчої діяльності</p>
Л. Гусечко	<p>Гусечко Л. Використання модульних технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного сервісу. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Переяслав-Хмельницький. 2013</p> <p>Розкрито наукові основи здійснення професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного сервісу із застосуванням модульних технологій на засадах особистісно-орієнтованого компетентнісного підходу із розв'язанням реальних професійних завдань і проблемних ситуацій в контексті здійснення конкретних виробничих дій і функцій. Встановлено, що навчальний процес на такій основі створює можливість опанування відповідними професійними компетенціями в оволодінні певними видами професійних робіт інтегрованої групи професій.</p> <p>На основі теоретичного і практичного аналізу наукової літератури, вимог і потреб ринку ресторанних послуг з питань професійної підготовки кваліфікованих робітників доведено доцільність застосування модульних технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців на засадах поєднання теорії й практики, урахування вимог роботодавців відносно рівня оволодіння професійними компетенціями, інтегрування професійних дій, функцій та укрупнення професій. Встановлено, що використання модульних технологій передбачає можливість гнучкого опанування професійними компетенціями щодо сучасних прийомів організації праці, удосконалення форм і методів обслуговування, впровадження новітньої техніки і технологій.</p> <p>Суттєвим є обґрунтування педагогічних умов переорієнтації професійної підготовки від вузькоспеціалізованих фахівців із використанням авторитарно-дисциплінарних моделей навчання до підготовки фахівців ресторанного сервісу за групами інтегрованих робітничих професій із використанням компетентнісних моделей. З'ясовано, що використання модульних технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного</p>

	<p>сервісу створює педагогічні умови реалізації потреб і вимог роботодавців щодо формування відповідного рівня професійної компетентності, мобільності і самостійності фахівців на сучасному ринку ресторанних послуг.</p>
<p>В. Замфреск о</p>	<p>Замфреско В. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності: дис... канд. пед. наук: 13.00.04 / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Львів, 2020. 308 с.</p> <p>У педагогічній теорії і практиці підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності розглядається як педагогічний процес, спрямований на формування в учнів ВПУ комплексу ціннісно-світоглядних орієнтацій, знань, умінь, способів діяльності, досвіду, професійно значущих якостей, що визначають їхню підготовленість до підприємництва в межах реалізації професійних функцій у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Концептуально-методологічну основу дослідження становлять положення методологічних підходів (цілісного, аксіологічного, особистісно-діяльнісного, компетентнісного, контекстного, інтегративного), загальнодидактичні принципи, принципи професійної освіти та сформульовані специфічні принципи професійної підготовки майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності (цілісності професійної підготовки; розвитку особистості учнів на аксіологічних засадах; суб'єктності фахівця у підприємницькій діяльності; комплексності; фасилітації підприємницького потенціалу; раціонального поєднання функціональних аспектів професійної діяльності).</p> <p>Ключовими в дослідженні є поняття: «майстер ресторанного обслуговування» (кваліфікований робітник, який шляхом об'єднання технологічно пов'язаних видів робіт (офіціант, бармен, буфетник, адміністратор залу) може виконувати і за необхідності переходити від одного виду робочого процесу до іншого); «підприємницька діяльність майстрів ресторанного обслуговування» (спрямована на виробництво закладами ресторанного господарства товарів і послуг для задоволення потреб споживачів та отримання власного прибутку); «підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування» (інтегративна характеристика фахівця, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно важливі якості особистості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі).</p>
<p>О.Кашинська</p>	<p>Кашинська О. Підготовка фахівців готельного господарства в Російській Федерації : дис... канд. пед. наук: 13.00.01/ Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Старобільськ, 2016. 268 с.</p> <p>Відзначимо, що кадрові проблеми на підприємствах готельного господарства детерміновані низкою чинників і об'єктивного, і суб'єктивного характеру, зокрема, недостатнім рівнем розвитку теорії. Кількість наукових доробок у галузі професійної освіти в готельному господарстві настільки незначна, що ми можемо говорити лише про окремі дослідження:</p> <p>Тому запропоновано звернутися до досвіду тих країн, які мають позитивний результат підготовки фахівців сфери гостинності в умовах низького рівня розвитку національного готельного ринку, відсутності належного кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного забезпечення й т. ін. У цьому контексті значний інтерес становить досвід пострадянських країн. Проаналізувавши відповідні системи підготовки кожної країни, ми дійшли висновку, що найближчою до вітчизняної системи професійної освіти в галузі готельного господарства є система Російської Федерації.</p>
<p>О.Василенко</p>	<p>Василенко О. Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах. дис... канд. пед. наук: 13.00.02 / Державний заклад «Луганський національний</p>



університет імені Тараса Шевченка». Старобільськ, 2016. 268 с.

Основним завданням фахівців, які працюють у сучасних закладах ресторанного господарства, є створення та впровадження новітніх прийомів роботи, удосконалення форм і методів обслуговування, вивчення і застосування передового досвіду, сучасної техніки і інноваційних технологій.

Зважаючи на вищезазначене, система підготовки кадрів для ресторанного бізнесу повинна формувати змістовну інноваційну базу знань, умінь, навичок, а також досвід інноваційної роботи.

З урахуванням тенденцій розвитку інноваційних ресторанних технологій особливо виникає потреба в інноваційних механізмах управління закладами ресторанного господарства. Для сучасного ресторатора надзвичайно актуальним є питання пошуку найбільш ефективних методів управління персоналом, оптимізації використання його потенціалу з метою забезпечення продуктивної діяльності ресторанного господарства, підвищення його конкурентоспроможності та прибутковості

### Додаток 3

## Основні віхи процесу компетенізації освіти

Періоди			Основні дати	Визначальні факти, події	
1	2	3	4	5	
Кінець 1940-х-кінець 1950-х	Теорія наукового аналізу дій / методологія детального аналізу завдань у військовій сфері			<b>Міллер Р. Б.</b>	
				показники діяльності є свідченням компетентності	
				цілеспрямоване навчання та практичне вправлення впродовж усього періоду служби підвищує рівень компетентності	
				запорукою досягнення визначених стандартом результатів є:	
				ретельний аналіз поведінки успішних службовців;	
				стандартизація її елементів;	
	Біхевіоризм у психології				<b>Скіннер Б. Ф.</b>
					застосування психології для розробки та практичного втілення навчальних програм для професійно-технічної освіти та тренінги для працівників промисловості та військової сфери;
					теорія оперантного обумовлення;
					розвиток програмованого навчання, використання автоматизованих засобів навчання.
	Інформаційні моделі інтелекту				<b>Р. Ганьс</b>
					розширив поняття “аналіз завдання” (кожне завдання – множина підзавдань) та ввів поняття “когнітивні стратегії”;
					розробив модель послідовного перероблення інформації й вибудував ієрархічну структуру моторних і мисленевих умінь;
					розробив п’ятикомпонентну таксономію навчання;
					розробив п’ятиелементну навчальну модель, яка включала дію, об’єкт, ситуацію, механізми й перешкоди, здатність;
					виокремив чотири принципи організації навчального процесу;
Когнітивізм				<b>Піаже Ж.:</b> розвиток інтелекту – результат поступового проходження декількох фаз: сенсомоторної (утримання когнітивних структур у предметних діях); доопераційної (інтеріоризація зовнішніх дій, які створюють фундамент для дій-операцій розуму); конкретно-операційної (=====); формально-операційної, коли можна логічно обґрунтувати гіпотези та робити дедуктивні висновки	
				<b>Брунер Дж.</b> – учіння через здійснення відкриттів.	
Формування теорії цілепокладання в освіті				<b>1948-1956</b>	
				Після Конвенції Американської асоціації психологів 1948 р. розпочалася активна робота над створенням класифікації цілей навчального процесу.	
				<b>1949</b>	
				Р. Тайлер опублікував книгу “Basic Principles of Curriculum and Instruction”.	
				<b>1956</b>	
				Побачила світ створена Б. Блумом та Д. Кратволом таксономія педагогічних цілей (“Taxonomy of Educational Objectives: The Classification of Educational Goals”).	
				<b>1959</b>	
				Уайт увів у науковий обіг поняття “competence” у публікації “Motivation reconsidered: The concept of competence”.	

1	2	3	4	5
1960-і рр..	I етап організації процесу компетентності освіти в США	Практична реалізація теорії цілепокладання в освіті	1960-і	Реалізація теорії цілепокладання в освіті. Спеціальні бланки, у яких описувалися три взаємопов'язаних компоненти: 1) фактичне виконання дії (поведінка, яку студент повинен продемонструвати, завершуючи курс навчання); 2) стандарт, який точно вказував мінімальний прийнятний рівень виконання дії; 3) умови навчання (методи, технічні засоби).
			1962	Р. Глазер обґрунтував теорію тестування, співвіднесеного з певними критеріями (criterion-referenced testing). Він пропагував "individually prescribed instruction", у якому результати тесту студента були визначальними у плануванні індивідуального навчання.
			1962	Р. Мейджер опублікував "Preraring instructional objectives" і "Learning objectives", у яких поглибив концепцію тестування, пов'язаного з певними критеріями, і заклав фундамент розробки освітньо-професійних програм на основі цілепокладання. Ціль трактувалася як вимірний концепт, що поєднував завдання-поведінку, умову та стандарт.
				У публікації Р. Мейджера "Military training and principles of learning", яка доповнила таксономію Б.Блума, продемонстровано відмінності між рівнями психомоторних, вербальних, інтелектуальних умінь, когнітивних стратегій і цінностей.
			1963	Дж. Б. Керролл ініціював дискусії про необхідність і можливість досягнення майстерності.
			1965	Н. Хомський увів поняття "competence" у значенні програми, образу, сценарію, фрейму, правил, потенційних знань, розмежувавши "competence" і "performance".
			1965	У публікації "The conditions of learning and the theory of instruction" Р.Мейджер визначив дев'ять умов навчання.
			1968	Департамент освіти США надав десять грантів коледжам й університетам для створення моделі підготовки вчителів молодших класів на основі КП.
1970-і рр..			1970-і	Ідеї К-освіти поширилися на інші освітньо-професійні програми у США. Тестування мінімальної компетентності (minimum competency testing) набуває подальшого розвитку. Тестування, співвіднесене з певними критеріями (criterion-referenced testing), набуває подальшого розвитку.
			1972	Д. Хаймз, який досліджував компетенцію мовця/слухача з позицій соціолінгвістики, запропонував поняття "комунікативна компетентність", у яке включив соціальний контекст мовлення
			1973	Д. МакКлелланд увів поняття "competency" (у публікації "Testing for Competence Rather Than for Intelligence").
			1972	Д. Хаймз увів поняття "communicative competence".
			1975	Р. Мейджер вказав на необхідність відображати в навчально-професійних програмах освітньо-професійні результати, яких повинні досягнути студенти.
			1975	З'явилася перша публікація з проблем КП "Competency Based Education and Training" за редакцією Дж. Бурке.
			1982	Р. Бояціс у роботі "The competent manager: A model for effective performance" розробив компетентнісну модель управління, однак дане ним широке визначення компетенції розмивало рамки КП.
			1984	Дж. Равен, британський вчений, розпочинає ґрунтовне дослідження соціальних компетенцій.
			1980-і	Розроблення компетентнісних програм для середньої професійно-технічної та вищої освіти у Великобританії.
			1986	

0-і рр..	198	II ета п	С  <i>тано влен ня теор ії КП у різни х сфер ах діяль ност і</i>  <i>I</i> <i>етап ком- петенізі ації європей ської освіти</i>		Великобританія почала запроваджувати КП у середню та вищу освіту після створення Національної Ради з питань професійних кваліфікацій (National Council for Vocational Qualifications (NCVQ)).
				1980-і	Педагогічна громадськість Німеччини починає активне впровадження КП.

	1	2	3	4	5
р р .	а к о м п е т е н і з а ц і я  о с в і т и	Глобальн	1990-і	1990-і	Ідеї КП набувають визнання в Австралії.
				1990	Міжнародна організація праці ввела в кваліфікаційні вимоги до спеціалістів у системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та перепідготовки управлінських кадрів поняття “ключові компетенції”.
					Китайський уряд затвердив ряд важливих нормативних документів, як-от «Активна програма відродження освіти 21-го століття» (“Action Program for Vitalizing Education for the 21st Century”); “Рішення щодо поглиблення Освітньої реформи та впровадження компетентісно орієнтованої освіти” (“Decision on Deepening Educational Reform and Promoting Competence Education”, emphasizing the “fundamental establishment”).
р р .		Болонський процес	Бо	1996	Рада Європи ввела поняття “ключові компетенції” і визначила ключові компетенції для молодих європейців. Суть ключових компетенцій – сприяти зміцненню демократичного суспільства, новим вимогам ринку праці і економічним перетворенням.
				1997	Лісабонська конвенція
				1999	19 червня 1999 р. в м. Болоньї (Італія) 30 міністрів освіти від імені своїх урядів підписали документ про створення єдиного європейського освітнього та наукового простору до 2010 р., який назвали “Болонська декларація”.
				2000	<b>Початок проекту Tuning.</b>
				2001	Празьке комюніке, підписане представниками 33-х країн Європи 19 травня 2001 р., стало початком другого етапу Болонського процесу.
				2003	Третій етап Болонського процесу: Берлін 18-19 вересня 2003 р.
				2004	Рішення про входження України до Болонського процесу проголошено Указом Президента від 17 лютого 2004 р.
					Проведення педагогічного експерименту, мета якого – запровадження кредитно-модульної системи навчання.
				2005	Четвертий етап Болонського процесу: 19-20 травня 2005 р., м. Бергені (Норвегія). Україна приєдналася до процесу створення європейської зони вищої освіти.
				2007	Лондонське комюніке
2009	Львівське Комюніке				
2010	Будапештсько-Віденська декларація про створення Європейського простору вищої освіти				

Додаток К  
Методика «Мотивація навчання у ВНЗ» (за Т. Ільїною)

*Мета:* встановити три напрямки мотивацій студентів:

- *набуття знань* (прагнення до набуття знань, допитливість);
- *оволодіння професією* (прагнення оволодіти професійними знаннями і сформувати професійно важливі якості як ознак професійної компетентності);
- *отримання диплома* (прагнення отримати документ про вищу освіту за умови формального засвоєння знань).

*Інструкція:* необхідно відзначити знаком «+» погодженість, або знаком «-» незгоду з твердженнями опитувальника.

*Текст опитувальника*

1. Найкраща атмосфера під час занять – атмосфера вільних висловлювань.
2. Зазвичай я працюю з великим напруженням.
3. У мене лише інколи виникає головний біль після пережитих хвилювань і неприємностей.
4. Я самостійно вивчаю поглиблено матеріал ряду дисциплін, які, на мою думку, необхідні для моєї майбутньої професії ресторатора чи готельєра.
5. Я найбільше ціную свою цілеспрямованість у набутті професії.
6. Я вважаю, що життя потрібно присвятити обраній професії.
7. Я відчуваю задоволення від розгляду на заняттях важких проблемних ситуацій професійного спрямування.
8. Я не бачу сенсу в більшості робіт, які ми виконуємо у вищій школі.
9. Велике задоволення мені приносить розповідь знайомим про мою майбутню професію ресторатора .
10. Я вважаю себе середнім студентом, ніколи не буду відмінником, а тому вважаю, що не має сенсу докладати зусиль, щоб стати кращим і приділяти більше часу навчанню, ніж зараз.
11. Я вважаю, що в наш час не обов'язково мати вищу освіту.
12. Я твердо переконаний у правильності вибору своєї професії готельєра .
13. У мене є певні якості, які заважатимуть мені бути хорошим фахівцем.
14. При нагоді я використовую на іспитах «підсобні матеріали» ( конспекти, шпаргалки, записи, формули).
15. Найкращий час життя – це студентські роки.
16. У мене надзвичайно тривожний і переривчатий сон.
17. Я вважаю, що для кращого оволодіння професією готельєра, реторатора навчальні дисципліни різного спрямування потрібно вивчати однаково глибоко.
18. За умов повторного вступу у вищу школу, я обрав би в інший ЗВО.
19. Зазвичай я спочатку розпочинаю роботу з легших завдань, а більш важкі залишаю на потім.
20. Для мене було важко при виборі професії зупинитися на одній із них.
21. Я можу спокійно спати після будь-яких неприємностей.

22. Я твердо переконаний, що моя професія ресторатора принесе мені моральне задоволення і матеріальний достаток у житті.
23. Мені здається, що мої друзі здатні вчитися краще, ніж я.
24. Для мене дуже важливо мати диплом про вищу освіту.
25. З деяких практичних міркувань для мене це найбільш зручний ЗВО.
26. У мене достатньо сили волі, щоб учитися без нагадування і зауважень викладачів, куратора, деканату.
27. Життя для мене майже завжди пов'язане з надзвичайною напругою.
28. Екзамени потрібно здавати, витрачаючи мінімум зусиль.
29. Є багато ЗВО, в яких я міг би вчитися з не меншим інтересом.
30. Мені властиві певні якості, що найбільше заважають учитися.
31. Я людина, яка швидко захоплюється, однак усі мої захоплення так чи інакше пов'язані з майбутньою роботою ресторатора.
32. Хвилювання про іспити чи роботу, яка не виконана у зазначені терміни, часто заважає мені заснути.
33. Висока зарплатня після закінчення вищої школи для мене не головне.
34. Мені необхідно бути в доброму гуморі, щоб підтримати загальне рішення групи.
35. Я змушений був поступити у вищу школу, щоб зайняти бажане становище у суспільстві, уникнути служби в армії.
36. Я вивчаю матеріал, щоб стати компетентним фахівцем, професіоналом, а не для екзамену.
37. Мої батьки хороші фахівці-ресторатори, і я прагну буди подібним до них.
38. Для просування в майбутньому по службі мені необхідно мати вищу освіту.
39. У мене є якості, що сприятимуть формуванню професійної компетентності майбутнього ресторатора або готельєра.
40. Мені складно заставити себе досконало вивчати дисципліни, які прямо не відносяться до моєї майбутньої спеціальності ресторатора.
41. Мене дуже хвилюють можливі невдачі.
42. Найкраще я навчаюся, коли мене періодично стимулюють.
43. Мій вибір майбутньої професії ресторатора обдуманий і безповоротний.
44. Мої друзі мають вищу освіту, тому і я не хочу відставати від них.
45. Щоб переконати в будь-чому своїх одногрупників, мені доводиться самому працювати дуже інтенсивно.
46. У мене зазвичай рівний і хороший настрій.
47. Мене приваблюють зручності майбутньої професії.
48. До вступу у вищу школу я давно цікавився професією ресторатора, багато читав про неї.
49. Професія ресторатора, яку я здобуваю, найбільш важлива і перспективна.
50. Мої знання про професію ресторатора були достатніми для впевненого вибору ЗВО, у якому я навчаюся.

*Обробка результатів.*

Шкала 1. «Набуття знань»:

- за згоду з твердженнями («+»): № 4 і 17 – по 2,6 бала; № 26 – 2,2 бала;
- за незгоду з твердженнями («-»): № 28 – 1,2 бала; № 42 – 1,4 бала.

Максимум – 10 балів.

Шкала 2. «Оволодіння професією»:

- за згоду з твердженнями («+»): № 9, 48, 49 – по 1 балу; № 31, 33 – по 2 бала; № 43 – 3 бала. Максимум 10 балів.

Шкала 3. «Отримання диплому»:

- за згоду з твердженнями («+»): № 24 – 2,5 бала; № 35 і 38 – по 1,5 бала; № 44 – 1 бал;
- за незгоду з твердженнями: № 11 – 3,5 бала.

Максимум 10 балів.

Питання № 5, 13, 30, 39 є нейтральними до цілей опитувальника і в обробку не включаються.

*Висновки:* сформованість мотивації на здобуття професійних знань на основі адекватності вибору професії та прагнення досконалого оволодіння нею на належному рівні професійної компетентності свідчать такі показники зі шкал № 1 і 2.

*Високий рівень:* у межах 10-8 балів.

*Достатній рівень:* у межах 7-5 бали.

*Задовільний рівень:* у межах 4-3 бали

*Низький рівень:* у межах 2-1 бал.



Додаток Л  
**Визначення професійної позиції майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи**

***Шановні студенти!***

З метою проведення наукового дослідження просимо Вас відповісти на запропоновані питання, вибравши (підкресливши) один із варіантів відповіді. Анкетування проводиться анонімно. Сподіваємося на Вашу відвертість і допомогу в проведенні дослідження.

1. Що привело Вас на спеціальність готельно-ресторанного напряму закладу вищої освіти ?

- а) сімейна традиція;
- б) схильність до смачних наук;
- в) бажання працювати у сфері готельно-ресторанної індустрії;
- г) престижність майбутньої професії;
- д) рівень заробітної плати;
- е) можливість просування по службі.

2. У якій сфері готельно-ресторанного бізнесу Ви хотіли б працювати після закінчення закладу вищої освіти?

- а) готель;
- б) ресторан;
- в) готельно-ресторанний комплекс;
- г) кондитерське кафе;
- д) Макдональдс;
- е) науково-дослідна або викладацька робота;
- ж) не збираюся працювати за фахом.

3. Яка спеціальність, на Ваш погляд, найпривабливіша?

- а) готельєр;
- б) менеджер;
- в) ресторатор;
- г) фахівець з маркетингу;
- д) метрдотель;
- е) викладач у закладі вищої освіти;
- ж) жодна з перерахованих спеціальностей.

4. Які знання, на Ваш погляд, окрім професійних необхідні майбутньому фахівцеві обраного профілю?

- а) знання з готельно-ресторанної справи;
- б) знання психології;
- в) знання соціології;
- г) знання з економіки;
- д) усі зазначені знання.

5. Чи важливо для Вас здобути фахову освіту саме в умовах закладу вищої освіти? Якщо так, то з чим Ви пов'язуєте професійну підготовку закладу вищої освіти?

- а) так;

б) ні;

в) важко відповісти.

6. Чи задоволені Ви освітою, що здобуваєте?

а) так;

б) ні;

в) важко відповісти.

7. Чи змінилося Ваше ставлення до майбутньої професії за період навчання у закладі вищої освіти? Якщо так, то, що вплинуло на це?

а) так;

б) ні;

в) важко відповісти.

8. Чи відповідає професійна підготовка майбутнього фахівця у закладі вищої освіти потребам готельно-ресторанної галузі? Якщо ні, то в чому її недоліки і як їх можна уникнути?

а) так;

б) ні;

в) важко відповісти.

9. Що, на Ваш погляд, необхідно змінити в освітньому процесі у закладі вищої освіти?

10. Чи вважаєте Ви за необхідне для себе постійне самовдосконалення (самоосвіту)?

а) так;

б) ні;

в) важко відповісти.

11. Що Ви вважаєте за достатню умову для формування кваліфікованого фахівця?

а) закінчення закладу вищої освіти за фахом;

б) досвід практичної роботи;

в) участь у суспільній роботі закладу вищої освіти;

г) ведення науково-дослідної роботи;

д) ваш варіант.

*Короткі відомості респондента (потрібне підкреслити)*

Стать – чоловіча, жіноча.

Освіта – середня, базова вища.

Курс – 1, 2, 3, 4.

Додаток М

**Методика «Спрямованість на формування когнітивної складової професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи»**

*Інструкція.* Шановний студенте! У запропонованому ряду стверджень з парними відповідями, виберіть одну (**а** чи **б**).

*Текст опитувальника*

1. Отримавши погану оцінку з фахової дисципліни,
  - а) відразу ж намагаєтеся ліквідувати прогалини у вивченні цього матеріалу;
  - б) займаєтеся іншими справами, оскільки заняття з цієї дисципліни буде не завтра.
2. Після отримання хорошої оцінки з дисциплін фахового спрямування:
  - а) продовжуєте сумлінно готуватися до всіх наступних занять;
  - б) не готуетесь сумлінно, оскільки знаєте, що все одно не запитають.
3. Чи буває так, що Ви не задоволені своєю відповіддю, а не оцінкою?
  - а) так;
  - б) ні.
4. Що для Вас процес навчання у ЗВО?
  - а) пізнання нового;
  - б) обтяжливе заняття
5. Чи залежать Ваші оцінки від сумлінності підготовки до заняття?
  - а) так;
  - б) ні.
6. Чи аналізуєте Ви свою навчально-пізнавальну діяльність, уміння відтворити набуті знання і професійні вміння майбутнього готельєра, ресторатора, щоб після отримання низької оцінки, вияснити, що Ви зробили неправильно?
  - а) так;
  - б) ні.
7. Чи залежить Ваше бажання готувати домашнє завдання більш сумлінно від того, чи виставляють за нього оцінки?
  - а) так;
  - б) ні.
8. Чи легко Ви втягуєтесь у навчальний процес після канікул?
  - а) так;
  - б) ні.
9. Чи жалкуєте Ви, що інколи відмінюють заняття з фахових дисциплін, які мають відбуватися за розкладом?
  - а) так;
  - б) ні.
10. Коли Ви переходите на вищий курс, чи викликають у Вас зацікавлення ті дисципліни, які будете вивчати?
  - а) так;
  - б) ні.
11. Що, на Вашу думку краще – вчитися (системно і систематично згідно з розкладом), чи використовувати найменшу можливість пропускати заняття (з поважних причин або не зовсім поважних)?
  - а) вчитися;
  - б) пропускати заняття.
12. Що для Вас важливіше – оцінки чи знання?
  - а) оцінки;
  - б) знання

*Обробка результатів:* За кожен відповідь, що співпадає з ключем, нараховується 1 бал.

*Ключ до опитувальника:*

Про мотивацію на формування когнітивної складової професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи свідчать відповіді «а» на запитання 1-6, 8-11 і відповіді «б» на запитання 7 і 12.

*Висновки:* сума балів свідчить про рівень мотивації, спрямованої на отримання знань:

*високий* рівень: 12-10 балів;

*достатній* рівень: 9-7 балів;

*задовільний* рівень: 6-4 бали;

*низький* рівень: 3-1 бал.

Додаток Н  
Тестові завдання  
для визначення рівня знань  
з дисципліни «Готельна справа»

**1. З якими історичними особливостями розвитку суспільства пов'язана поява перших гостьових дворів:**

- а) активний розвиток торгівлі і пов'язаних з нею подорожей;
- б) активізація релігійного життя;
- в) розвиток нових політичних відносин.

**2. В яких процесах знайшли відображення концентрація капіталів і централізація управління готелями:**

- а) у появі готельних ланцюгів;
- б) у будівництві готелів сучасного рівня комфорту;
- в) у масовому будівництві готелів.

**3. Постоялі двори на Русі з'явилися в:**

- а) епоху Середньовіччя;
- б) Стародавній період;
- в) епоху Просвітництва.

**4. Найбільш активний розвиток готельного господарства України в XIX ст. відзначається у:**

- а) Києві, Одесі;
- б) Києві, Харкові, Полтаві;
- в) Києві, Житомирі, Ужгороді.

**5. Для якого історичного періоду характерним є відкриття транзитних готелів при вокзалах:**

- а) Новий час; б) епоха Середньовіччя; в) Стародавній період.

**6. До характерних особливостей розвитку підприємств гостинності XVI століття належить:**

- а) відкриття перших кав'ярень;
- б) створення каретних готелів
- в) створення спеціальних домів для паломників.

**7. До найбільш характерних рис розвитку готельного господарства України після революції 1917 р. відноситься:**

- а) націоналізація готелів;
- б) модернізація існуючих готелів;
- в) поява типових проектів готелів.

**8. На діяльність підприємств гостинності Римської держави впливало:**

- а) соціальне розшарування населення за класами;
- б) релігійні уподобання;
- в) належність підприємств до державної власності.

**9. Виникнення готелів при монастирях відноситься до періоду:**

- а) Епохи Середньовіччя;
- б) Прадавньої Греції;
- в) Епохи Відродження.

**10. До найбільш характерних рис розвитку готельного господарства України радянського періоду 1920 - 1930х років відноситься:**

- а) визначення юридичного статусу готелів;
- б) використання готелів не за призначенням;
- в) масове готельне будівництво.

**11. Сучасними тенденціями розвитку підприємств готельного господарства останніх десятиліть є:**

- а) поглиблення спеціалізації готельної пропозиції;
- б) універсалізація обслуговування;
- в) зниження завантаження номерного фонду.

**12. Перспективними типами готельних підприємств для розбудови в Україні нині є:**

- а) готелі середнього класу, малі готелі, хостели;
- б) гуртожитки для приїжджих та молодіжні табори;
- в) готелі на воді та флайтелі.

**13. Каретні двори виникають вперше:**

- а) в Англії у XVI ст; б) у Франції в XVII ст; в) у США в XVIII ст.

**14. На діяльність підприємств гостинності XIX ст. в Україні впливало:**

- а) розвиток залізничних шляхів;
- б) впровадження державних контролюючих заходів;
- в) розвиток релігії.

**15. До сучасних тенденцій розвитку готельного господарства України відноситься:**

- а) впровадження сучасних прогресивних технологій та форм обслуговування;
- б) збільшення кількості малих готельних підприємств;
- в) збільшення коефіцієнта завантаження номерного фонду.

**16. Перші фешенебельні готелі виникають в Києві в:**

- а) XIX ст; б) XVIII ст; в) XVII ст.

**17. Початок розвитку концепції “готелі ділового призначення” було покладено:**

- а) у США; б) у Німеччині; в) в Україні.

**18. До тенденцій розвитку готельного господарства останнього десятиліття відноситься:**

- а) процес глобалізації;
- б) збільшення кількості великих готельних підприємств;
- в) збільшення кількості транзитних готелів.

**19. Процес диверсифікації готельних послуг на сучасному етапі знаходить відображення в:**

- а) урізноманітненні асортименту послуг;
- б) орієнтації на мінімальний набір послуг;
- в) створенні комплексних пакетів послуг.

**20. Перший засіб розміщення для іноземних посланців і купців на території України називався:**

- а) «Грецький дім»; б) «Гостьовий двір»; в) «Європейський дім».

**21. До особливостей напівсервісних готелів відносять:**

- а) широкий спектр послуг розміщення, дозвілля при обмежених ресторанных можливостях;
- б) зосередження уваги на ночівлі гостей;
- в) надання знижок гостям залежно від строку проживання.

**22. Найбільш некомерційним готельним об'єднанням України сьогодні є:**

- а) Асоціація готельних об'єднань і готелів міст України;
- б) Всеукраїнська молодіжна хостел асоціація;
- в) Асоціація малих готелів та апартаментів України.

**23. Організація, що займається питаннями розвитку готельного господарства в Європі – це:**

- а) ХОТРЕК;                      б) МГА;                      в) ВТО.

**24. Поглиблення спеціалізації сучасних готельних підприємств виявляється у:**

- а) поглибленні орієнтації на обслуговування визначеного сегменту споживачів;
- б) оптимізації функціонування служб готелю;
- в) об'єднанні в готельні ланцюги.

**25. До основних цілей діяльності Міжнародної готельної асоціації відноситься:**

- а) розробка рекомендацій з питань практичної діяльності готелів;
- б) організація централізованого управління готельними підприємствами;
- в) надання послуг управління на основі франчайзингу.

**26. Найбільший американський готельний ланцюг:**

- а) Holiday Inn;                      б) Accor;                      в) Forte Hotel Group.

**27. Серед країн світу найбільшу готельну базу має:**

- а) США;                      б) Франція;                      в) Італія.

**28. Готельне підприємство, що представляє клієнтам обмежену кількість послуг: розміщення і континентальний сніданок:**

- а) готель-гарні;                      б) готель-курорт;                      в) сьюїт-готель.

**29. Тенденція концептуалізації готельного підприємства знаходить відображення у:**

- а) наявності єдиного ідейного задуму;
- б) урізноманітненні асортименту готельних послуг;
- в) намаганні зробити перебування гостя в готелі максимально комфортним.

**30. Невеликі заклади, що пропонують домашній комфорт, носять назву:**

- а) апарт-готель;                      б) «Bed and Breakfast»;                      в) таймшер.

**31. Система таймшер передбачає:**

- а) викуп на визначений, заздалегідь обговорений період часу готельного номера і прилягаючої до нього території;
- б) комплексне обслуговування в готелі за єдиною ціною;
- в) обмежений набір послуг в готелі.

**32. Коефіцієнт завантаженості готелю - це:**

- а) відношення кількості проданих місць до пропускну здатності готелю;
- б) відношення кількості місць під бронювання до їх загальної кількості;
- в) відношення пропускну здатності готелю до загальної кількості місць у ньому.

**33. Основними функціональними вимогами до організації туристичних**

**готельних підприємств є:**

- а) можливість номерного фонду змінювати свою місткість за рахунок «номерів-дубль»;
- б) наявність умов для організації профілактичного та дієтичного харчування;
- в) наявність умов для організації лікувального сну на повітрі.

**34. Сертифікацією називають процедури, що мають на меті:**

- а) підтвердити відповідність якості послуг стандарту;
- б) отримати дозвіл на здійснення певного виду діяльності;
- в) зареєструвати готель як юридичну особу - суб'єкт підприємництва.

**35. Готельні підприємства для спортивного туризму і відпочинку мають наступні загальні функціональні особливості:**

- а) наявність приміщень і споруд, майданчиків спортивно-оздоровчого призначення;
- б) наявність приміщення для тренерського складу;
- в) створення умов для торгівлі, ремонту і збереження спортивного інвентарю.

**36. Специфічними функціональними вимогами до організації готельних підприємств для масового туризму є:**

- а) створення умов для організації дитячих розваг;
- б) озеленена територія навколо підприємства;
- в) наявність закладу ресторанного господарства.

**37. Класифікація підприємств готельного господарства за категоріями - це:**

- а) групування за ознаками, що характеризують умови організації проживання споживачів готельних послуг;
- б) групування за ознаками, що характеризують функціональне призначення;
- в) групування за ознаками, що характеризують кадровий склад.

**38. Класифікація готелів за категоріями здійснюється згідно з загальною характеристикою готелю, яка визначається комплексом вимог до:**

- а) переліку послуг, що надаються;
- б) типу закладів ресторанного господарства, які функціонують при готелі;
- в) місця розташування готелю.

**39. Конгрес-готель - це:**

- а) готель, що обслуговує учасників великих форумів і конференцій;
- б) засіб розміщення, де пропонується розміщення з мінімальними зручностями;
- в) пересувний готель, що представляє собою вагон з одне-двомісними відсіками.

**40. Готель закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб під час офіційних візитів:**

- а) готель-резиденція;
- б) туристична база;
- в) ротель.

**41. Пансіонати призначені для:**

- а) тривалого відпочинку протягом 10-20 днів;
- б) відпочинку та лікування протягом 1040 днів;
- в) відпочинку та лікування протягом 12 днів.

**42. Основна функція готельного підприємства полягає в:**

- а) наданні послуг тимчасового проживання;
- б) забезпечення прибутку власникові підприємства;
- в) наданні послуг бізнес-туристам.



**43. Вимоги до готелів усіх категорій - це:**

- а) зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками;
- б) наявність закладів ресторанного господарства;
- в) наявність вивіски з емблемою.

**44. За рекомендацією ВТО критерієм віднесення до категорії малих підприємств є:**

- а) місткість номерного фонду;
- б) кількість працюючих;
- в) площа земельної ділянки.

**45. Регуляторна мета нормативно-правових актів для підприємств готельного господарства полягає у:**

- а) збалансуванні інтересів споживача, виробника та суспільства;
- б) збільшенні коефіцієнта завантаження;
- в) класифікації типів підприємств готельного господарства.

**46. Однією із загальних вимог до готелів категорії «2 зірки» є:**

- а) оснащення санвузлів повинно мати естетичний вигляд, стіни і підлога покриті водонепроникним матеріалом і виконані якісно, без видимих недоліків;
- б) наявність у номерах і громадських приміщеннях декоративних елементів;
- в) меблі та оснащення повинні відповідати єдиному стилю.

**47. Однією із загальних вимог до готелів категорії «3 зірки» є:**

- а) будинок готелю повинен органічно вписуватися в архітектурний ансамбль вулиці (площі);
- б) підприємство готельного господарства повинно мати автостоянку, що охороняється;
- в) постільна білизна з тонкотканих натуральних тканин.

**48. Однією із загальних вимог до готелів категорії «4 зірки» є:**

- а) інтер'єр будинку виконаний відповідно до єдиного дизайн проекту;
- б) інтер'єри номерів, холів, вестибулів прикрашені авторськими роботами;
- в) загальне обладнання, устаткування громадських приміщень, кімнат та санвузлів, меблі та килими повинні бути виконані з найдорожчих матеріалів.

**49. Однією із загальних вимог до готелів категорії «5 зірок» є:**

- а) посуд та столові прибори виконані в одному стилі, гарнітурні;
- б) санвузли повинні бути оснащені якісним обладнанням середньої вартості;
- в) устаткування повинно бути у працюючому технічному стані.

**50. Передумовою впровадження комп'ютерних технологій у діяльність підприємств готельного господарства стало:**

- а) застосування комп'ютерних систем резервування туристичних послуг
- б) розвиток мережі малих готельних підприємств
- в) процес глобалізації в індустрії гостинності

**51. Готельний ланцюг - це:**

- а) низка підприємств під єдиним керівництвом;
- б) акціонерне товариство;
- в) компанія з управління.

**52. До особливостей готельних послуг відносяться:**

- а) одночасність процесів виробництва і споживання;

- б) необмежена можливість збереження послуги;
- в) відсутність попиту на даний продукт.

**53. Визначальну роль в організації обслуговування в готелі відіграє такий чинник як:**

- а) його призначення;
- б) його місцерозташування;
- в) його режим функціонування.

**54 Організація, обслуговування на житловому поверсі починається з:**

- а) підготовки номерів до експлуатації та проживання;
- б) прийому гостей;
- в) поточних прибиральних робіт.

**55. Room-service - це служба:**

- а) доставки їжі у номер;
- б) інформації;
- в) побутових послуг.

**56. До обов'язків адміністратора входить:**

- а) прийом і розміщення гостей;
- б) прибирання номерів;
- в) ремонт обладнання.

**57. В якій країні вперше з'являються мотелі:**

- а) США;
- б) Франція;
- в) Велика Британія.

**58. Перший постійний двір у США виник:**

- а) у Бостоні;
- б) у Нью-Йорку;
- в) у Чикаго.

**59. Бронювання за типами поділяють на:**

- а) гарантоване і негарантоване;
- б) підтвержене і непідтвержене;
- в) не поділяється.

**60. До обов'язків порт'є входить:**

- а) операції переселення;
- б) анулювання бронювань;
- в) спрощена процедура виписки.

**61. «Румінг-лист» - це:**

- а. список туристів з розбивкою за типами номерів;
- б. письмове замовлення;
- с. вид гарантійного листа.

**62. Форма управління, при якій власнику готелю надається право використовувати ім'я відомого ланцюга, називається:**

- а) франчайзінг;
- б) контракт на управління;
- в) синдикат.

**63. Готель «Савой» був вперше відкритий у:**

- а) Лондоні;
- б) Парижі;

в) Берліні.

**64. Вперше концепція міжнародного готельного ланцюга виникає у:**

а) 1950-х роках;

б) 1960-х роках;

в) 1970-х роках.

**65. Перші фешенебельні готелі виникають в Києві в:**

а) XIX ст;

б) XVIII ст;

в) XVII ст.

*Інтерпретація результатів:* сума балів віддзеркалює рівень знань із навчальних предметів фахової підготовки:

*високий* рівень: 17-20 балів;

*достатній* рівень: 13-16 балів;

*задовільний* рівень: 10-12 балів;

*низький* рівень: менше 10 балів.

Додаток Н-1  
Тестові завдання  
для визначення рівня знань  
з дисципліни «Ресторанна справа»

**1. Що є характерним для національного ресторану?**

1. Взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх характеристик.
2. Відтворення культури певних народів, у т. ч. кулінарної.
3. Належність до догмативельних закладів ресторанного господарства: ресторан працює на сировині.
4. Усі відповіді правильні.

**2. Дайте визначення поняття «ресторан».**

1. Заклад ресторанного бізнесу з різноманітним асортимент продукції власного виробництва, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку й дозволя для споживачів.
2. Різновид закладу ресторанного бізнесу, де застосовують метод самообслуговування і пропонують дієтичне харчування.
3. Заклад ресторанного бізнесу самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.
4. Заклад ресторанного бізнесу для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

**3. Дайте визначення поняття «кафе».**

1. Заклад ресторанного бізнесу самообслуговування з асортиментом страв складного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.
2. Заклад ресторанного бізнесу, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях.
3. Заклад ресторанного бізнесу, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закуплени товари продають через барну стойку.
4. Заклад ресторанного бізнесу із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

**4. Дайте визначення поняття «таверна».**

1. Різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.
2. Різновид бару, в якому варять, продають і організують споживання пива на місці.
3. Різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).
4. Різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.

**5. Укажіть, у яких закладах ресторанного господарства допускається самообслуговування.**

1. У ресторанах класу люкс.
2. У ресторанах вищого класу.
3. У закладах швидкого обслуговування.
4. У спеціалізованих ресторанах.

**6. Охарактеризуйте меню шведського стола.**

1. Каталог шеф-кухаря. Сюди включають дорогі ексклюзивні страви, рецепти приготування яких відомі, як правило, тільки в цьому ресторані.
2. Широкий вибір страв з вільним доступом, цей метод обслуговування збільшує пропускну спроможність зали, прискорює процес обслуговування.
3. Група меню за певний період часу. Цей тип меню в основному використовується в стаціонарних установах, наприклад у санаторіях.
4. Меню пропонує вибір у кожному виді страв, кожна страв оцінюється окремо. Страви з такого меню, вибрані відвідувачами, готуються на замовлення. Цей вид меню використовується в дорогих ресторанах із вказівкою індивідуальної ціни на кожен порційну страву.

**7. Барна стійка - це робоче місце бармена, де він:**

1. готує гарячі страви для споживачів;
2. одержує замовлення від споживачів, які передає на кухню;
3. готує напої, десерти, коктейлі, закуски і відпускає продукцію споживачам;
4. відпускає споживачам тістечка, фрукти, алкогольні напої.

**8. Першими вживати каву почали:**

1. мусульмани;
2. православні віруючі;

3. протестанти;
4. тибетські монахи.

### **9. Меню для гостей на двох мовах (англійською і французькою) уперше**

#### **ввів:**

1. Даніель Суїні;
2. М. Буланже;
3. Дж. Дельмоніко;
4. Гійом Тірель.

### **10. Який заклад ресторанного господарства може мати обмежений та специфічний асортимент продукції?**

1. Ресторан вищого класу.
2. Ресторан класу люкс.
3. Бар вищого класу.
4. Закусочна.

### **11. Постійний гість - це своєрідний:**

1. рекламний агент;
2. VIP-персона;
3. людина, яка не потребує особливої уваги;
4. людина, яка платить чайові.

### **12. Тактовність - необхідна риса ресторатора. Її сутність полягає у:**

1. вмінні передбачати можливі запитання та побажання співрозмовника;
2. готовності докладно інформувати споживача з усіх істотних тем;
3. розумінні співрозмовника, прагненні уникнути недоречних запитань, обговоренні тем, які можуть виявитися неприємними для співрозмовника;
4. вмінні спокійно реагувати на несподівані запитання і висловлювання співрозмовника.

### **13. Умови залучення постійного споживача до ресторанного закладу:**

1. гарна кухня, професійне обладнання, вдале місце розташування;
2. зразкове обслуговування, професійне відкриття закладу, гарна кухня;
3. професійне відкриття закладу, інноваційні технології, вдале місце розташування;
4. зразкове обслуговування, вдале місце знаходження, професійне обладнання.

### **14. Менеджер з обслуговування зобов'язаний:**

1. щодня коригувати меню з урахуванням наявних продуктів;
2. здійснювати бракераж страв;
3. давати дозвіл на видачу безкоштовних обідів або напоїв;
4. вивчати попит відвідувачів.

### **15. Високий сервіс ресторанного бізнесу вимагає:**

1. тісних взаємин з гостем, фактично панібратство;
2. настирливості у досягненні своїх цілей;
3. володіння ресторанним етикетом;
4. уміння передавати те, що не користується особливим попитом.

### **16. Бармен повинен:**

1. накривати столи скатерттинами;
2. отримувати столову білизну, посуд, прибори;
3. одержувати на кілька днів роботи продукти, необхідні для приготування коктейлів;
4. знати всі страви, що пропонують гостям у ресторані.

### **17. Основна робота баркоміса пов'язана з:**

1. приготуванням напоїв;
2. загальним управлінням барами;
3. плануванням відпусток співробітників бару, контролем й організацією бару;
4. утворенням нових відділів усередині бару.

### **18. Для проведення правильної цінової політики ресторану несуттєвим є чинник:**

1. державного оподаткування відповідно до ставок єдиного податку;
2. ціни на аналогічні страви в конкурентів;
3. коефіцієнт прибутковості (рентабельності) страв;
4. вартість праці рестораторів, витраченої на виробництво цих страв.

### **19. Глибина реклами ресторану - це:**

1. кількість звернень потенційного гостя до вашої реклами за певний проміжок часу;

2. відсоток від загальної кількості населення, на який поширюється вплив засобів інформації («сегмент» населення);
3. кількість людей, які побачать або почують вашу рекламу;
4. сума, витрачена на оплату засобам масової інформації для того, щоб реклама досягла тисячі осіб.

**20. Людина, яка виконує роботу з обслуговування гостей, але приймає замовлення від бармена або від баркоміса в самому барі, а також займається розрахунками:**

1. барвайтер;
2. бартендер;
3. бармен;
4. супервізор бару.

**21. На робочому місці бармена розміщують праворуч:**

1. пляшки з напоями, сиропи, соки;
2. рушники для протирання стійки;
3. шейкер;
4. мірний посуд, щипці, ключи для розкриття банок, штопор.

**22. Важливі умови для підтримки мотивації працівників ресторану:**

1. відсутність халатності та неорганізованості;
2. соціальні пакети;
3. відсутність конфліктних аспектів та їх нівелювання;
4. уміння реагувати на форс-мажорні ситуації.

**23. Аванзал - це приміщення для:**

1. уживання їжі і відпочинку гостей;
2. зустрічі гостей або чекання;
3. розміщення верхнього одягу, сумок гостей;
4. відпускання гарячих напоїв (кави, чаю, какао, шоколаду).

**24. Головні критерії, за якими обирається місце для ресторану, - це:**

1. демографія, доступність відповідно до транспортного сполучення, середній рівень доходів населення, привабливість, помітність;
2. можливість перспективного розвитку регіону, кліматичні умови, флора і фауна;
3. інвестиційна привабливість, екологічні критерії;
4. пріоритетність модних тенденцій, наявність інфраструктурного забезпечення, думка місцевих жителів.

**25. Під час складання меню необхідно враховувати такі чинники, як:**

1. інтер'єр й освітлення закладу;
2. кваліфікація кухарів, наявне обладнання і потужності;
3. не обов'язково враховувати смаки та побажання споживачів;
4. поживна цінність продуктів і технологія вирощування.

**26. Об'єктивним джерелом концепції ресторанного закладу є:**

1. місце розташування;
2. цінова політика ресторану;
3. сегментація споживачів ресторанної послуги;
4. маркетингові дослідження.

**27. Правилком успішної діяльності ресторану є поєднання «золотих» правил двох трикутників. Вершини одного із трикутників - це:**

1. Назва ресторану, кухня, інтер'єр;
2. Модні тенденції, звичаї регіону, кухня;
3. Сезонність ринку, кухня, персонал;
4. Персонал, назва ресторану, сезонність ринку.

**28. Які напої подають до страв на прийомі-сніданку?**

1. Наливки, настоянки, віскі.
2. Білі та червоні сухі вина.
3. Коньяк, кальвадос.

4. Пиво, лікери.

**29. Як здійснити фламбування страв у присутності відвідувачів?**

1. Готову страву полити коньяком, лікером, ромом або іншими алкогольними напоями, залежно від групи та смакових властивостей страв та підпалити безпосередньо у присутності споживача.
2. При подаванні других гарячих страв на обідніх столах запалити спиртівки, що має покращити естетичний вигляд бенкетного столу.
3. Відвідувачам подати у посуді скляному відповідні алкогольні напої до страв, якими вони повинні полити кулінарну продукцію для покращення смакових якостей.
4. При подаванні других гарячих страв офіціантові необхідно поставити на стіл дрібно нарізані десертні овочі, приправи, якими споживачі самотійно заправляють свої страви, відповідно до своїх смакових якостей.

**30. Керівні працівники ресторанного закладу у своїй діяльності повинні керуватися:**

1. Філософією закладу;
2. Концепцією ресторану;
3. Професійною кваліфікацією та ідеєю команди ресторанного закладу;
4. Посадовими інструкціями.

**31. Дайте визначення повносервісному закладу ресторанного бізнесу.**

1. Заклад ресторанного бізнесу, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач.
2. Заклад ресторанного бізнесу, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.
3. Різновид закладу ресторанного бізнесу з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.
4. Різновид закладу ресторанного бізнесу, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

**32. Що є характерним для концептуального ресторану?**

1. Взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик.
2. Відтворення кулінарної культури певних народів.
3. Належність до дотепельних закладів ресторанного бізнесу: ресторан працює на напівфабрикатах.
4. Усі відповіді правильні.

**33. Укажіть нормативний документ, у якому зазначаються норми закладки сировини, технологічні процеси приготування страв та виробів, вихід напівфабрикатів, готових страв і виробів.**

1. Технічні умови.
2. Виробнича програма закладу ресторанного бізнесу.
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.
4. Наряд-замовлення.

**34. Яке призначення музики в ресторані?**

1. Сприяти кращому засвоєнню їжі, лікувати організм людини.
2. Сприяти вирішенню ділових питань, вгамовувати емоційне збудження.
3. Створювати комфортну атмосферу для відвідувачів, що налаштовує їх до відпочинку і приємного проведення часу.
4. Прискорювати проведення часу в закладі ресторанного бізнесу.

**35. Інтенсивність відвідування закладів ресторанного бізнесу у парках атракціонів і розваг значною мірою залежить від**

1. Днів тижня, сезону, погоди, розвитку туризму в певному регіоні, національних особливостей та традицій проведення вільного часу, сімейного відпочинку та особливостей розваг;
2. Кількості населення у певному регіоні, потреби населення у відпочинку та розвагах;
3. Національного складу населення; духовного розвитку людей; кількості людей розумової та фізичної праці;
4. Тривалості робочого тижня та робочих днів.

**36. Укажіть форму обслуговування кейтеринговою компанією фуршету після ділової частини заходу.**

1. Самообслуговування.
2. Повне обслуговування офіціантами.
3. Часткове обслуговування офіціантами.
4. Комбізоване обслуговування.

**37. Які обов'язки офіціантів при проведенні бенкет-фуршету?**

1. Подають страви, стежать за чистотою столів, прибирають використаний посуд.
2. Дооформлюють страви та подають.
3. Координують роботу обслуговуючого персоналу.
4. Вирішують поточні питання і проблеми, що виникають під час проведення заходу.

**38. Укажіть основні кейтерингові послуги.**

1. Організація культурного дозвілля.

2. Дизайнерська робота при оформленні приміщень.
  3. Прибирання приміщень після бенкету.
  4. Приготування та доставка продукції, послуги офіціантів в обслуговуванні.
- 39. Які перші страви слід пропонувати туристам із скандинавських країн?**
1. Рибні супи, бульйони із пиріжками, кулеб'якою, цельменями, фрикадельками, щі, борні український, солянка м'ясна і рибна збірна, розсольник, суп з домашньою локшиною і куркою.
  2. Пюреподібні супи, молочні супи, розсольники, супи з фрикадельками, локшиною.
  3. Супи із дичини, овочів; супи з макаронними виробами, супи-пюре із м'ясних продуктів; суп-пюре із цвітної капусти.
  4. Суп-пюре із зеленого горошку, помідорів, птиці, дичини, суп із квасолі або гороху з грінками, суп селянський.
- 40. Від яких факторів залежать витрати на харчування іноземних туристів**
1. Від класу туристичних документів.
  2. Від кількості туристів у групах.
  3. Від сезону заїздів туристів.
  4. Від організації прискорених видів харчування у готельних комплексах.

*Інтерпретація результатів:* сума балів віддзеркалює рівень знань із навчальних предметів фахової підготовки:

*високий рівень:* 17-20 балів;

*достатній рівень:* 13-16 балів;

*задовільний рівень:* 10-12 балів;

*низький рівень:* менше 10 балів.



Додаток П  
Діагностичний тест «Оцінка конкурентоспроможності»  
(за В. Андрєєвим)

*Зміст адаптованого тесту*

1. Я точно знаю, чого хочу добитися найближчим часом:
  - а) так;
  - б) скоріше так;
  - в) важко сказати;
  - г) скоріше ні;
  - д) ні.
2. Я ціную ділових, практичних і підприємливих людей:
  - а) так;
  - б) скоріше так;
  - в) важко сказати;
  - г) скоріше ні;
  - д) ніколи.
3. Я точно знаю, в якій сфері можу достойно заробити;
  - а) так;
  - б) скоріше так;
  - в) важко сказати;
  - г) скоріше ні;
  - д) ні.
4. У мене завжди вистачає енергії, щоб довести розпочату справу до кінця:
  - а) так;
  - б) скоріше так;
  - в) як коли;
  - г) скоріше ні;
  - д) ніколи.
5. Я в роботі рідко втомлююся:
  - а) так;
  - б) скоріше так;
  - в) як коли;
  - г) скоріше ні;
  - д) ніколи.
6. Мої родичі та друзі вважають мене старанним і скрупульозним:
  - а) так;
  - б) частіше так;
  - в) як коли;
  - г) скоріше ні;
  - д) ні.
7. Мені часто вдається, здавалося б, при нерозв'язній проблемі знайти несподіване просте й навіть оригінальне рішення:
  - а) так;
  - б) порівняно часто;
  - в) як коли;

г) рідко;

д) ніколи.

8. Я швидко засвоюю нові види діяльності:

а) так;

б) найчастіше;

в) як коли;

г) не завжди;

д) ніколи.

9. Я часто буваю ініціатором нововведень:

а) так;

б) найчастіше;

в) іноді;

г) дуже рідко;

д) ніколи.

10. Я здатний іти на ризик, навіть якщо шанси на успіх невеликі:

а) так;

б) скоріше так;

в) як коли;

г) скоріше ні;

д) ніколи.

11. Мої друзі, знайомі (товариші по службі) вважають мене людиною  
рішучою:

а) так;

б) скоріше так;

в) хто як;

г) скоріше ні;

д) ніколи.

12. Купуючи дорогу, але необхідну річ, я приймаю рішення сам,  
покладаючись на свій смак:

а) так;

б) найчастіше так;

в) як коли;

г) часто раджуся;

д) раджуся практично завжди.

13. Я, як правило, висловлюю свою думку, навіть якщо комусь вона не  
подобається:

а) так;

б) скоріше так;

в) як коли;

г) скоріше ні;

д) ніколи.

14. У дискусіях і суперечках мені найчастіше вдається наполягти на своєму:

а) так;

б) скоріше так;

в) як коли;

- г) скоріше ні;
- д) ніколи.

15. Приймаючи відповідальне рішення, я покладаюся тільки на себе та ні з ким не раджуся:

- а) так;
- б) найчастіше так;
- в) як коли;
- г) часто раджуся;
- д) раджуся практично завжди.

16. У колі друзів мені подобається і вдається бути душею компанії:

- а) так;
- б) скоріше так;
- в) коли як;
- г) іноді;
- д) ніколи.

17. Мені легко вдається встановити контакт з оточуючими, товаришами по службі, з новими для мене людьми:

- а) так;
- б) порівняно часто;
- в) як коли;
- г) рідко;
- д) ніколи.

18. Я волію брати на себе відповідальність, працюючи з людьми, а не підкорятися кому-небудь:

- а) так;
- б) скоріше так;
- в) як коли;
- г) скоріше ні;
- д) ніколи.

19. Я систематично займаюся самоосвітою, саморозвитком моїх особистих якостей:

- а) так;
- б) скоріше так;
- в) коли як;
- г) слабо й рідко;
- д) ніколи.

20. Я постійно планую своє життя, аналізую промахи й помилки:

- а) так;
- б) часто;
- в) періодично;
- г) дуже рідко;
- д) ніколи.

21. Якщо я чогось домогся, то завдяки самоосвіті й саморозвитку:

- а) так;
- б) швидше за все, так;

- в) відповісти затрудняюсь;  
г) швидше за все, ні;  
д) ніколи.
22. Увечері, після робочого дня я засинаю ...  
а) дуже швидко;  
б) порівняно швидко;  
в) коли як;  
г) іноді страждаю безсонням;  
д) часто страждаю безсонням.
23. Якщо мені хтось нагрубіє, то я швидко про це забуваю:  
а) так;  
б) скоріше так;  
в) коли як;  
г) скоріше ні;  
д) ніколи.
24. Я прагну, і мені вдається не втягувати себе в конфлікти;  
а) так;  
б) скоріше так;  
в) коли як;  
г) скоріше ні;  
д) ніколи.
25. Чи вважають Вас друзі, знайомі (товариші по службі) людиною з „перспективою”, яка всього сама доб’ється?  
а) так;  
б) скоріше так;  
в) коли як;  
г) скоріше ні;  
д) ніколи.
26. Як часто за своєю особистою ініціативою Ви берете участь у дискусіях, зборах, політичних зборах?  
а) часто;  
б) порівняно часто;  
в) періодично;  
г) порівняно рідко;  
д) не беру участі.
27. В освітньому та професійному плані я маю постійне просування:  
а) так;  
б) швидше за все, так;  
в) важко сказати;  
г) швидше за все, ні;  
д) ніколи.
28. Я вважаю, що роботу потрібно робити ретельно і якісно або не робити взагалі;  
а) так;  
б) найчастіше;

- в) коли як;
- г) не будь-яка робота вимагає однакової ретельності;
- д) я роблю все швидко, але недостатньо якісно;

29. Я можу без роздратування одну й ту ж роботу неодноразово переробляти, вносити якісні покращення:

- а) так;
- б) найчастіше;
- в) коли як;
- г) скоріше ні;
- д) ніколи.

30. Були у Вас випадки, коли виконану роботу Вас попросили переробити ще раз?

- а) я такого щось не пригадую;
- б) дуже рідко;
- в) періодично;
- г) порівняно часто;
- д) дуже часто.

Кожній відповіді присвоюється ранговий бал. При відповідях на питання:

- а) 5 балів;
- б) 4 бали;
- в) 3 бали;
- г) 2 бали;
- д) 1 бал.

Сума балів по всім відповідям тесту знаходиться в інтервалі від 30 до 150 балів. Відповідно до суми за табл. 1 визначається рівень конкурентоспроможності

*Таблиця П.1*

### Ранги рівнів конкурентоспроможності

Бали	Рівні конкурентоспроможності
30-42	1 – дуже низький;
43-57	2 – низький;
58-70	3 – нижче середнього;
71-83	4 – трохи нижче середнього;
84-96	5 – середній;
97-109	6 – трохи вище середнього;
110-122	7 – вище середнього;
123-137	8 – високий;
138-150	9 – дуже високий

**Додаток Р**  
**Самооцінка студентів щодо сформованості власної професійної компетентності**

*Інструкція:* На опитувальному листку цього тесту відзначте у шкалі від 1 до 10 одну цифру (підкреслюючи чи обводячи кружечком), яка відображає Вашу самооцінку сформованості власної професійної компетентності (1 – найнижчий, 10 – найвищий бал)

1. Оцініть Ваші знання про сутність майбутньої професійної діяльності готельєра, ресторатора?  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
2. Як Ви оцінюєте рівень Вашої готовності до професійної діяльності за фахом?  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
3. Ваші професійні вміння і навички, необхідні для майбутньої фахової діяльності готельєра, ресторатора, Ви оцінюєте на:  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
4. Як Ви оцінюєте Ваш рівень умінь інтегрувати теоретичну і практичну фахову підготовку?  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
5. Як Ви можете оцінити ваш досвід використання теоретичної фахової підготовки на практиці?  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
6. Оцініть рівень сформованості Вашого досвіду професійної діяльності фахівця готельно-ресторанного напрямку, набутого в процесі фахової підготовки.  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
7. Як Ви оцінюєте рівень Вашого пізнавального інтересу, зацікавленості навчальним матеріалом під час занять з таких дисциплін, як «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готельно-ресторанного підприємства»  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
8. Як Ви можете оцінити свою працю над власним професійним удосконаленням?  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
9. Оцініть рівень Вашої готовності розв'язувати професійні проблеми і фахові завдання на основі результатів підготовки у ЗВО  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
10. Ваше прагнення до підвищення рівня власної професійної компетентності під час навчання у ЗВО Ви оцінюєте на:  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Дякуємо за співпрацю!

**Аналіз результатів опитування**

Для визначення цифрового показника результатів самоаналізу студентів необхідно знайти середній показник (додати всі цифрові значення відповідей на кожне запитання і поділити на 10 – кількість питань), який буде становити до 10 балів.

Рівні готовності до професійної діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи за цим тестом відображають сформованість професійної компетентності студентів і мають такі цифрові показники:

*Високий (відмінний) рівень* – 8-10 балів;

*достатній (середній) рівень* – 5-7 балів;

*базовий (задовільний) рівень* – 4-3 бали;

*низький (незадовільний) рівень* – 2-1 бал.

## Додаток С



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ

## Силабус курсу

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО

БІЗНЕСУ

**Освітній ступінь:** бакалавр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки - 4, семестр - VIII

**Обсяг курсу** - 2 кредити (60 годин, з них 16 - лекції, 14 - семінарські і практичні заняття, самостійна робота-30)

Ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Контактна інформація:**

## Опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є формування у студентів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно - ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.

## Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	Знати суть, цілі, принципи та види менеджменту. Вміти охарактеризувати основні методи менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	Презентація, комбінований контроль
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	Знати класифікаційні групи менеджерів. Вміти описати модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ Організаційні структури	Знати основні функції менеджменту. Вміти аналізувати функції менеджменту на основі підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Кейси, вправи, комбінований контроль
	Знати види організаційних структур та порядок їх побудови. Вміти використовувати види організаційних структур на практиці	Презентація, комбінований контроль
Тема 4. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	Знати категорійний апарат управлінських рішень. Вміти аналізувати та використовувати на практиці механізм оптимізації рішень та умови підготовки та прийняття управлінських рішень	Презентація, комбінований контроль



Тема 5. Комунікації у менеджменті	Знати основні різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Вміти аналізувати комунікаційний процес у сфері готельно - ресторанного бізнесу	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 6. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	Знати поняття, типи та причини конфлікту. Вміти застосувати на практиці основні методи управління конфліктною ситуацією	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 7. Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	Знати ситуаційні підходи до ефективного лідерства та стилі керівництва. Вміти аналізувати основні якості, які необхідні для створення ефективною та злагодженою командою	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 8. Управління трудовим колективом підприємств готельно - ресторанного бізнесу	Знати основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Вміти характеризувати політику управління персоналом організацій сфери індустрії гостинності, процеси набору, відбору, руху та розвитку персоналу	Кейси, вправи, комбінований контроль

#### Літературні джерела:

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно - ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун -т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ, 2014. 431 с.

2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: ел. підруч. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.

3. Давидова О. Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Бізнес-Інформ*. 2017. № 11. С. 459-464.

4. Ігнат'єва І.А. Стратегічний менеджмент: підручник. Київ: Каравела, 2008. 480 с.

5. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія за ред. проф. В. М. Зайцевої ; ЗНТУ. Запоріжжя : Просвіта, 2017. 240 с.

6. Левченко М. М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 256 с.

7. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб.: Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.І. Роглев, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. Київ: Кондор, 2008. 460 с.

8. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник: Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін.; за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ: КНТЕУ, 2010. 430 с.

9. Напрями розвитку сучасного менеджменту: проблеми та рішення: монографія; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Л.М. Варави. Кривий Ріг: Видавець ФОП Чернявський Д.О., 2015. 417с.

10. Нечаюк Л.І. Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр навч. літератури, 2017. 344 с.

#### Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи та складання іспиту заборонене. Мобільні пристрої

не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, іспиті, а лише під час виконання практичних робіт. У конспектах після кожної лекції необхідно формувати глосарій із основних термінів і понять теми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 30 балів. Поточні 30 балів студенти мають змогу отримати протягом вивчення курсу дисципліни. Модульний контроль знань включає написання модульної контрольної роботи. Максимальне оцінювання роботи – 10 балів. Також вивчення даної дисципліни передбачає виконання студентом індивідуального завдання, суть якого полягає в тому, що кожен студент повинен пройти безкоштовний on-line курс «Підвищення продуктивності праці» від компанії Google, що оцінюється - 10 балів. Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 51 бала.

Підсумковий контроль – залік, оцінюється за 50-бальною системою відповідно до підсумкових завдань у письмовій або усній формах. До залікової відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі поточного, модульного та підсумкового контролю знань. Всього за курс – 100 балів.

Додаток Т  
**Переваги та обмеження використання інтерактивних методів навчання**  
 ( за Д. Паньковим) [223]

Визначення та цілі застосування методу	Переваги та обмеження
<p><b>Мозковий штурм</b>  <b>Визначення:</b>            – Неструктурований процес генерування та відбору інноваційних творчих ідей у групі, що координується педагогом.  <b>Цілі:</b>            Тренування студентів у вирішенні проблем;            Розвиток творчого мислення;            Розвиток навичок спілкування, роботи у малих групах;            Підвищення зацікавленості студентів</p>	<p><b>Переваги:</b>            – Високий ступінь активності студентів;            – Продуктивні результати;            – Досвід творчої діяльності;            – Орієнтованість на вирішення проблем;            – Розвиток особистісних навичок учасників;            – Стимулювання нових ідей.  <b>Обмеження:</b>            – Розмір групи має бути не дуже великим чи дуже маленьким (5-7 чоловік);            – Процес координування групових дискусій і узагальнення ідей вимагає високої майстерності педагога;            – Різна «якість» результатів навчання</p>
<p><b>Вивчення конкретних ситуацій</b>  <b>Визначення:</b>            – Вивчення та аналіз реальної чи вигаданої, але реалістичної ситуації, події, явища.  <b>Цілі:</b>            Розвиток умінь вирішення проблем, прийняття рішень;            Зв'язок теоретичного навчання з виробництвом;            Аналіз комплексних ситуацій;            Розвиток міжособистісних відносин</p>	<p><b>Переваги:</b>            – Реалістичність ситуації, що була розглянута;            – Розвиток навичок самонавчання;            – Інтенсивний процес групової взаємодії;            – Взаємонавчання студентів;            – Синтез різних точок зору;            – Розвиток навичок відбору оптимального варіанта вирішення ситуації;            – Практичне відпрацювання теоретичних знань;            – Розвиток особистісних навичок.  <b>Обмеження:</b>            – Вимагає витрат часу на підготовку опису ситуації;            – Обмеженість конкретною ситуацією – необхідність постійного відновлення;            – Ризик невідповідності/неповної відповідності вимогам навчання і запитам цільової аудиторії</p>
<p><b>Обговорення критичного явища</b>  <b>Визначення</b>            Подібний метод з обговоренням конкретної ситуації з наступними розходженнями:            – аудиторії повідомляється про яку-небудь критичну (“позаштатну”) ситуацію на виробництві у міжособистісних стосунках;</p>	<p><b>Переваги:</b>            – Більш конкретний метод в ілюстрації реальних проблем;            – студенти більш активно розкривають послідовність дій, що відбулися;            – студенти асоціюють себе з тим чи іншим учасником певної події;            – Менші витрати на підготовку і проведення у порівнянні з попереднім методом.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– студенти задають педагогу питання , прагнучи одержати додаткову інформацію;</li> <li>– критична ситуація може бути запропонована самою аудиторією;</li> <li>– при аналізі й обговоренні допускається більший ступінь свободи в обґрунтуваннях</li> </ul> <p><b>Цілі:</b> Розвиток умінь прийняття рішень і усунення проблем у нестандартних ( критичних) ситуаціях; Розвиток міжособистісних відносин.</p>	<p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Вимагає високої активності аудиторії в постановці питань;</li> <li>– Імовірність зайвої емоційності студентів при обговоренні;</li> <li>– Необхідність чіткого співвідношення розглянутого явища з цілями навчання</li> </ul>
<p><b>Групова дискусія</b> <b>Визначення:</b> Спілкування між парами або групами учнів в певній навчальній ситуації. Може бути елементом круглого столу, обговорення конкретної ситуації та інших методів.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Розкриття теоретичних концепцій;</li> <li>– Розвиток умінь вирішення проблем ;</li> <li>– Розвиток умінь планування, формулювання стратегії</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Уточнення і перевірка гіпотез;</li> <li>– Обмін знаннями і досвідом;</li> <li>– Залучення у процес навчання;</li> <li>– Удосконалення навичок комунікації.</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Різний ступінь залучення студентів у процес обговорення;</li> <li>– Ризик невідповідності/неповної відповідності ходу дискусії цілям навчання.</li> </ul>
<p><b>Рольова гра</b> <b>Визначення:</b> Метод навчання, при якому студенти грають певні ролі в неформальній, але максимально реалістичній манері. Може носити структурований чи спонтанний характер.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Вироблення стратегії дій у конфліктних і стресових ситуаціях;</li> <li>– Розвиток цільових поведінкових настанов;</li> <li>– Розвиток навичок міжособистісного спілкування;</li> <li>– Розвиток комунікативних навичок;</li> <li>– Ілюстрація емоційного аспекту діяльності</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ефективність у відпрацюванні професійних дій, висвітленні складних конфліктних ситуацій;</li> <li>– Закріплює засвоєння теоретичних концепцій ;</li> <li>– Прояснює особливості поведінки;</li> <li>– Розвиває навички оперативного вирішення проблем;</li> <li>– Навчання в дії;</li> <li>– Драматичний, ігровий ефект сприяє кращому засвоєнню навчального матеріалу;</li> <li>– Ефективний спосіб зміни настанов і поглядів.</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Необхідність якісної підготовки «факторів»;</li> <li>– Необхідність ретельного планування сценарію і постановки гри;</li> <li>– Ризик постановки штучної ситуації;</li> <li>– Значні витрати часу на підготовку і проведення;</li> <li>– Необхідність врахування особливостей характеру акторів</li> </ul>
<p><b>Форум</b> <b>Визначення:</b></p>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Стимулює творче мислення;</li> <li>– Залучає аудиторію в процес навчання;</li> </ul>

<p>Нетрадиційний спосіб організації процесу обговорення певної теми, при якому виступаючі можуть висловлювати свою позицію без обмеження часу за умови, що їм вдається утримувати увагу аудиторії</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Комуникативний тренінг;</li> <li>– Творче обговорення проблеми;</li> <li>– Розвиток умінь вирішення конфліктів</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Створює неформальне середовище навчання;</li> <li>– Реалізує засіб розв’язання конфліктних ситуацій</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Вимагає значного часу на підготовку і проведення;</li> <li>– Ризик одержання результатів, що не сприяють досягненню загальних цілей навчання</li> </ul>
<p><b>Тренінг комуникативності</b></p> <p><b>Визначення:</b></p> <p>Метод навчання у процесі побудови ефективно взаємодіючої групи учнів. Основна функція – зміна поведінкових принципів і (чи) розвиток лідерських здібностей учнів</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Зміна настанов і поведінкових реакцій;</li> <li>– Розкриття особистих здібностей;</li> <li>– Практичне розв’язання конфліктних ситуацій;</li> <li>– Діагностика проблем організаційного розвитку;</li> <li>– Сприяння побудові команд;</li> <li>– Відпрацювання навичок роботи в групі;</li> <li>– Аналіз і розподіл ролей</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Навчання на основі розбирання реальних реакцій на поведінку;</li> <li>– Взаємне навчання учасників процесу;</li> <li>– Більш ефективне застосування інших ІАМН</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Наявність емоційних бар’єрів у студентів;</li> <li>– Труднощі виміру й оцінки отриманих результатів;</li> <li>– Ризик появи негативних емоційних реакцій у учасників;</li> <li>– Необхідність чіткого формулювання завдань та етапів заняття;</li> <li>– Високий рівень (спеціальних) навичок і знань педагога в області психології і соціології</li> </ul>
<p><b>Імітація</b></p> <p><b>Визначення:</b></p> <p>Організований педагогом процес відтворення максимально наближених до реальних умов виробничих або міжособистісних ситуацій.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Професійна діяльність;</li> <li>– Прийняття рішень;</li> <li>– Побудова команд;</li> <li>– Вирішення проблем</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Учень навчається в ситуаційних умовах, максимально наближених до реальних;</li> <li>– Дієвість навчання;</li> <li>– Підвищена зацікавленість і висока мотивація учнів;</li> <li>– Ефективне перенесення теоретичних концепцій у практику</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Потребує використання реальних життєвих ситуацій, зрозумілих студентам;</li> <li>– Вимагає значних витрат часу на проведення і підготовку</li> </ul>
<p><b>Ділова гра</b></p> <p><b>Визначення:</b></p> <p>Одна з форм імітації конкретних ситуацій; передбачає організацію змагання між командами та розподіл ролей між учасниками.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <p>Відпрацювання функціональних та особистісних навичок;</p> <p>Прийняття рішень;</p>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Наочність засобів і результатів навчання (особливо при вивченні сучасних технологій);</li> <li>– Формування навичок комунікацій;</li> <li>– Відпрацювання практичних навичок, прийняття рішень;</li> <li>– Стимулювання творчого мислення;</li> <li>– Об’єктивна оцінка і зворотній зв’язок;</li> <li>– Навчання в дії;</li> </ul>

<p>Побудова команд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрація взаємозв'язків між різними функціями і процесами в організації;</li> <li>– Розвиток особистісних навичок.</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <p>Вимагає інтенсивних зусиль з підготовки сценарію і проведення. Ризик відхилення від цілей навчання</p>
<p><b>Моделювання</b> <b>Визначення:</b> Наочне зображення різними засобами (макет, графіка, комп'ютерні моделі) системи, структури, пристрою, процесу для аналізу й обговорення.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Дослідження операцій та процесів за фахом;</li> <li>– Кількісний аналіз;</li> <li>– Особистісний розвиток студентів;</li> <li>– Технічні і технологічні концепції;</li> <li>– Розробка нових технологій</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Надається можливість структурованого обговорення;</li> <li>– Дозволяється розглядати тему з різних точок зору;</li> <li>– Стимулюється зацікавленість та увага учнів</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ризик надмірного спрощення моделювального об'єкта представлення, що призводить до недостатньої глибини аналізу.</li> <li>– Вимагає спеціальних навичок для розробки</li> </ul>
<p><b>Майстерня</b> <b>Визначення:</b> Робота в малій групі, спрямована на одержання чітко обумовлених результатів (рішень). Передбачає застосування більш простих методів роботи малими групами.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <p>Аналіз і практичне закріплення комплексних тем; Розвиток особистісних якостей; Розробка нових стратегій.</p>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Продуктивність і практична корисність;</li> <li>– Залучення учнів у процес навчання;</li> <li>– Стимулювання зацікавленості;</li> <li>– Самонавчання;</li> <li>– Творчий характер;</li> <li>– Співвідношення з запитам професійної діяльності;</li> <li>– Обмін знаннями і досвідом</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ефективність кінцевого результату залежить від рівня аудиторії і майстерності (предметної кваліфікації) педагога;</li> <li>– Необхідність чіткого визначення структури і очікуваних результатів заняття</li> </ul>
<p><b>Семінар</b> <b>Визначення:</b> Зустріч спрямована на обмін результатами дослідження виконаного проекту; може організовуватися у формі доповідей, обговорень, круглих столів.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Підсумкове заняття з навчальної теми, дослідження чи проекту;</li> <li>– Зосередження уваги на нових ідеях, концепціях;</li> <li>– Вироблення шляхів вирішення проблем</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Узагальнення й аналіз знань з навчальної теми;</li> <li>– Отримання результатів на основі дослідницької діяльності;</li> <li>– Обмін досвідом і знаннями;</li> <li>– Продуктивні ідеї;</li> <li>– Багатовимірний аналіз розглянутих проблем</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Високі вимоги до рівня знань студентів;</li> <li>– Ризик надмірної теоретизації результатів, що ускладнюють їхнє практичне використання</li> </ul>
<p><b>Діагностика проблеми</b> <b>Визначення:</b> Групове обговорення заданої ситуації з метою встановлення основної проблеми, що лежить у її основі.</p>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проблемно-орієнтований підхід;</li> <li>– Глибокий аналіз ситуації;</li> <li>– Розгляд альтернатив;</li> <li>– Використання практичного досвіду студентів;</li> </ul>

<p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Відпрацювання навичок вирішення проблем;</li> <li>– Відпрацювання навичок прийняття рішень</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Структурований виклад варіантів проблем, що лежать в основі розглянутої ситуації</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ризик невідповідності/неповної відповідності обраної ситуації практичному досвіду та сфері діяльності студентів;</li> <li>– Обмеженість практичного застосування отриманих результатів</li> </ul>
<p><b>Групові проекти</b></p> <p><b>Визначення:</b> Виявлення, дослідницький пошук та вирішення групою студентів значимої для них проблеми/задачі з метою одержання реального результату.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Відпрацювання навичок вирішення проблем;</li> <li>– Розвиток творчого мислення та особистісних якостей</li> </ul>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Висока залученість студентів у процес навчання;</li> <li>– Невеликі витрати навчального часу;</li> <li>– Розвиток творчих здібностей;</li> <li>– Допоміжний засіб для аналізу обговорюваних конкретних ситуацій, вирішення проблем, прийняття рішень.</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– При частому застосуванні стає механічним, втрачає творчу зацікавленість</li> </ul>
<p><b>Методи роботи студентів у співпраці</b></p> <p><b>Визначення:</b> Організація процесу навчання у співпраці малими групами студентів (від 2 до 7 осіб).</p> <p><b>Цілі:</b> Опрацювання, закріплення, повторення нового матеріалу, вирішення проблем, проектна діяльність, розвиток творчого мислення, комунікативних навичок.</p>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Висока активність і мотивація студентів;</li> <li>– Високе засвоєння навчальної інформації;</li> <li>– Розвиток особистісних якостей студентів;</li> <li>– Розвиток навичок роботи в команді.</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Потребує попередньої роботи в організації роботи студентів, ретельного підбору учасників малих груп;</li> <li>– Потребує більшого терміну на проведення, порівняно з пасивними методами навчання</li> </ul>
<p><b>Дебрифінг (підбиття підсумків)</b></p> <p><b>Визначення:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Аналіз та обговорення результатів попередньої роботи; структурування набутого досвіду;</li> <li>– Визначення та оцінювання власних досягнень та поразок педагогом і учнями; планування подальшої діяльності</li> </ul> <p><b>Цілі:</b> Підведення підсумків певного етапу роботи.</p>	<p><b>Переваги:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Висока активність і мотивація студентів;</li> <li>– Розвиток особистісних якостей студентів;</li> <li>– Оцінювання знань і умінь, набутих під час попередньої роботи; рівня застосування особистісних якостей, рівня активності та моделей поведінки</li> </ul> <p><b>Обмеження:</b> Потребує більшого терміну, порівняно з іншими методами</p>

## Додаток У

### Ситуаційні завдання і кейси

**Тема:** *Організація діяльності засобів розміщення в готелях.*

**Мета заняття:** ознайомлення з основними вимогами організації діяльності засобів розміщення в Україні, набуття навичок визначення категорії засобів розміщення.

**Зміст заняття:**

1. Ознайомлення з основними положеннями ДСТУ 4269:2003, ДСТУ 4268:2003 [3 – 4].
2. Визначення категорії готелю.

**Завдання:** користуючись ДСТУ 4269:2003 Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів», визначити категорію готелів за наступними умовами:

**Практичне завдання 1.** Готель має двомісні номери із загальною площею 14 м<sup>2</sup>, окремий від службового вхід, автостоянку з охороною, цілодобовий підйом і спуск ліфтом, двері з внутрішнім запобіжником.

Освітлення: від стельового світильника, прикроватьного світильника, настільної лампи; телефонний апарат в апартаментах у кожній кімнаті. Оснащеність меблями: односпальне ліжко – 90х200 см, двоспальне – 160 х 190 см. Телефонний зв'язок: прямий телефон із міською, міжміською, міжнародною мережею (пряма в 100 % номерів). Санвузол – у 100 % номерів.

**Практичне завдання 2.** Персонал готелю вільно володіє однією з іноземних мов. Номер готелю оснащений: двоспальними ліжками розміром 160х200 см, килимами або килимовим покриттям підлоги, кріслом для відпочинку на кожного гостя, рекламними матеріалами, халатом банним, тапочками банними. В готелі є плавальний басейн і сауна, приміщення для переговорів, комп'ютери, телефакс.

**Практичне завдання 3.** Готель має окремий від службового вхід для гостей, цілодобовий підйом і спуск ліфтом, двері й замки з внутрішнім запобіжником, холодильник у багатокімнатних номерах. Готель пропонує наступні послуги: щоденне прибирання номера покоївкою; зміна постільної білизни один раз на три дні; надання праски, гладильної дошки; зміна рушників один раз на три дні. В готелі є приміщення для перегляду телепередач, внутрішній телефонний зв'язок у 100 % номерів, санвузол, розташований не менш ніж у 50 % номерів.

**Практичне заняття 4**

**Тема:** *організація харчування в засобах розміщення.*

**Мета заняття:** ознайомитися з особливостями харчування в засобах розміщення.

**Зміст заняття**

1. Умови харчування в засобах розміщення.
2. Основний персонал ресторану.
3. Типи ресторанів.
4. Кейс І «Вибір типу ресторану для розвитку курорту».

**Завдання:** виконання завдання в MOODLE: підготовка доповідей на тему: «Кращі та незвичні ресторани світу».



**Запитання для самоконтролю:**

1. Що мають на увазі під терміном «район обслуговування» щодо ресторанного бізнесу? Чому для ресторану важлива орієнтація на конкретний ринок?

2. Які критерії необхідно враховувати при виборі місця розташування ресторану?

2. Які умови харчування звичайно передбачаються при організації обслуговування в ресторанах (кафе) готельних комплексів?

3. Назвіть основні системи обслуговування в залежності від того, чи входить вартість харчування з розміщенням у готельний тариф.

4. Поясніть значення поняття «коди харчування».

5. Види сніданків.

6. Які існують типи меню?

**Рекомендовані джерела:** [5; 14; 16; 20; 23; 31].

**Практичне заняття 5**

**Тема:** барний бізнес як складова індустрії гостинності (HoReCa).

**Мета заняття:** ознайомитися зі специфікою організації барів у складі ресторанного бізнесу.

**Зміст заняття**

1. Бари: поняття, класифікація, місце в індустрії гостинності.

2. Основні напої, які реалізуються барами (кавові напої; змішані напої (класифікація коктейлів); чаї).

**Запитання для самоконтролю:**

1. Охарактеризуйте основні види барів.

2. Роль кави у розвитку ресторанного бізнесу.

3. Основні напої, які готують на основі кави.

**Рекомендовані джерела:** [10 – 12; 14; 16; 20; 26; 31].

**Практичне заняття 6**

**Тема:** організація обслуговування в ресторані.

**Мета заняття:** ознайомитися із специфікою обслуговування в ресторані, основними психотипами гостей.

**Зміст заняття**

1. Кращі та незвичні ресторани світу: доповіді студентів.

2. Методи обслуговування в ресторані.

3. Технологічний цикл обслуговування гостей.

4. Типи гостей.

**Завдання:** складання глосарія Туристська діяльність на основі самостійного вивчення Закону України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [1].

**Рекомендовані терміни для укладання глосарія:**

*туризм; турист; туристський продукт; характерні туристські послуги та товари; супутні туристські послуги та товари; місце продажу (реалізації) туристських послуг; туристські ресурси; організаційні форми туризму; міжнародний туризм; в'їзний туризм; виїзний туризм; внутрішній туризм; туроператор; турагент; гіді-перекладачі; екскурсроводи; спортивні інструктори*

, провідники та інші фахівці туристичного супроводу; безпека в галузі туризму.

### **Запитання для самоконтролю:**

1. Назвіть основні методи обслуговування в ресторанах.
2. Поясніть призначення сугестивних рекомендацій при обслуговуванні. Які навички сугестивного сервісу характерні для гідного офіціанта?

**Рекомендовані джерела:** [10 – 12; 14; 20; 23].

### **Кейс «Вибір стратегії перепозиціонування на ринку готельних послуг»**

#### ***Готель Solitaire Lodge з Нової Зеландії Комета Галлея***

«Комета Галлея – велика подія! Важко відшукати іншу, подібну до неї подію, навколо якої можна побудувати програму просування готелю на привабливому американському ринку!» - саме про це міркував Рег Тернер, працелюбний власник Solitaire Lodge, переповнений ентузіазму. Попередні заявки закривали всі шість номерів його готелю на наступні шість місяців, але на наступний період замовлень поки було мало.

#### ***Місце розміщення й опис Solitaire Lodge***

Готель розташований в прекрасному місці поруч зі спокійним і чудесним озером Таравера, в 15 км від Роторуа, Нова Зеландія. Роторуа – сама по собі велика туристська принада для туристів як із самої Нової Зеландії, так і з інших країн. Щодня на аеродромі міста здійснюють посадку рейсові літаки з Окленда і з аеропорту Christchurch International.

Щоб добратися до озера Таравера, можна скористатися дорогою, побудованою на місці колишньої стежки і минаючої між місцевими туристськими визначними пам'ятками – Блакитним і Сірим озерами, пройшовши повз селище Берид Віллідж, дорога далі – близько 7 км – до Таравера йде через зарослі чагарнику.

Озеро непостійне – воно то спокійне, то містичне і тривожне. Туристи, що прибувають на озеро, на початку часто говорять про присутність у цих місцях жахливого містера Таравера, що часто напускає туман, який ховає його від сторонніх очей. Будинок готелю розташований наприкінці дороги – на мисі. До нього веде доріжка з кругляка, обрамлена листяними квітучими деревами і чагарником місцевого різновиду. Ближче до будинку гостей – великі металеві ворота. Якщо вони відкриті, можна під'їхати прямо до дверей старого котеджу, розташованого в центрі загального архітектурного ансамблю. Він служить загальною їдальнею і місцем спілкування гостей.

#### ***Розкіш і усамітненість***

Якщо дивитися з боку котеджу, праворуч і ліворуч від нього розташовані номери – по три в кожному крилі. В кожному номері є все необхідне для проживання, а через їх високі (від полу до стелі) вікна відкривається прекрасний вид на озеро. Першою реакцією багатьох гостей, що прибувають у ці місця вперше, буває почуття благоговіння перед красою, що відкривається їх поглядом і відчуженості від усього земного. Стіни кімнат оброблені деревом новозеландських порід, що створює в номерах атмосферу сільського зачарування.

Розкішні меблі дуже зручні. Кожен номер складається зі спальні і ванної кімнати. Поруч з основним будинком розташоване невелике куполоподібне водоймище природного походження з гарячими джерелами, якими гості користуються як басейном.

Якщо відійти від будинку трохи вбік, можна побачити прекрасно доглянуту доріжку, що веде до озера, до якого близько 100 м. По дорозі до води відкривається чудесна панорама околиць. Наприкінці доріжка виводить до сараю для човнів, що стоїть на невеликій галявині і пристані. Якщо подивитися на Solitaire Lodge від озера, знизу нагору, то мимоволі відзначаєш цікавий профіль будинку. Його шестикутна форма органічно доповнює природні кути мису, на якому воно стоїть. Багато гостей з замилюванням говорять про повну гармонію будинку і місця.

### *Історія*

Рег Тернер відвідав озеро Таравера незабаром після прибуття в Нову Зеландію з району Карибського моря. Народжений в Англії і здобувши там освіту, Рег навчився літати під час восьмирічної служби в Королівських повітряних силах. Рег прибув у Нову Зеландію, маючи в кишені 3 тис. дол. і мріючи, що він буде володіти і керувати готельним будиночком для рибалок-аматорів. Випадковий візит на озеро Таравера зміцнив його бажання. За порадою агента з нерухомості, який повідомив йому про сприятливий котедж і землю, Рег позичив гроші і придбав місце, що і стало потім Solitaire Lodge.

Один раз Рег приймав заможну американську пару, що відвідувала Нову Зеландію, прибувши туди на круїзному кораблі Queen Elizabeth, де й побачили брошуру про цей будиночок. Наприкінці свого візиту пара сказала Регу, що послуги занадто дешеві і пожертвувала йому 500 дол. для реставрації будинку. У цей момент Рег прийняв рішення відшукати кошти, щоб побудувати готель, орієнтований на заможних американців.

Коли Solitaire Lodge почав діяти, його послуги були орієнтовані на людей, які приїжджали ловити форель. Сезон рибного лову, коли дозволяється ловити рибу, продовжується з 1 листопада по 30 червня. Крім риболовлі гості гуляли околицями, а Рег супроводжував їх в якості екскурсовода. Кампанія просування будувалася на рекламуванні прекрасної риболовлі і професійних послуг, що надає Тернер. Брошури з рекламою риболовлі, поширювалися в різних місцях, де було багато туристів і відпочиваючих. Рег вирішив зробити своїм ринком іноземних туристів, які вже прибули в Роторуа і його околиці, а також жителів Нової Зеландії, що шукають місце для короткого відпочинку. Ніяких конкурентів з аналогічними послугами поблизу від нього не було. Так, готель Huka Lodge, який також орієнтується на заможних гостей, розташовувався на відстані 50 миль. Для Рега він став зразком, орієнтуючись на який він створював свій Solitaire Lodge в надії перевершити оригінал. Діяльність Solitaire Lodge постійно активізувалася щоправда часом досить сумбурно. З метою просування свого готелю Тернер з'їздив у США, де взяв участь у зборах аматорів лову форелі на наживку. Там він виступив із пропозицією організувати польоти зі США в Нову Зеландію тим, хто хоче добре половити форель. Однак його поїздка виявилася невдалою. Проте він довідався, що ті, хто бажає ловити на наживку, воліють ловити рибу з берега

озера або ріки. Крім того, знаходячись у США, Тернер зрозумів, що в американців інші уявлення про будинок для рибалки, ніж у нього. Американські аматори лову очікують від житла не розкоші, а спартанської обстановки.

### ***Зміна характеру продукту***

Тернер зрозумів, що якщо він бажає, щоб його готель був привабливим для американського ринку, його послуги необхідно змінити. Він вирішив використовувати американську концепцію «сільського готелю» - частини будинку для гостей у сільській місцевості, в яких пропонується «відпочити від усього». Щоб краще познайомитися з цим підходом, Тернер подорожував США, відвідавши своїх колишніх клієнтів, їх друзів і деяких агентів з організації поїздок у Лос-Анджелесі та Нью-Йорку. Основою просування його готелю стало гасло «Приїжджайте і відпочиньте в сільському готелі в Новій Зеландії». Однак тільки через неформальну думку його новий бізнес зростає досить повільно. Врахувавши це, Тернер поставив рекламні щити уздовж дороги між Роторуа й озером Таравера і число клієнтів зросло.

### ***Вибух інтересу***

Вибух інтересу до Solitaire Lodge відбувся після того, як про нього з'явилася стаття в журналі Jetaway, що видає і роздає в польоті авіакомпанія Air New Zealand. Рег побачив великі можливості подібних PR-просувань і спробував познайомитися ближче з авторами, що пишуть про індустрію подорожей як у Новій Зеландії, так і в США.

### ***Ринок аматорів лову риби на наживку***

У Новій Зеландії зусилля Рега в просуванні свого готелю були спрямовані на швидко зростаючий ринок аматорів лову риби на наживку, що забезпечував йому 200 замовлень на рік. Рег побачив привабливі перспективи для себе на цьому ринку, однак припинив виходити на нього через агентів з організації поїздок, бо зрозумів, що набагато ефективніше діяти за допомогою брошур, що розповсюджуються в компаніях з прокату автомобілів і пришляхових рекламних щитів.

Solitaire Lodge одержав велику популярність після відвідування його представником дуже престижного журналу Hideaway. У результаті цього відвідування з'явилася стаття, в якій розхвалювався Solitaire Lodge: сільський відпочинок при дуже високій якості обслуговування. Тернер негайно підвищив ціни, але помітив, що число заявок відразу зросло в порівнянні з попереднім періодом, коли він користувався лише брошурами і пришляховими рекламними щитами. Його готель тепер чітко позиціонувався як розкішне місце для відпочинку біля озера, в яке люди, що побували там, повертаються знову і знову.

Тернер відзначив, що його місце стало користуватися попитом на проведення нарад представників невеликого бізнесу, які замовляли його на три дні. Тернер почав думати, що якщо розширити цей напрямок бізнесу, Solitaire Lodge можна перетворити в невеликий, але національного значення мінірининок з їздів і конференцій. Для стимулювання попиту Тернер продовжував користуватися можливостями PR, виступаючи в шоу по радіо і даючи інтерв'ю авторам, які пишуть про туризм і відпочинок, – це допомагало підтримувати й усталювати імідж Solitaire Lodge і його власний – спортсмена, мисливця, людини,

яка живе на природі, гарного оповідача. Комета Галлея, якою він скористався з успіхом для себе, ще більше розпекла його амбіції і змусила подумати про велику кампанію просування. Результатом цього стало чергове підвищення цін в його готелі.

**Питання для обговорення до кейсу:**

1. Як Ви прокоментуєте стратегію перепозиціонування, якою скористався власник готелю?
2. На вашу думку, що було головним для успіху Solitaire Lodge: реклама, PR, перепозиціонування чи якісь інші фактори?
3. Які PR-акції Ви могли б запропонувати для просування готелю на ринку туристських послуг?
4. Які рекомендації Ви можете надати власнику готелю з приводу залучення гостей?
5. Які додаткові послуги може надавати готель з метою підвищення попиту?
6. Який вплив відіграє концепція готелю в його перспективній діяльності?

**Кейс «Готель «XXI»: наявні проблеми»**

«Готель XXI» – невеликий готель на острові в Карибському морі. У ньому немає ні телевізора, ні газетного кіоску, є тільки лише телефон. Дивлячись на океан з пляжу, що примикає до готелю, гості можуть бачити хвилі, які розбиваються на бар'єрному рифі, - прекрасному місці для риболовлі й підводного полювання. Рекламні брошури готелю обіцяють туристам відпочинок від стресу ділового життя в цьому тропічному раю, про переваги якого вони можуть судити за фотографіями в бунгало під солом'яним дахом і пальмами.

Проте коли гості прибували в цей рай, перше враження разюче відрізнялося від образу, створеного рекламою. Готель складався з головного корпусу (ресепшен, ресторан і бар – на першому поверсі, кімнати для гостей – на другому), будинки для співробітників і 12 бунгало для гостей. Водій автобуса, який доставляв гостей, висаджував їх між головним корпусом і будинком для співробітників. Замість морських просторів гості змушені були спостерігати задні двері кухні, простирадла на мотузках й машину, що стояла над домкратом. Адміністрація готелю не досить піклувалася про те, яке в гостей буде перше враження. Самі співробітники виростили на острові й тому приймали морський вид як належне. Під'їзд до готелю був спроектований так, щоб обслуговуючому персоналу було зручніше переносити валізи гостей.

Керівництво готелю навіть й не замислювалося про те, що багато хто з гостей на острові вперше й налаштовані на дещо інший прийом. Потік клієнтів став зменшуватися.

**Питання для обговорення до кейсу:**

1. Проведіть аналіз ситуації.
2. Охарактеризуйте специфіку маркетингу послуг.
3. Внесіть рекомендації з поліпшення ситуації, що склалася в готелі.
4. Які рекомендації Ви можете надати власнику готелю з приводу залучення гостей?



## Додаток Ф

### Ділова гра «Співбесіда при влаштуванні на роботу»

*Мета гри:* навчити студентів грамотно проектувати свій імідж, правильно визначати й практично демонструвати ті навички і характеристики, які вимагаються для успішного влаштування на роботу в службу персоналу.

*Умови і правила гри:* в навчальній групі формується відбіркова комісія з трьох чоловік: викладача і двох студентів, інші студенти виступають у ролі претендентів на вакантні посади. Ведучий оголошує про конкурсний набір у службу персоналу у нову створювану філію фірми «Мережа Інтернет-Кафе» з надання послуг кафе та використання комп'ютерного обладнання в такі групи: планування й найму співробітників; мотивації, стимулювання й оплати праці; профорієнтації та соціальної адаптації; підготовки і просування кадрів (кількість груп можна скоротити до двох).

Для відбору претендентів використовується складання резюме, співбесіда, яку проводить спеціальна відбіркова комісія. Кожному кандидату дається 10 хвилин на підготовку й 5 хвилин на виступ. У своєму виступі він повинен:

- схарактеризувати мотиви, що спонукали його взяти участь у конкурсі, пояснити свій вибір конкретної групи;
- продемонструвати професійну компетентність;
- дати оцінку тому, що нового й корисного він може принести фірмі (корпоративний імідж).

Відбіркова комісія оцінює кандидатів у спеціальних картках за десятибальною системою.

Той, хто набрав найбільшу кількість балів, оголошується переможцем, тобто буде прийнятий на роботу.

**Додаток X**  
**Організація роботи над проектом - складання Бізнес-плану**  
**віртуального (реального) ресторану**



## Експертний лист для оцінки проєктів

1. Назва проєкту

---

2. Автори проєкту (ППП, група)

---

3. Система оцінки

---

Відповідність кожному критерію виражено в наступних балах.

1. *Найбільш повно* відповідає даному критерію - \_\_\_ бали.
2. *Досить повно* відповідає даному критерію - \_\_\_ бали.
3. *Частково* відповідає даному критерію - \_\_\_ бал.
4. *Не відповідає* даному критерію - 0 балів.

**Перша частина.** Експертиза зробленого проєкту

Критерії оцінки розробленого проєкту	бали
1. Самостійність роботи над проєктом	
2. Значимість та актуальність висунутої проблеми	
3. Необхідна й достатня глибина проникнення в проблему й залучення для її рішення знань із фахових дисциплін	
4. Повнота й змістовність представленого проєкту	
5. Оригінальність та оптимальність рішення проблеми	
6. Оформлення проєкту	
<i>Загальна сума балів</i>	

**Друга частина.** Експертиза процесу реалізації проєкту

Критерії оцінки процесу реалізації	бали
1. Відповідність реалізації задуманому проєкту	
2. Уміння внести корективи в реалізацію проєкту	
3. Уміння взаємодіяти з різними людьми в процесі реалізації	
4. Активність кожного автора проєкту	
<i>Загальна сума балів</i>	

**Третя частина.** Експертиза захисту проєкту

Критерії оцінки захисту проєкту	бали
1. Уміння розкрити сутність реалізованого проєкту і його основні результати	
2. Форма подання, переконливість проєкту	
3. Уміння відповідати на питання: лаконічність та аргументованість	
<i>Загальна сума балів</i>	

Головні достоїнства проєкту: \_\_\_\_\_

Слабкі сторони проєкту: \_\_\_\_\_

Основний висновок експерта: \_\_\_\_\_

Додаток Ц  
Список публікацій здобувача

*Наукові праці, що відображають основні наукові результати дисертації:*

1. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогічна освіта: теорія і практика*: зб. наук. праць; гол. ред. Бахмат Н. В. Київ: Міленіум, 2020. Вип. 29. С. 276-283.
2. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи під час проходження практики. *Адаптивне управління: теорія і практика*: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка. 2020. Вип. 9 (17). URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/19>
3. Каролоп О. О. Професійна компетентність як фактор формування конкурентноспроможності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Витоки педагогічної майстерності*: наук. журнал. Серія «Педагогічні науки». 2020. Вип. 26. С. 99-103.
4. Каролоп О. О. Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Адаптивне управління: теорія і практика*: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка. 2020. Вип. 10 (19). URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/20>
5. Каролоп О. О., Дмитренко Г. А. 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.

6. Каролоп О. О., Дмитренко Г. А. Формування професійних компетентностей в процесі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Herald pedagogiki. Nauka i Praktyka: an International Journal*. Polska, Warszawa, 2020. № 61. Р. 57-59.

*Наукові праці, що засвідчують апробацію матеріалів дисертації:*

7. Каролоп О. О. Економічна діагностика в системі управління туристичними підприємствами. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 17-19 березня 2010 р.). Черкаси: ЧДТУ, 2010. С. 221-223.

8. Каролоп О. О. Проблеми формування стратегії розвитку підприємств туристичного бізнесу в Україні. *Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Ялта, 12-14 жовтня 2011 р.); відп. ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2011. С. 97-101.

9. Каролоп О., Тринчук В. Ubezpieczenie ryzyka w turystyce. *Rynek Ubezpieczen: wspolczesne problemy*: II Krakowska Miedzynarodowa Konferencja Naukowa «Ubezpieczenia w panstwach europejskich. Zagadnienia ekonomiczno-prawne» (Krakow, 28-29 listopada 2013). Warszawa: Difin, 2013. С. 379-389.

10. Каролоп О., Ротова Т. Infrastruktura rynku ubezpieczeniowego: przegląd, problemy, perspektywy. *Dylematy teorii i praktyki ubezpieczen*: III Krakowska Miedzynarodowa Konferencja Naukowa «Ubezpieczenia w panstwach europejskich. Zagadnienia ekonomiczno-prawne» (Krakow, 26-27 listopada 2015). Warszawa: Poltext, 2015. С. 147-159.

11. Каролоп О. О., Пересічна С. М. Бізнес-план підприємства готельного господарства як інструмент проектного менеджменту. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: тези доповідей V Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 26-27 квітня 2018 р.). Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 224-228.

12. Каролоп О. О., Пересічна С. М., Ліфіренко О. С. Особливості діяльності готелю преміум-класу «Mirotel Resort \$ Spa». *Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії*: тези доповідей III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 21-22 березня 2018 р.). Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 59-62.

13. Каролоп О. О. Критерії, показники та рівні сформованності професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії*: матеріали XXXI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав, 31 жовтня 2020 р.). Переяслав, 2020. С. 38-40.

14. Каролоп О. О. Інноваційні педагогічні технології як засіб формування професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. *Проблеми та перспективи наукових досліджень*: матеріали LXX Міжнар. наук.-практ. конф. (Чернівці, 30-31 жовтня 2020 р.). Київ: Науково-видавничий центр «Лабораторія думки», 2020. С. 21-23.

15. Каролоп О. О. Організація самостійної роботи бакалаврів «готельно-ресторанної справи» при вивченні фахових дисциплін. *Experimental and Theoretical*

*Research in Modern Science: proceedings of the I International Scientific and Practical Conference (Kishinev, Moldova, 16-18 November 2020)*. Kishinev: Giperion Editura, 2020. № 2 (35). P. 34-39.

16. Каролоп О. О. Проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку наукових досліджень та перспективи*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Запоріжжя, 20-21 листопада 2020 р.). Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2020. С. 122-126.

17. Каролоп О. О. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанної справи. *Fundamental and applied science – 2020: materials of the XVI International scientific and practical conference (Sheffield, October 30 – November 7 2020)*. Vol. 5: Pedagogical sciences. Philological sciences. Physical culture and sports. Sheffield: Science and education, 2020. P. 46-51.

18. Каролоп О. О. Інноваційні технології в підвищенні пізнавальної активності та професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки*: зб. наук. робіт учасників Міжнар. наук.-практ. конф. (Одеса, 20-21 листопада 2020 р.). Одеса: ГО «Південна фундація педагогіки», 2020. С. 77-82.

19. Каролоп О. О. Інтерактивні технології в системі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Fundamental and applied research in the modern world: abstracts of the 4th International scientific and practical conference (Boston, November 18-20 2020)*. BoScience Publisher, Boston, USA, 2020. P. 563-570.

20. Каролоп О. О. Компетентнісний підхід – основа формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії*: матеріали XXXII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав, 30 листопада 2020 р.). Переяслав, 2020. С. 101-103.

21. Каролоп О. О. Інтерактивні технології у системі фахової підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Наукова дискусія: питання педагогіки та психології*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 4-5 грудня 2020 р.). Київ: ГО «Київська наукова організація педагогіки та психології», 2020. С. 72-75.

22. Каролоп О. О. Формування професійної мотивації бакалаврів готельно-ресторанної справи до успішної діяльності. *Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 4-5 грудня 2020 р.). Київ: Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського, 2020. С. 41-45.

*Наукові праці, що додатково відображають наукові результати дисертації:*

23. Економіка підприємств готельного та ресторанного господарства: метод. реком. до самостійної роботи студентів; уклад. Міска В. Г., Гаврилюк С. П., Каролоп О. О. Київ: КНТЕУ, 2008. 54 с.

24. Бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві: метод. реком. до самостійної роботи студентів; уклад. О. О. Каролоп. Київ, КНТЕУ, 2008. 26 с.

25. Економіка готельного та ресторанного господарства: опорний конспект лекцій; уклад.: Т. І. Ткаченко, В. Г. Міска., О. О. Каролоп. Київ: КНТЕУ, 2008. 193

с.

26. Каролоп О. О. Стратегічна діагностика діяльності туристичного підприємства. Наукові засади математичного моделювання як складової стратегічної діагностики підприємств. *Стратегічний розвиток туристичного бізнесу*: монографія; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2010. С. 255-292.
27. Каролоп О. О., Гаврилюк С. П., Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму: зб. тестових завдань. Київ: КНТЕУ, 2010. 61 с.
28. Каролоп О. О. Бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві: зб. тестових завдань. Київ: КНТЕУ, 2011. 60 с.
29. Каролоп О. О., Ткаченко Т. І. Економіка підприємства: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 222 с.
30. Каролоп О., Манов М. Проблеми розвитку готельно-ресторанного бізнесу в період подолання кризи. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. зб. 2018. Вип. 1. С. 31-38.
31. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навч.-метод. комплекс дисципліни напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа; розроб. Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. Київ: КНУКіМ, 2018. 48 с.
32. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навч.-метод. комплекс дисципліни напряму підготовки 6.020106 Менеджмент соціокультурної діяльності; розроб. Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. Київ: КНУКіМ, 2018. 48 с.
33. Кулінарологія: навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. I. 301 с.
34. Кулінарологія: навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. II. 324 с.
35. Кулінарологія: навч. посіб. / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. [В 3 ч.]. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. III. 264 с.
36. Методологія магістерської кваліфікаційної роботи з готельно-ресторанної справи: навч. посіб.; М. І. Пересічний, авт. кол.: [та ін.] / за ред. М. І. Пересічного. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2019. 192 с.
37. Каролоп О. О. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва*: кол. монографія; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава: Видавництво ПП «Астроя», 2020. С. 259-268.
38. Каролоп О. О., Свідло К. В., Собко А. Б. Розроблення технології десерту оздоровчого призначення. *Інноваційні напрями розвитку харчових технологій*: кол. монографія; за заг. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 138-148.

## Додаток Ч

### Апробація матеріалів дисертації

Основні положення та результати дослідження доповідалися та обговорювалися на *міжнародних* науково-практичних конференціях – «Туристичний та готельно-ресторанний, бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» (Черкаси, 17-19.03.2010 р., форма участі – очна), «Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку» (Київ, 12-14.10.2011 р., форма участі – очна), «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (Київ, 26-27.04.2018 р., форма участі – очна), «Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії» (Київ, 21-23.03.2018 р., форма участі – очна), «Проблеми розвитку фінансово-кредитної та страхової сфери регіону: досвід Польщі, України та Білорусі» (Львів, 06.12.2018 р., форма участі – заочна), «Turystyka jako sfera aktywności gospodarczej i edukacyjnej Wydawca» (Warsaw, 01-03.10.2020 р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії» (Переяслав, 30-31.10.2020 р., форма участі – заочна), «Тенденції сучасної підготовки майбутніх учителів початкової школи» (Умань, 07-08.10.2020 р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи наукових досліджень» (Чернівці, 29-30.10.2020 р., форма участі – заочна), «Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку наукових досліджень та перспективи» (Запоріжжя, 19-20.11.2020 р., форма участі – заочна), «XVI International scientific and practical Conference Fundamental and applied science. Pedagogical sciences, Philological sciences» (Sheffield, 30.10-07.11.2020 р., форма участі – заочна), «Дослідження різних напрямків розвитку психології та педагогіки» (Одеса, 20-21.11.2020 р., форма участі – заочна), «Fundamental and applied research in the modern world» (Boston, USA, 18-20.11.2020 р., форма участі – заочна), «Наукова дискусія: питання педагогіки та психології» (Київ, 3-4.12.2020р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії» (Переяслав, 30-31.11.2020 р., форма участі – заочна), «Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика» (Київ, 4-5.12.2020 р. форма участі – заочна).



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ»**

вул. Львівська, 2/4, м. Київ, 03115, тел. (044) 290 42 46, факс (044) 452 68 38  
e-mail: [tekknteu.kiev.ua@gmail.com](mailto:tekknteu.kiev.ua@gmail.com), код ЄДРПОУ 01566123

*N 01/03-17 15.10.2020 р.*

**ДОВІДКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ**

**результатів дисертаційного дослідження Каролоп Олени Олександрівни з теми  
«Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної  
справи засобами інноваційних технологій навчання» здобувача наукового  
ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальності 13.00.04 - теорія та  
методика професійної освіти**

У навчальний процес професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи навчального закладу протягом останніх двох навчальних років впроваджено розроблений Каролоп О. О. комплекс засобів інноваційних технологій для вивчення дисциплін готельно-ресторанної справи.

У навчальному процесі використовуються нетрадиційні форми і технології професійної підготовки студентів, а саме застосування ділових ігор, стратегічних ігор, тренінгів, коучингу та ін., що вимагає високого рівня самостійності, свідомості й активності самих студентів.

У роботі значну увагу відведено педагогічному процесу, у якому переплітається та взаємодіє безліч чинників, що вимагають чіткого усвідомлення активних форм навчальної діяльності, які максимально забезпечують потреби студентів у самореалізації, сприяють розвитку їхніх особистих якостей.

Практична цінність результатів дослідження визначається тим, що вони складають основу для вирішення таких актуальних завдань, як професійна підготовка бакалаврів готельно-ресторанної справи нової генерації, здатних ефективно працювати у швидкозмінному суспільстві.

Дисертаційне дослідження добре теоретично та практично обґрунтоване і має на меті спрямувати організацію підготовки бакалаврів на формування необхідних фахових компетенцій для здійснення майбутньої професійної діяльності за обраною спеціальністю.

Результати дисертаційного дослідження О. О. Каролоп були обговорені і схвалені на педагогічній раді ВСП «Київський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ» як такі, що підвищують ефективність професійної підготовки бакалаврів та формування їх професійної компетентності. Протокол № 29 від 10.10.2020 р.

**Директор  
доктор юридичних наук**



**О. В. Олійник**

## ФЕДЕРАЦІЯ ПРОФЕСІЙНИХ СПІЛОК УКРАЇНИ

АКАДЕМІЯ ПРАЦІ,  
СОЦІАЛЬНИХ ВІДНОСИН  
І ТУРИЗМУ



ACADEMY OF LABOUR,  
SOCIAL RELATIONS  
AND TOURISM

03187, Україна, Київ –187,  
Кільцева дорога, 3-А  
тел./факс (044) 522-49-40  
E- mail: [info@socosvita.kiev.ua](mailto:info@socosvita.kiev.ua)

3A, Kiltseva Rd,  
03187, Kyiv, Ukraine  
tel./fax (38044) 522-49-40  
E- mail: [info@socosvita.kiev.ua](mailto:info@socosvita.kiev.ua)

Розрахунковий рахунок № 26003056102549 у ПАТ «КБ «Приватбанк» Філія «КиївСіті» МФО 380775, код ЄДРПОУ 04641405  
Свідоцтво про реєстрацію платника ПДВ №200124012, індивідуальний податковий номер платника ПДВ 046414026091

*21.12.2020р. № 01/02-188*

На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

## ДОВІДКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ

результатів дисертаційного дослідження Каролоп Олени Олександрівни з теми  
«Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи  
засобами інноваційних технологій навчання» здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних  
наук зі спеціальності 13.00.04 - теорія та методика професійної освіти

Матеріали дисертаційного дослідження Каролоп Олени Олександрівни були впроваджені в навчальний процес Академії праці, соціальних відносин і туризму упродовж 2018-2020 рр.

Модель формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи необхідна для створення «нової системи» підготовки рестораторів, готельєрів відповідно до сучасних реалій соціально-економічного розвитку. Модель передбачає просування провідної ідеї, розробку змістовної частини інноваційних технологій навчання, побудовану на підґрунті концепції підготовки, обґрунтування окремих елементів цієї моделі та їх змістовне направлення, створення зовнішніх умов для її реалізації.

Підґрунтям для розробки моделі формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи виступають загально дидактичні принципи навчання (науковості, наочності, систематичності та послідовності, доступності, залучення студентів до навчального процесу, творчої активності студентів, гуманізму, індивідуального підходу у навчанні) та специфічні принципи професійного навчання (поєднання навчання з виробничою діяльністю, спрямованість на результат, принцип моделювання професійної діяльності в навчальному процесі, професійної мобільності, модульності, інформатизації світи та комп'ютеризації навчального процесу, відтворення процесу та результатів навчання у моделі підготовки фахівця). Також в моделі формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій у процесі професійної підготовки виділено чотири основних складових (блоків): цільовий, змістово-практичний, функціональний і діагностично-результативний блоки, які забезпечують можливість більш чітко уявити цілеспрямований процес формування професійної компетентності і бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Аналіз моделі, яку розробила Каролоп О.О. дає змогу підтвердити достатній науково-педагогічний рівень та практичну значимість запропонованої роботи й стверджувати про доцільність впровадження її результатів у практику навчально-виховного процесу закладів вищої освіти України.

В.о. ректора



С.М. Коваленко

00000458





**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО  
ГОСПОДАРСТВА**

02192, м. Київ, вул. Жмаченка, 26

тел. (044) 543-88-14, 543-95-20; факс (044) 543-91-64; E-mail: ktgg@ukr.net; Web-адреса: www.ktgg.kiev.ua

24.12.2020 № 73-01-11

На № \_\_\_\_\_

**ДОВІДКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ**

результатів дисертаційного дослідження

**Каролоп Олени Олександрівни з теми «Формування професійної компетентності  
майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами  
інноваційних технологій навчання»**

здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальності 13.00.04 - теорія та  
методика професійної освіти

Дослідження з проблеми впровадження авторської концепції формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи у навчальних закладах апробовані у Київському державному коледжі туризму та готельного господарства. Результати науково-дослідної роботи заслуговувались на конференціях, семінарах, засіданнях циклових комісій педагогічних працівників закладу, методичних радах Київського державного коледжу туризму та готельного господарства.

Обґрунтовано викладені у методичних рекомендаціях принципи відбору і структурування змісту професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, висвітлено особливості формування професійної компетентності і в позаурочний час.

Практичне значення має розроблена О.О. Каролоп модель формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, в якій визначено методологічні підходи, сучасні принципи, зміст, форми, методи та засоби підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до підприємницької діяльності.

Дослідження О.О. Каролоп щодо формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій у закладах освіти мають теоретичну і практичну значущість для подальшого розвитку професійної освіти.

Результати дисертаційного дослідження О.О. Каролоп були обговорені і схвалені на педагогічній раді Київського державного коледжу туризму та готельного господарства як такі, що підвищують ефективність професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи навчальних закладів та формування їх професійної компетентності.

**Директор,  
кандидат наук із соціальних комунікацій,  
доцент**



**Олександр Матвієнко**

СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ РАУФА АБЛЯЗОВА

вул. Нецунь-Левитського, 16, м. Черкаси, 18036, Україна  
тел.: /0472/ 64-70-55  
тел./факс: /0472/ 64-73-00  
e-mail: cim@cim.uch.net



RAUF ABLYAZOV  
UNIVERSITY EAST EUROPEAN

16. Nechuy-Levitsky str., Cherkasy, 18036, Ukraine  
tel.: 38 /0472/ 64-70-55  
tel./fax: 38 /0472/ 64-73-00  
e-mail: cim@cim.uch.net

*28.12.2020 № 238*

### ДОВІДКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ

результатів дисертаційного дослідження Каролоп Олени Олександрівни з теми «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання» здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 - теорія та методика професійної освіти

Упродовж 2017-2019 рр. на базі Східноєвропейського університету імені Рауфа Аблязова, здобувач Каролоп О. О. виконувала дослідно-експериментальну роботу на тему «Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання» у рамках науково-дослідницької програми «Розвиток туризму та готельного господарства регіону» (державний реєстраційний номер НДР 0109U003447).

В процесі експериментальної роботи Каролоп О. О. було визначено критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Результати дослідження впроваджено у дисципліни «Організація ресторанного господарства» та «Кулінарне мистецтво» на базі навчального посібника «Кулінарологія», що сприяло формуванню професійних компетентностей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в напрямку організації та проведення міжнародних кулінарних симпозіумів, фестивалів, конкурсів, форумів та змагань. Використання запропонованих інноваційних технологій навчання сприяло розширенню і поглибленню знань. Засвоєння змісту навчального матеріалу дозволило залучити їх до участі в кулінарних змаганнях та конкурсах, а також активізувати до науково-дослідної роботи на практичних та семінарських заняттях, та участі в студентських науково-практичних конференціях та круглих столах.

Практична цінність результатів роботи визначається тим, що вони складають основу для вирішення таких актуальних завдань, як підготовка бакалаврів до діяльності у готельно-ресторанній галузі.

У процесі використання результатів наукових досліджень Каролоп О. О. було перевірено дієвість педагогічних умов та методичного інструментарію для формування компонентів професійної компетентності бакалаврів засобами інноваційних технологій навчання (тренінгів, професійних змагань, дуального навчання, майстер-класів) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Діагностичні методики, проведені під час констатуючого та формуючого етапів експерименту, дозволили виявити позитивний рівень розвитку компонентів та

показників сформованості професійної компетентності бакалаврів означеної спеціальності та динаміку змін наприкінці дослідження.

Цінність результатів дослідження визначається тим, що вони складають основу для вирішення таких актуальних завдань, як професійна підготовка бакалаврів готельно-ресторанної справи нової генерації, здатних ефективно працювати у швидкозмінному суспільстві.

Дослідження теоретично та практично обґрунтовано і має на меті спрямувати організацію підготовки бакалаврів засобами інноваційних технологій навчання на формування необхідних професійних компетентностей для здійснення майбутньої професійної діяльності за обраною спеціальністю.

Результати дослідження доцільно використовувати в професійній підготовці бакалаврів готельно-ресторанної справи у ЗВО як такі, що мають методологічну та практичну значущість.

Ректор Східноєвропейського університету  
імені Рауфа Аблязова, д.е.н., професор



І.Б.Чудаєва



Міністерство освіти і науки України  
Державний вищий навчальний заклад  
**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

вул. Шевченка, 57, м. Івано-Франківськ, 76018, тел. (0342) 75-23-51, факс (0342) 53-15-74  
e-mail: [office@pnu.edu.ua](mailto:office@pnu.edu.ua), Код ЄДРПОУ 02125266

30.12.2020 № 0302/119/08

На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

**ДОВІДКА**

про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
**КАРОЛОП ОЛЕНИ ОЛЕКСАНДРІВНИ**  
за темою «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»  
на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти

Результати наукового пошуку Каролоп Олени Олександрівни за темою «Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання» впроваджено упродовж 2018–2020 років на кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» з метою удосконалення підготовки майбутніх бакалаврів для готельно-ресторанного бізнесу.

Дисертанткою запропоновано методичні рекомендації з обґрунтуванням принципів відбору і структурування змісту професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, висвітлено особливості формування професійної компетентності у студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Практична цінність результатів роботи визначається тим, що вони складають основу для вирішення таких актуальних завдань, як підготовка бакалаврів готельно-ресторанної справи до діяльності в закладах готельно-ресторанного господарства та їх вміння приймати рішення щодо вирішення різних професійних ситуацій.

Апробація результатів дисертаційного дослідження підтверджує їх теоретичну та практичну спрямованість, доводить доцільність їх подальшого впровадження в освітній процес з метою підвищення ефективності підготовки бакалаврів у ЗВО засобами інноваційних технологій навчання та формування необхідних професійних компетентностей, затребуваних роботодавцями сфери готельно-ресторанного бізнесу.

Довідку про результати впровадження дисертаційного дослідження О. О. Каролоп «Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання» обговорено і затверджено на засіданні кафедри (протокол № 7 від 28.12.2020 р.).

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,  
доктор історичних наук, професор

В. М. Клапчук

Проректор з наукової роботи

В.М.Якубів





УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ

вул. Є.Коновальця, 36, м. Київ, 01601 тел.(044) 502-15-66; факс (044) 529-98-46

№ 10 від 12.01.2021

На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

### ДОВІДКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ

результатів дисертаційного дослідження

**Каролоп Олени Олександрівни**

по темі «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»  
здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних наук  
за спеціальністю 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти

Динамічність розвитку суспільства, процеси інтеграції, зростання інформаційних потоків та інновацій в готельно-ресторанному бізнесі ставлять перед освітою вимоги щодо застосування інноваційних технологій навчання, що зумовлюють необхідність постійного оновлення професійних компетентностей здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Протягом 2017-2020 років на базі Київського національного університету культури і мистецтв в освітньому процесі проводилися впровадження результатів наукового дослідження Каролоп О.О., що спрямовані на підвищення рівня професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

Практичне значення одержаних результатів дослідження полягає у розробленні й впровадженні здобувачкою Каролоп О.О. в освітній процес НМКД дисциплін «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» та «Економічна теорія» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що вміщує програму та робочу програму навчальних дисциплін; лекційний курс; теми і завдання практичних занять; теми і завдання для самостійної роботи; завдання (тести) для періодичного контролю знань та питання; критерії оцінювання знань студента; комплекс дослідницьких, творчих, ігрових, інформаційних та практико-орієнтованих проєктів, диференційованих й індивідуалізованих за складністю шляхом застосування інноваційних технологій навчання, зумовлених міжпредметними зв'язками. Результати науково-педагогічного дослідження Каролоп О. О. також впроваджено в дисципліни «Кулінарологія» та «Ресторанна справа» на базі навчального посібника

«Кулінарологія», що дозволило сформува­ти та посилити професійні компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в напрямку організації та проведення міжнародних кулінарних фестивалів, конкурсів, форумів, змагань, кулінарних воркшопів, навчальних тренінгів, бізнес-зустрічей з топ-менеджерами готельно-ресторанного бізнесу, а також практичної підготовки на підприємствах готельного та ресторанного господарства України, Болгарії, Італії.

Результатами наукового пошуку дисертантки доведено позитивний вплив використання засобів інноваційних технологій в освітньому процесі, спрямованих на створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти, зокрема надання можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії, і як наслідок формування професійних компетентностей та результатів навчання бакалаврів готельно-ресторанної справи. В роботі обґрунтовано головні переваги інноваційних технологій навчання як такі, що водночас є інформаційними, навчальними й контролюючими засобами.

Апробація результатів дисертаційного дослідження здобувачки Каролоп О.О. підтверджує їх теоретичну та практичну значущість, а також доводить, що рівень сформованості професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи значно підвищується при використанні інноваційних технологій та спеціально змодельованих систем навчання, у яких змінюється не лише зміст, але й підхід до організації освітнього процесу в ЗВО.

Результати здійсненого дослідження здобувачкою О.О.Каролоп, дають змогу стверджувати про достатній науково-педагогічний рівень, практичну значущість та доцільність їх впровадження в освітній, методичній, науковій та практичній діяльності ЗВО.

Проректор  
з науково-методичної роботи,  
д. ф. н., професор



Т. К. Гуменюк

Перший проректор




І. С. Бондар



HOTEL MANAGEMENT GROUP

Україна, 82200, м. Трускавець,  
вул. Степанівська, 61  
т/ф 260036501498

МФЄО358305, ЗКПЄО36518205

У Львівській обл. ВАТ «Кредитбанк» м. Львів  
ПІН 36518201326 № св. 10024194

☎ 0 (3247) 540 45, 550 89

Вих. № 72/1 від 21.03.2018

**ДОВІДКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ**  
результатів дисертаційного дослідження **Каролоп Олени Олександрівни**  
з теми **«Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів**  
**готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»**  
здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04-  
теорія та методика професійної освіти

Ринок праці потребує кваліфікованих з високим рівнем компетентності фахівців готельно-ресторанної справи, які відповідають новітнім тенденціям запитам сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Відповідно до цього є актуальною необхідність удосконалювання та формування нового змісту підготовки фахівців та інноваційного стилю їхньої діяльності.

Суттєвого значення набуває співпраця закладів вищої освіти із закладами готельно-ресторанного бізнесу. Це обумовлено проведенням виробничої практики в закладах готельно-ресторанного господарства, а надалі і працевлаштуванням випускників.

Завданням такої кооперації бізнесу та закладів вищої освіти є – вдосконалення професійних умінь та навичок студентів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», закріплення, розширення і систематизація знань, придбання практичного досвіду, розвиток професійного мислення, оволодіння організаторськими вміннями в умовах конкретного виробництва щодо надання послуг розміщення та ресторанного обслуговування.

В рамках співпраці з ТОВ «Хотел Менеджмент Груп», який управляє готелем «Mirotel Resort & Spa» (м. Трускавець), а саме проходження виробничої практики в 2017–2018 роках студентами спеціальності «Готельно-ресторанна справа», відбувалося їх ознайомлення з особливостями майбутньої професійної діяльності, набуття та вдосконалення професійних знань і навичок студентів, закріплення, розширення та систематизація знань, набуття практичного досвіду, розвиток професійного мислення, оволодіння організаторськими та управлінськими вміннями в умовах реальної діяльності готельного підприємства.

ТОВ «Хотел Менеджмент Груп» приймає активну участь у наданні умов для проведення практичних занять з інноваційними технологіями для формування професійної компетентності бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Дослідженням **Каролоп О.О.** було доведено позитивний вплив впровадження засобів інноваційних технологій щодо формування професійної компетентності бакалаврів з готельно-ресторанної справи та мають теоретичну і практичну значущість для подальшого розвитку освіти і є актуальними як для ЗВО так і для практичної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Директор  
ТОВ «Хотел Менеджмент Груп»



С.З. Дробчак



Вис. № 12/14 від 12.11.2019

## ДОВІДКА

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
Каролоп Олени Олександрівни  
з теми «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»  
здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних наук  
зі спеціальності 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти**

Швидкий та динамічний розвиток готельно-ресторанної індустрії вимагає від вищої освіти вдосконалення системи професійної підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої освіти України.

На ринку праці України попит на фахівців готельної та ресторанної сфери постійно зростає, бо вона є своєрідними індикатором української інтеграції в Європі та світі.

У нових соціально-економічних умовах велике значення має кооперація навчальних закладів з готельними підприємствами та закладами ресторанного господарства. Це обумовлено проведенням виробничого навчання на підприємствах, робочих місцях, свободою працевлаштування випускників.

Під час проходження практики в готельно-ресторанному комплексі «GOODZONE Hotel» відбувається ознайомлення студентів зі специфікою майбутньої професійної діяльності, отримання первинних професійних знань і вмінь, вдосконалення професійних умінь та навичок студентів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», закріплення, розширення і систематизація знань, придбання практичного досвіду, розвиток професіонального мислення, оволодіння організаторськими вміннями в умовах надання послуг конкретним готельним комплексом.

Готельно-ресторанний комплекс «GOODZONE Hotel» бере активну участь в наданні умов для проведення практичних занять з інноваційними технологіями для формування професійної компетенції бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Дослідження Каролоп О.О. щодо формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій у закладах вищої освіти мають теоретичну і практичну значущість для подальшого розвитку освіти та актуальні як для ЗВО так і в практичній діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Впровадження результатів дисертаційної роботи Каролоп О.О. у діяльності Готельно-ресторанний комплекс «GOODZONE Hotel», спільна співпраця з оптимізації та підвищення ефективності підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи уможливило їх подальше працевлаштування та професійний розвиток.

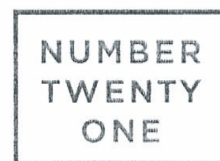
Генеральний менеджер



Рудько С.М.



№ 32/1 від 15.10.2010



by DBI

## ДОВІДКА

*про впровадження результатів  
дисертаційного дослідження Каролоп Олени Олександрівни  
з теми «Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи  
засобами інноваційних технологій навчання» здобувача наукового ступеня кандидата  
педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти*

Одним із провідних завдань ЗВО, які здійснюють підготовку бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на сучасному етапі модернізації системи вищої освіти України є пошук форм її інтеграції з наукою і виробництвом, підвищення ролі та відповідальності фахівця, забезпечення якості підготовки фахівців на рівні міжнародних вимог, зокрема, подолання розриву між рівнем теоретичних знань студентів і практичними навичками їх застосування в процесі професійної діяльності. Конкурентоспроможні фахівці мають володіти професійними вміннями і навичками, що ґрунтуються на сучасних спеціальних знаннях в сфері готельно-ресторанного бізнесу та високим рівнем професійної компетентності, що ґрунтується на критичному мисленні та здатності застосовувати теоретичні надбання на виробничій практиці в закладах готельно-ресторанного господарства.

Під час проходження практики в готелі «Number 21 by DBI» (ТОВ «Імпреса») відбувається оволодіння студентами спеціальності «Готельно-ресторанна справа» сучасними методами, формами, засобами майбутньої професійної діяльності, її організації, формування професійних умінь і навичок, виховання потреби систематичного поновлення, а також підготовка майбутніх фахівців до професійної діяльності. Спілкуючись у колективі з фахівцями, беручи участь у вирішенні виробничих проблем, студент проявляє, розвиває та закріплює спеціальні вміння і цінні моральні якості. Саме в процесі проходження виробничої практики студенти безпосередньо засвоюють визначену систему норм, правил, соціальних ролей та цінностей, які в подальшому допоможуть їм реалізуватись в якості компетентних спеціалістів у своїй сфері діяльності.

Дослідженням Каролоп О.О. було доведено позитивний вплив партнерства ЗВО з готелем «Number 21 by DBI» (ТОВ «Імпреса») протягом 2019-2020 років в напрямку практичної підготовки студентів. Результати дослідження щодо формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій ЗВО у співпраці з реальними суб'єктами ринку готельно-ресторанних послуг підтверджують, що саме така модель процесу організації професійної підготовки майбутніх фахівців є засобом розвитку їх професійної компетентності.

Керуючий/Директор  
ТОВ «Імпреса»



*ПІБ Бойчук Ю.О.*

NUMBER 21


**Ramada Encore Kyiv**

 103, Stolychne Shose  
 03131, Kyiv, Ukraine

*N 2712 20.11.2020*

☎ +38 044 205 1515

✉ info@encorekyiv.com

🌐 ramadaencorekyiv.com

**ДОВІДКА**

про впровадження результатів дисертаційного дослідження

Каролоп Олени Олександрівни

з теми «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання» здобувача наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти

Сучасні соціально-економічні умови вимагають підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу, затребуваних на ринку праці, що передбачає зміну цільових установок вищої освіти в цілому. З огляду на те, що наразі відбувається зміна парадигми отримання знань, що проявляється в культурі суспільства та компетентності сучасної людини, особливо актуальним стає модернізація професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Саме для підвищення конкурентоспроможності бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та набуття компетентностей для виробництва та надання готельно-ресторанних послуг спільно з готельним комплексом «Ramada Encore Kyiv 4\*» протягом 2017-2020 років здійснюється практична підготовка студентів з використанням інноваційних технологій навчання.

Така співпраця обумовлена якісною підготовкою бакалаврів готельно-ресторанної справи ЗВО та запитами вітчизняного ринку готельно-ресторанного бізнесу. Роботодавцям потрібні співробітники, готові до самостійного включення у виробничі процеси, здатні практично вирішувати поставлені перед ними життєві і професійні завдання. Це залежить не тільки від отриманих під час навчання знань, умінь, навичок, а й від компетентностей, сформованих у випускників закладів вищої освіти. Формування у студентів компетентностей, затребуваних ринком праці, є актуальним завданням сучасних закладів вищої освіти, що підтверджується новим поколінням державних освітніх стандартів, заснованих на ідеології формування змісту освіти «від результату», де системоутворюючим компонентом стають компетентності.

Практичне значення для готельного комплексу «Ramada Encore Kyiv 4\*» має розроблена О.О. Каролоп модель формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій, в якій визначено методологічні підходи, сучасні принципи, зміст, форми, методи та засоби підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи, а також продуктивна взаємодія ЗВО і роботодавців у підвищенні ефективності професійної підготовки майбутніх бакалаврів до успішної практичної діяльності.

**Директор  
ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС»**
**Николаєнко Т.Г.**

Ramada Encore Kiev is owned by Hotel Management Group LLC and operated by DBI Hotels &amp; Resorts under franchise from Ramada International, Inc.

Готель Ramada Encore Київ знаходиться у володінні ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» і здійснює свою господарську діяльність по франшизі Ramada International, Inc.

