

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

КАРОЛОП ОЛЕНА ОЛЕКСАНДРІВНА

УДК 378.046-021.64:640.4:378.147:005.591.6

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

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

Переяслав – 2021

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Національна академія педагогічних наук України.

Науковий керівник - доктор економічних наук, професор
ДМИТРЕНКО Геннадій Анатолійович,
ПрАТ «ВНЗ «Міжрегіональна Академія
управління персоналом»,
завідувач кафедри управління персоналом
та економіки праці.

Офіційні опоненти: - доктор педагогічних наук, професор
ШАПРАН Юрій Петрович,
ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний
педагогічний університет імені Григорія Сковороди»,
професор кафедри теорії
і методики професійної підготовки;

кандидат педагогічних наук, доцент
ЗАГНИБИДА Раїса Павлівна,
Прикарпатський національний
університет імені Василя Стефаника,
доцент кафедри готельно-
ресторанної та курортної справи.

Захист відбудеться «9» квітня 2021 р. о 14.00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 27.053.03 у ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» за адресою: 08401, Київська обл., м. Переяслав, вул. Сухомлинського, 30, зал імені В. О. Сухомлинського.

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» (08401, Київська обл., м. Переяслав, вул. Сухомлинського, 30).

Автореферат розісланий «9» березня 2021 р.

Учений секретар
спеціалізованої вченої ради

Н. П. Онищенко

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано відповідно до наукової теми кафедри

економіки, підприємництва та менеджменту ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України «Управління конкурентоспроможністю персоналу, робіт та послуг: теорія, методологія, практика» (державний реєстраційний номер 0116U003480).

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

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

Завдання дослідження:

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

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

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

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

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

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

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

педагогічний експеримент (констатувальний і формувальний етапи) для перевірки ефективності визначених педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій; *методи математичної статистики* для обробки отриманих результатів, аналізу та встановлення кількісних залежностей між досліджуваними явищами.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в тому, що:

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

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

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

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

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

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

Особистий внесок здобувача. Основні ідеї, теоретичні, наукові положення, висновки і рекомендації, що наведені в дисертації, належать автору. У статтях у співавторстві з Г. Дмитренко [5] автором обґрунтовано компетентнісний підхід та його значення у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; [6] – визначено і обґрунтовано формування професійних компетентностей у процесі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. У статті у співавторстві з В. Тринчук [9] автором представлено результати моніторингу страхових

продуктів на ринку туристичних послуг України; у співавторстві з Т. Ротовою [10] – описано та обґрунтовано роль професіоналізму та інноваційних продуктів для розвитку страхового ринку; у співавторстві з С. Пересічною [11] – обґрунтовано актуальність бізнес-планування у діяльності підприємств готельного господарства, професіоналізму та інноваційних продуктів для розвитку страхового ринку; у співавторстві з С. Пересічною, О. Ліфіренко [12] – проаналізовано та описано Spa-інфраструктуру готелю. У навчально-методичних посібниках у співавторстві з В. Міскою, С. Гаврилюк [23] автором описано методику складання дайджесту як складового елемента самостійної роботи студента та розроблено теми для написання дайджестів; у співавторстві з Т. Ткаченко, В. Міскою [25] – структуровано, описано та викладено лекційний матеріал дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства» у вигляді схем, рисунків і таблиць відповідно до робочої програми; у співавторстві з С. Гаврилюк, Т. Ткаченко [27] – розроблено пакет тестових завдань з окремих тем «Економіки готельного господарства і туризму» із можливістю їх подальшого використання у системі автоматизованого комп'ютерного тестування; у співавторстві з Т. Ткаченко [29] – структуровано, описано та викладено лекційний матеріал дисципліни «Економіка підприємства» у вигляді схем, рисунків та таблиць відповідно до програми та робочої програми; розроблено перелік питань для самоперевірки знань студентами. У статті у співавторстві з М. Мановим [30] автором визначено та обґрунтовано вплив чинників на ефективність функціонування готелів та ресторанів. У навчально-методичних посібниках у співавторстві з Л. Батченко, О. Тонких [31] – розроблено комплекс практичних завдань для проведення техніко-економічних розрахунків, пов'язаних із аналізом та обґрунтуванням ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу для студентів напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа; [32] – запропоновано комплекс практичних завдань з обґрунтуванням ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу для студентів напряму підготовки 6.020106 Менеджмент соціокультурної діяльності. У навчальному посібнику [33] автором обґрунтовано способи управління технологічними процесами з метою отримання борошняних виробів високої якості; [34] – запропоновано способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції з м'яса та м'ясопродуктів високої якості; [35] – проаналізовано управління технологічними процесами з метою отримання кулінарної продукції для дитячого та лікувального харчування високої якості. У навчальному посібнику [36] автором визначено методику проведення економічних розрахунків та оцінки соціально-економічної ефективності проекту. У колективній монографії у співавторстві з К. Свідло, А. Собко [38] здобувачем змодельовано рецептуру крему плодово-овочевого оздоровчого призначення для вирівнювання фізіологічних потреб дітей молодшого шкільного віку.

Апробація матеріалів дисертації. Основні положення та результати дослідження доповідалися та обговорювалися на міжнародних науково-практичних конференціях – «Туристичний та готельно-ресторанний, бізнес в

Україні: проблеми розвитку та регулювання» (Черкаси, 17-19.03.2010 р., форма участі – очна), «Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку» (Київ, 12-14.10.2011 р., форма участі – очна), «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (Київ, 26-27.04.2018 р., форма участі – очна), «Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії» (Київ, 21-23.03.2018 р., форма участі – очна), «Проблеми розвитку фінансово-кредитної та страхової сфери регіону: досвід Польщі, України та Білорусі» (Львів, 06.12.2018 р., форма участі – заочна), «Turystyka jako sfera aktywności gospodarczej i edukacyjnej Wydawca» (Warsaw, 01-03.10.2020 р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії» (Переяслав, 30-31.10.2020 р., форма участі – заочна), «Тенденції сучасної підготовки майбутніх учителів початкової школи» (Умань, 07-08.10.2020 р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи наукових досліджень» (Чернівці, 29-30.10.2020 р., форма участі – заочна), «Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку наукових досліджень та перспективи» (Запоріжжя, 19-20.11.2020 р., форма участі – заочна), «XVI International scientific and practical Conference Fundamental and applied science. Pedagogical sciences, Philological sciences» (Sheffield, 30.10-07.11.2020 р., форма участі – заочна), «Дослідження різних напрямків розвитку психології та педагогіки» (Одеса, 20-21.11.2020 р., форма участі – заочна), «Fundamental and applied research in the modern world» (Boston, USA, 18-20.11.2020 р., форма участі – заочна), «Наукова дискусія: питання педагогіки та психології» (Київ, 3-4.12.2020р., форма участі – заочна), «Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії» (Переяслав, 30-31.11.2020 р., форма участі – заочна), «Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика» (Київ, 4-5.12.2020 р. форма участі – заочна).

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

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

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У **вступі** обґрунтовано актуальність і доцільність обраної теми, визначено мету, задачі, об'єкт, предмет, методи дослідження; розкрито наукову новизну і практичне значення одержаних результатів; наведено дані про апробацію та впровадження результатів дослідження.

У першому розділі – **«Теоретичні основи формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи як педагогічна проблема»** – здійснено теоретичний аналіз компетентнісного підходу у сучасній освіті; розглянуто сутність і структуру поняття «професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи»; визначено особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та використання інноваційних технологій у практиці їх підготовки.

З'ясовано стан розробленості проблеми компетентнісного підходу у філософії, психології, педагогіці та менеджменті. Встановлено, що перехід до нової суспільної формації – інформаційного суспільства – зумовив зміну стратегічної мети освіти, перенесення акценту з накопичення знань майбутнім фахівцем на формування його компетентностей. Визначено компетентнісний підхід у якості провідного в дослідженні.

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

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

За допомогою порівняльного аналізу вище визначених понять із урахуванням досліджень різних науковців (*О. Дахін, І. Зязюн, С. Клепко, Г. Міт'яєва, Ю.Татур, А. Хуторський та ін.*) виявлено їх відмінні ознаки. Встановлено, що компетенція описує вимоги до дискретного результату навчальної діяльності (одиночної здатності людини виконувати певне соціально чи професійно значуще завдання) і визначає зміст освіти, є первинною категорією компетентнісного підходу; компетентність, яка описує інтегральну особистісну якість, сукупний навчальний результат інтегрованих знань, умінь та інших елементів, що необхідний і достатній для здійснення стандартизованої кваліфікованої діяльності відповідного рівня, є похідною категорією.

У процесі дослідження доведено дивергентність компетентнісного підходу в проектуванні сучасних освітніх систем, доповнено і охарактеризовано перелік його функцій (*концептуально-теоретична, методологічно-регулятивна, адаптивна, практико-орієнтована, моделювальна-прогностична, проектно-технологічна, гуманітарна або особистісно-*

розвивальна, орієнтувальна, критеріально-оцінювальна, стандартизаційно-нормотворча, координаційна, інтеграційна).

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

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

Компонентний склад компетентності фахівця готельно-ресторанного профілю визначався із урахуванням досліджень сучасних науковців (А. Вербицький, І. Зимня, С. Горобець, Г. Ковальчук, С. Кравець, О. Овчарук та ін.). У структурі професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи виокремлено *мотиваційний* (спонукання до діяльності завдяки власному внутрішньому прагненню до роботи; сформованість установок і ціннісних орієнтацій), *когнітивний* (наявність професійних знань – їх ґрунтовність і глибина; вміння самостійно знаходити, критично осмислювати та використовувати нову інформацію) і *операційно-діяльнісний* (сформованість професійних умінь – засвоєння способів діяльності; готовність до практичного втілення навичок і вмінь та особистісного зростання; наявність професійного досвіду) компоненти.

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

Визначено необхідність використання новітніх педагогічних технологій у практиці підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Враховуючи багатоаспектність тлумачення понять «педагогічна технологія» та «інноваційні технології навчання» в нашому дослідженні зроблено акцент на визначенні педагогічної технології як *системної сукупності і порядку функціонування всіх особистісних, інструментальних і методологічних засобів, які використовуються для досягнення педагогічних цілей*. Із урахуванням особливості професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи виокремлено наступні *інноваційні технології* у процесі формування професійної компетентності студентів: STREAM-освіти, дистанційного та змішаного навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій; перевернутого, інтерактивного та проєктного навчання (*навчальне проєктування, ігрове проєктування, інтерактивні Smart-технології*), технології тьюторства; модульно-компетентнісні технології.

У другому розділі – **«Обґрунтування моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»** – з'ясовано критерії, показники і рівні сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; обґрунтовано педагогічні умови та розроблено модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання.

Теоретико-методологічними основами для розробки засобів моніторингу в освіті, зокрема критеріїв, показників та рівнів сформованості професійної компетентності студентів ЗВО стали праці ряду вчених (*В. Беспалько, І. Єрмаков, Е. Зєєр, Н. Кузьміна, Т. Сулими, Л. Шевчук та ін.*). Визначено, що поняття «критерій» за своїм обсягом ширше, ніж поняття «показник», яке є складовою частиною критерію.

У процесі дослідження виокремлено такі критерії і показники: *ціннісно-мотиваційний критерій* (формування професійної мотивації майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; вибір ціннісних основ професійної діяльності, усвідомлення себе у якості майбутнього професіонала); *знаннєвий* (наявність глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичне усвідомлення та узагальнення; здатність до самостійного накопичення знань; вміння переводити теоретичні положення в професійні дії); *поведінково-рефлексивний* (формування готовності до майбутньої практичної діяльності; вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, спроможність до варіативного розв'язання професійних завдань; здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів; здатність до самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах). *Ціннісно-мотиваційний критерій* включає оволодіння загальнокультурними компетенціями, *знаннєвий* – загальнонауковими, *поведінково-рефлексивний* – професійними і соціально-особистісними.

При цьому у дослідженні враховувалося, що ступінь вияву, якісна оцінка критерію згідно конкретних показників визначає рівні сформованості

професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (*високий, достатній, задовільний, низький*).

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

Усі визначені педагогічні умови реалізовувалися комплексно, оскільки вони взаємозалежні і взаємопов'язані, що відображено у моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

Цілісність моделі підкреслювалася органічним зв'язком *мети* і *результату* експериментального дослідження; вибором інноваційних технологій, що ґрунтувалися на таких *принципах*: цілепокладання; вмотивованості; навчальної спрямованості; спілкування і групової взаємодії; партнерства; практичної реалізації; самостійності; активності; інноваційності; комп'ютеризації. Для реалізації зазначених принципів основними формами навчання стали проблемні лекції, семінари, тренінги, work-shop, практика, які організуються на засадах діалогічно-полілогічної взаємодії та використанням таких методів як виконання проєктів, розв'язання кейс-методик, методу випадків, інтерактивних методів, ділових та рольових ігор із застосуванням сучасних засобів навчання (Google сервісів, «хмарних» сховищ, сервісів для створення презентацій, завдань для самостійної творчої роботи тощо).

За визначеними конкретизованими *критеріями* (ціннісно-мотиваційним, знаннєвим, поведінково-рефлексивним) і *показниками* (оволодіння загальнокультурними, загальнонауковими, професійними і соціально-особистісними компетенціями) визначалися *рівні* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (високий, достатній, задовільний і низький) (рис. 1).

У третьому розділі – **«Дослідно-експериментальна перевірка методики формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання»** – наведено результати констатувального і формувального етапів експерименту; з'ясовано ефективність методики формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання.

Мета: забезпечити формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій у процесі фахової підготовки у ЗВО

Застосування інноваційних технологій у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи

Принципи :

цілепокладання;
вмотивованості;
навчальної спрямованості;
спілкування і групової взаємодії; партнерства;
практичної реалізації;
самостійності; активності;
інноваційності;
комп'ютеризації

Форми, методи, засоби:

проблемні лекції, семінари, тренінги, work-shop, практика; проєкти, кейс-методики, метод випадків, інтерактивні методи, ділові та рольові ігри; Google сервіси, «хмарні» сховища, сервіси для створення презентацій тощо

Педагогічні технології:

STREAM-освіти, дистанційного та змішаного навчання на основі інформаційно-комунікативних технологій; перевернутого, інтерактивного та проєктного навчання; технології тьюторства; модульно-компетентнісні технології

Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій:

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

Професійна компетентність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи

Етапи формування	Компоненти	Критерії і показники
Підготовчий	Мотиваційний	Ціннісно-мотиваційний: професійна мотивація майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; вибір ціннісних основ професійної діяльності, усвідомлення себе як майбутнього професіонала (оволодіння загальнокультурними компетенціями)
Базовий	Когнітивний	Знансвий: наявність глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичне усвідомлення та узагальнення; здатності самостійного накопичення знань; вміння переводити теоретичні положення в професійні дії (оволодіння загальнонауковими компетенціями)
Інтеграційний	Операційно-діяльнісний	Поведінково-рефлексивний: готовність до майбутньої практичної діяльності; вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, варіативного розв'язання професійних завдань; здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів; здатність до самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах (оволодіння професійними і соціально-особистісними компетенціями)

Результат: рівні сформованості професійної компетентності:
високий, достатній, задовільний, низький

Рис. 1. Модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій.

З метою дослідження рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання студентам 2-3 курсів пропонувалися різні діагностичні методики з урахуванням структури досліджуваного феномену. Так, рівень сформованості *мотиваційного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначався за допомогою методик: «Мотивація навчання у ЗВО» (Т. Ільїної) і «Визначення професійної позиції майбутнього ресторатора, готельєра» (Ю. Павлова).

Дані щодо прояву *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи отримувалися за допомогою тестування рівнів знань студентів та результатів успішності студентів із фахових дисциплін. Рівень сформованості *операційно-діяльнісного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи визначався за допомогою діагностичного тесту: «Оцінка конкурентоспроможності» (за В. Андрєєвим) і самооцінки студентів щодо сформованості власної професійної компетентності.

Експериментальне дослідження проводилося серед майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи закладів вищої освіти: Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, Київського Державного коледжу туризму та готельного господарства, Київського Національного університету культури і мистецтв. У дослідженні брали участь 310 студентів.

Аналіз результатів констатувального експерименту на основі запропонованих методик, а також із врахуванням успішності студентів із фахових дисциплін та їх умінь розв'язувати ситуативні завдання, дав змогу зробити висновок, що у майбутніх економістів превалює задовільний рівень сформованості професійної компетентності. Так, лише 10,31% студентів виявили високий, 29,62% – достатній, 46,11% – задовільний і 13,96% – низький рівні сформованості досліджуваного феномену.

На стадії *проведення формувального етапу* експериментального дослідження (II семестр 2016-2017 н. р. – I семестр 2017-2018 н. р.) були сформовані контрольні й експериментальні групи. Студенти контрольних груп (КГ) навчалися за традиційною методикою, а фахова підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у експериментальних групах (ЕГ) здійснювалася в напрямі цілеспрямованого формування професійної компетентності засобами інноваційних технологій у процесі вивчення таких дисциплін: «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Психологія» «Автоматизовані системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу» ін.

Під час вивчення дисципліни «Економіка готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» студенти ЕГ засвоювали теоретичний зміст курсу на лекційних і практичних заняттях, де систематично використовувалися діалогічно-полілогічні ситуації («Професіонал чи менеджер», «Веб-квест до теми», «Метод пропозицій», «Workshop-майстерня», «Дебати готельєрів»);

ігри («Краще кавове кафе», інтелектуальний творчий турнір), кейс-метод («Сучасний ресторан Києва», «Реальні інвестиції в створення готелю») тощо.

На заняттях із «Менеджменту готельно-ресторанного бізнесу» студентам пропонувалися навчально-ділові ігри («Драбина створення кар'єри»), інтерактивні вправи («Ключове слово ресторатора», «Ресторанна послуга за хвилину», «Ланцюжок кейтерінга», «Бриколаж поглядів», «Бізнес план готелю» та ін.). Студенти на заняттях із «Психології» більш ґрунтовно ознайомлювалися з особливостями сучасних технологій, виконували інтерактивні («Брейнстормінг», «Брейн-ринг») та тренінгові вправи («Долоні мрій», «Візуалізація», «Побажання», «Етика поведінки під час занять») тощо. У процесі проведення занять із курсів «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», використовувалися такі методи як «Управління ініціативою із «інтелект-картою»; «Модель професіогенезу майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, інтерактивні завдання з професійним змістом («Створення концепції ресторану», «Складання меню»), де студенти обґрунтовували власне бачення свого професійного зростання, вчилися приймати управлінські рішення. Під час засвоєння навчальних дисциплін в організацію освітнього процесу впроваджувалися *Smart-технології* (електронні навчально-методичні комплекси з дисциплін; слайд-презентації відповідно до тематики лекцій; відео матеріали; алгоритмічні карти для лабораторних та практичних робіт тощо).

Програма формувального експерименту реалізовувалася на практиці у три етапи (*підготовчий, базовий, інтеграційний*). На *підготовчому етапі* відбувалося становлення основ професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи – формувалася *мотиваційний компонент*, ціннісні орієнтації, прагнення підвищувати професійну компетентність, отже, студенти оволодівали загальнокультурними компетенціями («Особистий успіх», «Інтерв'ю шеф-кухаря» «Мікрофон метродотеля», «Очікування колективної перемоги», тощо). *Базовий етап* передбачав формування *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що виявлялося в усвідомленому й умілому використанні студентами фахових знань у змодельованих професійних ситуаціях. На основі сформованої потреби в особистій самореалізації майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи набували глибоких та ґрунтовних знань за фахом, оволодівали загальнонауковими компетенціями («Спільний контракт», «Сторітеллінг готельно-ресторанної справи», «Дерево рішень», «Мозковий штурм» тощо). На *інтеграційному етапі* відбувалося формування *операційно-діяльнісного компоненту* професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи. На основі актуалізації потреби в саморозвитку, набутті професійного досвіду у процесі експериментальної роботи було активізовано самостійну й рефлексивну діяльність студентів; опановано професійні і соціально-особистісні компетенції («Сайт побажань», «Обмін інноваціями», «Презентація про себе», «Самооцінка готельєра» тощо).

Різноманітність завдань щодо підбору літератури до занять, підготовка мультимедійних презентацій до виступів на семінарських і практичних заняттях, обмін студентами думками у соціальних мережах передбачали накопичення професійних ідей, персоніфікацію вивчення курсів навчальних дисциплін, економію часу. Серед студентів набула поширення *модель навчання Self-blend*, що передбачала самостійний вибір студентами додаткових онлайн-курсів. Окрім того, в процесі експериментальної роботи використовувалася *модель Online driver* як навчання у режимі онлайн, а також *модель Rotation*, яка чергувала онлайн- і традиційне навчання у рамках змішаного навчання.

У процесі розробки кожним окремим студентом самоосвітньої програми розвитку використовувалося *тьюторство* як організація самоосвіти студентів. Тьюторами (наставниками) виступали студенти старших курсів, які спрямовували своїх підопічних до вирішення поставлених завдань у процесі самостійної роботи шляхом використання форм і методів навчання діагностично-рекомендаційного характеру (*поради, консультації та ін.*).

У процесі проведення формувального експерименту виявлено позитивну динаміку розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи експериментальних груп засобами інноваційних технологій навчання (табл. 1).

Як доводить табл. 1, в експериментальній групі відбулося значне зростання кількості студентів з високим (на 14,00%) і достатнім (на 6,67%) рівнями професійної компетентності за рахунок зниження кількості майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи із задовільним (на 12,66%) і низькими (на 8,01%) рівнями.

Таблиця 1

Динаміка рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання до і після експерименту (в особах і %)

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

У контрольних групах хоча і відбулися аналогічні позитивні зміни: високий і достатній рівні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи збільшилися відповідно на 4,44% і 4,45%, а задовільний і низький рівні зменшилися на 3,70% і 5,18%, але вони були несуттєвими.

Отже, організована експериментальна робота призвела до активної пізнавальної діяльності всіх студентів, їх мотивації до сумлінного навчання, самостійного набуття знань, отримання досвіду практичної підготовки, рефлексивної оцінки власних здатностей без втручання викладача. Переваги використання інноваційних технологій різного спрямування при вивченні фахових і психолого-педагогічних дисциплін полягало в тому, що в процесі професійної підготовки студентів експериментальної групи комплексно реалізовувалися всі визначені педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Достовірність отриманих експериментальних результатів підтверджено за допомогою методів математичної статистики (χ^2 критерію Пірсона).

ВИСНОВКИ

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

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

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

2. У дослідженні визначені критерії формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (*ціннісно-мотиваційний, знанневий, поведінково-рефлексивний*). *Ціннісно-мотиваційний критерій* передбачає формування професійної мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; вибір ціннісних основ професійної діяльності, усвідомлення себе як майбутнього професіонала. *Знанневий критерій* визначає наявність глибоких та ґрунтовних знань за фахом, їх критичне осмислення та

узагальнення; здатності самостійного накопичення знань; вміння переводити теоретичні положення в професійні дії. *Поведінково-рефлексивний критерій* передбачає формування готовності до майбутньої практичної діяльності; вміння бачити низку варіантів дій у тій чи іншій професійній ситуації, варіативного розв'язання професійних завдань; здатність до рефлексивної оцінки власної діяльності та її результатів; здатність до самовдосконалення та самоосвіти, ефективного використання наявного досвіду в нових умовах. *Ціннісно-мотиваційний критерій* включає оволодіння загальнокультурними компетенціями, *знансвий критерій* – загальнонауковими компетенціями, *поведінково-рефлексивний* – професійними і соціально-особистісними компетенціями. Виходячи з логіки дослідження були виділені чотири рівні сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи: *високий, достатній, задовільний, низький*.

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

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

Задовільний рівень професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи вирізняється недостатньою сформованістю

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

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

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

4. Науково обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами

інноваційних технологій у вивченні фахових дисциплін, цілісність якої забезпечувалася органічним зв'язком мети і результату дослідження, цілісної програми формувального експерименту (*підготовчий, базовий, інтеграційний*). *Підготовчий етап* – становлення основ професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи – формування *мотиваційного компоненту*, ціннісних орієнтацій, прагнення підвищувати професійну компетентність, оволодівати загальнокультурними компетенціями. *Базовий етап* – формування *когнітивного компоненту* професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, осмисленого й умілого використання студентами фахових знань у змодельованих професійних ситуаціях, оволодіння загальнонауковими компетенціями. *Інтеграційний етап* – формування *операційно-діяльничого компоненту* професійної компетентності майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, активізація самостійної й рефлексивної діяльності студента, формування готовності до майбутньої практичної діяльності, прояви творчої активності у застосуванні професійних знань, опанування студентами професійними і соціально-особистісними компетенціями. У процесі реалізації експериментальної програми найбільш оптимальними виявились інтерактивні вправи для роботи в мікрогрупах, інтеракції для актуалізації опорних знань, метод випадку, практичні ситуативні вправи, навчально-ділові ігри, інтелектуальні вправи та реалізація самоосвітньої програми студентів із допомогою тьюторів, організація діалогічно-полілогічної взаємодії на лекційних заняттях, «перевернуте навчання», електронне навчання (e-learning), тренінги та ін.

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

вивчаються у процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Результати формувального експерименту показали позитивну динаміку розвитку професійної компетентності у студентів експериментальної групи: відбулося зростання респондентів з її високим і достатнім проявами (відповідно від 10,67% і 30,67% до експерименту до 24,67% і 44,00% після експерименту) за рахунок зниження чисельності студентів із задовільним і низьким рівнями (від 42,66% і 16,00% до експерименту до 24,00% і 7,33% після). Отримані дані засвідчили результативність використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Достовірність отриманих результатів підтверджено за допомогою методів математичної статистики (визначення коефіцієнту кореляції Пірсона χ^2 критерія), значення якого $\chi^2_{\text{емп}} > \chi^2_{\text{кр}}$. (16,99 > 7,8), що доводять статистичні відмінності сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців контрольних й експериментальних груп.

Проведене дисертаційне дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи і засвідчує необхідність її подальшої розробки за такими більш перспективними напрямками, як дослідження особливостей професійного мислення та поведінки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах динамічних трансформацій у сучасній економічній сфері; порівняння вітчизняних і зарубіжних моделей професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; удосконалення процесу фахової підготовки на основі інновацій та ін.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Наукові праці, що відображають основні наукові результати дисертації:

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

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

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

4. Каролоп О. О. Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Адаптивне управління: теорія і практика: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка.* 2020. Вип. 10 (19). URL:

<https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/20>

5. Каролоп О. О., Дмитренко Г. А. Компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Молодь і ринок*. 2020. № 6-7 (185–186). С.11-15.

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

Наукові праці, що засвідчують апробацію матеріалів дисертації:

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

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

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

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

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

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

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

14. Каролоп О. О. Інноваційні педагогічні технології як засіб формування професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. *Проблеми та перспективи наукових досліджень*: матеріали LXX Міжнар. наук.-практ.

конф. (Чернівці, 30-31 жовтня 2020 р.). Київ: Науково-видавничий центр «Лабораторія думки», 2020. С. 21-23.

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

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

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

18. Каролоп О. О. Інноваційні технології в підвищенні пізнавальної активності та професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки: зб. наук. робіт учасників Міжнар. наук.-практ. конф.* (Одеса, 20-21 листопада 2020 р.). Одеса: ГО «Південна фундація педагогіки», 2020. С. 77-82.

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

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

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

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

Наукові праці, що додатково відображають наукові результати дисертації:

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

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

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

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

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

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

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

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

31. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: навч.-метод. комплекс дисципліни напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа; розроб. Батченко Л. В., Тонких О. Г., Каролоп О. О. Київ: КНУКіМ, 2018. 48 с.

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

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

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

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

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

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

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

АНОТАЦІЇ

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

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

Дисертацію присвячено проблемі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання в процесі професійної підготовки. У роботі розглянуто наукову літературу з даної проблеми, здійснено теоретичний аналіз компетентнісного підходу у сучасній освіті та уточнено зміст і структуру досліджуваної дефініції. Визначено особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та використання інноваційних технологій у практиці їх підготовки, критерії, компоненти та рівні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки.

Теоретично обґрунтовано та експериментально перевірено педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання, які реалізовувалися в три етапи: підготовчий, базовий, інтеграційний.

Розроблено і впроваджено в практику роботи модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання.

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

Каролоп О. О. Формирование профессиональной компетентности будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела средствами инновационных технологий обучения. – Квалификационная научная работа на правах рукописи.

Диссертация на соискание научной степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. – ГВУЗ «Переяслав-Хмельницкий государственный педагогический университет имени Григория Сковороды», Переяслав, 2021.

Диссертация посвящена проблеме формирования профессиональной компетентности будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела средствами инновационных технологий обучения в процессе

профессиональной подготовки. В работе рассмотрена научная литература по данной проблеме, осуществлен теоретический анализ компетентностного подхода в современном образовании и уточнено содержание и структуру исследуемой дефиниций. Определены особенности формирования профессиональной компетентности будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела и использования инновационных технологий в практике их подготовки, критерии, компоненты и уровни профессиональной компетентности будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела в процессе профессиональной подготовки.

Теоретически обоснованно и экспериментально проверено педагогические условия формирования профессиональной компетентности будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела средствами инновационных технологий обучения, которые реализовывались в три этапа: подготовительный, базовый, интеграционный.

Разработано и введено в практику работы модель формирования профессиональной компетентности будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела средствами инновационных технологий обучения.

Ключевые слова: профессиональная компетентность будущих бакалавров гостинично-ресторанного дела, инновационные технологии обучения, критерии профессиональной компетентности, компетенции, педагогические технологии.

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

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

The thesis explores the problem of formation of professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students by means of innovative training technologies. The author analyzes the relevant scientific literature on the problem of interest as well as discusses the competence approach used in modern education and the content and structure of the proposed definitions.

The author considers different aspects of formation of professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students and the use of innovative technologies in their training.

The theoretically substantiated and experimentally tested pedagogical conditions for the formation of professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students by means of innovative training technologies have been found to include students' motivated involvement in communicative interaction in order to develop their professional competence, promotion of students' active thinking and creative activity during their professional training, active use of innovative training technologies in order to make students' training practice-oriented,

and the use of a comprehensive self-education program for the development of students' professional competence.

To the author's mind, the concept «professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students» can be defined as an inherent personal quality which is made up their professional knowledge, skills and experience that ensure successful professional activity, professional development, continuous self-education and self-improvement. Professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students includes motivational, cognitive, and operational components and it can be assessed according to the motivational-value, knowledge, and behavioral-reflexive criteria. Professional competence of hotel and restaurant business bachelor program students is also made up of students' general cultural, general scientific, professional, and social-personal competences (indicators), which can be at high, sufficient, satisfactory, and low levels.

The model of hotel and restaurant business bachelor program students' professional competence formation by means of innovative training technologies, which is offered by the author, reflects the interrelations between; the objectives of experimental work; the innovative training technologies, forms, methods, and means of experimental work; pedagogical conditions for the formation of students' professional competence; stages and results of formation, components, indicators, and levels students' professional competence, which implies students' ability to work independently using the developed knowledge, skills, experience and values.

The author has carried out a three-stage experimental training (preparatory, basic, and integrative), which was based on the principles of goal setting, educational orientation, communication, group interaction, partnership, practical implementation, independence, innovation, computerization, and activity.

The experimental training brought about positive changes in the hotel and restaurant business bachelor program student's professional competence: the number of students with high and sufficient professional competence increased from 10,67% and 30,67% before the training to 24,67% and 44,00% after the training respectively, while the number of students with satisfactory and low levels decreased from 42,66% and 16,00% before the training to 24,00% and 7,33% after the training respectively. The obtained data, whose reliability was confirmed using mathematical statistics, proved the effectiveness of innovative technologies in developing hotel and restaurant business bachelor program students' professional competence.

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