

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

**БУРАК ВАЛЕНТИНА ГЕННАДІЇВНА**



УДК 378.147:[338.488.2:640.4]

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

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

**РЕФЕРАТ**

дисертації на здобуття наукового ступеня  
доктора педагогічних наук

**Тернопіль – 2023**

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Херсонському державному університеті, Міністерство освіти і науки України.

**Науковий консультант:** доктор педагогічних наук, професор  
**СЛЮСАРЕНКО Ніна Віталіївна**,  
Херсонський державний університет,  
професор кафедри педагогіки, психології  
й освітнього менеджменту  
імені професора Є. Петухова.

**Офіційні опоненти:** доктор педагогічних наук, професор  
**КІЛЬДЕРОВ Дмитро Едуардович**,  
Український державний університет імені  
Михайла Драгоманова,  
декан інженерно-педагогічного факультету;

доктор педагогічних наук, професор  
**КОЗЛОВСЬКИЙ Юрій Михайлович**,  
Національний університет «Львівська політехніка»,  
заступник директора з науково-педагогічної роботи  
Інституту права, психології та інноваційної освіти;

доктор педагогічних наук, професор  
**ПЛАЧИНДА Тетяна Степанівна**,  
Комунальний навчальний заклад «Кіровоградський  
обласний центр дитячої та юнацької творчості»,  
заступник директора з навчально-методичної  
роботи.

Захист відбудеться 19 січня 2024 року о 10 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 58.053.01 Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка (24 аудиторія (другий поверх головного корпусу), вул. М. Кривоноса, 2, м. Тернопіль, 46027).

Із дисертацією можна ознайомитися на офіційному сайті <http://www.tnpu.edu.ua> та в науковій бібліотеці Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка за адресою: 46027, м. Тернопіль, вул. М. Кривоноса, 2.

Реферат розісланий 18 грудня 2023 року.

Вчений секретар  
спеціалізованої вченої ради



Г. М. Мешко

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

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

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

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

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

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

Обґрунтування професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи потребувало вивчення кола проблем, а саме: дослідження педагогіки вищої школи (В. Гладуш, А. Кузьмінський, З. Курлянд, Г. Лисенко, С. Сапожников, А. Семенова, І. Стражнікова, Г. Терещук, Р. Хмелюк та ін.), професійна підготовка майбутніх фахівців (Н. Брюханова, І. Гевко, Д. Кільдеров, Ю. Козловський, Л. Пуховська, Н. Слюсаренко, І. Стражнікова, Т. Плачинда, В. Чайка та ін.), проблеми та перспективи освітніх технологій (А. Анджесвська, С. Вітвицька, А. Кіктенко, Л. Кнодель, О. Любарська, А. Нісімчук, О. Пехота, Я. Рудик), науково-методичне забезпечення цифровізації освіти України (В. Биков, Ю. Богачков, А. Гуржій, Н. Дементієвська, М. Жалдак, М. Лещенко, О. Спірін, М. Шишкіна та ін.), проблема мобільного навчання (І. Герасименко, І. Голіцина, Т. Калуга, О. Поліщук, С. Семеріков, Є. Смирнова-Трибульська, І. Теплицький, Ю. Триус та ін.), дуальна форма здобуття освіти (М. Ажажа, О. Бучинська, Т. Васильєва, С. Зінченко, М. Кадемія, О. Коркуна, О. Лаврентьєва, Л. Марценюк, А. Чайковська, О. Чумак та ін.), моделювання педагогічних систем і процесів (А. Вербицький, В. Загвязинський, Є. Лодатко, Є. Павлютенков та ін.), моделювання професійної підготовки майбутніх фахівців та його проєктування (В. Гриньова, О. Дубасенюк, Н. Ничкало, С. Сисоєва, В. Чернілевський, О. Ярошинська), гейміфікація як метод оптимізації освітнього процесу, чинник професійної підготовки фахівців (Н. Волик, К. Галацин, О. Горбань, Г. Коберник, Ю. Мойсеюк, О. Пасічник, С. Петренко, О. Тріщук, Н. Фіголь та ін.), проєктна технологія навчання в системі інноваційної освітньої діяльності з фахової підготовки (Н. Алексієнко, Н. Вовк, І. Войтович, О. Ільїна, О. Коберник, І. Коновальчук, Г. Романова, І. Федь, О. Янкович та ін.).

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

Вагомим компонентом системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є формування готовності до професійної діяльності. Реалізацію цієї мети спрямовано на подолання низки суперечностей між: об'єктивною потребою українського ринку праці у високопрофесійних фахівцях готельно-ресторанної справи та фрагментарністю й безсистемністю знань, недостатнім рівнем сформованості умінь щодо розв'язання професійних завдань у діяльності підприємств сфери обслуговування в сучасних економіко-соціальних умовах; потенційною можливістю ЗВО щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства та низькою готовністю науково-педагогічних працівників до здійснення такої діяльності й недостатнім рівнем наявного науково-методичного забезпечення цього процесу; спрямованістю вищої освіти на європейську інтеграцію в нових умовах четвертої промислової революції та недостатнім урахуванням позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; потребою майбутніх фахівців готельно-ресторанної

справи в поглибленому вивченні й апробації закордонного практичного досвіду та відсутністю фінансових можливостей і матеріально-технічної бази для їхньої реалізації; необхідністю комплексної інтегрованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи зі сформованими твердими та м'якими навичками та несформованістю в Україні теоретико-методологічного підґрунтя для її реалізації. Тенденції гуманізації, глобалізації, інтернаціоналізації, фундаменталізації, інноваційності, інформатизації, кроскультурності, зростання суспільних вимог до забезпечення якості й інноваційного розвитку української економіки, переосмислення вимог до сучасних працівників актуалізують проблему модернізації теоретичних і методологічних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Концепція дослідження.** Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО пов'язується з розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію окремих елементів професійної підготовки, опис процесу, засобів і методів його реалізації. Визначено концепти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО: методологічний, теоретичний, технологічний, практичний. *Методологічний* передбачає, що формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності доцільно здійснювати на основі креативно-компетентнісної парадигми та з урахуванням положень індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів. У комплексному поєднанні вони забезпечують формування у здобувачів вищої освіти компонентів вищезначеної готовності, зокрема мотиваційно-ціннісного, когнітивно-змістового, операційно-процесуального, комплексно-функціонального, рефлексивно-безпекового. *Теоретичний* базується на класичних і сучасних положеннях педагогічної теорії, охоплює низку психолого-педагогічних ідей, концепцій, вихідних категорій, основних понять, мету та завдання, функції, дефініції («професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»), що виявляють розуміння суті та структури процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, сприяє розробленню структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технологічний* визначає етапи, технологію і послідовність упровадження системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, а також реалізацію педагогічних умов, компонентів; критерії та показники, рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; модифікацію форм, методів, технологій і засобів, індивідуалізацію та можливості варіативних систем освіти, підвищення можливостей міжнародної мобільності викладачів і здобувачів освіти. Розкриває особливості моніторингу ефективності процесу підготовки фахівців на різних етапах, порядок коригування мети і завдань, змісту, критеріїв (ціннісно-особистісного, гносеологічно-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язберігального), показників, методів діагностики та рівнів (низького (рецептивно-продуктивного), середнього (репродуктивного), високого (творчого)). *Практичний* репрезентує застосування інструментарію для розроблення системи професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності; прогностичне обґрунтування перспектив; інтеграцію в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи досвіду українських і закордонних ЗВО, представників бізнес-структур, недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності

запитам ринку праці, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти; створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти.

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

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

**Теоретичною основою дослідження** є ідеї та положення про:

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

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

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

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

**Методи дослідження.** Для досягнення поставленої мети й визначених завдань були застосовані такі методи: *теоретичні*: теоретичний аналіз та узагальнення літературних джерел для теоретичного аналізу проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; аналіз інтернет-ресурсів – узагальнення практичного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за кордоном; дедуктивний, індуктивний методи – для визначення

сутності й структури готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та характеристики її критеріїв, показників і рівнів; системний метод, формалізація – для розроблення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; ідеалізація та педагогічне моделювання для проектування системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та організаційно-методичного супроводу її реалізації; *емпіричні*: анкетування для узагальнення результатів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; педагогічний експеримент (констатувальний, формувальний і контрольний, що складався з організаційно-пошукового, експериментально-практичного й узагальнювально-впроваджувального етапів); тестування – для експериментальної перевірки ефективності розробленої системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; *методи статистики*: описової, порівняння номінальних даних (критерій однорідності  $\chi^2$  Пірсона) – для опрацювання результатів педагогічного експерименту та визначення достовірності отриманих результатів.

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

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

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

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

– спроектовано та експериментально перевірено систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що представлена в структурно-функціональній моделі. Визначено п'ять складників системи, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-



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

– теоретично обґрунтовано структурні компоненти (мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий), визначено критерії (ціннісно-особистісний; гносеологічно-системний; технологічно-діяльнісний; здоров'язберігальний), показники та охарактеризовано рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

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

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

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

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

**Практичне значення одержаних результатів** полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії Херсонського державного університету (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього

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

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

**Особистий внесок здобувача.** Усі наведені в дисертації результати отримані автором самостійно. У спільних працях авторів належить: [3] – аналіз методів удосконалення професійної освіти та навчання, [4] – аналіз технологій професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи; [5] – аналіз вищої професійної освіти в контексті сучасних викликів; [27] – аналіз особливостей підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в сучасних умовах; [28] – аналіз використання цифрових технологій в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, [57] – формулювання дефініцій термінів дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація», наукових ідей та узагальнення результатів, [58] – дослідження наукових ідей та узагальнення результатів в галузі стандартизації, метрології, сертифікації, [59] – аналіз досліджень щодо гарантування безпечності харчової продукції на підприємстві, [62] – аналіз ефективності текстильних матеріалів покрою дизайнерських костюмів закладів гостинності, [63] – характеристика гідроструминної технології в проєктуванні жіночих головних уборів закладів гостинності, [64] – дослідження технологічних властивостей порошку баклажанів, [65] – формулювання наукових ідей та узагальнення результатів дослідження отримання порошкоподібної сировини з подальшим дослідженням властивостей порошоків

баклажанів, [66] – дослідження встановлення впливу порошків баклажанів на реологічні характеристики напівфабрикату з печінково-паштетних мас, [67] – характеристика показників якості та безпеки печінкових паштетів з баклажановим порошком, [68] – характеристика засобів інформаційно-комунікаційного забезпечення освітнього процесу, [69] – характеристика структурно-механічних властивостей пісочного тіста. тісто зі шротом, [70] – дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР, [71] – структурування змісту навчання етнічної кухні Китаю, [72] – аналіз застосування фітопрепаратів для вдосконалення технології виробництва м'ясних продуктів, [74] – характеристика пружності та еластичності пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику та розторопші, [75] – дослідження ефективності впровадження цифрового інструментарію для антикризового управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу,

**Апробація матеріалів дисертації.** Основні положення та результати дисертаційного дослідження висвітлено й обговорено на щорічних звітних конференціях Херсонського державного університету, на міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, а саме: «Сучасні проблеми підготовки та професійного удосконалення працівників сфери освіти» (Чернігів, 2021), «Science, theory and practice» (Токіо, 2021), «Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora» (Панама, 2021), «Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства» (Івано-Франківськ, 2021), «Scientific forum: theory and practice of research» (Валенсія, 2021), «Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі» (Дніпро, 2021), «Priority directions of science and technology development» (Київ, 2021), «World science: problems, prospects and innovations» (Торонто, 2021), «Science and education: problems, prospects and innovations» (Кіото, 2021), «Results of modern scientific research and development» (Мадрид, 2021), «Modern directions of scientific research development» (Чикаго, 2021), «Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень» (Львів, 2022), «Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives» (Вільнюс, 2022), «Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук» (Дніпро, 2023).

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

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

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

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

У **вступі** обґрунтовано актуальність обраного напрямку дослідження; визначено його мету, завдання, об'єкт, предмет і методологію; розкрито методи дослідження, наукову новизну й практичне значення; подано інформацію про особистий внесок здобувача в опублікованих у співавторстві працях, апробацію та впровадження результатів дослідження, публікації, структуру й обсяг дисертації.

У першому розділі **«Теоретичні і методологічні передумови дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти»** здійснено аналіз стану розробленості проблеми системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; проаналізовано категорію «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти» в педагогічній і психологічній науці; розкрито сутність наукового тезаурусу дослідження.

Концептуальними положеннями дослідження щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти є нормативно-правові документи, зокрема у сфері освіти і науки: Закони України «Про освіту» (2017), «Про вищу освіту» (2014), Концепція розвитку економічної освіти (2003), Концепція державної цільової соціальної програми «Молодь України» (2015); у сфері інноваційної діяльності в Україні: Стратегія розвитку сфери інноваційної діяльності на період до 2030 року (2019); у сфері підприємництва: Державна програма підтримки молодіжного підприємництва (2002–2005; 2005–2008; 2008–2011), Стратегія розвитку малого і середнього підприємництва в Україні (2017), Національна економічна стратегія на період до 2030 року (2021). Освітній процес підготовки означених фахівців здійснюється відповідно до таких законодавчих актів: у сфері туризму, готельно-ресторанного бізнесу й обслуговування – Концепції Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року (2014), Стратегії розвитку туризму та курортів на період 2026 року (2017), а також деяких регіональних документах – Стратегія розвитку Херсонської області на період 2020-2027 років (2019) тощо. Важливими є чинні нормативно-правові й навчально-методичні документи з організації та здійснення освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців: Положення про дистанційне навчання (2013), Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти (2019), Положення про Єдиний державний вебпортал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта» (2021).

Теоретичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО актуалізують здійснення аналізу цього процесу як науково-педагогічної проблеми. Численні дослідження закордонних та українських науковців підкреслюють важливість і розробленість проблеми. Оскільки готельно-ресторанна справа тісно пов'язана з туристичною галуззю, у межах дослідження проаналізовано досвід підготовки майбутніх фахівців означених сфер діяльності, зважаючи на його міждисциплінарний характер. Особливості галузі знань «Сфера обслуговування» засвідчує, що засади професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасних тенденцій розвитку вітчизняної туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельно-ресторанного господарства вивчали Я. Андрющенко, М. Бабешко, Л. Безкоровайна, Ю. Безрученков, І. Гайовий, О. Дишкантюк, Ю. Земліна,

І. Зінькова, А. Казьмерчук, О. Каролоп, Л. Короткова, Т. Клусович, Н. Кудла, С. Літовка-Деменіна, Д. Люта, Х. Мандро, Л. Мостова, І. Носова, О. Повідайчик, Т. Поночовна-Рисак, Л. Потапкіна, А. Тимейчук, В. Федорченко та ін. Чимало досліджень закордонних науковців присвячені досвіду вибору професії та уявлення абітурієнтів про кар'єру в галузі готельного і туристичного бізнесу: D. Airey, D. Baker, K. Berková, D. Frencllovská, H. Hemmatdar, S. Hosany, M. Jahwash, P. Krpálek, K. Krpálková, A. Kubišová, A. Nath, V. Pankaj, G. Prayag, C. Strandberg, M. Srabanti, S. Szabo, T. Yeung. Компаративістські дослідження вивчення й аналізу світового досвіду підготовки фахівців сфери готельно-ресторанної справи й туризму здійснили українські науковці: С. Бабушко, Т. Божук, А. Гарага, А. Загородня, Л. Кнодель, С. Огуй, С. Пенкальська, М. Попик, Л. Чорна, В. Штифурак. Практичну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти розглядали Ю. Земліна, О. Конох, В. Майковська, Н. Онищенко, Н. Симонович, С. Ткачук, І. Куценко, Т. Плачинда, Г. Щука та ін.

Дослідження щодо розроблення питань економіки, зокрема розвитку галузей туризму та готельно-ресторанної справи, здійснили І. Андриющенко, М. Бойко, В. Брич, О. Варипаєв, О. Васильєва, І. Верезомська, О. Дребот, Т. Капліна, В. Столярчук, О. Круглова, А. Охріменко, О. Пітик, С. Сорока, О. Сухаренко, І. Трикоз, О. Юрченко, В. Язіна та ін. Регіональні аспекти розвитку сфери обслуговування досліджували Т. Безверхнюк, О. Галаченко, П. Заремба, І. Поплавська, І. Сегеда, М. Чорна та ін.

На основі аналізу наукової літератури зроблено висновок про недостатню дослідженість проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО. Для вирішення завдань дослідження охарактеризовано понятійно-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, до якого віднесено такі поняття, як-от: «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності», «освітньо-наукове середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «модернізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

Здійснений попередньо аналіз уможливив формулювання в авторському баченні визначення й тлумачення основних понять педагогічного дослідження.

*Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* – організований, безперервний і цілеспрямований процес формування і розвитку в здобувачів освіти необхідних для фахової діяльності професійних компетентностей, який здійснюється в ЗВО різних форм власності та спрямовується на здобуття майбутніми фахівцями кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, для успішного виконання посадових обов'язків відповідно до вимог швидкозмінного ринку праці, конкурентоспроможності та професійної мобільності у сфері обслуговування, що передбачає також неперервне фахове вдосконалення, стажування та підвищення кваліфікації в освіті впродовж життя.

*Майбутній фахівець готельно-ресторанної справи* – кваліфікований, конкурентоспроможний, соціально мобільний спеціаліст-організатор конкретних видів професійної діяльності, пов'язаних із плануванням, організацією сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу, коригуванням та

вдосконаленням технологічних операцій, гарантуванням високого рівня якості продукції, здатного забезпечити високий рівень надаваних послуг та комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські й культурні запити.

*Готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до професійної діяльності* – результат навчання в закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, володіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств; ґрунтується на усвідомлених здібностях до обраної професії, рефлексії, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя.

Проаналізовано якість і унікальність підготовки фахівців гостинності та менеджменту дозвілля в перших десяти закладах освіти рейтингу світових університетів QS 2021. Так, у Топ-десятьку Рейтингу світових університетів QS 2021 за темами, зокрема актуальною в дослідженні галуззю «Гостинність та менеджмент дозвілля», входять такі: Ecole hôtelière de Lausanne (EHL – Готельна школа в Лозанні), Університет Невади – Лас-Вегас (UNLV), Glion Institute of Higher Education (Інститут вищої освіти Гліона), Les Roches Global Hospitality Education (Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches), Швейцарська школа готельного менеджменту (SHMS), Готельна школа в Гаазі (HTH), Готельний інститут Монтрьо (НІМ, Швейцарія), Коледжі Сезара Рітца (Швейцарія, Люцернський кампус, Люцерн), Академія кулінарного мистецтва Швейцарії (Кампус Ле Бувере, Ле Бувере, Швейцарія), Політехнічний університет Гонконгу (Хунг Хом, Коулун, Гонконг, Китай), Школа готельного менеджменту ІНТТІ, Швейцарія.

Подані в першому розділі матеріали свідчать про необхідність проектування системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

У другому розділі **«Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти України»** проаналізовано досвід та означено проблеми підготовки в ЗВО майбутніх фахівців сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи та туризмознавства, розглянуто компоненти готовності до професійної діяльності.

Узагальнено й виокремлено за допомогою теоретико-методологічного аналізу основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: *мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий*, а також означено динамічний взаємозв'язок між ними. *Мотиваційно-ціннісний компонент* репрезентує зацікавленість навчально-пізнавальною діяльністю, мотиви вибору майбутньої професії, потреби та прагнення вивчати матеріал фахово спрямованих навчальних дисциплін, інтереси й цінності фахівців сфери обслуговування. *Когнітивно-змістовий компонент* передбачає наявність системи знань, умінь і навичок, реалізацію інтелектуально-гностичних здатностей для опанування навчально-науково-пізнавальної інформації, фундаментально-наукову та професійно-практичну підготовку через сформованість комплексу інтегрованих трансдисциплінарних теоретико-методологічних і професійно-практичних знань про сутність і специфіку роботи у сфері обслуговування. *Операційно-процесуальний компонент* передбачає

використання професійно-орієнтованих знань, умінь, навичок, компетенцій, компетентностей у різних стандартних і нестандартних ситуаціях у процесі фахової підготовки, адаптаційної діяльності під час проходження навчальних і виробничих практик на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, відповідальність, практичний досвід, продуктивне перетворення дійсності, виконання виробничих дій, освоєння стандартних (алгоритмізованих) процедур і операцій. *Рефлексивно-безпековий компонент* заснований на аналізі явищ дійсності та власного стану, містить систему навчання й самонавчання здобувача освіти, адекватну оцінку своїх можливостей, аналіз і самоаналіз внутрішніх процесів, психологічних станів, професійної діяльності, рівень суб'єктивного контролю, аналітичне мислення з метою самоосвіти, самовиховання та самовдосконалення, усебічного й гармонійного розвитку і формування творчої особистості фахівця готельно-ресторанної справи.

Аргументовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає врахування комплексу методологічних підходів: *індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного*. З'ясовано, що *індивідуально-особистісний підхід* ураховує індивідуально-психологічні особливості особистості здобувача освіти, сприяє реалізації індивідуальної освітньої траєкторії за активної самостійної роботи, подальшого самовизначення в професії та самореалізації як особистості. *Компетентнісно-діяльнісний підхід* ототожнюється з ефективністю освітнього процесу, включенням в активну, соціально значущу навчально-пізнавально-дослідницьку діяльність з освоєння знань, набуття умінь, навичок, формування компетенцій і компетентностей сфери обслуговування, здатністю та готовністю вирішувати спеціалізовані завдання, розв'язувати практичні проблеми. *Практико-орієнтований підхід* забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання в ЗВО з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, набуття відповідних практичних і соціальних навичок, вирішення професійно значущих завдань. *Технологічний підхід* пов'язаний зі здійсненням моделювання, проектування і конструювання рішень ситуацій і задач в освітній та майбутній фаховій діяльності; прискоренням автоматизації та комп'ютеризації процесів виробництва й управління у сфері гостинності, застосуванням інформаційних технічних систем. *Культурологічний підхід* полягає в організації освітнього процесу на засадах культуротворчості з використанням здобутків національної та світової культур, спрямованості на формування інтегральної компетентності здобувача освіти як суб'єкта культури.

Досліджено та диференційовано принципи професійної підготовки майбутніх фахівців. Акцентовано, що визначені принципи можна поділити на основні групи: *загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні*. До *загальнодидактичних* належать фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності, академічної свободи, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності). До *специфічно-професійних принципів* належать: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проектування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій, використання форм і технологій неформального навчання,

синергізму науки, практики та інноваційних технологій, синтезу технологічного знання на основі міждисциплінарності, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності. *Системно-особистісні принципи* охоплюють: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії, культуровідповідності, морально-етичний, аксіологічний, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності й полікультурності).

Узгоджено й визначено сукупність принципів з деталізованим їхнім потрактуванням у розрізі кожного з підходів. Так, *компетентнісно-діяльнісний* підхід професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тісно корелює з такими принципами: фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності у професійній підготовці, академічної свободи та доброчесності, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності. *Практико-орієнтований* зреалізовується завдяки врахуванню принципів: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проектування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій під час проходження практик, використання форм і технологій неформального навчання. *Технологічний* передбачає інтеграцію таких принципів: синергії науки, практики та інноваційних технологій, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності. *Індивідуально-особистісний підхід* охоплює низку таких принципів: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму. *Культурологічний* знаходить вияв у комплексі таких принципів: культуровідповідності, морально-етичному, аксіологічному, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності.

Виділено функції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням визначених підходів: компетентнісно-діяльнісний (освітньо-розвивальна, випереджально-прогностична, інтегративна функції), практико-орієнтований (адаптаційна, діагностико-коригувальна, проєктувально-моделювальна функції), технологічний (технологічна, природоохоронна, безпеково-рекреаційна функції), індивідуально-особистісний (ціннісно-орієнтаційна, рефлексивно-мотиваційна та функція диференціації), культурологічний (світоглядно-громадянська, морально-етична, комунікативна).

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



У третьому розділі «**Концептуальні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти**» розкрито концепцію та репрезентовано структурно-функціональну модель системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі. Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО пов'язується із розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, педагогічних умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію елементів професійної підготовки, опис освітньо-наукового процесу, засобів і методів його реалізації.

Розроблення концепції дало змогу окреслити та розв'язати такі завдання: визначити та обґрунтувати методологічні основи професійної підготовки; з'ясувати основні чинники, виявити та обґрунтувати педагогічні умови; визначити провідні педагогічні напрями професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО та спроектувати означений процес у вигляді структурно-функціональної моделі. Провідними ідеями концепції є: *студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* через створення умов для розбудови індивідуальної навчально-наукової траєкторії, стажування та практично спрямованої діяльності, ініціативи з модернізації освітнього процесу через супровід здобувачів освіти у здійсненні професійно орієнтованих проєктів та наукових досліджень; *цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* для забезпечення диджиталізації суспільства; *формування кроскультурної особистості здобувача освіти* через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг, урегулювання непорозумінь, «зіткнень» або конфліктів культур з урахуванням особистих потреб та інтересів, забезпечення толерантності, емпатії соціуму; *трансверсальність як методологічний орієнтир* різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності засобами використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти; *модернізація освітнього процесу* через удосконалення освітньої системи: цілей, змісту, методів, форм, засобів, технологій навчання, якості й контролю програмових результатів навчання – досягнень студентів.

Сформульовано психолого-педагогічні положення для розкриття змісту концепції:

1. В основу концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи покладено ідею розглядати це особистісне утворення як результат навчання в ЗВО різних форм власності, спрямований на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств під час професійної рекреаційно-споживчої та дозвілліво-культурної діяльності.

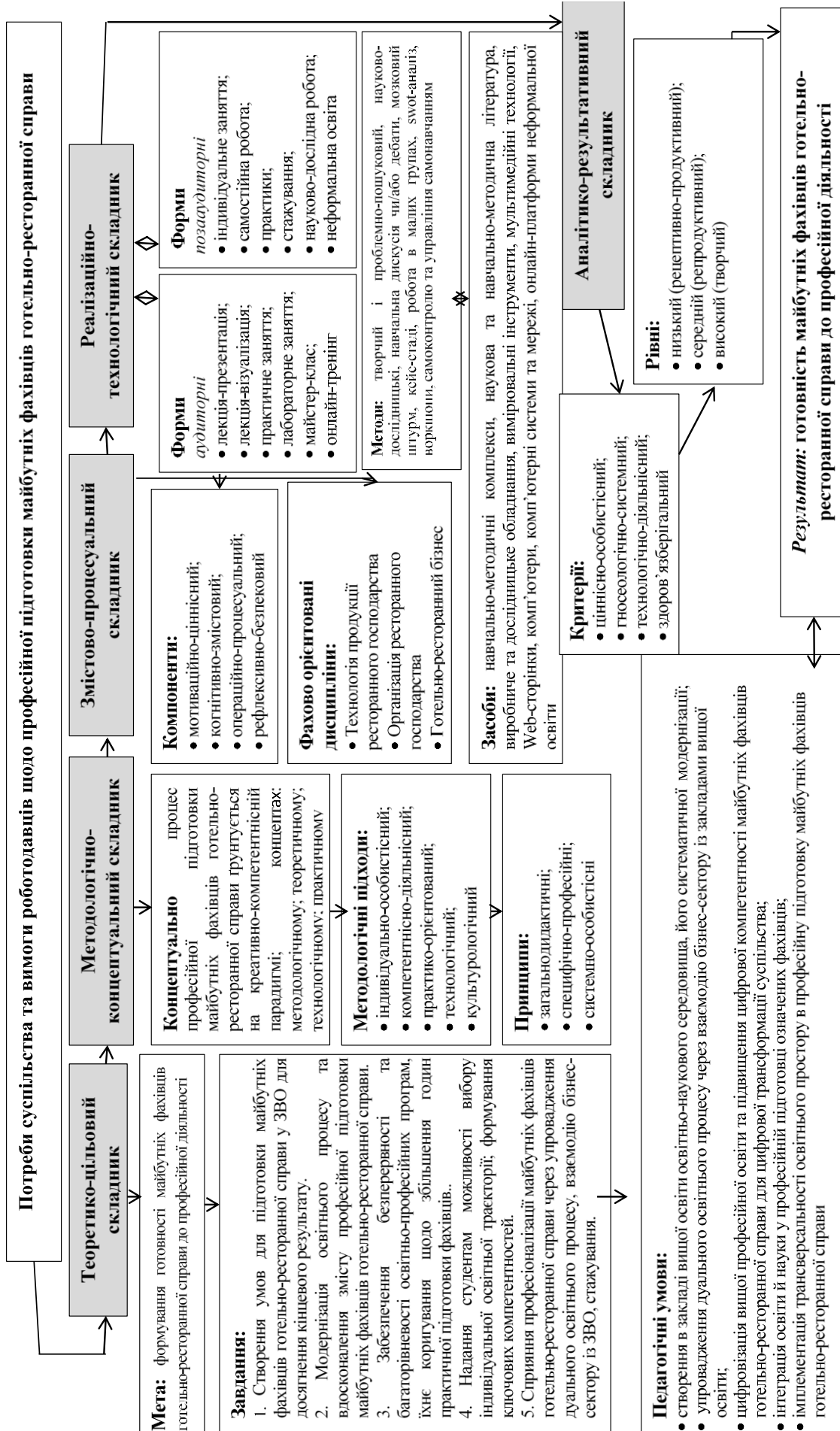
2. Аналіз панівних у сучасній освіті парадигм: знаннєвої, технократичної, гуманістичної, культурологічної, синергетичної, мультилінгвальної, компетентнісної, креативно-дослідницької – підтверджує їхню подальшу реалізацію як історичних моделей освіти, які інтегруються, диференціюються та модернізуються. У сучасних умовах неперервних змін актуалізуються такі парадигми: освіти впродовж життя, інноваційна, відкритої освіти, розумної освіти, футурологічна, антропологічна. У системі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО як провідну визначено креативно-компетентнісну парадигму, яка забезпечує формування в майбутніх фахівців професійних компетентностей, важливих особистісних якостей, суб'єктивного досвіду, розвиток продуктивного мислення та креативності.

3. Зростання рівня міжнародної мобільності та міграції студентів обумовлює потребу в адаптації ЗВО та іноземних студентів до мультикультурного освітньо-наукового середовища, зміну освітньо-професійних та освітньо-наукових програм, інтеграцію студентоорієнтованого підходу до викладання, сформованість кроскультурної компетентності з урахуванням культурних, релігійних і расових особливостей іноземних студентів через вербальну й невербальну взаємодію представників різних моральних систем, світоглядів, релігій.

4. Виклики в управлінні ЗВО та менеджменті освітнього процесу через низький рівень підготовки, оцінки та планування ризиків на основі ризик-орієнтованого підходу. Гнучкість та адаптивність ЗВО як новий виклик в умовах потреби до швидкого пристосування до мінливих умов зовнішнього середовища. Потреби в організації освітнього процесу, пов'язані з інклюзивною освітою, зокрема обмеженість практики інклюзії у вищій освіті, питання розроблення стратегій, політики й тактики переходу університетів до інклюзивної освіти.

5. Виклики, пов'язані з інтеграцією технологій у вищу освіту, стосуються очікування студентів, готовності та рівня участі в онлайн-курсах; зміни ролі викладачів (тьюторські, фасилітаторські функції), перехід до інтерактивних форм навчання, потреби у професійній підготовці та проведенні тренінгів викладачів; проблем інтеграції нового контенту в освітню програму. Актуалізація неперервного навчання через вибудування власних індивідуальних освітніх траєкторій на основі формальної, неформальної та інформальної освіти. Модернізація стратегій розвитку ЗВО, спрямованих на розроблення нових освітніх послуг, запровадження онлайн-курсів і програм короткострокового характеру відповідно до потреб ринку праці сфери обслуговування. Зміна візії університетів, соціальної функції і ролі у виробленні ідеологій переваги і якості вищої освіти, з позиції співпраці, міждисциплінарної та міжкультурної взаємодії.

Створена структурно-функціональна модель системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі, викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців (рис. 1).



**Рис. 1. Структурно-функціональна модель системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти**

Визначено п'ять складників структурно-функціональної моделі системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний.

*Теоретико-цільовий* як системовизначальний містить мету й завдання системи. *Методологічно-концептуальний* складник репрезентований концептами: методологічним, теоретичним, технологічним і практичним.

*Змістово-процесуальний* складник репрезентує основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: *мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий*, які формують особистість професіонала для подальшої адаптації та зреалізованості на підприємствах сфери обслуговування, вибудовування власної кар'єри та формування стратегії життєвого успіху. Значущими в освітньому процесі є фахово орієнтовані дисципліни – системоутворювальна основа формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо.

*Реалізаційно-технологічний* складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей, розкриває процесуальний бік системи: організаційні форми навчання, методи й засоби, науково-методичне забезпечення. Аудиторні форми представлені лекціями (проблемними, презентаціями, візуалізаціями, обміну досвідом, бінарними); практичними, лабораторними заняттями; майстер-класами; онлайн-тренінгами, колоквиумами тощо. Позааудиторні – індивідуальними заняттями й консультаціями; самостійною роботою, практиками, стажуванням на виробництві, науково-дослідною роботою, неформальною освітою задля реалізації концепції неперервної освіти. Процес підготовки відбувається з використанням ефективних методів (творчих і проблемно-пошукових, науково-дослідницьких, навчальних дискусій чи дебатів, мозкових штурмів, кейс-стаді, методу проєктів, демонстрацій, воркшопів, самоконтролю та управління самонавчанням тощо) та засобів: навчально-методичних комплексів дисциплін, наукової та навчально-методичної літератури, мультимедійних технологій, вебсторінок, комп'ютерів, систем і мереж, графічних засобів, онлайн-платформ неформальної освіти.

*Аналітико-результативний* складник репрезентує підсумки здійсненого аналізу досліджень українських науковців і власних пошуків щодо критеріїв готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Виділено рівні готовності означених фахівців: високий (творчий), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний). Визначено критерії (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний) та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Показниками *ціннісно-особистісного критерію* означено наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина», гуманістичних

ціннісних орієнтирів; здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області; здатність до соціально відповідальної діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні; орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих узаємин; якість надаваних послуг; налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами; навички цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність. До показників *гносеологічно-системного критерію* віднесено: здатність до дослідження пізнання, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання; здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації; уміння працювати в команді; знання про закони розвитку сфери обслуговування, узаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; навички спілкуватися державною й іноземними мовами. Показниками *технологічно-діяльнісного критерію* є: знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності; здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх і внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування; здатність до управління закладом чи його підрозділом; здатність до розроблення нових послуг за використання інноваційних технологій; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів; навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг; навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї. До показників *здоров'язберігального критерію* входять: розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності; стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя; знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо його збереження, шляхів і засобів підтримання та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності; формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; витривалість, висока працездатність; здійснення безпечної фахової діяльності

У четвертому розділі **«Педагогічне забезпечення процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»** здійснено структурно-системний аналіз педагогічного забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО в сучасних економічних реаліях. У результаті структурно-системного аналізу виокремлено такі педагогічні умови: *створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграція освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементація трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.*

Перша умова професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – створення в ЗВО освітньо-наукового середовища – пов'язана з розвитком матеріально-технічної, освітньо-наукової й комунікативної складових, зорієнтована на цілеспрямовану організацію та трансформацію фахової підготовки через формування змісту і засобів для забезпечення ефективного освітнього процесу, розвитку особистості, забезпечення педагогічних умов, функціонування системи взаємин сторін, поєднаних спільною педагогічною та навчальною діяльністю. Особлива увага в експериментальних ЗВО приділялася формуванню навичок розроблення концепцій розвитку й оволодінню сучасними загальними і фаховими знаннями організації сервісної й виробничо-технологічної діяльності закладів сфери обслуговування, принципів управління та наукового проєктування підприємств ресторанного, готельного, рекреаційного бізнесу, навичками аналізу їхньої діяльності й синтезу рішень для ефективного функціонування і розвитку в нинішньому бізнес- та соціально-професійному середовищі.

Друга педагогічна умова професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – *упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО*. Освітнім середовищем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за дуальною формою здобуття освіти вважаємо цілеспрямовано створену сферу навчально-пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти та професіоналів-практиків від виробництва, пов'язану із забезпеченням відповідності якості фахової освіти потребам ринку праці із врахуванням повсякденних і далекосяжних вимог і запитів стейкхолдерів, спрямовану на розвиток державно-приватного партнерства у сфері професійної освіти та освітнього і творчого розвитку замовників освітніх послуг як унікальних особистостей, здатних удосконалювати, розвивати, збагачувати наявні об'єкти та створювати нові відповідно до чинних стандартів у галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Третя педагогічна умова – *цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для забезпечення цифрової трансформації суспільства* – пов'язана зі створенням нового формату освітньо-наукового середовища із використанням цифрових технологій для забезпечення зручності й доступності сервісів і платформ, пов'язаних із використанням матеріалу наукових, освітніх установ, громадських організацій, професійних спілок сфери обслуговування, підвищенням конкурентоспроможності та ефективнішої взаємодії учасників освітнього процесу у ЗВО, забезпеченням прозорості навчально-пізнавальної діяльності, зростанням значущості інтелектуальної власності.

Четверта педагогічна умова – *інтеграція освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи* – актуалізує креативно-дослідницьку компетентність як складник професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Вона тлумачиться як інтегративна властивість особистості здобувачів освіти, що є комплексом дослідницьких, експериментальних і теоретичних знань, умінь і навичок для формування діалектичної логіки і наукового мислення й світогляду, оволодіння методами наукового пізнання продуктів освітнього і наукового прогресу; інтересу до науково-дослідної роботи з формування, розроблення, просування, реалізації та організації творчого процесу щодо споживання готельно-ресторанних послуг з урахуванням відмінностей у сегменті замовників; навичок участі в наукових дискусіях; позитивної мотивації і стійкого інтересу до створення нового продукту.

П'ята педагогічна умова професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – *імплементація трансверсальності освітнього простору у процес фахової підготовки*. Означено такі види трансверсальних компетентностей: інтерперсональні (презентаційні навички та комунікабельність, командування та робота в команді, співпраця, ведення перемовин, лідерські та організаційні здібності, ініціатива, колегіальність, придатність до працевлаштування); інтраперсональні (тайм-менеджмент, ентузіазм, саморозвиток, наполегливість, мотивація, управління емоціями, співпереживання, чесність, цілеспрямованість, організація харчування та спортивних тренувань, догляд за тілом, ефективного сну); глобальне громадянство (поінформованість, критичне і інноваційне мислення, толерантність, відкритість, повага до різноманітності, мультикультурна освіта, прикладна медіація та залагоджування конфліктів, громадянська / політична позиція, повага до навколишнього середовища).

Визначено особливості освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, до яких віднесено: студентоцентрованість, безпечність, інклюзивність, психолого-юридичну відповідність, цифровізацію, інноваційність, універсальність. Вироблено рекомендації щодо створення вимог для підготовки означених фахівців в умовах очного та дистанційного навчання. Необхідним визнано забезпечення ЗВО відповідним технічним обладнанням, кадровим складом для створення, підтримання роботи сайту та безпеки в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, цифрова компетентність викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури всіх учасників освітнього процесу.

Означено основні напрями використання сучасної системи традиційних і новітніх масмедіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та особливостей організації освітнього процесу. Установлено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти здійснюється завдяки перегляду розвивальних і розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти. Здійснений аналіз програм телеканалів, зразків подкастів у радіопросторі дає підстави стверджувати про їхню здатність бути навчальним матеріалом для проведення лекційних, практичних, лабораторних робіт, виконання індивідуальних завдань, участі у проєктах та дискусіях, проведення майстер-класів. Використання кулінарних авторських блогів на YouTube, Instagram, Facebook завдяки створенню й функціонуванню привабливого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти сприяють зацікавленості й бажанню формувати власний особливий і неповторний стиль. Запропоновано методику використання сучасних застосунків у сфері готельно-ресторанного бізнесу для підвищення ефективності формування професійної компетентності здобувачів освіти та гейміфікації як застосування елементів гри та ігрових принципів під час освітнього процесу, що передбачає використання правил сучасних онлайн-ігор для мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та досягнення реальних освітніх цілей. Розроблено рекомендації щодо використання проєктних технологій.

Сформульовано практичні висновки, пропозиції для здійснення більш якісного

освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: необхідність модернізації баз практик через створення освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового й освітнього секторів; залучення до викладання фахових дисциплін практиків; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів; забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні цифрові технології для навчання й подальшої фахової діяльності; вивчення особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей, ознайомлення із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями модернізації різних стилів, форм і методів обслуговування; засвоєння знань про підтримання роботи сайту й безпеку роботи в мережі, системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг; удосконалення механізму працевлаштування випускників, проходження практики з подальшим працевлаштуванням у структурах туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

У п'ятому розділі **«Ефективність системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти, її верифікація, експериментальна перевірка й експертне оцінювання»** описано організацію педагогічного експерименту з перевірки ефективності запропонованої системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та проаналізовано результати експериментально-дослідної роботи. Педагогічний експеримент з перевірки ефективності системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи охоплював констатувальний, формувальний і контрольний етапи.

Для вивчення сучасного стану професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було проведено дослідження в шести закладах вищої освіти України за спеціальністю: 241 «Готельно-ресторанна справа». Загальна кількість респондентів склала 812 осіб, а саме: Миколаївський національний аграрний університет (МНАУ) – 80 майбутніх фахівців; Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ) – 204 майбутніх фахівці; Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» (ПВЗО «МКУ імені Пилипа Орлика») – 31 майбутній фахівець; ЗВО «Університет Короля Данила» (УКД) – 150 майбутніх фахівців); Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного (ТДАУ) – 228 майбутніх фахівців; Херсонський державний університет (ХДУ) – 119 майбутніх фахівців. Аналіз результатів анкетування дав змогу виявити майбутніх фахівців у кількості 54,9%, які планують працювати у сфері обслуговування, тоді як 33,8 % не планують працювати за спеціальністю та 11,3% респондентам було важко відповісти. Під час опитування отримано інформацію про наявність у бакалаврів з готельно-ресторанної справи знань про особливості здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу. Отримані результати демонструють, що 45,7 % опитаних мають знання щодо особливостей здійснення майбутньої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного бізнесу; 34,7 % – мають ці знання, але недостатньо; 10,4% респондентів вважають, що їх не мають та 9,2% – важко відповісти. У всіх досліджуваних ЗВО в межах 31,7-41,5 % недостатньо мають ці знання майбутні фахівці бакалаври з готельно-ресторанної справи.



Для врахування думки зацікавлених у процесі якісної підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи було здійснено анкетування 25 стейкхолдерів – керівників підприємств готельно-ресторанного господарства Херсонського регіону. Метою опитування було з'ясувати ступінь задоволеності рівнем фахової підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. У результаті опитування стейкхолдерів про те, чи потрібно осучаснювати освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, отримано такі відповіді: 96,4 % опитаних вважають це необхідним; а 3,6 % респондентів було важко відповісти на поставлене запитання. Професійне замовлення стейкхолдерів на підготовку кваліфікованих кадрів для роботи на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу актуалізують питання сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Відповідно, одне із запитань анкети було присвячене саме цьому питанню. Кількісний показник опитаних стейкхолдерів про те, чи задоволені вони рівнем сформованості готовності здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, дав змогу встановити, що 69,4 % опитаних стейкхолдерів повністю задоволені рівнем сформованості готовності до професійної діяльності; 12,4 % – частково задоволені; 4,7 % – не задоволені та 15,5 % опитаним складно було відповісти на це запитання. Також з'ясовано думку стейкхолдерів щодо їхньої задоволеності рівнем сформованості теоретичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Виявлено, що 61,1 % опитаних стейкхолдерів повністю задоволені рівнем сформованості теоретичної підготовки; 23,6 % осіб частково; 3,7 % респондентів не задоволені та 11,1 % опитаних роботодавців виявилось складно відповісти на поставлене запитання. Актуальним було і запитання щодо рівня задоволеності стейкхолдерами сформованістю практичної підготовки здобувачів освіти до професійної діяльності як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. За результатами анкетування було визначено, що 56,5 % опитаних повністю задоволені ступенем практичної підготовки здобувачів вищої освіти; 29,1 % – частково задоволені; 11,6 % – не задоволені; 2,4 % стейкхолдерів було складно дати відповідь на це запитання. Відповіді на запитання анкети підтверджують зацікавленість роботодавців у сформованій готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та розумінні ролі практичного складника освітнього процесу, зокрема під час використання готельно-ресторанних підприємств як баз для проведення практичних, лабораторних робіт, проходження практик та виконання курсових і дипломних проєктів.

Анкетування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо наявності в них навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій засвідчило такі результати: 55,7 % респондентів вважають, що в них є ці знання; припускають, що мають ці знання, але недостатньо 25,8 % бакалаврів з готельно-ресторанної справи; визнають, що не мають цих знань 7,6 відповідно; важко відповісти на вищезазначені запитання 10,9 % респондентів відповідно. Доведено, що для забезпечення цифровізації освітнього процесу важливим є рівень цифрової компетентності науково-педагогічних працівників. Для з'ясування стану досліджуваної проблеми було проведено опитування викладачів, які здійснюють професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО України. Загалом було опитано 115 викладачів з восьми закладів вищої освіти України: Львівського державного університету фізичної культури

ім. І. Боберського, Національного університету біоресурсів і природокористування України, Миколаївського національного аграрного університету, Миколаївського національного університету ім. В.О.Сухомлинського, Одеської національної академії харчових технологій, Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», ЗВО «Університет Короля Данила», Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, Херсонського державного університету. Результати анкетування доводять, що повністю володіють необхідними знаннями для провадження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах навчання офлайн, онлайн та змішаного 68,1 % опитаних; володіють, але недостатньо – 29,0 % осіб; важко відповісти було – 2,9 % викладачів. На запитання, чи використовують викладачі інформаційні ресурси мережі «Інтернет» в умовах дистанційного і змішаного навчання, респонденти відповіли таким чином: так, використовую – 89,7 % опитаних; частково використовую – 10,3 % відповідачі; відповідь «ні, не використовую» не вибрав жодний науково-педагогічний працівник. Кількісний показник опитаних викладачів про застосування комп'ютерів, комп'ютерних систем та мереж, гаджетів, World Wide Web, YouTube, вебфорумів, відеочатів, відеоконференцій, чатів, форумів, вебсайтів, онлайн-бібліотек, файлів розсилок, телебачення, навчальних каналів засвідчив широке використання ними означених вище цифрових засобів навчання. Так, 95,1 % опитаних дали ствердну відповідь на запитання, частково використовують 4,9 % респондентів. Відповідь «ні, не використовую» не вибрав жодний із науково-педагогічних працівників.

Під час анкетування здобувачів освіти – бакалаврів із готельно-ресторанної справи – було з'ясовано наявність/відсутність у майбутніх фахівців здатності використовувати навички розроблення нових послуг (продукції) з використанням досягнень сучасної науки, інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. На означене запитання 30,4 % респондентів відповіли – так, здатний; 41,4 % – так, здатний, але недостатньо; 14,1 % – ні, не здатний та 14,0 % – не змогли дати відповіді. Значущим для здійснення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є опанування науково-педагогічними працівниками технологій навчально-наукової діяльності. Кількісний показник опитаних викладачів про те, чи використовують вони інноваційні технології: ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно спрямовані, проєктні, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності, уможливив визначення таких результатів: ігрові, проблемні, інтерактивні часто використовує 85,2 % викладачів, частково – 12,7 %, не використовує – 2,1 % опитаних. Професійно спрямовані та проєктні технології систематично впроваджує 91,5 % респондентів, 6,6 % – частково, а 1,9 % викладачів не використовує. Розв'язання креативних завдань та моделювання професійної діяльності регулярно застосовує 78,1 % науково-педагогічних працівників, 15,6 % – частково, а 6,3 не використовує взагалі.

Майбутні фахівців готельно-ресторанної справи під час анкетування мали змогу оцінити власний рівень сформованості трансверсальних компетентностей, зокрема свої здібності цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність. Відповіді на означене запитання розподілилися таким чином: 36,5 % респондентів вважають, що мають ці знання; близько половини (45,1 %) стверджують, що мають недостатньо знань; 9,5% – не мають знань; важко було відповісти на запитання 8,9 % респондентів. Аналіз результатів анкетування майбутніх фахівців також виявив, що 37,5 % респондентів

володіють здатністю спілкуватися іноземною мовою; 42,2 % – володіють, але недостатньо; 9,1 % – ні, не володіють і 11,2 % – важко відповісти. Відповіді на запитання щодо здатності бакалаврів з готельно-ресторанної справи використовувати навички з формування та реалізації ефективних зовнішніх і внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності, навичок взаємодії дали змогу виявити, що майбутні фахівці доволі якісно ними послуговуються, оскільки відповідь «так» дали лише 45,1 % опитаних; недостатньо використовують 31,9 % осіб; не здатні використовувати 11,1 % респондентів та 11,9 % майбутніх фахівців було важко відповісти. Ефективність структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи визначалася динамікою сформованості компонентів готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців контрольної та експериментальної груп за відповідними критеріями (табл. 1), так і динамікою їхньої готовності до професійної діяльності загалом.

Таблиця 1

**Абсолютні показники рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, осіб**

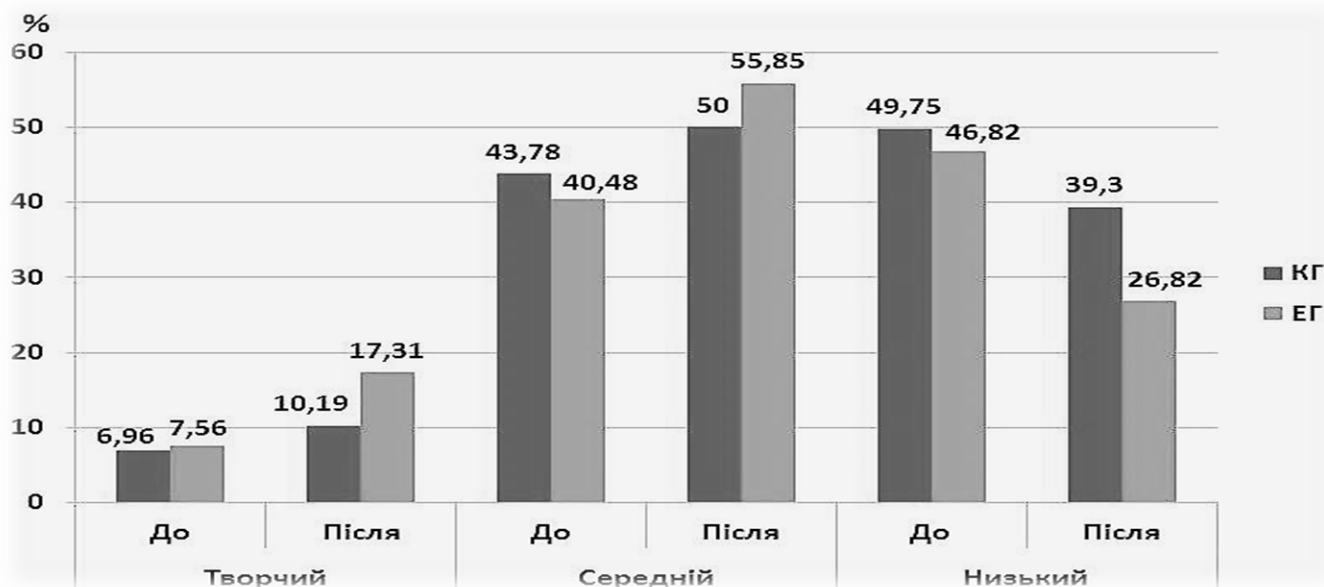
Критерії готовності	Групи	Рівні					
		творчий		середній		низький	
		До експерименту	Після експерименту	До експерименту	Після експерименту	До експерименту	Після експерименту
Ціннісно-особистісний	КГ	31	43	159	182	212	177
	ЕГ	33	71	161	211	216	128
Гностично-системний	КГ	17	27	187	204	198	171
	ЕГ	19	73	188	229	203	108
Технологічно-діяльнісний	КГ	19	38	159	188	224	176
	ЕГ	23	63	171	217	216	130
Здоров'язберігальний	КГ	45	59	189	232	167	141
	ЕГ	48	77	145	259	134	74

\* Контрольна група – 402 особи; експериментальна група – 410 осіб.

На початку педагогічного експерименту творчий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольної групи до професійної діяльності спостерігався в 6,96 % осіб, середній рівень – у 43,78 %, низький – у 49,75 % осіб. У майбутніх фахівців експериментальної групи творчий рівень спостерігався в 7,56 % осіб, середній рівень – у 40,48 %, низький – у 46,82 % осіб. Порівняльний аналіз рівнів доводить, що до експерименту не виявлено істотної відмінності в контрольній та експериментальній групах, а, отже, вони є однорідними (різниця між КГ та ЕГ становить від 0,3 до 0,9 %)). Після проведення формувального етапу педагогічного експерименту спостерігали позитивну динаміку змін за творчим і середнім рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності на фоні зменшення низького рівня на 20 % в експериментальних групах. Так, кількість майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які мають творчий рівень, зросла у КГ на 3,23 %, а в ЕГ – на 9,75 %; середній рівень збільшився у КГ на 6,22 %, а в ЕГ – на 15,37%; низький рівень зменшився у КГ на 10,45 %, а в ЕГ – на 20 % (рис. 2).

Отже, отримані дані засвідчують достовірно вищий результат готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в експериментальній групі, ніж у контрольній групі, про що свідчить  $\chi_{\text{емп}}^2=25,27$ , яке перевищує табличне значення  $\chi_{\text{крит}}^2= 5,991$ .

Таким чином, у процесі проведення педагогічного експерименту виявлено істотні відмінності між рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в контрольних та експериментальних групах.



**Рис. 2. Динаміка рівнів майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності**

Також із використанням критерію Пірсона підтверджено репрезентативність отриманих результатів дослідження. Усе це свідчить про ефективність упровадження запропонованої структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

## ВИСНОВКИ

У дисертації запропоновано розв'язання наукової проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО. Аналіз та узагальнення результатів здійсненого дослідження дало підстави сформулювати такі висновки:

1. На основі огляду наукової літератури щодо розробленості проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доведено необхідність його систематичної модернізації. Результати аналізу стану готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та рівня професійно-педагогічної компетентності науково-педагогічного персоналу ЗВО України підтвердили доцільність розроблення обраної проблеми та необхідність оновлення змісту, форм і методів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО. Подано авторське тлумачення понять: «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»,

«освітньо-наукове середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

2. Теоретично обґрунтовано структурні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, як-от: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Мотиваційно-ціннісний компонент репрезентує зацікавленість навчально-пізнавальною діяльністю, мотиви вибору майбутньої професії, потреби та прагнення вивчати матеріал фахово спрямованих навчальних дисциплін, інтереси й цінності фахівців сфери обслуговування. Когнітивно-змістовий компонент передбачає наявність системи знань, умінь і навичок, реалізацію інтелектуально-гностичних здатностей для опанування навчально-науково-пізнавальної інформації, фундаментально-наукову та професійно-практичну підготовку через сформованість комплексу інтегрованих теоретико-методологічних і професійно-практичних знань про сутність і специфіку роботи у сфері обслуговування. Операційно-процесуальний забезпечує використання професійно-орієнтованих знань, умінь, навичок, компетентностей у різних стандартних і нестандартних ситуаціях у процесі фахової підготовки, адаптаційної діяльності під час проходження навчальних і виробничих практик на підприємствах, практичний досвід, продуктивне перетворення дійсності, виконання виробничих дій, освоєння стандартних процедур і операцій. Рефлексивно-безпековий містить систему навчання й самонавчання здобувача освіти, адекватну оцінку своїх можливостей, аналіз та самоаналіз внутрішніх процесів, психологічних станів, професійної діяльності, рівень суб'єктивного контролю, аналітичне мислення для самоосвіти, самовиховання та самовдосконалення, усебічного й гармонійного розвитку і формування творчої особистості. Визначено критерії (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний) та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Показниками *ціннісно-особистісного критерію* означено наявність волювої саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина», гуманістичних ціннісних орієнтирів; здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області; здатність до соціально відповідальної діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні; орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих узаємин; якість надаваних послуг; налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами; навички цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність. До показників *гносеологічно-системного критерію* віднесено: здатність до дослідження пізнання, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання; здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації; уміння працювати в команді; знання про закони розвитку сфери обслуговування, узаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; навички спілкуватися державною й іноземними мовами. Показниками *технологічно-діялісного критерію* є: знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності; здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх і

внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування; здатність до управління закладом чи його підрозділом; здатність до розроблення нових послуг за використання інноваційних технологій; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів; навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг; навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї. До показників *здоров'язберігального критерію* входять: розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності; стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя; знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо його збереження, шляхів і засобів підтримання та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності; формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; витривалість, висока працездатність; здійснення безпечної фахової діяльності. Виділено такі рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності: високий (творчий), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний).

3. Розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для визначення теоретичних і методичних основ процесу як системи, що забезпечує підвищення рівня та якості підготовленості до конструктивно-творчого розв'язання складних сучасних соціально-професійних ситуацій, успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність і професійну мобільність у сфері обслуговування, а також своєчасне оновлення та вдосконалення фахової компетентності, розвитку, професіоналізму й майстерності. Провідними ідеями визначено: студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; формування кроскультурної особистості здобувача освіти; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багато вимірності; модернізація освітнього процесу. Сформульовано психолого-педагогічні вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: концентрування зусиль стейкхолдерів для перегляду змісту кваліфікаційних характеристик й оновлення чинних державних стандартів вищої професійної освіти; забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє коригування; модернізація баз практик завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; створення окремих підрозділів (тренінг-центрів); структурування освітнього процесу, використання інноваційних підходів і сучасних технологій, залучення до викладання фахових дисциплін практиків; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів; вибір індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей; відповідне технічне обладнання, використання сучасних цифрових технологій для навчання та майбутньої професійної діяльності; удосконалення механізму працевлаштування випускників; розвиток та модернізація готельно-ресторанних підприємств як чинник впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування.

4. Спроектовано систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, що базується на креативно-компетентнісній парадигмі. Визначено п'ять її складників, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Теоретико-цільовий містить мету й завдання системи. Методологічно-концептуальний репрезентований концептами (методологічним, теоретичним, технологічним і практичним) та комплексом методологічних підходів: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. Диференційовано принципи та розподілено за групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. Змістово-процесуальний репрезентує основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей, розкриває процесуальний бік системи: організаційні форми навчання, методи, засоби та технології, науково-методичне забезпечення. Аналітико-результативний репрезентує результати аналізу досліджень українських науковців і власних пошуків щодо критеріїв і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

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

6. Експериментально перевірено ефективність спроектованої структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, яка визначалася динамікою рівнів сформованості готовності до професійної діяльності як окремих компонентів, так і динамікою сформованості готовності майбутніх фахівців контрольної та експериментальної груп загалом. Узагальнені результати динаміки рівнів сформованості готовності до фахової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи свідчать про такі тенденції до змін: в обох групах зафіксовано достовірне збільшення рівнів сформованості готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців. На початку педагогічного експерименту творчий рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольної групи до професійної діяльності спостерігався в 6,96 % осіб, середній рівень – у 43,78 %, низький – у 49,75 % осіб. У майбутніх фахівців експериментальної групи творчий рівень спостерігався в 7,56 % осіб, середній рівень – у 40,48 %, низький – у 46,82 % осіб. Порівняльний аналіз рівнів доводить, що до експерименту не виявлено істотної відмінності в контрольній та експериментальній групах, а, отже, вони є однорідними (різниця між КГ та ЕГ становить від 0,3 до 0,9 %). Після проведення формувального етапу педагогічного експерименту виявлено позитивну динаміку змін за творчим і

середнім рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності на фоні зменшення низького рівня на 20 % в експериментальних групах. Так, кількість майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які мають творчий рівень, зросла у КГ на 3,23 %, а в ЕГ – на 9,75 %; середній рівень збільшився у КГ на 6,22 %, а в ЕГ – на 15,37%; низький рівень зменшився у КГ на 10,45 %, а в ЕГ – на 20 %. Отже, отримані дані доводять достовірно вищий результат готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в експериментальній групі, ніж у контрольній групі, про що свідчить  $\chi_{\text{емп}}^2=25,27$ , що перевищує табличне значення  $\chi_{\text{крит}}^2= 5,991$ . Таким чином, у процесі проведення педагогічного експерименту виявлено істотні відмінності між рівнями сформованості готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи контрольних та експериментальних груп як загалом, так і за окремими критеріями. За допомогою використання критерію Пірсона було підтверджено репрезентативність отриманих результатів дослідження. Це свідчить про ефективність запровадження структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Проведене дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в ЗВО. Перспективи подальших досліджень убачаємо у вдосконаленні системи неперервного фахового розвитку, модернізації освітніх програм для реалізації індивідуальних освітніх траєкторій, використання цифрових технологій та інтеграції формальної, неформальної й інформальної освіти у процесі професійного розвитку фахівців готельно-ресторанної справи.

## СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

### Праці, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації

#### *Монографії, розділи монографій*

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

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

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

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

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

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



*Статті в наукових фахових виданнях України*

6. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.
7. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.
8. Бурак В. Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2020. № 78. С. 39–43.
9. Бурак В. Г. Проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 30. Т. 1. С. 19–23.
10. Бурак В. Г. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. *Нова педагогічна думка*. 2020. № 4 (104). С. 7–12.
11. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.
12. Бурак В. Г. Використання інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2020. № 91. С. 43–50.
13. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки*. 2020. № 3. С. 13–20.
14. Бурак В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.
15. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2021. № 94. С. 57–65.
16. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. № 47. С. 102–110.
17. Бурак В. Г. Диверсифікація функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2021. Випуск 13 (169). С. 59–66.
18. Бурак В. Г. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 37. С. 202–209.
19. Бурак В. Г. Теоретичні засади формування освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*. 2021. № 48. С. 112–120.
20. Бурак В. Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. №2 (106). С. 32–38.
21. Бурак В. Г. Диверсифікація та інноватизація форм, методів, засобів і технологій

професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 36. С. 119–124.

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

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

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

25. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2021. № 96. С. 54–60.

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

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

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

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

### **Опубліковані праці апробаційного характеру**

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

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

32. Бурак В. Г. Тенденції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасних викликів. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського. Вип. 2 (22): Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти: V Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 21–22 травня 2021)*. Умань, 2021. С. 14–18.

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

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

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

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

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

38. Бурак В. Г. Імерсивні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Priority directions of science and technology development: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф.* (Київ, 11–13 липня 2021). Київ, 2021. С. 322–326.

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

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

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

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

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

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

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

the I International scientific and theoretical conference. (Coventry, 20 august 2021). Coventry, 2021. P. 45–47.

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

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

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

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

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

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

52. Бурак В. Г. Формування форсайт-компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grail of science. № 8. An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary* : proceedings of the II Correspondence International Scientific and Practical Conference (Vinnytsia-Vienna, 24 September 2021). Vinnytsia-Vienna, 2021. P. 352–354.

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

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

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

56. Бурак В. Г. Дуальна форма навчання в підготовці майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи. *Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Дніпро, 17 березня 2023). Дніпро, 2023. С. 189–191.

**Опубліковані праці, які додатково відображають  
наукові результати дисертації**

57. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Київ : Компринт, 2017. 573 с.
58. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Burak V. G. Standardization, metrology, certification and quality management: textbook. Kyiv: TsP «Komprin», 2017. 558 p.
59. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції. *Розвиток економіки України в контексті активізації підприємницької діяльності*: монографія/відп. ред. Н.С. Танклевська. Херсон. 2018. С. 168–178.
60. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 1. С. 81–91.
61. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 64. Т. 1. С. 92–103.
62. Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Shvets I., Shvets Yu., Myrhorodska N., Polishchuk O., Karneyenka Dz., Krasner S. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities. *Fibres and Textiles*. 2018. № 4. P. 90–94. (Scopus).
63. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzya O., Burak V. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 1(1 (91)). P. 36–46. (Scopus).
64. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N, Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *Eureka: life sciences*. 2018. № 5. P. 22–29.
65. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 11–95. Т. 5. P. 14–20. (Scopus).
66. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko, T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Vol. 4. № 11 (100). P. 56–63. (Scopus).
67. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G., Mihailik V. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder. *Eureka: life sciences*. 2019. № 4. P. 18–27.
68. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of

information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P.151–155.

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

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

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

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

73. Бурак В. Г. Проєктні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2021. № 2(2). С. 18–31.

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

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

## АНОТАЦІЇ

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

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

Уперше науково обґрунтовано теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Розроблено концепцію, спроектовано й експериментально перевірено структурно-функціональну модель системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Обґрунтовано систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, яка ґрунтується на креативно-компетентнісній парадигмі; концептах: методологічному; теоретичному; технологічному; практичному. Розроблено педагогічне забезпечення процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти; визначено педагогічні умови. Створено діагностичний інструментарій для оцінювання рівнів готовності

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Визначено критерії, показники та охарактеризовано рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Доведено ефективність структурно-функціональної моделі системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

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

**Burak V. G. Theoretical and methodical foundations of training future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions.** – Qualifying scientific work on manuscript rights.

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

For the first time, theoretical and methodical foundations of training future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions have been scientifically substantiated. Author's concept of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions was developed in order to determine theoretical and methodical foundations of the process of professional training of specialists in hotel and restaurant business as a pedagogical system that ensures an increase in the level and quality of preparedness for constructive and creative solution of complex modern social and professional situations, successful performance of job duties, competitiveness and professional mobility in the service sector, as well as timely updating and improvement of professional competence, development, professionalism and skill. The system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business, which is based on creative-competence paradigm, is substantiated; concepts: methodological; theoretical; technological; practical. The leading ideas of the concept are defined as: student-centeredness of the educational and scientific environment for the professional training of future specialists in the hotel and restaurant business; digitalization of higher professional education and improvement of future specialists' in the hotel and restaurant business digital competence; formation of applicant's of education cross-cultural personality; transversality as a methodological reference point of diversity, multiculturalism, multifunctionality and multidimensionality; modernization of the educational process.

The structural and functional model of the system of training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions, presented in the model, which is caused by the needs of society and employers' requirements regarding the level of readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity, has been designed and experimentally verified. The presented structural and functional of the system of training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions is represented by theoretical-target, methodological-conceptual, content-procedural, implementation-technological and analytical-resultative components. The structure of training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions has been defined, which includes such components as: motivational-value, cognitive-content, operational-procedural, reflexive-safety.

Pedagogical conditions for professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions have been determined and methodology for their

implementation has been developed through integrated implementation in defined pedagogical conditions: creation of an educational and scientific environment in a higher educational institution; introduction of a dual educational process through interaction of a business sector with higher educational institutions; digitalization of higher professional education and improvement of digital competence of future specialists in hotel and restaurant business for society digital transformation; integration of education and science in professional training of future specialists in hotel and restaurant business; implementation of transversality of educational space in professional training of future specialists in hotel and restaurant business. Methods of implementing pedagogical conditions for training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions have been developed. A diagnostic toolkit has been created to assess the levels of readiness of future hotel and specialists restaurant for professional activity, which contains: a complex of diagnostic methods, criteria (value-personal, epistemological-systemic, technological-functional, health-preserving), indicators and levels. It was established that the value-personal criterion characterizes the system of individual moral, cultural, scientific values, volitional self-regulation, motivation, suitability and abilities for activities in the service sector, awareness of the choice of the type of activity and desire to improve one's professional training through awareness of the content. It was found out that the epistemological-systemic criterion accumulates opportunities for the learner to learn about reality and himself, to determine effective ways to achieve a system of reliable knowledge by ensuring its completeness, depth, flexibility, efficiency, systematicity, specificity, generalization. It has been proven that the technological-activity criterion determines practical direction of applicants for education for future professional activity through the ability to plan their actions, create conditions for successful completion of assigned tasks; readiness to organize the service and production process in accordance with consumers' requirements and needs, ensuring its effectiveness. It was determined that the health-preserving criterion expresses the manifestation of students' existing knowledge about leading and maintaining a healthy lifestyle; formed abilities and skills to use the acquired knowledge in one's own health care activities; compliance with the rules of life safety and customers and employees' safety in service establishments.

The author's interpretations of the concepts "professional training of future specialists in hotel and restaurant business", "purpose of professional training of future specialists in hotel and restaurant business", "specialist hotel and restaurant business", "readiness of future specialist in hotel and restaurant business for professional activity", "educational -scientific environment for professional training of future specialists in hotel and restaurant business" have been given. The effectiveness of training future specialists in hotel and restaurant business for professional activity has been proven.

**Key words:** professional training, future specialists, hotel and restaurant business, higher educational establishment, system of training future specialists in hotel and restaurant business, readiness for professional activity.



Підписано до друку 08.12.2023.  
Формат 60x 84/16. Гарнітура Times New Roman.  
Папір офсетний 80 г/м<sup>2</sup>. Друк офсетний.  
Ум. друк. арк. 1,9. Обл.-вид. арк. 1,9.  
Наклад 50 прим. Зам. № 12/23/2-1

Віддруковано у видавничому центрі "Вектор"  
46018, м. Тернопіль, вул. Львівська, 12,  
Тел. +38 (097) 988-53-23

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців, виготівників  
і розповсюджувачів видавничої продукції  
серія ТР № 46 від 07 березня 2013 р.  
ФОП Осадца Ю.В.