БУРАК В. Г.

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ : ТЕОРІЯ ТА МЕТОДИКА

Монографія

Київ
Компринт
2022

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
Б 60

Рекомендовано до друку
Вченою радою Херсонського державного університету
як наукове видання для професійної підготовки фахівців
(протокол № 20 від 27.06.2022)

Рецензенти:
Лодатко Є. О. – доктор педагогічних наук, професор, Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького;
Стражнікова І. В. – доктор педагогічних наук, професор, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;
Янкович О. І. – доктор педагогічних наук, професор, Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка.

Б 60 Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика : монографія. Київ : Компринт, 2022. 537 с.

ISBN 978-617-8269-57-9

У монографії розкриваються особливості й перспективи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Монографія призначена для науковців, викладачів, докторантів, аспірантів і магістрантів, що займаються дослідженнями проблем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України на сучасному етапі в умовах навчання впродовж життя.

The monograph reveals the features and prospects of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational establishments. The monograph is intended for scientists, teachers, doctoral students, graduate students and masters who study the problems of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher educational establishments of Ukraine at the present stage in the context of lifelong learning.

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]

ISBN 978-617-8269-57-9

© Бурак В. Г., 2022
© Компринт, 2022

ЗМІСТ

ВСТУП 6

РОЗДІЛ 1. ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЯК НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНА ПРОБЛЕМА 14

1.1. Висвітлення проблеми в науковій літературі 14

1.2. Понятійно-термінологічне поле дослідження 32

1.3. Аналіз закордонного досвіду підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 49

Висновки до першого розділу 93

РОЗДІЛ 2. НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ 97

2.1. Проблема професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах 97

2.2. Сутність та структура професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 113

2.3. Досвід професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України в умовах реформування освітньої галузі 152

Висновки до другого розділу 175

РОЗДІЛ 3. СИСТЕМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ 180

3.1. Основні положення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 180

3.2. Проєктування педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 199

3.3. Педагогічна діагностика стану педагогічної системи 207

професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти

Висновки до третього розділу 219

РОЗДІЛ 4. УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ 222

4.1. Зміст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 222

4.2. Форми, методи та технології професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи 265

4.3. Прогностичне обґрунтування модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти 297

Висновки до четвертого розділу 313

ВИСНОВКИ 318

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 322

ДОДАТКИ 408

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

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

ВСТУП

Сучасні цивілізаційні зміни, нові соціально-економічні реалії ринкової економіки, стрімкий інформаційно-технологічний розвиток, поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування актуалізували потребу переосмислення та необхідність модернізації процесу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в закладах вищої освіти. Основною проблемою української вищої освіти визначено неспроможність випускників закладів вищої освіти повною мірою реалізувати себе на внутрішньому ринку праці. Означена проблема стосується не лише здобувачів вищої освіти, а й впливає на суспільство загалом, унеможливлюючи його гармонійний розвиток без конкурентоспроможних фахівців.

Наразі справжніми викликами для вітчизняної освіти є її якість, проблеми соціально-економічного характеру, відтік людського капіталу, низький рівень фінансування у зв'язку з бюджетними обмеженнями тощо. Нинішня якість вищої освіти не відповідає очікуванням усіх зацікавлених осіб (стейкхолдерів) освітнього процесу – держави, закладів вищої освіти, здобувачів освіти, бізнесу, роботодавців, суспільства в цілому. За цих обставин замовники освітніх послуг часто не володіють необхідними для здійснення навчально-науково-пізнавальної діяльності знань, набутих навичок, сформованих компетентностей та мотивації як для навчання, так і для майбутньої професійної діяльності. Крім того, варто зауважити, що нині в Україні відсутні дані щодо динаміки оцінки роботодавцями й замовниками освітніх послуг якості вищої освіти та відповідності пропонованих ЗВО освітніх (освітньо-професійних, освітньо-наукових) програм вимогам сучасного швидкозмінюваного ринку праці. Неналежно здійснюється, а то й узагалі відсутній моніторинг щодо подальшого працевлаштування випускників та перспектив їхнього кар'єрного росту в умовах безперервної освіти.

Система вищої професійної освіти зазнає радикальних змін унаслідок суттєвого впливу глобальних інтегративних тенденцій. Усеохопна світова

конкуренція вимагає від фахівців не стільки значного обсягу професійних і загальних компетентностей, скільки формування спеціальних умінь і навичок, які виробляються протягом терміну навчання, здійснення виробничої діяльності та підвищення кваліфікації в процесі реалізації парадигми освіти впродовж життя.

Актуалізується роль державної політики у сфері освіти і науки щодо забезпечення розвитку людського капіталу та отримання економічної користі через стале зростання й конкурентну економіку, що забезпечить суспільний та індивідуальний добробут, майбутнє процвітання та якість життя.

Один із пріоритетів Міністерства освіти і науки України «Якісна вища освіта та розвиток освіти дорослих» у межах реалізації реформи освіти та науки (системної трансформації сфери для забезпечення нової якості освіти на всіх рівнях) передбачає здійснення відповідної реформи, метою якої є забезпечення конкурентоспроможності випускників закладів вищої освіти та підготовка фахівців, затребуваних на ринку праці. Визначальною ознакою професіоналів мають стати рівень сучасних знань, умінь вирішення комплексних задач, спроможності створення висококласних та інноваційних інтелектуальних продуктів і розвиненість цінностей вільного демократичного суспільства [528].

Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 року визнає неспроможність нинішньої освіти в Україні повною мірою виконувати функцію ключового ресурсу соціально-економічного розвитку держави і підвищення добробуту громадян. Акцентується увага й на низькій престижності освіти і науки в суспільстві, вимогах сучасного ринку праці щодо професійної підготовки випускника ЗВО з глибокими теоретичними і практичними знаннями з фаху і все більш вагомою здатністю самостійно застосовувати їх у нестандартних, постійно змінюваних життєвих ситуаціях, переходу від суспільства знань до суспільства життєво компетентних громадян [434].

Національна економічна стратегія на період до 2030 року посилення позицій на світовій та регіональній арені, підвищення рівня добробуту

населення пов’язує із проведенням послідовної державної політики зі спрямуванням на європейський та євроатлантичний курс, побудовою відносин з новими азійськими та близькосхідними центрами тяжіння, створенням сприятливого бізнес-клімату, розвитком підприємництва та підтримкою експорту, залученням інвестицій та розвитком ринків капіталу, внутрішнього споживання тощо. Вищевказані напрями економічної діяльності держави уможливлять посилення позиції країни як регіонального суб’єкта та стануть чинниками зростання економіки. Інноваційний випереджальний економічний приріст своєю чергою уможливить людський розвиток через модернізацію сфери послуг та підвищення якості життя громадян у розрізі *освіти*, *науки*, охорони здоров’я, стану навколишнього природного середовища, національної безпеки, культури та соціального забезпечення [433].

Напрямом «Креативні індустрії та індустрія гостинності» вищеозначеної стратегії стратегічними цілями визначено забезпечення розвитку туризму як одного з драйверів соціокультурного та економічного розвитку регіонів, а також створення конкурентоспроможної креативної економіки для збалансованого розвитку України. Відзначено низький рівень пропозиції індустрії гостинності порівняно з європейськими стандартами, низьку представленість (недостатня обізнаність про туристичні продукти та відсутність доступної інформації про туристичні локації, зокрема, іноземною мовою); невизначену стратегію просування галузі (відсутня маркетингова стратегія туризму та бюджет для її реалізації для покращення сприйняття України як конкурентної туристичної дестинації); обмеженість даних (статистика туризму потребує запровадження нових спостережень, зокрема щодо туристів та одноденних відвідувачів на пунктах пропуску через державний кордон (для в’їзного туризму) та щодо подорожей домогосподарств (для внутрішнього та виїзного туризму), перегляд підходів до складання показників адміністративних даних, пошук альтернативних джерел інформації); відсутній реєстр гравців ринку (відсутність єдиного реєстру сертифікованих гравців ринку та класифікованих за категоріями закладів розміщення);

неефективна система державного фінансування та загалом економічний ефект від індустрії гостинності.

Проєкт Концепції Державної цільової програми розвитку галузі туризму «Мандруй Україною» до 2026 року зі свого боку низьку популярність України для внутрішнього та іноземного туризму як туристичної дестинації, її недостатню конкурентоспроможність пов'язує з необхідністю позитивних зрушень у різних галузях економіки, оскільки туризм стосується багатьох аспектів економічної та соціальної діяльності людини. Підвищення якості сервісного обслуговування, розвиненість транспортної інфраструктури, підвищення привабливості та відомості, упазнаваності культурних та природніх об'єктів, система закладів вищої освіти з підготовки фахівців – конгломерат складників успішності суб'єктів підприємницької діяльності індустрії гостинності. Тож туризм – комплексне явище, що вимагає «системного підходу та сталого довготривалого покращення ситуації в цілому ряді сфер, які впливають на рішення потенційного мандрівника щодо вибору місяці для відпочинку та подорожей [322].

Своєю чергою назрілі виклики і бар'єри індустрії гостинності відбиваються й на функціонуванні закладів освіти щодо підготовки фахівців галузі знань «Сфера обслуговування», оскільки практична спрямованість освітньо-професійних та освітньо-наукових програм, забезпечення дуальності освітнього процесу залежить безпосередньо від діяльності готельно-ресторанних і туристичних бізнесових структур.

Глобалізація, що є процесом формування глобальної соціально-економічної системи на основі поглиблення інтернаціоналізації світового господарства, інтенсифікації міжнародних переміщень товарів, послуг, капіталу, робочої сили й технологій, впливає на всі сфери життя, у тому числі й освіту. Глобальна освіта представлена системою виховання і навчання особистості, зорієнтованою на формування планетарної свідомості, здатності діяти як «житель планети Земля» і нести за неї відповідальність.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, здійснювана в закладах фахової передвищої та вищої освіти, зазнає потужних впливів міжнародних освітніх тенденцій, пов'язаних із масовим характером освіти та її неперервністю як новою якістю; значущістю освіти для окремої людини та суспільства в цілому; орієнтацією на освоєння особистістю способів активної індивідуальної та колективної пізнавальної діяльності; адаптацією освітнього процесу до запитів і потреб здобувачів освіти, стейкхолдерів, сфери економічних інтересів держав; орієнтацією навчання на особистість, забезпеченням можливостей її саморозвитку та самореалізації в умовах сьогодення та проспекції на майбутнє. Інновації в освіті виникають унаслідок формування університетських мереж, регіональної та транснаціональної інтеграції, цифрової трансформації, конкурентоздатності, корпоратизації, створення ринкових ніш та глобальної економіки. Вона є важливою частиною професійної освіти як сукупності педагогічних та організаційно-управлінських заходів, пов'язаних із забезпеченням освоєння замовниками освітніх послуг знань, умінь, навичок у сфері обслуговування, розвитком фахової компетентності, формуванням їхньої загальної і спеціальної корпоративної культури.

Концептуальними положеннями дослідження щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти є нормативно-правові документи, зокрема: у сфері освіти – Закони України «Про освіту» (2017), «Про вищу освіту» (2014), Концепція «Нова українська школа» (2016), Національна доктрина розвитку освіти (2002), Концепція розвитку економічної освіти (2003), Національна стратегія розвитку освіти в Україні до 2021 року (2013), 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 – Програма Державної підтримки підприємництва в Україні (1993 зі змінами 1995), Концепція Державної підтримки розвитку малого підприємництва (1996–2004), 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 – Законах України «Про туризм» (2015), «Про державно-приватне партнерство» (2010), «Про курорти» (1995), 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), Стратегія розвитку Миколаївської області на період до 2027 року включно (2020), Стратегія регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 року (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 веб-портал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта» (2021) тощо.

Означено вплив сучасних глобалізаційних процесів на організацію та здійснення навчально-пізнавальної діяльності, зокрема проблеми інтернаціоналізації у вищій освіті, глобальні тенденції та рекомендації щодо майбутнього (De Wit H., P. Altbach), аналіз її наслідків, викликів і майбутніх можливостей (S. Robson, M. Wihlborg), вища освіта 4.0: сучасний стан і готовність до вирішення завдань четвертої промислової революції (A. Selamat, R. Alias, S.Hikmi, M. Puteh, S. Tapsi), дослідження проблем перед вищою освітою в період четвертої промислової революції (G. Suganya), дослідження кореляції економічної конкурентоспроможності й сучасної педагогіки в освіті знань (S. Tolochko).

Актуалізовано компетентнісну парадигму в сучасній вищій професійній освіті (Ю. Бойчук, Ю. Таймасов), еволюцію методологічних засад парадигми інституціоналізму (Т. Гайдай), інтеграцію змісту професійних науково-предметних дисциплін (Д. Кільдеров), підготовку та розвиток молодих дослідників в університеті на основі парадигми лідерства (І.Линьова), провідні функції самостійної діяльності студентів ЗВО (ВНЗ – авт.) у контексті зміни освітніх парадигм (А. Цюприк), моделювання педагогічних систем і процесів (Є. Лодатко), формування вміння вчитися впродовж життя в студентів закладів вищої освіти (О. Янкович).

Дисертаційні дослідження С. Бабушко, Н. Жорняк присвячені розкриттю проблем професійної підготовки майбутніх фахівців готельного господарства та сфери туризму в закладах вищої освіти Канади і США. Закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи представлено такими дослідженнями: тенденції діяльності готельного господарства на прикладі Туреччини та України (Т. Божук, С. Пенкальська), досвід Швейцарії у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи (М. Попик) тощо.

Розкрито ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери (Н. Кудла, Х. Мандро, Д. Мошура), зокрема й у контексті стратегічного розвитку країни (О. Феєр). Охарактеризовано особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі (М. Бабешко, О. Довгопол), обґрунтовано концептуальну модель підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні (Л. Гончар), розроблено методологію означеної підготовки (Ф. Григор, Т. Марцин), визначено проблеми (Т. Поночовна-Рисак). Актуалізовано необхідність формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі (Ю. Безрученков, В. Тимкова).

Під час проведення дослідження використано низку лексикографічних праць: Великий тлумачний словник української мови: близько 40 000 сл. (Т. Ковальова), Великий тлумачний словник сучасної української мови (В. Бусел), Енциклопедію освіти (В. Кремень), Енциклопедію педагогічних

технологій та інновацій (Н. Наволокова), Інновації у вищій освіті: глосарій термінів і понять (І. Артьомов), Український педагогічний словник (С. Гончаренко), Професійна освіта: словник (Н. Ничкало), Психологічна енциклопедія (О. Степанов), Психолого-педагогический словарь (Е. Рапацевич), Словник базових понять з курсу «Педагогіка» (О. Антонова), Словник-довідник з професійної педагогіки (А. Семенова), Словник іншомовних слів (С. Морозов, Л. Шкарапута), Словник термінів і понять з педагогіки вищої школи (В. Приходько), Словник української мови. Академічний тлумачний словник (1970-1980), Тлумачний словник української мови: близько 7000 слів (Д. Гринчишин), Український педагогічний словник (С. Гончаренко), Філософський енциклопедичний словник (В. Шинкарук). Актуальними в контексті дослідження вважаємо використання таких наукових видань, як Словника-довідника: Туризм і природно-рекреаційний потенціал (В. Грановська, О. Морозов, В. Крикунова, О. Морозова), Географія туризму та рекреація: словника-довідника (І. Смаль), Енциклопедичного словника-довідника з туризму (В. Смолій, В. Федорченко, В. Цибух), Словника термінів і визначень з курсу «Івент-технології» (для студентів освітнього рівня «бакалавр» усіх форм навчання спеціальностей 073 – Менеджмент, 241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм) (О. Радіонова).

У представленій широкому загалу монографії розкриваються особливості й перспективи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в умовах реформування освіти і науки.

Монографія призначена для науковців, викладачів, докторантів, аспірантів і магістрантів, що займаються дослідженнями проблем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України на сучасному етапі в умовах навчання впродовж життя.

РОЗДІЛ 1
ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЯК НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНА ПРОБЛЕМА

1.1. Висвітлення проблеми в науковій літературі

Державною політикою України у сфері освіти і науки передбачено забезпечувати зростання людського капіталу та отримання економічної вигоди, пов'язані зі сталим *розвитком суспільства й розбудовою конкурентної економіки, що має забезпечити суспільний та індивідуальним добробут, майбутнє процвітання та якість життя. Зусилля Міністерства освіти і науки України спрямовані на системну трансформацію сфери для забезпечення нової якості освіти на всіх рівнях: від дошкільної – до вищої та освіти дорослих. У науковій сфері завданням є дії щодо припинення ізоляції та унеможливлення стагнації досліджень, формування запиту на результативну підготовку дослідників та якісні розробки в галузі фундаментальних і прикладних наук, скорочення розриву між дослідженнями та впровадженням їхніх результатів у професійну діяльність, інтеграція вищої освіти й науки України в освітньо-дослідницький простір Європейського Союзу.* До пріоритетних напрямів реформи віднесено розвиток сучасної професійної, якісної вищої та освіти дорослих, що є актуальним у контексті означеного дослідження [528].

Так, Концепція «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року передбачає діяльність у трьох напрямах, спрямованих на децентралізацію управління та фінансування, пов'язані з підвищенням якості професійної освіти та посиленням зв'язку з ринком праці. Однак, обмеженість фінансування закладів вищої професійної освіти у світовому просторі інтенсифікувала розвиток приватної вищої освіти, комерціалізацію, приватизацію ЗВО, тоді як в українських реаліях спостерігається ще доволі низький рівень розвитку приватної вищої освіти. Це обмежує потенціал

залучення на навчання іноземних студентів порівняно з розвиненими країнами, де мобільність здобувачів освіти систематично зростає. Тому ЗВО повинні приймати рішення, опираючись на стратегії розвитку, спрямовані на розробку нових освітніх послуг, зокрема пропозиції онлайн-курсів та програм короткострокового характеру відповідно до кон'юнктури ринку праці [325].

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

Значущим уважаємо схвалення Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти (2018) та затвердження Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти (2019).

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

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

Однак, на думку науковців, реформування системи вищої освіти часто зводиться до окремих модифікацій і не має системного характеру через відсутність спеціальних знань, загальнометодологічних, загальносистемних уявлень, взаємозв'язку фундаментальних, загальнопрофесійних і спеціальних знань. Саме фундаменталізація забезпечує формування цілісної картини навколишнього світу, системних знань, системного мислення, системного підходу до вирішення складних комплексних міждисциплінарних завдань. Поглиблення фундаменталізації освіти додає ту інваріантість підготовки фахівців, що так потрібна в сучасних умовах, коли необхідно реагувати на нові запити суспільства, на нові освітні технології [470].

Доволі часто доводиться спостерігати серйозні розбіжності між консервативними тенденціями в системі професійної освіти та сучасними потребами готельно-ресторанної індустрії у кваліфікованих фахівцях, що зумовлює необхідність організації та здійснення «додаткового» навчання випускників безпосередньо на робочому місці. В умовах інноваційного розвитку готельно-ресторанних підприємств актуалізується потреба систематичної модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного обслуговування, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно-практичної підготовки,

перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей та відповідності з потребами роботодавців [713].

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

Міністерство освіти і науки України листом до керівників закладів вищої та фахової передвищої освіти приватної форми власності засвідчило ініціативу під час цьогорічної вступної кампанії надати можливість приватним ЗВО отримати державне замовлення на підготовку молодших бакалаврів та бакалаврів нарівні з державними, оскільки навіть у закладах освіти державної форми власності трапляються випадки започаткування та здійснення професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи без належної матеріально-технічної бази, кадрового складу, низьких можливостей використання цифрових технологій.

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

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

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

Упродовж останніх десятиліть існує попит на навчання для абітурієнтів бакалаврського та магістерського рівнів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Низка закладів вищої освіти започаткувала освітню діяльність у галузі сфери обслуговування.

Українська законодавча база в галузі професійної освіти щодо сутності якісної підготовки фахівця, стратегічних напрямів формування його особистості в освітньому процесі ґрунтується на нормативних документах Міністерства освіти і науки України, як-от: Закони України «Про освіту» (2017), «Про вищу освіту» (2014), Концепції «Нова українська школа» (2016), «Про фахову передвищу освіту» (2019), «Про професійно-технічну освіту» (1998), Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року (2019) тощо.

Концептуальними положеннями дослідження щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти є нормативно-правові документи, зокрема: у сфері освіти – Національній доктрині розвитку освіти (2002), Концепції розвитку економічної освіти (2003), Національній стратегії розвитку освіти в Україні до 2021 року (2013), Концепції

державної цільової соціальної програми «Молодь України» (2015), ; у сфері інноваційної діяльності в Україні – Стратегії розвитку сфери інноваційної діяльності на період до 2030 року (2019); у сфері підприємництва – Програмі Державної підтримки підприємництва в Україні (1993 зі змінами 1995), Концепції Державної підтримки розвитку малого підприємництва (1996–2004), Державній програмі підтримки молодіжного підприємництва (2002–2005; 2005–2008; 2008–2011), Стратегії розвитку малого і середнього підприємництва в Україні (2017), указ Президента України «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» (2019), Національній економічній стратегії на період до 2030 року (2021).

Вимоги до якісного ведення діяльності підприємств сфери обслуговування відображено в низці нормативно-правових документів, зокрема Законах України «Про туризм» (2015), «Про державно-приватне партнерство» (2010), «Про курорти» (1995), 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), Стратегія розвитку Миколаївської області на період до 2027 року включно (2020), Стратегія регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 року (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 Єдиний державний веб-портал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта» (2021) тощо.

Сфера обслуговування є галуззю світової та української економіки, яка динамічно розвивається впродовж останніх десятиліть та вбирає в себе торгівлю, транспорт, фінансування, страхування тощо. Туристичні агентства, готелі та ресторани, освітні та рекреативно-спортивні заклади, салони краси та спеціальні медичні заклади, радіо- та телестанції, консультаційні фірми, музеї,

театри, кінотеатри, магазини та супермаркети належать до сфери обслуговування. Що стосується готельно-ресторанного бізнесу, то до сервісів, пов'язаних з тимчасовим розміщенням та проживанням, належать послуги з обслуговування жилого приміщення (номера), харчування (ресторанного обслуговування), із збереження майна і багажу споживача, а також інші, надані залежно від категорії готелю. Заклад сфери обслуговування несе повну відповідальність за шкоду, заподіяну життю, здоров'ю чи майну споживача [505]. Тож для належного їхнього функціонування нагальною стає проблема модернізації вищої професійної освіти з метою створення такої моделі освітнього процесу, у якому б оптимально поєдналися кращі українські й закордонні традиції підготовки майбутнього фахівця. Інтеграція гуманістичних традицій української педагогіки та світового досвіду виховання особистості спеціаліста, здатної до активних самостійних дій, дозволить створити динамічну, мобільну, конкурентоспроможну модель системи професійного навчання.

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

Професійна підготовка майбутніх фахівців стала об'єктом дослідження значної кількості вчених, зокрема вивчалися основні підходи до визначення професійної придатності особистості в умовах сучасної професійної освіти (С. Алєксєєва [1]), сучасні педагогічні технології професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників (М. Артюшина, Г. Романова, Л. Пуховська [10]), особливості моделювання професійної підготовки фахівців (Н. Брюханова [72]), методологічні засади професійної освіти (О. Внукова [155]), теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх фахівців соціономічних спеціальностей до безпеки життя і професійної діяльності (С. Гвоздій [179]), механізми вдосконалення професійної підготовки здобувачів освіти засобами цифрових технологій (І. Гевко, Л. Макаренко, Л. Сенківська,

Ю. Шпильовий [295]), проблема професійної підготовки фахівців у педагогічній теорії (М. Дзіковська [211]), концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти (І. Добренко [220]), педагогічна система один із чинників впровадження ідеї інтенсифікації у професійній підготовці майбутніх фахівців (Т. Жижко [246]), теоретико-методологічні підходи до вивчення проблеми професійної компетентності в екстремальних видах діяльності (М. Йовановіч [276]), психологія професійного становлення сучасного фахівця (О. Кокун [311]), теорія і практика професійного психологічного відбору (М. Корольчук, В. Крайнюк [333]), професійна підготовка фахівців як цілеспрямований процес у вищих закладах освіти (Ю. Лобода [375]), тенденції удосконалення професійної підготовки фахівців вищої школи (О. Плахотнік, Н. Слюсаренко [470]), практико-орієнтований підхід у професійній підготовці майбутніх викладачів закладів вищої освіти України (І. Стражнікова [601]), психологічні особливості професійної діяльності в системі підготовки майбутніх фахівців (І. Чугуєва, І. Коростильова, А. Ткаченко [662]), дуальна освіта як перспектива розвитку вищої школи України (О. Чумак, Т. Плачинда [661]).

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи стала предметом наукового зацікавлення вітчизняних науковців. Оскільки готельно-ресторанна справа тісно пов’язана з туристичною галуззю, доцільним уважаємо в межах дослідження аналізувати спільний досвід підготовки майбутніх фахівців означених сфер діяльності, зважаючи на його міждисциплінарний характер.

Аналіз літератури галузі знань «Сфера обслуговування» та науково-педагогічної засвідчує, що засади професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій розвитку вітчизняної туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельно-ресторанного господарства вивчалися за такими напрямами: організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англомовного освітньо-цифрового мережевого середовища (Я. Андрющенко

[6]), особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі (М. Бабешко [16]), формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі (Ю. Безрученков [35]), методика формування творчих умінь у майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу (С. Бєляєва [42]), формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки (І. Гайовий [169]), обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні (Л. Гончар [183]), методологія підготовки фахівців готельно-ресторанної справи (Ф. Григор, Т. Марцин [193]), компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи (Г. Дмитренко, О. Каролоп [217]). Аналізувалися особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування (О.Довгопол [223]), ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери (Н. Кудла, Х. Мандро, Д. Мошура [355]), домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії (Л. Мостова, Т. Клусович [424]), проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Т. Поночовна-Рисак [485]), готовність фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності (Л. Потапкіна [491]), особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу (О. Приймук [493]), формування культури професійного спілкування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (В. Тимкова [614]), підготовка фахівців для готельно-ресторанного бізнесу в контексті стратегічного розвитку країни (О. Феєр [641]) тощо.

Інтегрованість готельно-ресторанної справи з туристичним бізнесом актуалізувала опрацювання наукових досліджень сфери туризму, а саме: підготовка кадрів туристичної індустрії (А. Аніщенко, М. Зайцева [5]), формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці (О. Баглай [18]),

професійна мобільність майбутніх фахівців сфери туризму (Н. Бахмат [28]), професійна підготовка майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах (Л. Безкоровайна [32]), формування ключових компетентностей майбутніх менеджерів сфери туризму в процесі вивчення гуманітарних дисциплін (Н. Бондар [63]), особливості підготовки фахівців підприємств туристичної індустрії (компетентнісний підхід) (В. Грушка [197]), підготовка кадрів для рекреаційно-туристичної сфери (О. Данова, О. Данилевич, І. Грабовська [204]). Важливими є дослідження щодо обґрунтування педагогічних умов підготовки майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проєктних технологій (О. Дербак [209]), методичні аспекти формування іншомовного професійного спілкування майбутніх фахівців у сфері туризму (Л. Заблоцька [246]), структура та компоненти професійної готовності фахівців з туризму (Ю. Земліна [254]), теоретичні передумови формування інформаційної культури майбутніх бакалаврів з туризму у процесі фахової підготовки (Т. Зубехіна [260]), ефективність моделі професійної іншомовної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства (Н.Івасів [264]). Особливої уваги заслуговують наукові дослідження формування професійної культури майбутніх менеджерів туризму в позааудиторній діяльності вищого навчального закладу (А. Казьмерчук [278]), екологічної складової підготовки фахівців з туризму (Я. Коробейникова [332]), формування іншомовної комунікативної культури майбутніх фахівців туристичної сфери (І. Кухта [360]), формування готовності майбутніх фахівців сфери туризму до екскурсійної діяльності в процесі професійної підготовки (С. Літовка-Деменіна [374]), формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій (Г. Лоїк [378]), формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму (Д. Люта [386]). Варто відзначити також особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у контексті реалізації інноваційних підходів до вивчення гуманітарних дисциплін (Л. Максимчук [393]),

професійна підготовка майбутніх екскурсознавців у вищих навчальних закладах туристичної галузі (Г. Матвєєва [401]), формування готовності студентів спеціальності «Туризм» до науково-дослідної роботи в процесі вивчення іноземної мови (В. Мироненко [415]), професійна підготовка майбутніх маркетологів до діяльності у сфері туристичних послуг (І. Перішко [461]), адаптація фахової освіти у сфері туризму до вимог туристичного ринку України (А. Романова, В. Жидок, Т. Забаштанська [534]), неперервна освіта як важлива умова підготовки висококваліфікованого фахівця сфери туризму в Україні (Л. Соловей [583]), підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проектної професійної діяльності (А. Тимейчук [613]), теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму (В. Федорченко [638]), педагогічні аспекти підготовки фахівців туризму у вищих навчальних закладах України (С. Фокін, О. Гайова [646]) тощо.

Професійна підготовка фахівців сфери обслуговування вивчалася за такими напрямами: формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування (В. Горлач [190]), концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності (О. Дишкантюк [215]), формування культури україномовного спілкування у майбутній професійній діяльності фахівців сфери обслуговування (І. Довженко [224]), підготовка кваліфікованих робітників сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах України (Л. Зельман [253]), формування професійно значущих особистісних якостей майбутніх фахівців сфери послуг і туризму засобами самоменеджменту (І. Зінькова [256]), особливості структурної складової частини професійної позиції фахівця сфери послуг (О. Іванова [261]). Науковціяи вивчалися шляхи вдосконалення системи навчання у сфері гостинності (А. Корніяка, Т. Голікова [331]), професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера (Л. Короткова [336]), формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму (В. Лозовецька [377]), основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі (А. Маринюк [398]), проблеми сучасної підготовки фахівців

сфери обслуговування (І. Носова, В. Чепок [441]), особливості науково-дослідницької роботи майбутніх фахівців сфери гостинності в процесі професійної підготовки (О. Повідайчик, М. Попик, А. Реблян [474]). Розглядалися теоретичні та методичні засади формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах (Л. Руденко [536]), зміст професійної підготовки фахівців сфери обслуговування (Л. Савченко [543]), професійна підготовка фахівців сфери обслуговування на засадах компетентнісного підходу (С. Шевчук [672]).

Серед проблем, які перед ними означилися, дослідник О. Дишкантюк називає кадрове забезпечення, відповідну матеріально-технічну базу зі спеціалізованими лабораторіями, необхідність забезпечити належну практичну підготовку здобувачів освітніх послуг [215, с.195].

Вчені А. Корніяка та Т. Голікова актуальність проблем підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності пов'язують із недостатньо високим рівнем організації і методики освітнього процесу; слабким методичним диференціюванням в навчанні керівників і фахівців; недостатнім висвітленням проблем та аналізу конкретного підприємства; низькою зацікавленістю з боку працівників виробництв до особистого розвитку та підвищення кваліфікації через брак мотивації і помилкового самооцінювання, відсутністю фахово підготовлених кадрів для проведення внутрішньофірмових курсів підвищення кваліфікації у сфері гостинності [331, с. 34].

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

уміння, навички, компетентності в нестандартних, постійно змінюваних життєвих ситуаціях [342].

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

Науковець В. Полуда, досліджуючи проблему формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки, визначає перелік знань, умінь, компетентностей, якими повинен володіти персонал, а саме: загальнонаукові знання в галузі гуманітарних і соціально-економічних наук для аналізу соціально значимих проблем і процесів, уміння застосовування знань у різноманітних видах фахової і суспільної діяльності; знання про суть і суспільну цінність професії та її основні проблеми, мету, завдання, виконання фахових функцій; уміння

віднайдення нестандартних рішень типових і позаштатних виробничих ситуацій; етику ділового спілкування й правові норми для регулювання стосунків людини з людиною, соціуму, навколишнього середовища, уміння застосування особливостей нормативно-правового регулювання у процесі розв’язання фахових обов’язків; культуру мислення, здатність письмово й усно висловлювати й оформлювати результати розумової діяльності, логічна форма аналізу процесів обраного виду фахової діяльності; цілісне уявлення щодо надання готельних послуг; здатність набувати додаткові знання й уміння, здійснювати професійну діяльність в іншомовному полікультурному середовищі; наявність загальнонаукових знань про здоровий спосіб життя, пов'язаний із життєдіяльністю людини в природних умовах, уміння й навички фізичного самовдосконалення й адаптації для забезпечення можливості долати чинники ризику й «виживання» серед несприятливих умов зовнішнього середовища; оволодіння методами організації аварійно-рятувальних робіт у надзвичайних ситуаціях; навички науково-дослідної організації діяльності, підбору, зберігання, обробки й аналізу інформації з використанням комп’ютерних технологій; комунікативні уміння, організаційно-управлінські знання й уміння, здібності пошуку та прийняття фахових рішень [480, с. 56].

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

Дослідниці акцентують особливу увагу на професійній культурі фахівців ресторанного бізнесу, оскільки підприємства сфери гостинності працюють і

неперервно вдосконалюються через суперництво та зростання вимог споживачів. Їхній потенціал, результативність та конкурентоздатність, безперечно, залежать від обраної концепції закладу, стратегії, організаційної структури, систем керівництва. Однак, не менш значущим є висококваліфікований персонал, який забезпечує належне обслуговування та атмосферу гостинності, сприяє отриманню подальшого прибутку підприємств сфери обслуговування. На думку Л. Мостової та Т. Клусович, про високу професійну культуру фахівців ресторанного бізнесу свідчить володіння основами професійної етики, правилами міжнародних етичних норм, забезпечення високої організованості праці завдяки опануванню економічними, соціально-правовими та етичними дисциплінами в освітньому процесі закладу вищої професійної освіти [424].

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

На актуальність міжкультурної компетентності, здатності спілкуватися з людьми різних національностей, конфесій і культур указують також науковці І. Носова, О. Машкова, Л. Хаєт, визначаючи концептуальні підходи до

підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Водночас дослідниці стверджують, що тенденції глобалізації і превалювання «загальнолюдських» стандартів у сфері обслуговування протидіє стратегія підвищення багатогранності й використання діапазону національних, конфесіональних і культурних традицій [440, с. 175]. Оскільки стандарт 4- і 5-зіркових готелів передбачає володіння персоналом не менш як трьома мовами, доцільним визнано, окрім знань іншомовної граматики та лексики, опанування інформації про країни носіїв мови, її історії, культури, традицій і звичаїв.

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

Надзвичайно важливим у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, на думку В. Тимкової, є формування культури професійного спілкування, яке є складником загальної культури та тісно пов’язане з розвитком мовної особистості. Акцентуючи увагу на значущості пам’яті, уваги, уяви, дослідниця вважає необхідним ураховувати індивідуальні психологічні особливості особистості здобувача освіти. Варто сформувати вміння орієнтуватися на визначену мовленнєву діяльність, сприяти створенню позитивного психологічного клімату, зацікавлювати змістом навчально-наукового матеріалу та активізувати пізнавальні інтереси, набути

комунікативного досвіду для розвитку креативних здібностей та спонукати до самореалізації майбутніх фахівців взагалі і професійного мовлення зокрема. Навички найкращої мовної поведінки у фаховій діяльності, здатність упливати на співбесідника, уміло використовуючи різноманітні мовні засоби, опанування культури монологу, діалогу та полілогу є свідченням рівня володіння культурою фахового спілкування, запорукою й умовою формування професійної компетентності студента, реалізацією як особистості й фахівця [614, с. 32]

Випереджаюче навчання замовників освітніх послуг можливе за системного впровадження в навчально-пізнавальну діяльність сучасних комп'ютерних і мережевих технологій, які уможливлюють перспективи для використання новітнього світового досвіду кожним студентом через Інтернет-технології.

На значущість формування інформаційної культури студентів сфери туризму та готельно-ресторанної справи вказує вчена А. Сидорук, вважаючи її обов'язковою складовою фахової діяльності, формування якої відбуваться не лише під час освітнього процесу, а й протягом життя з метою виконання систематично змінювальних, модернізованих професійних завдань. Через зростаючий уплив інформаційних технологій на розвиток галузі туризму та готельно-ресторанної справи майбутні фахівці визначеної сфери повинні опанувати: уміння використовувати програми пакету Microsoft Office; здатність розв'язування практичних завдань за допомогою комп'ютерної та офісної техніки; створення різноманітних презентації; проектування віртуальних екскурсій; складання електронних довідників туристично-рекреаційних ресурсів, готелів і ресторанів; формування меню та барних карт; розроблення логотипів туристичних підприємств і ресторанних закладів; робота з Web-ресурсами [555, с. 77].

У результаті дослідження К. Піцул щодо педагогічних умов формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було узагальнено результати досліджень науковців,

пов’язаних із формуванням готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців, практикою цього процесу в сучасній вищій школі тощо. Вчена визначає педагогічні умови, за рахунок реалізації яких буде сформована готовність до професійної діяльності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи; використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи [467, с. 113].

На важливості впровадження інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у закладах вищої освіти акцентував увагу О. Василенко, на думку якого розробка та застосування сучасних методів і форм управління інноваційною діяльністю, створення умов для її активізації і підвищення ефективності є завданням сучасного етапу розвитку економіки України та подолання кризи. Дослідник стверджує, що інноваційне управління закладами ресторанного господарства можливе за умови забезпечення ефективної, злагодженої і безперервної взаємодії всіх його структурних підрозділів з урахуванням виявленого і прогнозованого споживчого попиту на ресторанні послуги, аналізу й оцінки ресурсів і можливостей інноваційного розвитку.

О. Василенко вважає, що зміст навчання здобувачів освіти, окрім теоретичних і практичних відомостей, що забезпечують виконання основних функцій їхніх майбутньої фахової діяльності, повинен бути практично спрямованим та враховувати широке застосування інформаційно-комунікативних засобів. У дослідженні автор підтвердив результативність застосування інформаційно-комунікативних засобів шляхом впровадження в навчальне середовище проєктно-моделюючого методу та розробки автоматизованого навчально-методичного комплексу, дійшов висновку про поліпшення розроблення системи навчання за допомогою інновацій, які

будуватимуть модернізовані системи освіти, нові методи та принципи тощо [141, с. 121–123].

1.2. Понятійно-термінологічне поле дослідження

Мета професійної освіти полягає у формуванні кваліфікованого кадрового потенціалу для задоволення вимог соціуму, світового й вітчизняного ринків праці, створенні умов для набуття знань, формування вмінь, навичок і компетентностей у сфері фахової діяльності особистості упродовж життя згідно з її покликаннями, інтересами і здібностями. Майбутні фахівці потребують визнання роботодавцями або освітніми установами сформованих у ЗВО компетентностей і тому вибирають таких провайдерів освіти й навчання, які можуть надати та визнати за ними відповідні кваліфікації. Проведення дефінітивного аналізу основних понять галузі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи розпочнемо з визначення мети професійної освіти. Звернемо увагу, що відповідно до Закону України «Про освіту» метою професійної (професійно-технічної) освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особистості, необхідних для фахової діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар’єрного зростання впродовж життя [503].

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

На думку академіка С. Гончаренка, *професійною* називається підготовка в закладах освіти фахівців різних рівнів кваліфікації для трудової діяльності в одній із галузей народного господарства, науки, культури, що є невід’ємним складником

системи освіти та включає поглиблене ознайомлення з науковими основами й технологією обраного виду праці; прищеплення спеціальних практичних навичок і вмінь; формування психологічних і моральних якостей особистості, важливих для роботи в певній сфері людської діяльності [182, с. 274–275]. Дослідник визначає складниками вітчизняної професійної освіти вищу, середню спеціальну і професійно-технічну. Дослідження українських науковців з визначення сутності професійної підготовки фахівців проаналізовано та систематизовано в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Тлумачення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців» в українській науці

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

Здійснений аналіз дає можливість узагальнити, що більшість дослідників витлумачує термін «***професійна підготовка майбутніх фахівців***» як складний

динамічний організаційно-педагогічний процес, складну багаторівневу педагогічну систему, багатогранний феномен розвитку професійності, період завершення професійного самовизначення особистості. Визначальним при цьому вважаємо таке розуміння означеної дефініції: цілеспрямований процес організаційно-педагогічної взаємодії зі здобуття фахових знань, формування умінь, навичок, компетентностей та готовності до майбутньої діяльності в обраній галузі знань за ознаками певної сукупності професійних завдань та обов'язків (робіт), які виконує фахівець; розвиток світоглядних засад майбутньої професії та значущих особистісних якостей, набуття первинного спеціального досвіду.

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

Міжнародний вимір означеної сфери репрезентує термін «HoReCa» (абревіатура від слів, що позначають місця продажу з безпосереднім споживанням товарів і послуг: Hotel, Restaurant, Catering / Cafe), який ототожнюється зі сферою послуг гостинності та громадського харчування, сегментом галузі сервісів і каналів збуту товарів: послуги готелів, гостьових будинків, оренди апартаментів.

Сегмент HoReCa до запровадження всесвітніх заходів, пов'язаних із пандемією COVID-19, стрімко розвивався, що зумовлено зростанням кількості клубів і готелів, ресторанів, барів.

Дослідниця О. Богоніс відзначає привабливість і прогресивність індустрії HoReCa для України, зокрема, для «експорту» послуг на світовій арені, що є

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

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

Т. Поночовна-Рисак ототожнює професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з важливим кроком на шляху становлення професіонала, завершенням його професійного самовизначення як особистості, формуванням світосприйняття під кутом майбутньої професії, шліфуванням професійних умінь і навичок, формуванням професійно значущих якостей, набуттям первинного професійного досвіду [484, с. 67].

Дослідження вітчизняних науковців щодо визначення сутності професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного справи в закладах вищої освіти нами проаналізовано та систематизовано в таблиці 1.2 «Тлумачення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» в українській науці».

Таблиця 1.2

Тлумачення терміна «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» в українській науці

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

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

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

Мета підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти полягає в забезпеченні сфери обслуговування висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на українських і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів сфери обслуговування. Специфіка професійної діяльності вищеозначених фахівців окреслюється зростаючим рівнем конкуренції в готельно-ресторанному господарстві, підвищеними вимогами споживачів до якості обслуговування, зростаючими потребами роботодавців у компетентних професіоналах, здатних надавати послуги на рівні світових стандартів, адаптуватися до умов змінного соціально-економічного середовища, оперативно та творчо вирішувати професійні завдання.

Соціальне замовлення для ЗВО з підготовки фахівців для сфери обслуговування (зокрема й готельно-ресторанної справи) визначається через спільність вимог до випускників щодо їхньої подальшої інноваційної професійної діяльності. Завдяки зростаючій ролі сфери обслуговування в економічній структурі суспільства та її особливостям (спрямування на задоволення потреб клієнта через надання йому послуг; висока динамічність і чисельність різних за змістом і емоційною напруженістю контактів; поєднання соціальних і професійних якостей фахівця під час обслуговування тощо), стверджує Л. Руденко, модернізується й освітній процес із підготовки фахівців означеної галузі [536, с.189]. Місцем працевлаштування означених фахівців є готелі, туристичні комплекси, ресторани, кафе, бари, їдальні, санаторно-курортні заклади, пансіонати, будинки відпочинку, профілакторії тощо, тобто заклади рекреаційно-споживчої та дозвіллєво-культурної діяльності людей. Вони можуть займати такі посади: фахівець із готельної справи; ресторанної справи; готельного обслуговування; організації дозвілля; спеціалізованого дозвілля; гостинності в засобах розміщення; раціоналізації виробництва; стандартизації, сертифікації та якості; диспетчера виробництва; техніка з нормування праці, підготовки виробництва; інспектора з контролю якості продукції; інспектора з експлуатаційних, виробничо-технічних та організаційних питань; інструктора з основної діяльності тощо. Нині актуалізується адаптаційна спрямованість системи освіти щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. І передусім це стосується власної моделі пошуку себе за умов ринкової конкуренції, конкурсів, тендерів, потреби в постійному накопиченні нових компетентностей для вирішення виробничих завдань через перепідготовку та самопідготовку, а також розуміння потреб громадянського суспільства в розширенні можливостей власного розвитку та системи задоволення особистісних і соціальних потреб. Фахівцеві готельно-ресторанної справи потрібне реальне уявлення про ті якості, які очікує від нього роботодавець, замовник послуг, вивчення моделей традиційного й нетрадиційного для цього фаху

працевлаштування з урахуванням реальних потреб на ринку праці та досвіду попередніх випусків.

Доволі часто доводиться спостерігати серйозні розбіжності між консервативними тенденціями в системі професійної освіти та сучасними потребами готельно-ресторанної індустрії у кваліфікованих фахівцях, що зумовлює необхідність організації та здійснення «додаткового» навчання випускників безпосередньо на робочому місці. В умовах інноваційного розвитку готельно-ресторанних підприємств актуалізується потреба систематичної модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного обслуговування, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно-практичної підготовки, перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей та відповідності з потребами роботодавців.

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

Підготовка означених фахівців – поєднання теорії (навчально-пізнавальна діяльність у закладі вищої освіти) із практикою (проходження лабораторних занять та навчальних і виробничих практик на виробництві: знайомство з матеріально-технічною базою готельно-ресторанних комплексів, структурою управління, правилами користування і внутрішнім розпорядком підприємства) тощо. Значущим є використання сучасних методів і форм під час освітнього процесу задля подальшої організації фахівцями виробничої діяльності підприємства, технології роботи різних служб, інформаційної системи управління відповідно до сучасних ринкових методів і форм організації управління у сфері готельного-ресторанного господарства, прийняття самостійних рішень у

вирішенні конкретних виробничих ситуацій. Актуальним є формування навичок роботи із сучасними інформаційними технологіями в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Для розгляду дефініції поняття «фахівець» спершу звернемося до Тлумачного словника української мови, зокрема термін «фах» він характеризує так: 1. Вид трудової діяльності, що вимагає певної підготовки і є основним засобом для існування; професія. 2. Основна кваліфікація, спеціальність [623, с. 282], Таким чином, це вид заняття, що потребує певної підготовки і є основним засобом існування, професія, спеціальність, кваліфікація, справа, заняття, у якому людина виявляє велике вміння, майстерність, хист. Академічний тлумачний словник української мови [3] визначає поняття «фахівець» як: 1. Той, хто досконало володіє якимось фахом, має високу кваліфікацію, глибокі знання з певної галузі науки, техніки, мистецтва тощо; спеціаліст. 2. Той, хто зробив якесь заняття своєю професією.

З огляду на означене вище доходимо висновку про те, що це особистість, котра, окрім досконалого знання галузі певної спеціалізації, зазвичай має значний досвід роботи та відпрацювала теоретичні знання на практиці, здатна брати на себе відповідальність у разі допущення помилок, систематично підтверджує високу кваліфікацію за допомогою здійснення наукових відкриттів, отримання патентів, дипломів, сертифікатів, проходження стажування, участі в конференціях, форумах, симпозіумах тощо.

Аналіз сучасної педагогічної літератури щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства уможливив формулювання дефініції поняття «***майбутній фахівець готельно-ресторанної справи***» як кваліфікованого, конкурентоспроможного, соціально мобільного спеціаліста-організатора конкретних видів фахової діяльності, пов’язаних із плануванням, організацією сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб’єктів готельного та 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. Окрім оволодіння інтегральною, загальними і фаховими компетентностями, способами забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу різних типів, означеним фахівцям потрібно осягнути методи, технологічні прийоми та інформаційні основи технологій для здійснення подальшої професійної діяльності та наукової кар'єри у сфері готельно-ресторанного бізнесу задля реалізації власної концепції життєвого успіху.

Важливим у контексті визначення понятійно-термінологічного апарату дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є також аналіз сутності дефініції «*готовність*», котра пов'язана як з діяльністю взагалі, так і з професійною зокрема.

Вченими виділено три етапи наукового дослідження проблеми готовності до діяльності: перший пов'язаний зі спробами аналізу через проникнення у природу психічних процесів людини; другий – з розумінням готовності як певного феномену стійкості та адекватності реагування людини на зовнішні і внутрішні впливи, зумовленого інтенсивним дослідженням нейрофізіологічних механізмів, регуляції і саморегуляції поведінки людини; третій – із дослідженнями в галузі теорії діяльності [661, с. 19].

Розпочнемо аналіз із лексикографічних праць. Так, Великий тлумачний словник української мови термін «готовність» розкриває як стан готового, тобто такого, який підготовався до будь-чого; згодний, схильний до чого-небудь або виявляє бажання зробити щось; доведений до повної готовності, завершений; заздалегідь продуманий, підготовлений, складений; що набув досвіду, досяг високої майстерності [145, с. 257]. Український педагогічний словник С. Гончаренка готовність трактує як «стан особистості, що дозволяє їй успішно увійти в професійне середовище, швидко розвиватися в професійному відношенні» [182, с. 681].

«Енциклопедія освіти» (за редакцією В. Г. Кременя) поняття «готовність до діяльності» тлумачить як «стан мобілізації психологічних і психофізіологічних

систем людини, які забезпечують виконання певної діяльності» [237, с. 137]. На думку автора, у психологічних працях виокремлюють кілька аспектів означеного поняття: а) операційний, пов'язаний із володінням певним набором способів дії, знань, умінь та навичок, а також можливості набуття нового досвіду в межах певної діяльності; б) мотиваційний, ототожнений із системою спонукальних якостей щодо певної діяльності (мотиви пізнання, досягнення, самореалізації тощо); в) соціально-психологічний, що є рівнем зрілості комунікативної сфери особистості, умінням здійснювати колективно розподілену діяльність, підтримувати стосунки в колективі, уникати деструктивних конфліктів тощо; г) психофізіологічний, котрий репрезентує готовність систем організму діяти в даному напрямі [237, с. 137–138]. Як стверджує автор, кожний стан готовності до діяльності представлено комплексом різноманітних факторів, що своєю чергою встановлюють певні рівні, аспекти готовності. Значущість кожного з них викликана змістом самої діяльності та умовами її здійснення. Тож «Енциклопедія освіти» репрезентує перший етап наукового дослідження проблеми готовності до діяльності.

Актуальним є визначення поняття «готовність» у «Тлумачному словнику з інформаційно-педагогічних технологій» Я. Крупським та В. Михалевич, які визначають це поняття як «стан особистості, який дозволяє їй успішно ввійти в професійне середовище» [351, с. 10]. Аналізуючи поняття «готовність до трудової діяльності», автори, окрім того, подають два його тлумачення: перше пов'язане з інтегральною особистісною освітою, що містить стійке прагнення до праці в цій галузі, наявність адекватних знань, умінь і навичок, а також комплекс індивідуально-типологічних, соціально-психологічних особливостей, що обумовлюють високу ефективність її професійного функціонування саме в цій галузі; друге розуміється як цілеспрямоване вираження особистості, що складається з її переконань, поглядів, стосунків, мотивів, почуттів, вольових та інтелектуальних якостей, знань, навичок, умінь, установок тощо [351, с. 10]. В означеному аналізі маємо підтвердження дієвості другого етапу наукового дослідження проблеми готовності до діяльності.

Дослідниця А. Семенова у «Словнику-довіднику з професійної

педагогіки» ототожнює готовність із цілісним утворенням, котре характеризує емотивно-когнітивну та вольову мобілізаційність суб'єкта в момент його включення в діяльність певної спрямованості, не є природженим, виникає як результат певного досвіду людини, базується на формуванні її позитивного ставлення до вибраної діяльності, усвідомленні мотивів та потреб у них, об'єктивації її предмету та способів взаємодії з ним [567, с. 49]. У наведеному тлумаченні репрезентовано третій етап наукового дослідження проблеми готовності до діяльності.

Деталізуючи види готовності, А. Семенова характеризує психологічну як складну діалектичну структуру, якість особистості, що є сукупністю інтелектуальних, емоційних, мотиваційних та вольових сторін психіки людини щодо їхнього співвідношення із зовнішніми умовами та майбутніми завданнями [567, с. 450–51]. Тож у психолого-педагогічній літературі термін «готовність» означає психологічний стан, установку, наявність певних потреб, комплекс властивостей особистості, результат професійної підготовки та формування компетентностей.

Професійна готовність майбутнього економіста дослідницею ототожнюється з інтегративною якістю його особистості, котра проявляється у формах активності та визначає здібність ставити перед собою професійні цілі, обирати способи їхнього досягнення, контролювати цей процес, здійснювати самоконтроль за виконанням власних дій і прогнозувати шляхи підвищення продуктивності роботи у фаховому напрямі [568, с. 50].

Психологічна енциклопедія «готовність до дії» потрактовує як «стан мобілізації всіх психофізіологічних систем людини, що забезпечує ефективне виконання конкретних дій» [514, с. 89].

Психолого-педагогічний словник «психологічною готовністю» називає суттєвий компонент фахової готовності, передумову ефективної діяльності після завершення навчання. Вона допомагає молодому фахівцеві успішно виконувати власні обов'язки, застосовувати знання, використовувати досвід, зберігати самоконтроль і гнучко реагувати на непередбачувані перешкоди, швидко

адаптуватися до умов праці. На формування й розвиток психологічної готовності впливають індивідуально-психологічні якості особистості, стійкі настанови на виконання конкретних дій, мотиви, психічні стани тощо [515, с. 638].

У сучасних умовах становлення готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності обумовлене соціальними, економічними і політичними перетвореннями в країні, переходом національної економіки на ринкові відносини й інтегруванням у світове господарство, жорсткою конкуренцією на ринку праці, необхідністю соціального захисту від безробіття, життєвих колізій і конфліктів. На думку науковців, трактування готовності до професійної діяльності пов'язане із застосуванням кількох підходів: функціонального (готовність є психічним станом особистості та визначає потенційну активізацію психічних функцій під час майбутньої професійної діяльності); особистісного (є цілісним особистісним утворенням та інтегрує сукупність внутрішніх суб'єктивних чинників окремої діяльності, досліджується переважно в контексті професійної підготовки); особистісно-діяльного (готовність ототожнюється із проявом усіх граней особистості для забезпечення можливісті ефективно виконувати професійні функції); результативно-діяльнісного (готовність є результатом процесу підготовки); акмеологічного (готовність до діяльності трактується з позиції самосприйняття особистістю процесу діяльності та свого місця в ній, рефлексії різного ступеня аж до найвищого рівня – надрефлексії, за якої необхідною умовою формування готовності до професійної діяльності є «усвідомлення необхідності цілеспрямованого самоформування, усвідомлення особистісної та суспільної значущості здійснюваної діяльності» [661].

Готовність студента – майбутнього фахівця – до професійної діяльності розглядається Л. Султановою як інтегральний прояв низки властивостей особистості зі спрямованістю на певний рід діяльності. Стан готовності є складною організацією, побудованою за принципом трансформації та взаємодії компонентів, критеріїв у структурні рівні. Основними критеріями готовності студентів, на думку дослідниці, є ступінь розвитку мотивації; рівень

оволодіння системою знань; сформованість низки гностичних, проектувальних та організаційних умінь [605, с. 8].

Дослідниця Т. Жванія психологічну готовність фахівця до професійної діяльності ототожнює із комплексом мотивів, знань, умінь і навичок, особистісних якостей, які забезпечують успішність професійної діяльності в цілому. На думку вченої, за своєю структурою психологічна готовність складається з функціонально пов'язаних між собою та взаємообумовлених компонентів: особистісного, інтелектуального (когнітивного), операційного (інструментального), емоційно-вольового [240, с. 78].

Дослідження науковців щодо визначення сутності вищеозначених понять проаналізовано та систематизовано в таблиці 1.3 «Визначення термінів «готовність» та «готовність до професійної діяльності».

Таблиця 1.3

Визначення термінів «готовність»

та «готовність до професійної діяльності»

Автори-дослідники	**Визначення поняття «готовність»**
О. Баглай [19, с. 8]	Готовність розглядається як професійно-особистісне утворення фахівця, в основі якого лежать особистісно-психологічні (професійні мотиви, потреби, інтереси, знання) й операційні аспекти професійної діяльності (вміння, навички, досвід).
А. Бахтов [28, с. 83]	Готовність до діяльнеості можна визначити як особливий, тривалий психологічний стан, що характеризується оптимальною мобілізацією всіх ресурсів організму та формується на підставі сукупності особистісних якостей людини й завдяки цілеспрямованій підготовці до виникнення цього стану (залежно від ступеня мотивації особистості на виконання дії). Психологічна готовність охоплює низку компонентів, а саме: мотиваційний, когнітивний, операціональний та особистісний.
Т. Гармаш [177, с. 5]	Готовність до будь-якої діяльності – наявність відповідних якостей, і в першу чергу схильностей та здібностей особистості до майбутньої діяльності. Готовність до діяльності розвивається на основі засвоєння загальних і професійних знань, формування вмінь і навичок, удосконалення сформованих професійно важливих якостей особистості.
О. Скоробагата [563, с. 125]	Готовність… елементарна, неусвідомлена, що формується на основі потреб життєзабезпечення і реалізується в найпростіших предметних ситуаціях, та соціальна готовність, що виникає під впливом соціальних потреб і спрямована на соціально значущі об'єкти.

Продовження таблиці 1.3

Автори-дослідники	**Визначення поняття «готовність до професійної діяльності»**
Н. Бахмат [28, с. 45–46]	Готовність до професійної діяльності та професійної мобільності – це складне інтегративне утворення, яке охоплює різноманітні якості, властивості, знання та навички особистості, є передумовою ефективної трудової діяльності, максимальної реалізації можливостей, розкриття творчого потенціалу.
Т. Бодрова [54,с. 64]	Готовність студентів до професійної діяльності є комплексом практичних та особистісних якостей, що забезпечують високий рівень майстерності у складних і динамічних умовах педагогічного процесу.
Т. Гармаш [164, с. 4–5]	Готовність до професійної діяльності має інтегративний характер, що виявляється в упорядкованості внутрішніх структур, погодженості основних компонентів особистості професіонала, у стійкості, стабільності та спадковості їх функціонування…має ознаки, які свідчать про психологічну єдність, цілісність особистості професіонала, що сприяє продуктивності діяльності. Як інтегральне утворення, готовність відбиває цілісний стан особистості, що включає не тільки наявність здібностей та якостей, необхідних у майбутній діяльності, але й відношення до неї, що виявляється в потребах, бажаннях, мотивах. Професійну готовність можна представити як особистісну якість, що відображається в діяльності.
В.Жигірь [242, с. 9–10]	Професійну готовність у вузькому розумінні можна трактувати як стан мобілізації всіх психофізіологічних систем організму людини, які забезпечують ефективне виконання певних дій, а в широкому – як сукупність професійно обумовлених вимог до нього.
Т. Лисак [372, с. 107–108]	Готовність до професійної діяльності – сукупність якостей особистості, що сприяють ефективній професійній діяльності, система професійних знань, умінь і навичок фахівця, його особистісних якостей, яка є визначальною умовою його успішної професійної адаптації, подальшого професійного самовдосконалення та безперервності підвищення кваліфікації.
Н. Мойсеюк [421, с. 365]	Готовність випускника навчального закладу до професійної діяльності – це інтегральне утворення особистості, цілісність якого забезпечують взаємопов'язані компоненти – мотиваційний, цільовий, інформаційний, операціональний, оцінний, коректуючий, – змодельовані за вектором «мотив–ціль». Дані компоненти можуть аналізуватися лише в тісному зв'язку з професійною діяльністю, яку виконує майбутній фахівець як її суб'єкт.
Т. Садова [544]	Головною особливістю готовності до професійної діяльності є її інтегративний характер, що виявляється в упорядкуванні її внутрішніх структур, гармонійності основних компонентів особистості професіонала, у стійкості, стабільності та послідовності їх функціонування, тобто професійна готовність має ознаки, що свідчать про єдність, цілісність особистості, її здатність до продуктивної професійної діяльності.
Л. Султанова [605, с. 8]	Готовність студента – майбутнього фахівця – до професійної діяльності розглядається як інтегральний прояв низки властивостей особистості зі спрямованістю на певний рід діяльності.

Дослідниця І. Заблоцька, аналізуючи готовність до професійної діяльності майбутніх фахівців сфери послуг, витлумачує її як «складне особистісне утворення, характеристика особистості, що є комплексним відображенням цілого ряду індивідуальних професійних якостей, необхідних для успішної трудової діяльності» [247, с. 93]. Окрім того, вважає готовність фундаментом професійної підготовки, що визначає її професіоналізм, створює можливості для реалізації в конкретній діяльності, сприяє самовдосконаленню та саморозвитку фахівця [247, с. 93].

На думку К. Піцул, готовність до здійснення професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – це інтегроване утворення зі складною структурою, що передбачає сформованість професійних знань, умінь, навичок та певних професійно-важливих якостей особистості – майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи, котрі формуються і розвиваються у процесі відповідної діяльності, зокрема навчально-пізнавальної, яка має професійну спрямованість [467, с. 112].

Науковець А. Віндюк готовність до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельно-курортної справи ототожнює з інтегральним утворенням, що включає професійно значимі якості особистості, стійкі мотиви до майбутньої діяльності в індустрії гостинності, сукупність професійно-орієнтованих знань, умінь і навичок, особистих якостей, а також досвід роботи в готелях, отриманий під час проходження практик [151, с. 16].

Науковці А. Аніщенко та Л. Зайцева, аналізуючи модель професійної туристичної освіти, її недоліком називають перевагу теоретичного навчання та визначають пріоритетні принципи належної фахової підготовки, серед яких: практична спрямованість із дотриманням кращих світових стандартів; урахування запитів роботодавців, кваліфікаційних вимог до спеціалізацій фахівців; побудова індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність та багаторівневість програм; можливість отримати «подвійний» диплом і додаткові кваліфікаційні сертифікати; застосування сучасних інформаційних та освітніх

технологій; сертифікація освітньо-професійних програм на основі міжнародних стандартів якості [5, с. 42].

Світові стейкхолдери, керівники підприємств сфери туризму та готельно-ресторанної справи, серед топ-ознак готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування називають [700]: наявність позитивного ставлення, здібностей до обраної професії та важливих якостей; загальних і спеціальних фахових знань, умінь, навичок, компетентностей; сформованість навичок командної та самостійної творчої роботи; набуття здатності послуговуватися методами наукового пізнання та здійснювати інноваційну діяльність; готовність до неперервного саморозвитку та самоосвіти, здатність до рефлексії; сформованість належних психологічних якостей особистості, рис характеру, котрі визначають особливий стиль професійної діяльності фахівців сфери обслуговування.

Здійснений попередньо аналіз уможливив власне визначення терміна «***готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»,*** що потрактовано як 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.

Значущою є характеристика наукового тезаурусу щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Проаналізовано сутність понять «професійна підготовка», «фахівець», «готовність», «готовність до професійної діяльності». 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».

1.3. Аналіз закордонного досвіду підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

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

Чимало досліджень закордонних науковців присвячені досвіду вибору професії та уявлення абітурієнтів про кар'єру в галузі готельного і туристського бізнесу (D. Baker [706]), підготовці фахівців та туристичній освіті, зокрема в Познанському університеті економіки (D. Airey [701]), дослідження розвитку туризму в новому тисячолітті (C. Strandberg, A. Nath, H. Hemmatdar, M. Jahwash [780]), бібліометричний аналіз досліджень туризму за сорок три роки (V. Pankaj, M. Srabanti [759]). Окрім того, цікавими є дослідження екологічної освіти під час підготовки студентів з туризму та фінансів та менеджменту в Чеській Республіці (P.Krpálek, K. Berková, K. Krpálková, A. Kubišová, D. Frendlovská, S. Szabo [754]), розвиток людських ресурсів у готельній індустрії Маврикію (G. Prayag, S. Hosany [761]), навчання вдосконаленню методів стимулювання продажів у готелі та управління доходами (T. Yeung [795]).

Нині представлено численні компаративістські дослідження українських науковців щодо вивчення й аналізу світового досвіду підготовки фахівців сфери туризму. Так, досліджено теоретичні та методичні засади професійного розвитку фахівців туристичної сфери США і Канади (С. Бабушко [17]), вивчався досвід Австралії у формуванні фахівців сфери туризму (Г. Биць [50]), аналіз навчально-методичного забезпечення для фахівців сфери туризму у країнах ЄС (А. Гарага [174]), формування полікультурної складової професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму у вищих навчальних закладах Канади (Н. Жорняк [244]), теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах

Всесвітньої туристської організації (Л. Кнодель [297]), професійна підготовка фахівців для сфери туризму в інституті досліджень та вищої освіти в сфері туризму (Франція) (О. Паламарчук [456]), тенденції розвитку туристичної освіти в Швейцарії (О. Самохвал [547]), досвід розвинутих країн у підготовці фахівців для сфери туризму: компетентісний підхід (Н. Степанець [597]), шляхи поглиблення міжнародного співробітництва у підготовці кадрів для сфери туризму (Г. Уварова [634]), система підготовки майбутніх фахівців з туризму в університетах США (Л. Чорна [659]), теоретичне обґрунтування змістового компонента фахової підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі німецькомовних країн (В. Штифурак, О. Самохвал [679]).

Закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи представлено такими дослідженнями: тенденції діяльності готельного господарства на прикладі Туреччини та України (Т. Божук, С. Пенкальська [55]), досвід Швейцарії у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи (М. Попик [486]) тощо.

Цікавим є здійснений науковцями порівняльний аналіз професійної підготовки в українських та закордонних закладах освіти: професійна підготовка фахівців економічної галузі у закладах вищої освіти Республіки Польщі та України (А. Загородня [249]), можливості реалізації передових ідей швейцарського досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму у вищих навчальних закладах України (Н. Закордонець [250]), порівняння досвіду підготовки фахівців сфери обслуговування та систем навчання Англії, Німеччини, Швейцарії, Франції, Нідерландів, Туреччини, США (С. Огуй [443]) тощо.

Дослідження теорії і практики підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації (ВТО) Л. Кнодель приводить до висновку про те, що високими якісними кваліфікаційними ознаками майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи характеризується підготовка в закладах вищої освіти Німеччини, Франції, Англії, США, Японії, що зумовлено реагуванням на сучасні тенденції розвитку

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

Важливим є вивчення еталонного досвіду розроблення і впровадження моделей професійної підготовки фахівців сфери гостинності Швейцарії у найбільш відомих у світі освітніх закладах (Школі готельного менеджменту Лозанни (The Ecole Hoteliere de Lausane), Міжнародній школі готельного менеджменту Ле Рош (Les Roches International School of Hotel Management), Інституті вищої освіти Гліон (Glion Institute of Higher Educa-tion), Швейцарській школі готельного менеджменту (Swiss Hotel Management School) тощо [486, с. 137]. Унікальність і водночас універсальність освітньо-професійних програм – у тісному зв'язку теорії і практики, підготовки на робочому місці, піврічному стажуванні щорічно в провідних закладах світу, ґрунтовній професійній підготовці завдяки опануванню загальних теоретичних (маркетингу, бухгалтерського обліку, комп'ютерних наук, туризму, економіки, менеджменту, кулінарне мистецтво, харчові технології), соціально-гуманітарних дисциплін (одна або дві іноземні мови, етики та риторики). Окрім професійних компетентностей, технічних, управлінських і комунікативних навичок, відбувається формування особистості – відвертої, завзятої, толерантної, емпатійної, підприємницької, здатної вирішувати конфлікти чи сприяти їхньому недопущенню. Актуалізується розвиток у майбутніх фахівців туристичного

бізнесу й готельно-ресторанної справи лідерських якостей і водночас вміння роботи в команді, здатності цінувати якість, уваги до дрібниць і почуття добротно виконаної роботи [486, с. 138]. Визнання туристичної освіти Швейцарії на світовому освітньому просторі є результатом успішного її становлення завдяки диверсифікації освітніх пропозицій туристичного спрямування та високій якості професійної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі [547, с. 72.].

Вища професійна освіта Бельгії у процесі підготовки фахівців у сфері бізнесу та менеджменту, зокрема й управління готельно-ресторанним і туристичним бізнесом, віддає перевагу міжнародно орієнтованому, перспективному навчанню, пов'язаному зі світовою економікою, міжнародним бізнесом, оцифруванням, життєстійкістю бізнесу й етичними підходами до розв'язання сучасних проблем. У результаті майбутні фахівці опановують компетентності щодо розуміння динамічності ділового середовища, глобального ринку й появу джерел конкуренції, знайомляться з технологічними розробками, пов'язаними з інформаційними, виробничими та дистрибутивними системами, фінансовими ринками, ризиками, управлінськими рішеннями та плануванням кар'єрного розвитку [250, с. 81].

Диференціація завдань для здобувачів освіти пов'язана з особистими розумовими здібностями і задатками та передбачає побудову освітнього процесу за індивідуальною траєкторією. Інтеграція освітнього (теоретичного) й промислового (практичного) видів навчання сприяє утворенню нового, прикладного рівня знань, умінь, навичок, компетентностей із систематичною самоосвітою. Навчальні плани і програми побудовані за принципами доцільності, міжнародної спрямованості, гуманістичного, компетентнісно-орієнтованого й індивідуального підходів. Реалізації поглибленої практичної компоненти навчання та проведенню спільних міждисциплінарних наукових досліджень у різних галузях сприяє діяльність асоціацій кількох університетів, колегіальні зусилля яких спрямовані на організацію курсів для студентів,

розвиток міжнародного наукового партнерства, формування глобальної компетентності тощо [250, с. 82].

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

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

Дослідження науковців Т. Божук та С. Пенкальської щодо тенденції діяльності готельного господарства (на прикладі Туреччини та України) підтверджують попередньо означені вимоги щодо органічного поєднання теорії з практикою у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. У діяльності готелів Туреччини важливим видом обслуговування стало анімаційне, тож на вимогу стейкхолдерів до освітніх програм було введено обов’язкову дисципліну «Організація анімаційної діяльності», в основі якої навчання організації та управління анімаційною діяльністю на підприємствах

індустрії гостинності та туризму, тобто взаємодії аніматора з туристами для задоволення релаксаційно-оздоровчих, освітньо-культурних, творчих потреб та інтересів. Актуалізується також знання декількох іноземних мов, культурології, мистецтвознавства, історії тощо. Вчені стверджують, що вивчення й упровадження закордонного досвіду підготовки майбутніх фахівців може стимулювати й зростання інтересу до України як туристичної держави, важливим чинником впливу на розширення культурно-рекреаційних і економічних можливостей українського туризму та готельно-ресторанної справи [55, с. 17–19.].

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

Так, Рейтинг світових університетів QS у рубриці «Інструменти, які розглядає Locaon – Гостинність та дозвілля – 2021 рік» подає статистику представленості закладів освіти в межах окремих країн. В означеній вище рубриці ранжовано 183 заклади освіти США, 79 Великобританії, 77 Китаю, 70 Індії, 66 Росії, 58 Франції, 58 Індонезії, 57 Японії, 55 Південної Кореї, 53 Іспанії тощо. Україна представлена 11 закладами (рис. 1.1).

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

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

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

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

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

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

4. H-індекс. Починаючи з 2013 року, оцінка на основі «h-індексу» також була включена до рейтингу QS World University Rankings by Subject. H-індекс – це спосіб вимірювання продуктивності та впливу опублікованої праці вченого. Індекс базується на наборі найбільш цитованих наукових праць та кількості цитат, які вони отримали в інших публікаціях. Індекс h також може бути застосований до продуктивності та впливу групи вчених, таких як відділ, університет чи країна, а також до наукового журналу.

На основі оцінок за чотирма компонентами було сформовано Рейтинг світових університетів QS 2021 за темами, зокрема актуальною в дослідженні галуззю «Гостинність та менеджмент дозвілля». Означена інформація детальніше представлена в таблиці 1.4 «Рейтинг світових університетів QS 2021. Гостинність та

менеджмент дозвілля. Топ-десятка». Тож проаналізуємо якість і унікальність підготовки фахівців гостинності та менеджменту дозвілля в перших десяти закладах освіти вищеназваного рейтингу.

Таблиця 1.4

Рейтинг світових університетів QS 2021.
Гостинність та менеджмент дозвілля. Топ-десятка

Місце	Заклад освіти	Академічні програми
1	EHL - Ecole hôtelière de Lausanne Lausanne,Switzerland Загальний бал – 99.4 https://www.ehl.edu/?utm_campaign=ehl-portal&utm_medium=referral&utm_source=topuniversities.com	**Школа готельної справи в Лозанні** (Швейцарія) – провідний у світі університет гостинності. *Академічні програми:* • Бакалавр наук з міжнародного менеджменту гостинності; • Швейцарський професійний ступінь з менеджменту готелів та ресторанів (HF); • Магістр у галузі глобального гостинного бізнес; • Магістр у галузі вина та гостинності; • MBA у сфері гостинності (80% онлайн); • Виконавчий MBA; • Гостинність Executive MBA (у Китаї, з CEIBS); • Онлайн курси управління готелями; • Сертифікат кулінарної та ресторанної справи; • EHL Junior Academy (довузівська програма).
2	University of Nevada - Las Vegas Las Vegas,United States Загальний бал – 89.1 https://www.topuniversities.com/universities/university-nevada-las-vegas	**Університет Невади –** Лас-Вегас (UNLV) – це заклад освіти, що надає докторські ступені. *Академічні програми бакалавра:* • Бакалавр мистецтв; • Бакалавр образотворчого мистецтва; • Бакалавр ландшафтної архітектури; • Бакалавр музики; • Бакалавр наук; • Бакалавр наук з адміністрації бізнесу; • Бакалавр технічних наук; • Бакалавр соціальної роботи.
		Академічні програми магістра та доктора PHD: • Доктор філософії; • Доктор фізіотерапії; • Спеціаліст з освіти; • Виконавчий майстер ділового адміністрування; • Магістр архітектури; • Магістр ділового адміністрування; • Магістр адміністрації охорони здоров'я; • Магістр державного управління; • Магістр наук.
3	Glion Institute of Higher Education	**Інститут вищої освіти Гліона** – заклад із найвищими стандартами академічної якості та гостинності. *Академічні програми:* • Бакалавр у галузі міжнародного гостинного бізнесу. Останні семестрові спеціалізації бакалавра на вибір:

	Glion-sur-Montreux, Switzerland Загальний бал – 83.8 https://www.topuniversities.com/universities/glion-institute-higher-education	• Стратегія бренду розкоші; • Міжнародний готельний розвиток та фінанси; • Міжнародний менеджмент подій; • Магістр міжнародного готельного бізнесу; • Магістр нерухомості, фінансів та розвитку готелів; • Магістр у сфері гостинності, підприємництва та інновацій; • Магістр менеджменту розкоші та досвіду гостей.
4	Les Roches Global Hospitality Education Crans-Montana, Switzerland Загальний бал – 83.6 https://www.qschina.cn/en/universities/les-roches-global-hospitality-education	**Les Roches Global Hospitality Education** (Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches, Швейцарія) входить до трійки світових найкращих установ у галузі обслуговування з питань репутації роботодавців. *Академічні програми:* • Бакалавр у галузі глобального менеджменту гостинності; • Бакалавр з міжнародного готельного менеджменту; • Магістр стратегії гостинності та цифрової трансформації; • Магістр з міжнародного менеджменту гостинності; • Магістр маркетингу та менеджменту розкішного туризму; • Магістр міжнародного готельного менеджменту; • Доктор PHD з ділового адміністрування в галузі глобального менеджменту гостинності. Останні семестрові спеціалізації доктора PHD на вибір: • Розширене управління доходами та ефективністю; • Підприємництво у сфері гостинності та розвиток бізнесу.
4	SHMS - Swiss Hotel Management School Leysin,Switzerland Загальний бал – 83.5 https://internobmen.bg/en	**Швейцарська школа готельного менеджменту** (SHMS) пропонує освіту готельного менеджменту світового рівня на основі спадщини традицій швейцарського гостинності. *Академічні програми:* • Швейцарський диплом бакалавра з менеджменту гостинності; • Швейцарський вищий диплом бакалавра з менеджменту гостинності або з гостинності та менеджменту подій; • Бакалавр мистецтв (з відзнакою) в галузі міжнародного менеджменту гостинності або в галузі міжнародного гостинності та менеджменту подій (нагороджений Університетом Дербі/Великобританія); • Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного, курортного та оздоровчого менеджменту; • Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту, нагороджений Університетом Дербі, Великобританія; • Магістр наук з міжнародного менеджменту гостинності, нагороджений Університетом Дербі, Великобританія; • Диплом аспіранта з міжнародного управління готельними операціями або міжнародного готельного та подійного менеджменту.
5	Hotel School The Hague	**Готельна школа в Гаазі** (HTH) – «центр гостинності» з 1929 року та один з останніх незалежних університетів прикладних наук (UAS) в Нідерландах. *Академічні програми:*

	The Hague,Netherlands Загальний бал – 79.2 https://drive.google.com/file/d/1xHh0cIdCrNIfmfWAjHznbQVLwug3jqy1/view?usp=sharing	• Бакалавр у галузі менеджменту гостинності; • Міжнародна програма швидкої підготовки бакалавра (скорочений термін, ступенева освіта); • Магістр ділового адміністрування в галузі менеджменту гостинності (MBA.HM).
6	Hotel Institute Montreux Montreux,Switzerland Загальний бал – 78.6 https://www.qschina.cn/en/universities/hotel-institute-montreux	**Готельний інститут Монтрьо** (HIM**,** Швейцарія) – заклад освіти з новітнім американським бізнес-менеджментом та витонченим швейцарським підходом. *Академічні програми бакалавра:* • Бакалавр ділового адміністрування в сфері гостинності (зі спеціалізацією) акредитований Університетом Нортвуд, США. Спеціалізації бакалавра: • Спеціалізація з фінансового аналізу та управління багатством (схвалена Banque Privée Edmond de Rothschild та Swiss Sustainable Finance); • Спеціалізація людського капіталу та розвитку (схвалена Four Seasons Hotels and Resorts); • Спеціалізація з брендового менеджменту розкоші (схвалена La Mer, Jazz Festival Montreux, Tag Heuer та John Paul); • Управління індустрією для людей похилого віку (схвалено Resort Lifestyle Communities).
		Академічні програми магістра: • Магістр міжнародного бізнесу в галузі менеджменту гостинності зі спеціалізацією. Спеціалізації магістра: • Спеціалізація з фінансового аналізу та управління багатством (схвалена Banque Privée Edmond de Rothschild та Swiss Sustainable Finance) • Спеціалізація людського капіталу та розвитку (схвалена Four Seasons Hotels and Resorts) • Спеціалізація з розкішного брендового менеджменту (схвалена La Mer, Jazz Festival Montreux, Tag Heuer та John Paul) • Управління індустрією для людей похилого віку (схвалено Resort Lifestyle Communities).
7	César Ritz Colleges Switzerland Lucerne,Switzerland Загальний бал – 77.4 https://www.qschina.cn/en/universities/cesar-ritz-colleges-switzerland	Група **Коледжів Сезара Рітца** (Швейцарія, Люцернський кампус, Люцерн) пропонують ступені бакалавра та магістра з основним акцентом на гостинність. *Академічні програми:* • Бакалавр міжнародного бізнесу в галузі управління готелями та туризмом, Коледжі Сезара Рітца, Швейцарія; • Бакалавр мистецтв у сфері готельного бізнесу (у партнерстві з Університетом штату Вашингтон); • Магістр мистецтв з підприємництва для світової індустрії гостинності та туризму (Університет Дербі / Великобританія).
8		**Академія кулінарного мистецтва Швейцарії** (Кампус Ле

	Culinary Arts Academy Switzerland Le Bouveret,Switzerland Загальний бал – 71.7 https://www.qschina.cn/en/universities/culinary-arts-academy-switzerland	Бувере, Ле Бувере, Швейцарія) є членом Швейцарської освітньої групи та пропонує навчання для студентів. *Академічні програми бакалавра:* • Вищий диплом з кулінарного мистецтва (5 термінів + 2 стажування); • Бакалавр мистецтв (з відзнакою). Ступінь кулінарного мистецтва (7 термінів + 2 стажування) присуджується Університетом Дербі); • Великий диплом Швейцарії з кулінарного мистецтва (3 терміни + стажування); • Великий диплом Швейцарії з випічки та шоколадного мистецтва (3 терміни + стажування); Швейцарський диплом з вегетаріанського кулінарного мистецтва (2 терміни + стажування).
9	The Hong Kong Polytechnic University Hong Kong,Hong Kong SAR Загальний бал – 70.6 https://www.qschina.cn/en/universities/culinary-arts-academy-switzerland	**Політехнічний університет Гонконгу** (Хунг Хом, Коулун, Гонконг, Китай) має більш ніж 80-річну традицію та рейтинг серед 100 найкращих інститутів світу, орієнтується на науку, техніку та технології. *Академічні програми бакалавра:* • Бакалавр із прикладної науки; • Бакалавр із бізнесу; • Бакалавр із будівництва та навколишнього середовища; • Бакалавр з інженерії; • Бакалавр з охорони здоров'я та соціальних наук; • Бакалавр із гуманітарних наук; • Бакалавр із дизайну та управління готелями та туризмом.
		Академічні програми магістра та доктора PHD: • Магістр та аспірант із прикладної науки; • Магістр та аспірант із бізнесу; • Магістр та аспірант із будівництва та навколишнього середовища; • Магістр та аспірант з інженерії; • Магістр та аспірант з охорони здоров'я та соціальних наук; • Магістр та аспірант із гуманітарних наук; • Магістр та аспірант із дизайну та управління готелями та туризмом.
10	IHTTI School of Hotel Management Switzerland Загальний бал – 70.2 https://www.qschina.cn/en/universities/ihtti-school-hotel-management	**Школа готельного менеджменту IHTTI** (Швейцарія) пропонує інноваційні програми з поєднанням досліджень у сфері гостинності з принципами дизайну готелів, розкоші та брендингу. ***Академічні програми:*** • Бакалавр мистецтв (з відзнакою) в галузі міжнародного менеджменту гостинності та дизайну нагороджений Університетом Дербі, Великобританія; • Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного та дизайнерського менеджменту; • Диплом аспіранта з готельного та дизайнерського менеджменту.

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

Випускники EHL приєднуються до потужної глобальної мережі з 30 тис. професіоналів у 150 країнах, і вони швидко досягають успіху в багатьох галузях. Насправді, майже половина всіх випускників EHL працює поза сферами гостинності, туризму та харчування, а 50% з них – це керівники, власники та виконавчі менеджери. Щороку провідні міжнародні компанії, такі як Apple, LVMH, L'Oréal, Proctor & Gamble, Nestlé, Tesla та багато інших, активно набирають випускників EHL.

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

Перелік навчальних програм

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

Бакалавр наук з міжнародного менеджменту гостинності (термін навчання – 3 роки). Означений ступінь вирізняється збалансованим поєднанням навичок гостинності та професійного досвіду, академічної строгості та знання бізнесу, а також розвитком підприємницького мислення для трансформації індустрії гостинності. Завдяки двом шестимісячним стажуванням на підприємствах гостинності здобувачі освіти отримують значущий досвід роботи та налагоджують контакти, щоб розпочати кар'єру після закінчення навчання. Програма завершується останнім роком відповідних галузевих курсів за вибором, а також реальними бізнес-консультаційними або прикладними дослідницькими проєктами.

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

Підготовчий рік – занурення в майбутній фах.

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

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

Другий рік – використання складного академічного підходу до теорії менеджменту гостинності із застосуванням передових практик, досліджень для створення надійних бізнес-планів та підприємництва. Навчальний семестр супроводжується управлінським стажуванням, під час якого здобувачі освіти виконують керівні ролі або стажуються у власній компанії – підприємстві сфери гостинності.

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

Навички кар'єри формуються не лише завдяки стажуванню в управлінні, а й організації чи просуванні власного стартового проєкту, спрямовуючи

енергію розвитку своєї концепції бізнесу на її втілення під керівництвом викладачів.

Третій рік – інтеграція отриманих знань і навичок на формування себе бізнес-стратегом та консультантом через можливість вибору одного з пропонованих факультативів, розроблених спілками професіоналів-готельєрів, адаптувати свої знання. Здобувачам освіти дається вибір між індивідуальним прикладним дослідницьким проєктом та студентським консалтинговим проєктом («Студентський бізнес-проєкт»), який є консультаційним мандатом для справжнього зовнішнього клієнта, де студенти працюють у групах для вирішення реального бізнес-завдання для галузі партнера (виконання проєктів на замовлення підприємств).

Під час навчання у п’ятому семестрі бакалаври засвоюють такі навчальні дисципліни: корпоративну стратегію, фінанси нерухомості, корпоративні фінанси, управління готельними активами, методологія дослідження, управління проєктами, маркетингове дослідження.

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

Магістр у галузі глобального гостинного бізнесу (термін навчання – півтора року). Створений для майбутнього світової індустрії гостинності, академічна програма «магістр наук із глобального менеджменту гостинності» призвана навчити керувати складністю операцій у всьому світі з використанням місцевого колориту, що забезпечує винятковий досвід клієнтів. Протягом трьох семестрів здобувачі освіти навчаються у трьох престижних закладах Європи, Азії та Північної Америки та вчаться адаптувати свій стиль управління, пропозиції послуг та стратегію бізнесу до ключових ринків туризму. В означеній академічній програмі об’єднано зусилля з двома з іншими провідними світовими школами менеджменту гостинності для створення унікальної інтегрованої освітньої пропозиції.

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

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

Третій семестр – навчання в США (ehl-mgh-houston) в Університеті Х'юстона, зокрема Коледжі Конрада Н. Хілтона в Х'юстоні (американський коледж, заснований власником готелю Конрадом Н. Хілтоном, входить до провідних програм гостинності у світі). Освітній процес представлений такими навчальними модулями: стратегії ділового бізнесу в Америці та Карибському басейні, інноваційні технології гостинності, організаційна поведінка та стратегії лідерства у сфері гостинності. Здійснюються ділові подорожі у Вашингтон, округ Колумбія, Нью-Йорк, Лас-Вегас, видаються професійні сертифікати: освоєння галузевої аналітики з STR

На особливу увагу заслуговує академічна програма «MBA у сфері гостинності (80% онлайн)», розроблена для зайнятих професіоналів у сфері гостинності. Гнучкий онлайн-курс дозволяє отримати визнану MBA

кваліфікацію, не залишаючи роботи, із застосуванням нових стратегій та інструментів на робочому місці. Хоча 80% цієї програми здійснюється онлайн, решта 20% програми офлайн протягом трьох тижнів у кампусі EHL в Лозанні, що дозволяє обмінюватися ідеями та спілкуватися з колегами з галузі.

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

Перелік навчальних програм

Університет Невади пропонує такі програми бакалавра:

- Бакалавр мистецтв;
- Бакалавр образотворчого мистецтва;
- Бакалавр ландшафтної архітектури;
- Бакалавр музики;
- Бакалавр наук;
- Бакалавр наук з адміністрації бізнесу;
- Бакалавр технічних наук;
- Бакалавр соціальної роботи.

Програми магістра та навчання в аспірантурі:

- Доктор філософії;
- Доктор фізіотерапії;
- Спеціаліст з освіти;
- Виконавчий майстер ділового адміністрування;
- Магістр архітектури;

- Магістр ділового адміністрування;
- Магістр адміністрації охорони здоров'я;
- Магістр державного управління;
- Магістр наук.

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

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

правило, передбачає отримання високооплачуваної роботи з більшою відповідальністю.

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

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

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

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

фахівця, тож дипломи магістра MBA мають бзначну корпоративну спрямованість.

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

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

Якщо ступінь бакалавра з ділового адміністрування починається з орієнтації на основні принципи бізнесу, а пізніше дозволяє студентам обирати спеціалізації, то на рівні магістра здійснюється ще більша спеціалізація. Освітній процес із підготовки магістрів передбачає увагу до тематичних досліджень у конкретній галузі, реальному підприємстві, а програмові результати навчання оцінюються за допомогою комбінації курсових, іспитів та результатів проєктування. Актуальними стають описи реальних бізнес-ситуацій, коли від студентів очікується глибокого аналізу та використання наданої інформації для обговорення й оцінки різних бізнес-стратегій та теорій.

Індивідуально пропонуються прискорені програми, що дозволяють студентам швидше закінчити навчання, взявши на себе більш інтенсивне

навантаження; використовуються заочну, дистанційна форму або змішане навчання для тих, хто поєднує роботу з освітою. Деякі з освітніх програм включають «сендвіч-рік», протягом якого студенти проходять працевлаштування протягом одного року програми.

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

На третьому місці в рейтингу – **Інститут вищої освіти Гліона**, котрий із 1962 року встановив найвищі стандарти академічної якості та гостинності, уходить до ТОП-3 світових установ з гостинності та дозвілля, а також у ТОП-2 у всьому світі за репутацією роботодавця. З університетськими містечками у Швейцарії та Великобританії, Glion забезпечує першокласну персоналізовану освіту, що поєднує практичні навички та академічну суворість. Викладацький склад університету має престижні нагороди, досвід викладання в багатьох установах та практику роботи у світових галузях промисловості. Студентські колективи різноманітні: близько 100 національностей представлені на території кампусу, що є ідеальним середовищем для розвитку міжкультурної гнучкості, яка так високо цінується в індустрії гостинності.

Випускники Glion поєднують реальний досвід та практичні ноу-хау з м'якими навичками, які все більше цінуються серед роботодавців. У результаті 98% студентів Glion, які шукають роботу, мають одну або кілька пропозицій щодо працевлаштування у день закінчення навчання.

Особливістю організації освітнього процесу є його розташування у трьох кампусах з об'єднаною інфраструктурою:

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

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

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

Перелік навчальних програм

- Бакалавр у галузі міжнародного гостинного бізнесу

Останні семестрові спеціалізації бакалавра на вибір:

- Стратегія бренду розкоші
- Міжнародний готельний розвиток та фінанси
- Міжнародний менеджмент подій
- Магістр міжнародного готельного бізнесу

- Магістр нерухомості, фінансів та розвитку готелів
- Магістр у сфері гостинності, підприємництва та інновацій
- Магістр менеджменту розкоші та досвіду гостей

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

На четвертому місці в Рейтингу світових університетів QS 2021. Гостинність та менеджмент дозвілля знаходиться заснований у Швейцарії 1954 року **Les Roches Global Hospitality Education** (Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches), пропонує ступінь бакалавра та магістра в галузі гостинності, туризму та менеджменту подій та входить до трійки світових найкращих установ у галузі обслуговування з питань репутації роботодавців, про що свідчить рівень працевлаштування випускників після закінчення навчання – 94%.

Академічні кампуси в Кранс-Монтані (Швейцарія), Марбельї (Іспанія) та Шанхаї (Китай) забезпечують унікальне середовище навчання для культурно різноманітного студентського колективу, який представлено здобувачами освіти понад 100 різних національностей. Застосовано традиції швейцарській моделі освіти гостинності, з практичним навчанням, вбудованим у основу пропонованих освітніх програм.

Кампус Кранс-Монтана – місце глобальної інноваційної сфери Spark, де створюються, перевіряються та інкубуються нові концепції; це робить Les Roches найважливішим місцем для майбутніх лідерів гостинності та новаторів, щоб навчитися їхньому ремеслу. Доступ до інноваційного класу та студії цифрових медіа створює можливість для експериментування з 3D-друком, створення власних мобільних програм та розвитку навичок роботи із цифровими технологіями. Лабораторії Мас із професійними кухнями, демонстраційними майданчиками, приміщеннями для студентських заходів та

великою традиційною та цифровою бібліотекою надають необхідні інструменти для розкриття творчості.

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

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

Перелік освітніх програм

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

Останні семестрові спеціалізації доктора PHD на вибір:

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

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

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

Бакалавр з міжнародного готельного менеджменту (термін навчання – 3 роки). Освітня програма з міжнародного готельного менеджменту, яка реалізується в Шанхаї, є ідеальною відправною точкою для успішної кар'єри у сфері гостинності. Поєднання практичних занять із теорією управління бізнесом, набуття професійного досвіду за допомогою двох галузевих стажувань, проведення двох спеціальних навчальних семестрів дозволяють зрозуміти механізм функціонування індустрії гостинності, визначити шляхи покращення бізнесу та операційних показників.

Освітня програма включає такі навчальні курси: маркетинг бухгалтерського обліку, оперативне управління, техніки лідерства. Навчання на цій програмі є основою якісної підготовки та сходинкою для перенесення освітнього процесу (з семестру 4 і далі) до кампусів у Швейцарії чи Іспанії для здобуття повного ступеня бакалавра.

Магістр стратегії гостинності та цифрової трансформації (термін навчання – 1 рік). Оскільки цифрові технології революціонізують гостинність, створюючи фантастичні можливості для професіоналів, які володіють технікою, виникає потреба в підготовці майбутніх фахівців з набутими знаннями й навичками керівництва стратегіями цифрової трансформації. Означена програма унікальна, оскільки це перший і єдиний у своєму роді

фахівець у світі, мета підготовки якого у здатності до найповнішого використання можливостей цифрових технологій для формування індустрії гостинності вже завтра та на майбутнє. Два семестри денного академічного навчання розділені на три модулі: 1 – Тактика. Освоєння цифрових технологій та інновацій у сфері гостинності. Також включає «Bootcamp декодування», орієнтований на мобільні додатки, веб-сайти та збирання даних.

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

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

Магістр з міжнародного менеджменту гостинності (термін навчання – 1 рік). Освітня програма доступна у Швейцарії, Іспанії та Китаї і є найпопулярнішою серед випускників-бакалаврів, оскільки забезпечує започаткування тисяч успішних кар'єр фахівців у сфері гостинності в кожному куточку світу. Це особливо актуально для тих, хто змінює кар'єру, а також може стати трампліном до флагманської програми MBA (магістра ділового адміністрування).

Навчальний семестр включає лідерство, підприємництво, цифровий маркетинг та управління фінансами/продуктивністю, а також курси за вибором залежно від спеціалізації та ділову поїздку до Дубая. Шестимісячне галузеве стажування у провідних брендових установах світу дає можливість застосувати теоретичні знання, засвоєні в першому семестрі.

Магістр маркетингу та менеджменту розкішного туризму (термін навчання – 1рік). Розкішний туризм – це захоплюючий, швидкозростаючий та висококонкурентний бізнес. Завдяки висококонцентрованому та практичному підходу до навчання формуються навички для розробки та ведення ефективних маркетингових стратегій-навичок, які дуже затребувані у всій галузі.

У першому семестрі (термін 2 (3 місяці) здобувачі освіти мають змогу освоїти інновації та концепції, цифровий маркетинг та маркетинг на основі даних, а також тенденції розкоші. Майбутні фахівці отримують можливість поглибити знання, уміння, навички й компетенції в теорії маркетингу та

лідерства, методики створення цінності бренду та оцінювання його ефективності, завершити головний проєкт.

Стажування є необов'язковим, проте, факультативне шестимісячне професійне стажування дає можливість застосувати теоретичні знання на практиці.

Магістр міжнародного готельного менеджменту (термін навчання – 1рік). Курс розроблено для амбітних професіоналів у сфері гостинності, недавніх випускників та охочих зробити кар'єру, поєднує традиційний швейцарський дух елітного менеджменту з найновішими стратегіями операцій, цифрового маркетингу, талантів та лідерства, навички, щоб стати успішним менеджером готелю.

У першому семестрі майбутні фахівці мають змогу отримати внутрішню інформацію про діяльність готелю, включаючи номери, прибирання, стійку реєстрації та їжу, відточити фінансові, операційні та управлінські навички. Протягом 2 (3 місяців) студенти освоюють стратегію, управління активами, сталий розвиток та події, перш ніж братися за прикладний проект – ключовий бізнес. Також включає екскурсію в Дубай. Факультативне шестимісячне професійне стажування дає можливість застосувати теоретичні знання на практиці.

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

Освітній процес першого семестру включає особистісний розвиток та навички лідерства, інновації, фінансовий аналіз, маркетинг, поведінку та розуміння споживачів, економіку гостинності та розширені теми менеджменту,

а також першу міжнародну екскурсію. У другому семестрі вивчаються бізнес-стратегії та моніторинг ефективності, корпоративні фінанси, аналіз даних та прийняття рішень, а також другу міжнародну поїздку.

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

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

Четверту сходинку рейтингу із Les Roches Global Hospitality Education ділить і **Швейцарська школа готельного менеджменту** (SHMS), котра розташована в історичних колишніх готелях Швейцарського палацу, орієнтована на концепцію «навчаючись, роблю», пропонує освіту готельного менеджменту світового рівня на основі спадщини традицій швейцарського гостинності. Однак, застосовуваний швейцарський досвід у сфері гостинності тісно поєднаний з міжнародними компетенціями в галузі управління. Програми SHMS відображають різноманітність сфери послуг та розроблені для задоволення потреб галузевих стандартів у 21 столітті.

Навчальні приміщення для набуття практичних навичок, зокрема розкішні зали для банкетів, великий театр, повністю обладнані вологі й сухі спа-центри та кілька ресторанів, дозволяють студентам здобути повну освіту в галузі гостинності.

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

Перелік освітніх програм

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

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

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

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

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

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

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

що демонструють інноваційне використання технологій для підтримки цілей навчання.

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

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

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

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

Перелік освітніх програм

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

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

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

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

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

На шостому місці знаходиться **Готельний інститут Монтрьо** (HIM**,** Швейцарія), котрий з моменту свого заснування в 1985 році візитною карткою визначає сучасний підхід до управління, що поєднує новітній американський бізнес-менеджмент із витонченим швейцарським підходом. Студенти навчаються мистецтву менеджменту гостинності в поєднанні зі спеціалізацією у галузі фінансів, людських ресурсів або розкішного маркетингу та управління бізнесом. Саме поєднання бізнес-спрямованості програм, практичних навичок та визнаного галузевим досвідом роботи дозволяє студентам HIM адаптувати власну освіту до вимог сьогодення та відкриває двері для широкого спектру захоплюючих варіантів кар'єри у всьому світі.

Готель Institute Montreux розташований у Монтре на березі Женевського озера з Альпами та складається з кількох будівель з належним обладнанням та забезпеченням найсучасніших приміщень необхідними інтерактивними

засобами навчання. У готелі «Європа» розміщені основні аудиторії та більшість офісів закладу.

Перелік освітніх програм

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

Спеціалізації бакалавра:

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

Спеціалізації магістра:

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

Програма бакалаврату присуджується здобувачам освіти в партнерстві з Університетом Нортвуд (США), який акредитований Комісією з питань вищої освіти Північно-Центральної асоціації коледжів та шкіл, однією з регіональних

акредитаційних установ для вищої освіти у США, визнаної Міністерством освіти США.

Спеціалізації в галузі фінансів, людських ресурсів, маркетингу розкоші та управління бізнесом, які пропонуються на рівнях бакалавра та магістра, відповідно схвалені Banque Privée Edmond de Rothschild, Four Seasons Hotels and Resorts, Tag Heuer, John Paul та Jazz Festival Montreux. Ці провідні компанії пропонують унікальне уявлення про світ бізнесу та забезпечують актуальність спеціалізованих програм школи.

HIM є повністю акредитованим членом THE-ICE (Міжнародного центру передового досвіду в галузі туризму та освіти галузі гостинності, некомерційного міжнародного акредитаційного агентства з оцінювання та сертифікації стандартів досконалості у освіти сфері гостинності).

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

Перелік освітніх програм

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

Студенти-бакалаври навчаються 3 роки, спеціалізуються у сфері гостинності та підприємництва, ступінь бакалавра мистецтв у сфері гостинного бізнесу (у партнерстві з Університетом штату Вашингтон, США) спонукає їх розробляти реалістичний бізнес-план для успішного дебюту в індустрії гостинності.

Для аспірантів програми «магістр мистецтв з підприємництва у світовій індустрії гостинності та туризму» пропонується сучасна навчальна програма, яка готує випускників до запуску та підтримки сталого та прибуткового бізнесу у складних глобальних умовах. Ступінь присуджується після подання бізнес-плану / дисертації.

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

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

Ступінь магістра мистецтв акредитований Університетом Дербі, Великобританія. Ступінь бакалавра присуджується в партнерстві з Університетом штату Вашингтон, США. Крім того, тісні галузеві партнерства з лідерами світової галузі, включаючи Ritz Paris та UBS, забезпечують практичну підготовку, стажування та досвід усім студентам. Означені вище кваліфікації визнаються кантоном Вале у Швейцарії.

Коледжі Сезара Рітца мають повну акредитацію від THE-ICE (Міжнародний центр передового досвіду в галузі туризму та гостинної освіти), Швейцарської асоціації готельних шкіл (ASEH), Eduqua, TedQua.

На восьмому місці перебуває **Академія кулінарного мистецтва Швейцарії** (Кампус Ле Бувере, Ле Бувере, Швейцарія), що є членом Швейцарської освітньої групи та пропонує навчання для студентів. Академія, заснована 1991 року, має близько 300 студентів у двох кампусах у Люцерні та Ле-Бувере. Студенти бакалаврату мають можливість опанувати дві освітні програми та отримати подвійні дипломи бакалавра кулінарного мистецтва у співпраці з Університетом Дербі, Великобританія. Програма зосереджена на розвиткові як навичок кулінарного мистецтва, так і підприємницької компетентості. Два обов'язкових стажування дозволяють студентам набути річного досвіду роботи до закінчення навчання. Диплом бакалавра кулінарного мистецтва видається Університетом Дербі, Великобританія, і всі студенти отримують вигоду від професійного партнерства з коледжами Сезара Рітца, Мане та Алессі.

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

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

Перелік освітніх програм підготовки бакалавра

- Вищий диплом з кулінарного мистецтва (5 термінів + 2 стажування);
- Бакалавр мистецтв (з відзнакою). Ступінь кулінарного мистецтва (7 термінів + 2 стажування) присуджується Університетом Дербі);

- Великий диплом Швейцарії з кулінарного мистецтва (3 терміни + стажування);
- Великий диплом Швейцарії з випічки та шоколадного мистецтва (3 терміни + стажування);
- Швейцарський диплом з вегетаріанського кулінарного мистецтва (2 терміни + стажування).

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

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

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

Освітій процес у PolyU спрямований на виховання готових до майбутнього світових лідерів шляхом впровадження широкої навчальної програми для цілісного академічного розвитку. Модель професійної освіти PolyU використовує унікальний підхід до навчання на основі досвіду, який

включає інтегровану на робочому місці освіту, службове навчання, можливості обміну за кордоном та програми лідерства.

Пропонуючи можливості навчання охочим вступникам з усього світу, університет використовує різні формати, включаючи відео, вікторини, презентації, тематичні дослідження, дискусійні форуми, події в прямому ефірі, перевірку знань та іспити для проведення перевірки засвоєння програм. Це виявилося успішною та ефективною стратегією, спрямованою на розширення форми викладацьких пропозицій, спрямованих на охоплення глобальних проблем, зокрема й реалізації концепції «навчання протягом життя», а також потреб та викликів у 21 столітті.

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

Перелік освітніх програм

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

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

PolyU постійно розширює свою глобальну мережу партнерських відносин щодо реалізації програм обміну студентами, щоб сприяти розвиткові міжнародного світогляду студентів, і більше 50% студентів брали участь у різноманітному міжнародному навчальному досвіді у 2019 році. PolyU також має широкий спектр місцевих та міжнародних програм лідерства та розвитку для по-справжньому перетворюючого освітнього досвіду -– вироблення в студентів належних навичок, щоб бути соціально відповідальними глобальними лідерами завтрашнього дня.

Активно діють програми розвитку творчості студентів завдяки різним видам діяльності з легкої атлетики та відпочинку, оздоровлення, мистецтва та культури тощо, що створює енергійну екосистему з безліччю можливостей.

Вища школа Гонконгівського політехнічного університету (PolyU), що стосується підготовки магістів та аспірантів, була створена у вересні 2020 року і заангажувала напрям руху до наукової досконалості та успіху аспірантів-дослідників (RPg). Вкладаються значні кошти для надання студентам якісного освітнього досвіду та забезпечення професійного розвитку.

Місія освітньо-наукових програм – сприяти загальноуніверситетській досконалості науково-дослідної післядипломної освіти; надавати можливості професійного розвитку для аспірантів.

Хоча Вища школа є новою, PolyU пропонує освіту з RPG протягом останніх трьох десятиліть, забезпечуючи широкий вибір програм RPG світового рівня з 6 факультетів та 2 шкіл. Студенти-дослідники з усього світу проходять навчання у різних галузях, включаючи прикладні науки та текстиль, бізнес, будівництво та навколишнє середовище, дизайн, інженерію, охорону здоровя та соціальні науки, управління готелями та туризмом та гуманітарні науки. Випускники-дослідники роблять внесок у суспільство по всьому світу та викладають в університетах чи школах, проводять дослідження в інститутах, працюють у промисловості, фінансових фірмах та інвестиційних банках, урядах, лікарнях, компаніях-консультантах, нерухомості чи соціальних агентствах тощо.

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

Школа ділиться обома своїми кампусами зі студентами Швейцарської школи готельного менеджменту. Спільне навчання є провідним освітнім підходом у SHMS – ІНТТІ, де студенти спільно використовують певні аудиторні приміщення та разом працюють над великими заходами та бенкетами протягом усього року.

Історичний кампус Палацу Кокс з видом на Швейцарську Рив'єру розташований у колишньому палацовому готелі. Кампус Кау, що є базою для всіх студентів першого та другого курсів бакалаврату, а також магістрів міжнародного бізнесу в галузі готельного менеджменту, розташований на

пагорбах з видом на Женевське озеро, біля міста Монтре з його магазинами, ресторанами та космополітичним способом життя.

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

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

Перелік освітніх програм

- Бакалавр мистецтв (з відзнакою) у галузі міжнародного менеджменту гостинності та дизайну, присуджується у співпраці з Університетом Дербі, Великобританія;
- Магістр міжнародного бізнесу в галузі готельного та дизайнерського менеджменту;
- Диплом аспіранта з готельного та дизайнерського менеджменту.

ІНТТІ є єдиною школою гостинності, прийнятою до складу Chartered Society of Designers, міжнародно визнаного органу підготовки фахівців-дизайнерів. Завдяки цій акредитації студенти ІНТТІ отримують можливість стати практиками і в галузі дизайну.

Маючи багато професійних партнерських відносин з провідними готельними та дизайнерськими компаніями, включаючи Andaz та Alessi, Школа готельного менеджменту ІНТТІ створює для студентів можливість скористатися величезним досвідом, а також унікальними можливостями стажування в деяких із найбільш затребуваних закладів.

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

Здійснений попередньо аналіз закордонного досвіду підготовки майбутніх фахівців в галузі туризму та гостинності дозволяє виділити такі

основні закономірності успішної й результативної навчально-пізнавальної діяльності закладів освіти:

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

– інтегрованість міжнародних програм (Готельна школа в Лозанні здійснює підготовку фахівців у навчальних кампусах держав Швейцарії, Сінгурпуру, Гонконгу та США; Інституту вищої освіти Гліона – Швейцарії та Великобританії; Глобальна освіта у сфері гостинності Les Roches – Швейцарії, Іспанії, Китаю; Готельний інститут Монтрьо – Швейцарії та США; Коледжі Сезара Рітца – Швейцарії, США та Великобританії тощо);

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

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

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

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

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

– проходження вибіркових курсів, розроблених спілками професіоналів-готельєрів, ресторатарів, провідних компаній сфери гостинності;

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

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

Висновки до першого розділу

Проведено структурно-системний аналіз вивчення досвіду підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних умовах.

Охарактеризовано особливості підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства у вітчизняних закладах вищої освіти. Установлено, що мета їхньої підготовки полягає в забезпеченні сфери обслуговування висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на вітчизняних і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності. Визначено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства – процес, який здійснюється в закладах вищої освіти різних форм власності та спрямовується на здобуття здобувачами освіти кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр», що забезпечать конкурентоспроможність і професійну мобільність в індустрії гостинності.

На основі аналізу науково-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми означено основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти, серед яких: формування ключових професійних компетентностей; концептуальні підходи та моделі підготовки фахівців; формування професійної,

інформаційної та культури фахового спілкування; використання інноваційних технологій; педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тощо. Виділено проблеми означеного процесу, а саме: якість організації і методики освітнього процесу, відсутність взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість фахової діяльності фахівців, готовність та здатність до виконання професійних функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; слабке методичне диференціювання в навчанні керівників і фахівців; відсутність матеріально-технічної бази зі спеціалізованими лабораторіями для забезпечення належної практичної підготовки здобувачів освітніх послуг; низька зацікавленість до особистого розвитку та підвищення кваліфікації через брак мотивації і помилкового самооцінювання тощо.

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

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

готельно-ресторанної справи до фахової діяльності розглядається як результат навчання в закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, володіння здобувачами освіти 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, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя.

Акцентовано, що недоліком підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є перевага теоретичного навчання над практичним, а отже, актуалізується практична спрямованість освітнього процесу з можливістю імплементації кращих світових стандартів; урахування запитів роботодавців, кваліфікаційних вимог до спеціалізацій фахівців; застосування сучасних інформаційних та освітніх технологій; побудова індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність та багаторівневість програм; сертифікація програм на основі міжнародних стандартів якості.

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

Проаналізовано закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Досліджено практику широкомасштабних реформ галузевої професійної освіти сфери туризму та готельно-ресторанної справи в рамках тісного міжуніверситетського співробітництва. Розглянуто досвід означеної підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації, якість якої зумовлена реагуванням на

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

РОЗДІЛ 2
НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

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

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

Окрім того, актуалізуються дослідження сучасних тенденцій та новітніх трендів у туризмі після COVID-19 (Л. Фрей, Д. Гаращенко [649]), звіт про світовий ринок гостинності за 2021 рік: вплив COVID-19 та відновлення до 2030 року, COVID-19 як виклик для вищої освіти (R. Harsha, T. Bai [737]), проблеми та можливості для вищої освіти на тлі пандемії COVID-19:

Філіппінський контекст (C. Toquero [790]), управління ЗВО під час пандемії (L. Kanishevska, V. Shakhrai, S. Aleikseieiva, O. Poyasyk, S. Tolochko [747]),

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

Опрацювання наукових досліджень щодо розроблення питань економіки уможливили деталізований аналіз наявних публікацій. Дослідження здійснювалися за такими напрямами: державна фінансова політика підтримки розвитку малого підприємництва (О. Апостолюк [9]), концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі (М. Бойко, А. Охріменко, А. Расулова [61]), тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні (О. Борисова [65]), основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні (В. Брич, В. Охота [71]), інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму (С. Бурий [136]), стратегії сервісу в готельному та ресторанному сервісі (О. Варипаєв, Л. Варипаєва [139]), форсайт як інструмент забезпечення сталого розвитку (О. Васильєва [142]), формування корпоративної культури та імідж готельного підприємств (І. Верезомська [147]), економічна сутність підприємств готельно-ресторанного комплексу (Я. Волковська [157]), SWOT-аналіз програм транскордонного співробітництва в контексті природокористування (А. Гадзало [165]), сутність та специфіка управління підприємствами готельно-ресторанного господарства (М. Гакова [170]), специфіка стратегій розвитку міжнародних готельних мереж в умовах глобалізації (Г. Горіна [189]), методичні засади оцінювання сприятливості зовнішнього середовища для адаптації підприємств роздрібної торгівлі (В. Гросул, О. Круглова, О. Рачкован [196]), удосконалення методологічно-інституціональних підходів до транскордонного співробітництва з питань природокористування (О. Дребот, А. Гадзало [228]), сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства України (Т. Капліна, В. Столярчук [284]),

формування маркетингової стратегії розвитку галузі (О. Коваленко [300]), інновації в організації роботи готелю по типу «Флотель» (Н. Кондратюк, М. Малецький [317]), формування туристичного потенціалу України як чинника консолідації українського суспільства: державноуправлінський аспект (Р. Кривенкова [348]),стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні (С. Мазур, А. Прилуцький [389]), управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на некологічний напрямок (О. Пітик, О. Табенська [465]), іноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу (Н. Прилепа, Г. Соколюк [495]), фінансово-економічний механізм управління діяльністю готельних підприємств (Н. Прокопенко, М. Виклюк, Н. Бакеренко [497]), стратегічні альтернативи розвитку закладів ресторанного бізнесу (І. Сокирник [582]), розвиток підприємств харчування в системі туристичних та рекреаційно-оздоровчих комплексах (С. Сорока [591]), сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства (О. Сухаренко [606]), дослідження сучасних методів управління персоналом в ресторанному бізнесі (І. Трикоз, Д. Соловйов [628]), аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства (О. Чумак, І. Андрющенко [665]), роль та місце готельно-ресторанного господарства в управлінні національною економікою України (К. Чумаков [667]), механізми державного регулювання розвитку туристично-рекреаційної сфери України (Е. Щепанський [680]), характеристика та ознаки ідентифікації іміджу підприємств сфери громадського харчування як інструменту соціальних комунікацій (Р. Щербаков [681]), інновації в готельному секторі України (О. Юрченко [687]), застосування інтернет-маркетингу рекламної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства (В. Язіна [690]) тощо.

Актуалізуються регіональні аспекти розвитку сфери обслуговування. Аналіз наукових досліджень засвідчив розлогість напрямів, як-от: регіональна політика розвитку сфери санаторно-курортних послуг (О. Галаченко [172]), основні тенденції розвитку ресторанного господарства в донецькому регіоні (П. Заремба, О. Будель [252]), формування конкурентоспроможного готельного

господарства регіону (О. Лупич [384]), територіальна організація готельного господарства України (І. Поплавська [487]), регіональний туристичний продукт: проєктний підхід до забезпечення конкурентоспроможності (М. Іжі, К. Бабова, Т. Безверхнюк [527]), організаційне забезпечення управління готельним господарством регіону (І. Сегеда [550]), підготовка майбутніх менеджерів туризму до професійної діяльності на Прикарпатті (М. Чорна [660]) тощо.

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

Сфера обслуговування якнайтісніше пов'язана з різноманітними галузями економіки й соціального розвитку, а тому нині зазнає кардинальних змін. Так, вченими А. Колотом та О. Герасименко узагальнено дані, пов'язані з

негативним впливом обмежувальних (карантинних) заходів на показники економічної діяльності в розрізі окремих галузей (підгалузей). Дослідники стверджують, що найбільшого негативного впливу серед сфер економічної діяльності зазнає саме готельно-ресторанний бізнес: від'ємна частка сектору у ВВП ставить -82 %, у зайнятості -64 %, у податках -82 %, частка малого бізнесу в державній власності 60%. Незважаючи на те, що частка готельно-ресторанного бізнесу в українській економіці незначна, однак тут сконцентрована велика частка малих підприємств [316, с. 20]. Означені економічні умови та сучасний стан сфери обслуговування впливають на організацію та здійснення освітнього процесу з підготовки фахівців.

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

рівень володіння іноземними мовами, часткову адаптацію освітніх програм до до вимог бізнесу через тривалі реформи вищої освіти, відсутність професійних стандартів для сфери обслуговування тощо [16].

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

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

На оновлення освітніх програм з точки зору необхідності значного збільшення годин на практичне навчання вказує і дослідник А. Віндюк, на думку якого у зміст практико-орієнтованого навчання майбутніх фахівців із

туризмознавства в закладах вищої освіти входять: теоретична складова (лекція, семінар, самостійна робота, індивідуальна діяльність, курсове та дипломне проектування, робота з інформацією з туризму); практична складова (практичні та семінарські роботи, ігрові й активні професійно спрямовані форми і методи навчання, навчальна і виробнича практики, стажування, виконання туристичних проєктів у групах із залученням викладачів закладів вищої освіти та фахівців туристичної індустрії, використовуючи можливості практики та стажування на підприємствах). Підкреслюючи значущість практико-орієнтованого підходу до навчання, науковець відзначає залежність набуття майбутнім фахівцем соціальної визначеності в соціокультурному та туристичному просторі від рівня оволодіння системою практичних дій [152, с. 102].

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

Для подолання низки суперечностей сучасного вітчизняного економічного розвитку, зокрема між зростанням вимог роботодавців до рівня фахової компетентності майбутніх фахівців та нерозробленістю теоретичних основ їхньої професійної підготовки, об'єктивною вимогою ринку праці в якісно модернізованій професійній підготовці та невідповідністю методичних основ для забезпечення ефективності освітнього процесу, Л. Короткова пропонує

використовувати досвід створення й функціонування освітньо-виробничого кластера, діяльність якого ґрунтується на інтеграції інтересів органів державної влади (на всіх рівнях), виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів з реалізацією цілей: стратегічної (фахова компетентність з урахуванням характеристик постіндустріального суспільства), тактичної (набуття сучасних теоретичних знань, спеціалізованих практичних навичок і виховання фахово значущих якостей), операційної (вичерпність стратегічної та тактичної цілей з визначенням інтегрованих завдань). Обґрунтована педагогічна система, за твердженням дослідниці, включає сукупність ієрархічно підпорядкованих компонентів: цільового (визначення цілей і завдань для реалізації соціального замовлення); змістового (зміст навчальних предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки); організаційного (віднаходження і продукування придатних педагогічних умов, використання доцільних організаційних форм); процесуального (узаємопов’язані методи і засоби навчання); результативно-оцінювального (контроль, аналіз та коригування освітнього процесу). Умовами забезпечення якісної професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг з використанням можливостей освітньо-виробничого кластера визначено: позитивну мотивацію до використання сучасних виробничих технологій; осучаснення змісту спеціальної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг, заснованого на компетентнісному підході; упровадження інноваційних освітніх технологій; використання інтегративного навчально-методичного комплексу фахової підготовки [336].

Багатокомпонентність та інтегрованість сучасного змісту освіти, як стверджує Л. Савченко, забезпечується належними методологічними засадами підготовки майбутніх фахівців, які представлені в теоретичному зрізі гносеологічним, гуманістичним підходами, безперервністю, цілісністю, наступністю; у практичному вимірі – діяльнісним, аксіологічним, системним, компетентнісним підходами. У сучасних економічних умовах за неперервних змін у науці, освіті, суспільстві пріоритетними проявами професійної освіти

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи стають неодмінне використання комп'ютерної графіки, фахова мобільність, інформаційно-комунікативні технології, упровадження яких сприяє якнайшвидшому передаванню знань і нагромадженого технологічного та соціального досвіду людства. Майбутні фахівці потребують якісної освіти, досягнення матеріального добробуту, реалізації індивідуальної освітньої траєкторії в парадигмі неперервного навчання, кар'єрного зростання у професії [543].

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

На важливе місце індустрії гостинності (ресторанне господарство) в реалізації соціально-економічних задач держави вказують вчені В. Радкевич, С. Кравець, А. Козак, підтверджуючи тенденцію зростання конкуренції між закладами ресторанної індустрії, що зі свого боку пов'язане зі зростанням вимог до якості підготовки майбутніх фахівців, здатних задовольняти потреби споживачів послуг та стейкхолдерів на рівні прийнятих у сфері обслуговування стандартів. Підготовлена карта оцінювання рівнів сформованості професійної

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

Значущим у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є інтеріоризація професійно орієнтованого знання та належна готовність до діяльності у сфері обслуговування. У науковій літературі загальноприйняте тлумачення терміна «інтеріоризація» пов'язують із психологічним поняттям, що ототожнюється із формуванням розумових дій і внутрішнього плану

свідомості завдяки засвоєнню індивідом зовнішніх дій із предметами та соціальних форм комунікації. Це своєрідне «присвоєння» цінностей, їхнє втілення в індивідуальність, її принципи, учинки, діяльність, що є процесом створення духовних структур психіки, переходом від зовнішніх (реальних) до внутрішніх (ідеальних) дій – психічних актів. Тож інтеріоризація в педагогіці є значущим процесом розвитку свідомості особистості, пов’язаним із набуттям нових знань і перетворенням структури особистості.

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

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

Відомо, що «інтеріоризація професійних знань у процесі навчальної діяльності здійснюється поетапно: формування ціннісного знання; осягнення і прийняття соціального досвіду в процесі рефлексії та інтерпретації; і як результат прийняття соціального досвіду як особистого» [365, с. 143].

Сучасний етап розвитку економіки та суспільства України впливає на процес інтеріоризації професійно орієнтованих знань здобувачами освіти в

процесі навчання у ЗВО та детермінований соціальними, економічними і культурними умовами розвитку соціуму, принципами, що відображають своєрідність фахової діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Інтеріоризації сприяє і громадськість, фахові об'єднання, серед яких – Асоціація індустрії гостинності України, Асоціація готельних об'єднань та

готелів міст України, Всеукраїнська професійна спілка працівників туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельного господарства, Клуб готельєрів та рестораторів HOTELIERO, ГО «Спілка сільського зеленого туризму України», Спілка українських підприємців, Громадська спілка «Українська ресторанна асоціація», бізнес-асоціацій та інші, а також замовники освітніх послуг.

Провадження навчально-пізнавальної діяльності викладачами кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприяє формуванню ціннісного знання; осягненню і прийняттю соціального досвіду в процесі рефлексії та інтерпретації; прийняттю соціального досвіду як особистого під час викладання таких фахових 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.

Інтеріоризація професійно-орієнтованого ціннісного знання забезпечує підготовленість майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності, що є результатом навчання в закладах вищої освіти різних форм власності, спрямованим на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств.

Процес інтеріоризації акцентує увагу на психологічній підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування, розвиткові їхніх особистісних якостей, необхідних для успішної реалізації професійних функцій: виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, маркетингової, комерційної, проєктно-технологічної. Соціальне замовлення для ЗВО з підготовки фахівців для сфери обслуговування (зокрема й готельно-ресторанної справи)

визначається через спільність вимог до випускників щодо їхньої подальшої інноваційної професійної діяльності, що є результатом здійсненої інтеріоризації професійно-орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

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

Значущим у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є і *забезпечення творчої спрямованості навчально-пізнавальної діяльності.* Як відомо, творчість – це процес діяльності, результатом якого є створені якісно нові об’єкти і духовні цінності, що вирізняються унікальністю. Поняття «творчий» означає «1. Який стосується творчості, характерний для творчості. 2. Здатний творити. 3. Який вносить елементи нового, який щось удосконалює, розвиває, збагачує; пройнятий творчістю» [623, с. 266].

Творчість здобувача освіти в освітньому процесі може проявлятися в результаті участі в таких видах діяльності:

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

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

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

У цілому професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов’язана з набуттям здатності розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі, передбачає використання таких методів, методик та технологій: методів, що пов’язані з якістю та безпекою, обслуговуванням (інтерактивних, сервісних), цифрових технологій, у тому числі й смарт-технологій; інструментів та обладнання: виробничого й дослідницького обладнання, вимірювальних інструментів, універсальних та спеціалізованих інформаційних систем (інформаційно-комунікаційних, інформаційно-пошукових, інформаційно-аналітичних) спеціалізованих програмних продуктів для застосування в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Провадження навчально-пізнавальної діяльності викладачами кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету дає змогу здійснити аналіз особливостей і можливостей використання творчого освітнього середовища у процесі викладання таких фахових 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.

Так, під час проведення навчальних занять із дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» використовувалися творчі завдання, як-от: виконання індивідуальних практичних завдань (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), індивідуальних відеороликів презентацій, а «Основи кулінарної майстерності» – індивідуальні відеоролики презентацій захисту власного виробу. У процесі організації навчання з дисциплін: «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування» було застосовано такі інтерактивні технології: аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання), мультимедіа тощо, «Гігієна і санітарія в галузі» – аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, онлайн-конференції з репрезентацією групових практичних/дослідницьких проєктів.

Освітній процес дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» супроводжувався розв'язанням креативних дослідницьких завдань, захистом індивідуальних проєктів – складанням схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розробляли технічні умови (ТУ); аналітичною записка (за темою індивідуального практичного завдання), а «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» – демонстрацією, створенням ментальних мап, мультимедійних презентацій, власних інформаційних ресурсів, участю в онлайн-конференціях, онлайн-відеочатах, дискусійних колах, воркшопах тощо. Викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» відбувалося з використанням таких методів творчого освітнього середовища: навчальної дискусії, аналізу конкретних ситуацій (кейсів), зіставно-порівняльного аналізу, контент-аналізу, swot-аналізу, воркшопів, демонстрацій, комунікацій у соціальних мережах, візуалізації інформації, власних сюжетів, відеофільмів тощо.

2.2. Сутність та структура професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Соціально-економічні процеси сьогодення впливають на професійну підготовку майбутніх фахівців, сприяючи формуванню їхньої готовності до провадження виробничої діяльності та подальшого розвитку професіоналізму в освіті впродовж життя. Оскільки сфера обслуговування досить розгалужена, у контексті дослідження здійснимо аналіз спільних компонентів готовності майбутніх фахівців галузей готельно-ресторанної справи та туризмознавства.

Результатом професійної підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до фахової діяльності повинна стати готовність до її здійснення в умовах реального підприємства сфери обслуговування.

У дослідженнях науковців *готовність* пов'язують із сукупністю абстрактних властивостей особистості; її проявами відповідно до функцій різних блоків цілеспрямованої діяльності для забезпечення взаємопов'язаності є компоненти [421]. *Готовність студентів до професійної діяльності* ототожнюють із багаторівневим особистісним новоутворенням, сформованим кількома взаємозв'язаними підструктурами особистості: особистісною складовою (мотиваційна здатність до професійної діяльності, ціннісне усвідомлення (підструктура спрямованості); пам'ять, емоції, відчуття, мислення, сприйняття, почуття, волю (підструктура психічних процесів); властивості темпераменту, статеві і вікові властивості особистості (підструктура біопсихічних властивостей); функціональною складовою (підструктура досвіду) концентрує фахові знання (інтелектуальна здатність), уміння і навички (практична здатність) для компетентного виконання майбутніх професійних функцій; рефлексію внутрішніх можливостей, результатів професійної підготовки для досягнення бажаних цілей у майбутній професійній діяльності [588]. Значущим у контексті дослідження є тлумачення поняття «готовність до професійного саморозвитку» фахівців, сутність якого полягає в інтегральній природі утворення – усвідомленому результатові

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

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

У педагогічних дослідженнях *компоненти готовності особистості* до діяльності ототожнюються зі ставленням до діяльності або настановою (для ситуаційної готовності), мотивами, знаннями про предмет і способи діяльності, навичками та вміннями їхнього практичного застосування, інтегральною компетентністю у здійсненні власне професійної діяльності на підприємстві.

Багатоаспектні дослідження науковців проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування загалом, готельно-ресторанної

справи та туризмознавства зокрема уможливили аналіз визначення дослідниками компонентів готовності до професійної діяльності, які подано в таблиці 2.1.

Аналіз досліджень українських науковців щодо компонентів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності дозволив визначити такі: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, комплексно-функціональний, рефлексивно-безпековий. Зупинимося на короткій характеристиці кожного з них.

Розпочнемо з досліджень науковців властивостей мотиваційного (мотиваційно-особистісного, мотиваційно-цільового, мотиваційно-ціннісного) компоненту.

Таблиця 2.1

Диференціація компонентів готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності

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

Мотиваційний компонент, за твердженням А. Віндюка, пов'язаний із наявністю відносно стійких рис особистості, які визначають ефективність діяльності в системі «людина-людина», бажанням досягнення високих результатів у навчанні майбутньому фахові, адекватною професійною самооцінкою, розвитком мотивації досягнення і професійного самовдосконалення, наявністю інтересів і потреб, спрямованих на роботу в індустрії гостинності [153]. Дослідниця А. Гарага мотиваційно-особистісний компонент ототожнює із сукупністю процесів, методів,

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

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

Він передбачає позитивне ставлення до майбутньої професійної діяльності; усвідомлену мотивацію (мотиви, прагнення домогтися успіху, інтерес до професії, задоволення професійних потреб), що є необхідним чинником створення належних умов та забезпечення відповідних послуг для замовників у сфері гостинності.

Актуалізує застосування власних вольових зусиль, розвиток особистісних стійких професійно важливих особливостей, психічних і вольових якостей, емоційних реакцій та когнітивних уявлень, цілеспрямованість, лідерство та підприємницькі здібності; темперамент та риси характеру, рівень культурного розвитку, які допоможуть у фаховому становленні, реалізації, здійсненні майбутньої професійної кар'єри.

Когнітивний (змістово-когнітивний, когнітивно-знаннєвий, теоретико-гносеологічний, змістовий, професійно-когнітивний) компонент, як стверджує А. Віндюк, репрезентований наявністю у студентів необхідних знань, волі, рис характеру для освоєння професійних знань, вмінь, навичок не тільки в обраній спеціальності, але і в інших сферах діяльності [153] А. Гарага змістово-когнітивний компонент готовності пов'язує з комплексом знань, розумінням їхньої сутності, засвоєнням методики проектування, що сприятиме усвідомленню навчальної інформації [175]. Науковець Т. Канівець когнітивний компонент психологічної готовності студентів до здійснення професійної кар'єри ототожнює з набуттям здобувачами освіти необхідних для успішного здійснення професійної кар'єри знань про «сутність кар'єри», «співвідношення професійної кар'єри і сім'ї», «успішність чоловіків і жінок у професійній кар'єрі», «вікові показники здійснення професійної кар'єри», «складові психологічної готовності студентів до здійснення професійної кар'єри» [282]. Теоретико-гносеологічний компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму, на думку Д. Лютої, формує цілісність уявлень про майбутню професійну діяльність, підсилює пізнавальну роботу, збагачує когнітивним досвідом вирішення тих чи інших теоретичних і практичних завдань. Він містить наукові професійні знання професійно-етичних основ діяльності, організації та управління діяльністю, соціально-правових основ, психології міжособистісних і міжгрупових взаємин, психології надання й отримання допомоги, способів комунікації людей, вербальної і невербальної поведінки, значення соціокультурних факторів тощо [387]. Когнітивний компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, за словами К. Піцул,

характеризується наявністю необхідного обсягу різноманітних загальних та спеціальних професійних знань, які забезпечують компетентне виконання професійної діяльності в готельній і ресторанній галузі, єдністю, тісним взаємозв'язком та взаємодією теорії та практики. Формування когнітивного компоненту готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається як через означення змісту професійної підготовки з метою забезпечення практико-орієнтованого знання шляхом розширення та поглиблення тематики нормативних дисциплін, так і вибір використовуваних форм й метод навчання [466].

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

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

Означений компонент включає спроможність критичного мислення та самостійного визначення дисциплін вибіркової складової навчальних планів і

програм, формування індивідуальної освітньої траєкторії та компетентності навчання впродовж життя, професійну самореалізацію та конкурентоздатність на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; уміння й навички інноваційної творчої праці в означеній сфері економічної діяльності, реагування на глобальні виклики у світі, неперервне оновлення змісту знань, навичок, компетенцій відповідно до нових тенденцій на світовому ринку праці та відповідну неперервну модернізацію власної професійної компетентності.

Діяльнісний компонент (діяльнісно-практичний, операційний, операційно-технологічний) науковець А. Віндюк ототожнює із системою вмінь та навичок готовності управляти процесом надання послуг, направлених на досягнення стратегічної мети функціонування конкретного готельно-курортного комплексу з урахуванням факторів зовнішньої і внутрішньої сфери з точки зору прибутковості готельного бізнесу [153]. Діяльнісно-практичний компонент, на думку А. Гараги, установлює загальні уміння, які повинні бути сформовані під час вивчення базових дисциплін у всіх майбутніх фахівців сфери туризму (аналізу, прогнозування, планування, пошуку інформації, реалізації розроблених планів, самооцінки, корекції); уміння й навички використання отриманих під час навчання знань у професійній діяльності; здатність особистості до ефективного виконання визначеної діяльності на основі наявних знань у змінених чи нових умовах або автоматично. Діяльнісно-практичний компонент спрямований на розвиток здатності до розв'язання професійних завдань та має вирішальне значення для збагачення професійного потенціалу майбутніх фахівців сфери туризму [175]. І. Заблоцькою операційний компонент готовності до професійної діяльності майбутніх працівників сфери послуг ототожнюється з уміннями, навичками, поведінкою, етичною стратегією міжособистісної взаємодії, тактикою попередження конфліктних ситуацій та виходу з них та є єдністю зовнішніх (регулювання діяльності та поведінки індивідів) та внутрішніх (індивідуальні можливості особистості) чинників [247]. Операційно-технологічний компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму, стверджує Д. Люта, пов'язаний з виконанням конкретних

професійних завдань, вирішенням ситуацій, упровадженням прийомів самостійного й мобільного розв'язання професійних завдань, здійсненням пошуково-дослідницької діяльності, формуванням заснованих на цінностях професійної діяльності у зазначеній сфері ключових навичок. До змісту операційно-технологічного компоненту Д. Люта відносить такі вміння майбутніх фахівців: діагностико-аналітичні, конструктивно-проєктувальні, організаційно-технологічні, соціально-комунікативні, корекційно-розвивальні [387]. Діяльнісно-практичний компонент, зазначає К. Піцул, репрезентований сукупністю професійних умінь і навичок, здатністю володіти технологіями здійснення професійної діяльності; уміннями планування, прогнозування, організації, здійснення й аналізу фахової діяльності, цілеспрямованим формуванням модель власної поведінки; володінням технологією ефективного професійного спілкування та соціально професійної взаємодії; володінням навичками самоосвіти й самовдосконалення у фаховій діяльності, можливістю здійснення рефлексії та віднайдення шляхів удосконалення всіх аспектів готовності до професійної діяльності [466].

Операційно-процесуальний компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності передбачає використання професійно-орієнтованих знань, умінь, навичок, компетенцій, компетентностей у різних стандартних та нестандартних ситуаціях у процесі фахової підготовки, адаптаційної діяльності під час проходження навчальних і виробничих практик на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, відповідальність, практичний досвід, продуктивне перетворення дійсності, виконання виробничих дій, освоєння стандартних (алгоритмізованих) процедур і операцій. Це практична здатність до професійної діяльності з усвідомленням специфіки та особливостей роботи фахівців у сфері обслуговування, успішного здійснення майбутньої професійної кар'єри, що включає рівень активності студентів та стратегії поведінкової активності студентів.

Тісно пов'язаний із попереднім компонентом *готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності і комплексно-функціональний.* Це поліфункціональна система професійних знань, навичок та

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

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

Особистісний (особистісно-творчий, оцінно-рефлексивний, ціннісно-особистісний, психофізіологічний, здоров'язбережувальний) компонент, за твердженням А. Віндюка, визначає необхідність особистісних якостей у здобувачів освіти для провадження професійної діяльності в індустрії гостинності. Окрім того, науковець виділяє здоров'язбережувальний компонент особистості майбутніх фахівців з готельно-курортної справи до професійної діяльності, який передбачає оптимальний рівень здоров'я та достатній рівень фізичної підготовленості, забезпечує тривалість життя, необхідну її індивідуальну фізичну, психічну, соціальну якість і достатню дієздатність на роботі та в побуті [153]. На думку Ю. Земліної, особистісна компонента професійної готовності фахівців з туризму відповідає за формування їхніх психологічних якостей, світоглядних орієнтирів,

моральних та громадянських якостей, комунікативних навичок; психофізіологічна – набуття фахівцем психологічних та фізичних якостей, необхідних для професійної діяльності у сфері туризму: оптимальної фізичної форми для надання екскурсійних послуг, що потребують витривалості, здатності переносити спеку/холод тощо; оволодіння студентом методиками розвитку психічної витривалості [254]. Науковець Т. Канівець особистісний компонент психологічної готовності студентів до здійснення майбутньої професійної кар'єри пов'язує з необхідними для успішного здійснення професійної кар'єри особистісними характеристиками здобувачів освіти. До структури особистісного компонента дослідницею включено складові: а) рівень суб'єктивного контролю (інтернальності) в основних сферах життєдіяльності особистості: виробничих, міжособистісних та сімейних стосунках; досягненнях та невдачах; хворобах та здоров'ї; б) лідерські якості [282]. Ціннісно-особистісний компонент готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму, відповідно до дослідження Д. Лютої, установлює спроможність до розуміння основ діяльності у сфері соціального туризму, у процесі аналізу здобувач освіти здатен оцінити та переоцінити власні здібності, особистісні досягнення, здійснювати свідомий контроль результатів професійних дій, аналіз реальних ситуацій, здатність до самоорганізації, самовдосконалення. Він пов'язаний зі світоглядними, морально-вольовими, естетичними якостями, індивідуальними особливостями (емпатійністю, делікатністю, тактовністю, уважністю, терпимістю, витримкою, терплячістю, гуманністю, чесністю, високою духовною культурою, моральністю, етичною поведінкою, об'єктивністю і справедливістю, моральною чистотою, конфіденційністю, порядністю, відповідальністю, емоційно-позитивним ставленням до людей) [387].

Однак, у дослідженнях науковців не розкритий досить значущий компонент підготовки майбутніх фахівців. Світовий Економічний Форум прогнозує до 2025 року необхідність перенавчання половини всіх працівників планети через потрясіння економіки, викликане пандемією та стрімкою автоматизацією праці. Окрім фізичних, здободенними для людей стають відчуття незахищеності,

психологічні проблеми, викликані введенням нагального протоколу дій і системи обмежувальних заходів (режиму ізоляції населення, обмеження свободи пересувань і дій у межах певних зон) для стримання поширення захворюваності, що актуалізує рефлексивно-безпековий компонент.

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

Рефлексивно-безпековий компонент готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності заснований на системному підході, аналізі явищ дійсності та власного стану, містить систему навчання й самонавчання здобувача освіти, включає адекватну оцінку своїх можливостей, аналіз та самоаналіз внутрішніх процесів, психологічних станів, професійної діяльності, рівень суб'єктивного контролю, аналітичне мислення з метою самоосвіти, самовиховання та самовдосконалення, усебічного й гармонійного розвитку і формування творчої особистості фахівця готельно-ресторанної справи. Безпековий складник означеного компонента пов'язаний з *розумінням себе як суб'єкта життєдіяльності* (фізичне і психічне здоров'я, соціально-правові норми поведінки в суспільстві, саморозуміння, самоповага, життєві цілі, прагнення успіху), *безпековою соціальною взаємодією (*забезпечення охорони праці та техніки безпеки на робочому місці, відповідальність за вибір, учинок чи бездіяльність, психологічна сумісність із колективом, гуманне спілкування, розуміння значущості

суспільного права, толерантний взаємозв'язок з людьми різних політичних поглядів, релігійних переконань, національних спільнот, соціальних шарів і прошарків); *безпековою діяльністю* (освітньою, професійною, спортивною, дозвіллєвою, ігровою тощо).

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

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

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

перетворення педагогічної дійсності, характеристику компонентів дослідження: об'єкта і предмета аналізу, задач дослідження, сукупності методів і засобів дослідження, що необхідні для їх розв'язання, а також формує уяву про етапи, послідовності руху в процесі вирішення завдань дослідження. В основі ієрархії методологій лежать концепції, наукові підходи, що спрямовані на подолання тих чи інших недоліків традиційної системи професійної підготовки фахівців [143, с. 61].

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

Методологічний підхід у широкому розумінні цього слова є системою принципів та методів пізнання як філософських, так і конкретно наукових, що ґрунтуються на певних теоретичних положеннях, концепціях, парадигмах; у вузькому розумінні трактуємо як комплекс ідей для вираження загальної наукової світоглядної позиції дослідника, принципів його стратегії дослідницької діяльності, способів, прийомів, процедур задля реалізації визначеної концепції в практичній діяльності. Важливою особливістю методологічного підходу є спрямованість на отримання результату, що може мати практичне застосування. З метою аналізу будь-якого об'єкту можна використати декілька методологічних підходів залежно від цілей і завдань, доступності методів і методик.

Сучасні методологічні підходи пов'язані з виявленням педагогічних законів як основи наукових досліджень, принциповими позиціями (філософськими, наукознавчими, біологічними, психологічними, світоглядними), які визначають результати та впливають на висновки. Дія нормативного аспекту методології педагогічної науки ґрунтується на вивченні загальних принципів підходу до дослідження педагогічних об'єктів, аналізі систем загальних і часткових методів і прийомів. Суть методологічного рівня педагогічного дослідження полягає у формулюванні загальних принципів і методів дослідження педагогічних явищ, побудові теорії за допомогою емпіричних і теоретичних досліджень.

Вище здійснений аналіз уможливив аналіз визначення дослідниками методологічних підходів, які подано в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Диференціація методологічних підходів

до підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування

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

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

Розпочнемо з досліджень науковців властивостей особисто-орієнтованого підходу. Особистісний підхід, за твердженням Л. Безкоровайної, передбачає створення умов для повноцінного розвитку в процесі професійної підготовки таких функцій особистості майбутнього фахівця з туризмознавства, як: здатність до вибору, рефлексії; вміння знаходити сенс та оцінювати власне життя; творчість; відповідальність; самостійність; автономність [33., с. 73]. На думку С. Огуй, особисто-орієнтований підхід сприяє розв'язанню проблеми розвитку індивідуальності, створення такого професійно орієнтованого навчального

середовища, яке б забезпечувало свободу вибору індивідуальної освітньої траєкторії та відкривало можливості для самостійної роботи студентів, їх самовизначення та самореалізації [443, с. 61]. К. Піцул вважає, що він направлений на розвиток і саморозвиток майбутнього фахівця, його становлення з урахуванням індивідуальних особливостей, що дає можливість реалізувати себе в пізнанні, навчальній діяльності з опорою на свої інтереси, можливості й здібності, ціннісні орієнтації і суб'єктивний досвід [469, с.102]. Згідно з дослідженнями О. Повідайчик та М. Попик, особистісно орієнтований підхід розуміється як спирання на особистісні якості: спрямованість особистості, її ціннісні орієнтації, життєві плани, установки, домінантні мотиви діяльності і поведінки [473, с. 108]. С. Стеблюк визначає пріоритет індивідуальності, самоцінності, виявлення суб'єктивного досвіду здобувачів освіти та важливості їхнього розвитку як особистості, креативності як визначного чинника для майбутньої професійної діяльності в конкурентному середовищі [595, с. 327–328].

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

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

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

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

спеціалізовані завдання, розв'язувати практичні проблеми в діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

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

Практико-орієнтований підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є активною формою організації освітнього процесу, що забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання у закладі вищої освіти з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, отриманням відповідних практичних та соціальних навичок, вирішенням професійно значущих завдань в ускладнених умовах, необхідних для подальшої успішної роботи у сфері обслуговування. Він розглядається також як метод викладання і навчання з орієнтацією на кінцевий результат професійної підготовки – формування і розвиток компетенцій та компетентностей, професійно-важливих якостей, набуття первинного практичного досвіду замовників освітніх послуг під час уходження в майбутнє професійне середовище у процесі навчальної, виробничої і

переддипломної практик, підвищення мотивації. Він передбачає застосування професійно-орієнтованих технологій навчання, системи навчальних конкретних ситуацій Case study, розв'язання винахідницьких завдань, індивідуальних практичних завдань (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), індивідуальних відеороликів презентацій, сюжетів, роликів, відеокастів, подкастів тощо.

Дослідниця А. Казьмерчук визначає технологічний підхід основою для інновацій в освітньому процесі не лише для надання певних нових знань, а й формування способів діяльності за зразком, зорієнтовуючи на високоефективну репродуктивну освіту та забезпечуючи дослідницький характер організації пошукової навчально-пізнавальної діяльності [279, с. 62]. Він пов'язаний із якісними змінами всіх складових: мети, змісту інформації, засобів спілкування, форм і методів взаємодії, суб'єктів педагогічного процесу, а також розвитком професійної і пізнавальної мотивації та формування фахівця як творчої особистості [279, с. 64]. На думку А. Гараги, процес підготовки студента до інвестиційної діяльності потребує застосування технологічного підходу за виразного визначення мети, розроблення програми діяльності та чіткої послідовності виконання дій, встановлення засобів реалізації поставленої мети; окресленні вимог до кінцевого результату на кожному етапі підготовки (знання, вміння та навички); визначенні критеріїв та інструментарію вимірювання рівня готовності до інвестиційної діяльності (перевірочні завдання, тести, індивідуально-групова робота тощо) [175, с. 54–55].

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

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

Означене вище актуалізує ще один значущий підхід – культурологічний. Так, дослідниці О. Повідайчик та М. Попик висловлюють упевненість у значущості культурологічного підходу для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для належного провадження професійної діяльності з урахуванням культурного середовища залежно від місця її здійснення, визнанням національних, релігійних, соціальних тощо особливостей інших людей. Визначаючи здатність до неперервної самоосвіти, самовиховання, саморозвитку однією з особливостей висококультурної особистості, вчені актуалізують особистісно значущі проблеми, вирішення яких спрямоване на неперервний розвиток, творчу самореалізацію в будь-яких видах діяльності [473, с. 108]. Науковець А. Казьмерчук стверджує, що культурологічний підхід оновлює сприйняття цінностей виховання та освіти, забезпечує культурологізацію педагогічної взаємодії та освітнього процесу загалом, поглиблює наукову спрямованість змісту і принципів побудови. Він ототожнюється із цілеспрямованим, побудованим на наукових засадах процесом прилучення особистості до культури, передаванням багатовікового людського досвіду від покоління до покоління і розвитком відповідно до реалій сьогодення. Дослідниця доходить висновку про актуалізацію основних аспектів професійного становлення фахівця з позиції цінностей, культурного способу життя суспільства та вироблення індивідуального підходу до оволодіння професійною культурою [279, с. 56–57].

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

Професійна підготовки майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених принципів. Дефініція поняття «принцип», подана в лінгвістичному виданні «Тлумачний словник української мови», звучить так: «1. Основне вихідне положення якої-небудь наукової системи, теорії, політичного устрою. 2. Основний закон якої-небудь науки» [623, с. 212]. Науковець С. Гончаренко в лексикографічній праці «Український педагогічний словник» виділяє терміни «принципи навчання», «принципи науковості навчання», «принципи виховання». Принципи навчання науковець трактує як основні вихідні положення теорії навчання, котрі розглядає як систему дидактичних принципів: зв'язку змісту й методів навчання з національною культурою і традиціями; виховуючого характеру навчання, науковості, систематичності, наступності, свідомості й активності, наочності, доступності, індивідуалізації процесу навчання, уважного вивчення

інтересів, здібностей, нахилів кожного учня. Принцип науковості навчання, на думку автора, випливає із закономірного зв'язку між змістом науки й навчального предмета та передбачає ознайомлення з основами науки, тобто з об'єктивними фактами, поняттями, законами, теоріями основних розділів відповідної науки на сучасному рівні її розвитку, та способами їх дослідження, а також забезпечує формування наукового світогляду, цілісної картини світу, вмінь і навичок наукового пошуку [635, с. 270]. Тож у педагогіці принципи ототожнюються з основним вихідним положенням, першопричиною; основоположним теоретичним знанням; основоположною етичною нормою; орієнтирами загальної спрямованості суб'єкт-суб'єктних взаємин. Полісемічність визначає і ситуативне використання принципів професійної підготовки фахівців залежно від змісту, особливостей, сенсів, цінностей, умов, засобів реалізації.

Закон України «Про вищу освіту», визначивши принципи державної політики у сфері вищої освіти, їхню реалізацію пов'язує зі: сприянням сталому розвиткові суспільства шляхом підготовки конкурентоспроможного людського капіталу та створення умов для освіти протягом життя; доступністю вищої освіти; незалежністю здобуття вищої освіти від політичних партій, громадських і релігійних організацій; міжнародною інтеграцією та інтеграцією системи вищої освіти України у Європейський простір вищої освіти за умови збереження і розвитку досягнень та прогресивних традицій національної вищої школи; наступністю процесу здобуття вищої освіти; державною підтримкою підготовки фахівців з вищою освітою для пріоритетних галузей економічної діяльності, напрямів фундаментальних і прикладних наукових досліджень, науково-педагогічної, мистецької та педагогічної діяльності; державною підтримкою освітньої, наукової, науково-технічної, мистецької та інноваційної діяльності університетів, академій, інститутів, коледжів; сприянням здійсненню державно-приватного партнерства у сфері вищої освіти; відкритістю формування структури і обсягу освітньої та професійної підготовки фахівців з вищою освітою [498].

Зважаючи на означене вище, наведемо результати здійсненого аналізу визначення дослідниками принципів професійної підготовки означених фахівців у

закладах вищої освіти, які подано в таблиці 2.3. «Диференціація принципів професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в закладах вищої освіти».

Таблиця 2.3

Диференціація принципів професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в закладах вищої освіти

Автори-дослідники	Види компонентів
Л. Безкоровайна [33]	загальнодидактичні (гуманізації; демократизації; активності; науковості; систематичності, послідовності знань, умінь і навичок; свідомості; зв'язку теорії з практикою; самостійності; наочності; ґрунтовності; доступності навчання; врахування індивідуальних особливостей студентів; емоційності навчання; поєднання колективного і індивідуального; духовності; особистісного підходу); спеціальні (громадянськості, комунікативності, багаторівневості, міждисциплінарності, безперервності, соціоморфності, атрактивності, полікультурності, соціальної актуальності, економічної доцільності)
А. Віндюк [153]	неперервності, науковості, свідомості та активності, синергізму, системності, демократизації та інтеграції
І. Гайовий [169]	прогностичності, послідовності, міждисциплінарності, модульності
А. Гарага [175]	системності розвитку, суб'єктності, інтерактивності, наочності, продуктивності, інноваційності
В. Зінченко [255]	гуманізації, фундаментальності, професіоналізації
Л. Короткова [335]	загальні (науковості, об'єктивності, своєчасності, прогресивності, цілеспрямованості, ефективності, адаптивності); специфічні (кооперації та конкуренції, узгодженості інтересів та взаємозв'язку, інформаційної забезпеченості, моделювання); системні (синергізму, саморозвитку, оптимальності, структурної функціональності)
К. Піцул [468]	загальнодидактичні (систематичності і послідовності, свідомості, активності, зв'язку теорії з практикою); спеціальні (гуманізації, мотивованості діяльності, професійної спрямованості, рефлексії діяльності, самостійності)
М. Ткаченко [618]	гуманізації, гуманітаризації, інтеграції, міжпредметності, практико-орієнтованості, професійно-економічної спрямованості, рефлексивності
І. Чуєва, Е. Криволапов 664]	демократизації і гуманізації навчання, практико орієнтованості, соціальної і професійної мобільності, відповідності вимогам готельно-ресторанної справи, інноваційності, культуроосвіченості, толерантності

Аналіз досліджень українських науковців щодо принципів професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності, зокрема й готельно-

ресторанної справи, до професійної діяльності дозволив визначити такі *групи принципів*:

− *загальнодидактичні* (фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності, академічної свободи, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності),

− *специфічно-професійні* (професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проєктування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій, використання форм і технологій неформального навчання, синергізму науки, практики та інноваційних технологій, синтезу технологічного знання на основі міждисциплінарності, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності),

− *системно-особистісні* (особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму, культуро відповідності, морально-етичний,аксіологічний, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності).

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

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

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

Таблиця 2.4

Підходи та принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

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

Охарактеризуємо названі принципи:

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

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

– *усвідомленості та ґрунтовності знань* передбачає розуміння майбутніми фахівцями сутності, змісту та процесу здобуття знань, формування вмінь планування, організації та проведення досліджень, необхідних для перевірки достовірності здобутих знань, розуміння призначення та ситуацій їхнього використання, самостійного складання відповідних алгоритмів вирішення практичних професійних завдань, проблемних ситуацій;

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

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

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

професійної діяльності, цілеспрямоване формування здатності оперувати міждисциплінарними категоріями та доцільно їх інтегрувати;

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

– *єдності традиційного й інноваційного* пов'язаний з поєднанням в процесі підготовки майбутніх фахівців кращих національних традицій та прогресивного інноваційного світового досвіду, пошуку та засвоєння новітніх ідей сучасної науки і практики сфери обслуговування, що визначає генерацію інновацій в технології викладання, науково-дослідницькій та практичній діяльності. Удосконалення педагогічної системи через інтеграцію традицій і новаторства сприяє розвиткові особистості, мотивує на експериментування та створення нової професійної задля досягнення мети, задоволення особистих і суспільних потреб;

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

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

Праналізуємо сукупність означених принципів:

– *професіоналізму та професійної мобільності* забезпечує паритетне співвідношення фундаментального і прикладного (професійного) у змісті цілісної професійної освіти; викликаний необхідністю освоєння нової сукупності професійних знань у різних сферах професійної праці, нових технології відповідно

до кон'юнктури ринку праці, появою інтегрованих професій та освоєнням тих спеціальностей, що мають загальнопрофесійний, надспеціальний характер (наприклад, економіст, менеджер, маркетолог, юрист тощо), підвищенням кваліфікації, стажуванням в умовах швидкозмінних поколінь техніки і впровадження нових технологій;

– *дуальності та практичної спрямованості навчання* передбачає поєднання навчання майбутніх фахівців у закладах вищої та фахової перед вищої освіти зі здійсненням освітньої діяльності на робочих місцях на підприємствах, в установах та організаціях для набуття певної кваліфікації; здійснення освітньо-професійної діяльності кваліфікованим персоналом з виробництва; інституційні дослідження і консультування, пов'язані з моніторингом якості надання освітніх послуг у сфері вищої та перед вищої професійної освіти; урахування визначених вимог виробництва та ринку праці до змісту та якості професійної підготовки фахівців. Завдяки реалізації означеного принципу відбувається життєве і професійне самовизначення особистості, формується соціальний досвід вирішення різноманітних пізнавальних і професійних проблем, професійне становлення через індивідуальну освітню траєкторію та практичну спрямованість;

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

– *ініціативності та свободи дій* під час проходження навчальних, технологічних, переддипломних практик, ставлення до ризику і помилок як до

точок росту; рефлексія як спосіб осмислення досвіду фахової діяльності для подальшого професійного розвитку; сміливість, уява і професійна гнучкість як рушійні сили особистісного зростання та набуття спеціального досвіду з надання послуг у сфері обслуговування;

– *використання форм і технологій неформального навчання* (навчання на робочому місці, бенчмаркінг (зокрема, аналіз конкурентів), аналіз власного первинного досвіду, стратегічні сесії, форсайтні сесії) дає змогу знівелювати проблему високої ресурсомісткості традиційного навчання та залучити до співпраці соціальних партнерів, провайдерів формальної, неформальної та інформальної освіти, оскільки їхня інтеграція – важлива умова всесторонньої професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства.

Технологічний підхід передбачає інтеграцію таких *принципів*: синергізму науки, практики та інноваційних технологій, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності.

Проаналізуємо названий комплекс принципів:

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

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

– *ефективності безпеки* як сукупність необхідних особливостей системи, моделей діяльності, цілей, засобів, методів і форм упровадження для зниження можливості фізичної чи психічної загрози, зменшення наслідків за умови її

виникнення та реалізації; розроблення системи цілеспрямованого супроводу здійснення освітнього процесу майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

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

– *результативності* як формування здатності створювати результати навчальної, наукової чи професійної діяльності швидше та якісніше за інших в умовах колаборації й конкуренції та постійного оновлення знань, інструментальності, інтенсивності, системності оволодіння студентами майбутньою професійною діяльністю.

Індивідуально-особистісний підхід включає низку таких *принципів*: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму.

Дамо характеристику перерахованих вище принципів:

– *особистісного розвитку* орієнтує викладача на психологічну структуру особистості здобувача освіти, врахування при взаємодії їхніх неповторних фізичних якостей, протікання психічних процесів, темпераменту, характеру, здібностей, здатностей, мотивації, потреб у самореалізації, самовизнанні та самовиявленні, інтересів та індивідуального досвіду, шляхів розвитку та реалізації особистісних можливостей з урахуванням вікових, соціально-психологічних властивостей;

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

– *цілеспрямованості та вмотивованості* процесу професіоналізації майбутніх фахівців вимагає формування у студентів, що здобувають спеціальність, відповідних цілей, і організацію навчально-виховної діяльності таким чином, щоб сприяти їхньому досягненню. Він також передбачає формування відповідних

мотивів навчальної та практичної діяльності, які повинні сприяти вирішенню поставлених завдань і досягненню цілей. Формуючи необхідну мотивацію, викладач має змогу керувати процесом становлення майбутніх фахівців;

– *соціалізації*, пов'язаний з інтеграцією особистості до соціуму в процесі професійної підготовки та формуванням здатності протистояння негативному впливові інформації, створення освітньої напруженості, входження до поліфункціонального професійно-інформаційного простору, забезпечення динаміки подальших освітніх процесів, вироблення навичок самовизначення в поліваріантних ситуаціях майбутньої фахової діяльності;

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

Культурологічний підхід знаходить вияв у комплексі таких *принципів*:

культуровідповідності, морально-етичному, аксіологічному, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності.

Схарактеризуємо низку репрезентованих принципів:

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

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

насиченістю та емпатійністю, що сприяє зміцненню етичних і духовних цінностей фахівця;

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

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

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

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

Важливим є дослідження державної освітньої політики в умовах глобалізації через пошуки оптимальної моделі.

У лексикографічних працях *функції* ототожнюються з явищем, залежним від іншого, основного явища, котре є формою виявлення, здійснення і перетворення відповідно до його змін; завданнями, обов'язками, пов'язаними з професійною діяльністю, посадою людини; величиною, яка змінюється зі зміною незалежної змінної величини (аргументу) [3; 623, с. 285]. *Диверсифікацію функцій* пов'язуємо з розширенням діапазону видів функцій через освоєння нових сфер майбутньої професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, опанування нових видів послуг та розширення асортименту товарів і послуг підприємствами сфери обслуговування.

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

розвивальна) та варіативні (коригувальна, культурологічна, мотиваційна, організуюча, орієнтувальна, спонукальна, стабілізації) [656, с. 546–547].

Т. Шанскова, досліджуючи особливості сучасної професійної підготовки фахівців гуманітарного профілю в умовах другої вищої освіти в Україні, визначає її спрямованість на виконання інноваційної, виховної, адаптаційної, відтворювально-ретрансляційної функцій та функції кумулятивності знань через активне використання знань, накопичених іншими соціально-гуманітарними науками (соціологією, психологією, філософією тощо) [669, с. 131].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Практико-орієнтований підхід зорієнтований на сукупність таких функцій:

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

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

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

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

Технологічний підхід зреалізовується за допомогою комплексу функцій:

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

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

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

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

Індивідуально-особистісний підхід передбачає інтеграцію таких функцій:

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

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

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

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

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

Культурологічний підхід репрезентується низкою функцій:

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

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

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

Результати здійсненого аналізу репрезентуємо в узагальненій таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Підходи та функції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Підходи	***Функції***
компетентнісно-діяльнісний	*освітньо-розвиваюча (*опануванні системою науково-навчальних знань, формування загальноосвітніх і спеціальних умінь, навичок, компетентностей через засвоєння фактів, понять, законів, закономірностей, теорій тощо; розвитокві особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи)
	випереджально-прогностична (розбудова освітнього середовища та організація процесу навчання з урахуванням динамічних змін у науці, освіті та суспільному житті; застосування інформації для прогнозування і вирішення конкретних професійних завдань)
	інтегративна (на основі міждисциплінарності та трансдисциплінарності акумулювати інтелектуально-концептуальні можливості окремих наук завдяки досягненню єдності знання, забезпечити взаєморозуміння та духовне єднання людей у різних освітніх, професійних і життєвих ситуаціях)
практико-орієнтований	*адаптаційна (*професійне та соціально-психологічне наближенні освітнього середовища закладу вищої освіти до умов діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу через проведення практичних, лабораторних робіт, навчальних і виробничих практик)
	*діагностико-коригуюча (*практичне визначення рівня знань, умінь, навичок і компетентностей; виявлення прогалин і встановлення причин проблем і труднощів в опануванні навчальним матеріалом, коригуванню навчально-пізнавальної діяльності)
	проєктувально-моделююча (вирішення завдань-проєктів у сфері готельно-ресторанної справи; аналіз, інтерпретація і моделювання сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного і ресторанного бізнесу; здатність створювати модель реального підприємства сфери обслуговування)
технологічний	*технологічна* (ефективності навчально-пізнавальної діяльності через використання освітніх технологій проєктування (цілепокладання, планування, структурування, прогнозування); організації та здійснення (використання методів, форм, засобів, технологій організації та управління навчально-пізнавальною діяльністю); моделювання (дослідження дидактичної взаємодії на різних рівнях та створення інноваційного середовища); діагностування (використання діагностичних засобів для аналізу і самоаналізу методичної системи для визначення показників засвоєння здобувачами освіти знань, формування умінь, навичок, компетентностей)
	*природоохоронна (*знання, розуміння та врахування в майбутній професійній діяльності екологічних механізмів управління в галузі охорони довкілля: біотичного регулювання довкілля)
	*безпеково-рекреаційна (*організація роботи в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; спроможність відновлювати витрачені сили та зберігати працездатність)

Продовження таблиці 2.5

Підходи	***Функції***
індивідуально-особистісний	*ціннісно-орієнтаційна (*усвідомлення соціальної цінності людини, інтегративної єдності її мети, цілей, мотивів; формуванні ціннісних орієнтацій, усебічного, гармонійного розвитку, загальнокультурних, громадянських та/або професійних компетентностей)
	рефлексивно-мотивуюча (здатність усвідомлення та порівняння власних уявлень з науковими теоріями для отримання необхідних чи додаткових знань, уміння аналізу, позбавлення від недоліків у роботі; самоспонукання до дії через фізіологічний та психологічний самовплив на власну поведінку з метою виховання самоорганізованості;
	*диференціації (*здатність педагога виокремлювати різні групи або окремих студентів та організовувати на цій основі різну за змістом, обсягом і складністю навчально-пізнавальну діяльність з урахуванням властивостей особистостей, їхніх життєвих шансів)
культурологічний	*світоглядно-громадянська (* формування у здобувача освіти сукупності узагальнених уявлень про дійсність, теоретичним усвідомленням та практичним ставленням до світу; усвідомлення прав і обов'язків щодо держави, суспільства, почуття відповідальності за їхній стан; формування політичної позиції громадянина)
	*морально-етична (*сформованість у здобувачів освіти сукупності загальних цінностей, моральних норм, правил, принципів як основи етичного кодексу працівника сфери обслуговування, вимог суспільства до майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи)
	комунікативна (здатністю майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні професійні комунікації на підприємствах сфери гостинності)

2.3. Досвід професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України в умовах реформування освітньої галузі

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

процеси в суспільстві, економіці, основним завданням ставить підготовку конкурентоздатних, затребуваних на ринку праці спеціалістів.

Відповідно до даних Інформаційної системи «Конкурс» за результатами вступної кампанії 2020 (https://www.vstup.info/2020/search-spec/s241.html) підготовку фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в Україні здійснюють 73 заклади вищої освіти, відокремлені підрозділи та філії. Значну кількість вишів становлять університети – 55, 1 академія, 8 інститутів, 4 коледжі, 2 відокремлені підрозділи-філії та 3 відокремлені підрозділи-факультети. Із вищеназваних закладів вищої та фахової передвищої освіти 60 державної, 1 комунальної та 12 приватної форми власності. Підготовку означених фахівців здійснюють 24 економічних, 3 технологічних – харчових технологій, 5 технічних, 7 мистецьких та спортивних, 24 класичні, 3 педагогічні, 7 аграрних закладів вищої та фахової передвищої освіти.

Стандарт вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384; другого (магістерського) рівня – 05.01.2021 № 26.

Відповідно до вищеназваних документів ***цілі навчання*** повинні бути зреалізовані завдяки формуванню загальних і фахових компетентностей, що стануть достатніми в майбутньому для успішного розв’язання фахових спеціалізованих складних задач і практичних проблем в умовах комплексності та невизначеності умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Згідно з Концепцією «Нова українська школа» (2016) поняття ***«компетентність»*** трактують як «динамічну комбінацію знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей, що визначає здатність особи успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність».

Інтегральною компетентністю означених фахівців відповідно до стандартів передбачено формування здатності розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із

застосуванням теорій та методів системи наук для формування концепції гостинності, котрі характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

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

Так звані ***«м'які» навички*** майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства репрезентовані ***загальними компетентностями***: збереженням та примноженням моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства

через усвідомлення уроків історії та закономірностей розвитку наукової галузі, ролі в загальній системі знань та розвиткові соціуму, техніки і технологій, здоровим способом життя; соціальною відповідальністю та усвідомленням, реалізацією своїх прав і обов'язків як члена суспільства, формуванням цінностей громадянського суспільства, верховенством права, прав і свобод людини і громадянина; оволодінням сучасними знаннями, уміннями, навичками; використанням інформаційних і комунікаційних технологій, роботою в команді; спілкуванням державною мовою як усно, так і письмово; поцінуванням та повагою до різноманітності та мультикультурності; провадженням безпечної діяльності, абстрактним мисленням, аналізом та синтезом; застосуванням знань у практичних ситуаціях, спілкуванні іноземною мовою.

Актуалізується ***глобальна компетентність майбутніх фахівців*** як ключова соціальна компетентність, в основі якої – взаємодія людини і світу, суспільства, соціуму, котра ототожнена зі знаннями про особливості регіонів світу, багатоманіття культур, пов'язана з усвідомленням глобальних проблем та умінням ефективно взаємодіяти з глобальним середовищем, виявляти ціннісне й відповідальне ставлення, спрямоване на збереження сталого поступу суспільства в цілому та повне розкриття власного потенціалу окремих особистостей. Комплекс компонентів, що входять до глобальної компетентності, складається з *ціннісного (*доброзичливе ставлення до культурної різноманітності та загальнолюдських цінностей, відмінності і несхожості; відчуття власної ідентичності, емпатія до особистостей з іншою ідентичністю; усвідомлення розрізнення цивілізаційних змін, здатність конструктивної взаємодії через інтеграцію цих відмінностей; рівність можливостей і прав особистостей та їхній захист; соціальна відповідальність за безпечність світу на регіональному, національному й світовому рівнях); *діяльнісного (*критичне й креативне осмислення комплексності сучасних глобальних проблем; крос-культурна міжмовна комунікація в умовах культурної й мовної диверсифікації; розпізнавання і протидія упередженості, ідеологізації, стереотипізації, пропаганді; партнерство й колаборація для досягнення спільних цілей; діяльність у мінливих ситуаціях сьогодення та майбутнього); *знаннєвого* (міждисциплінарний характер універсальних

проблем людства, пов'язаних зі збереженням здоров'я, кліматичними змінами, економічними коливаннями, соціальною справедливістю, ґендерною рівністю, міжкультурним і міжконфесійним діалогом, воєнними конфліктами, рівним доступом до науково-технологічних відкриттів; розумінням сутності процесу глобалізації і розвитку світового суспільства [267, с. 34–35].

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

Багатоаспектні дослідження науковців щодо проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування, зокрема й готельно-ресторанної справи, у ЗВО уможливили проведення аналізу з метою визначення дослідниками комплексу компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності, які подано нами в таблиці 2.6.

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

Залежно від змісту виокремлених нами компетентностей, конкретизуємо їхній зміст та визначимо основні функціональні групи (табл. 2.7).

Таблиця 2.6

Диференціація комплексу компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування

Автори-дослідники	Види компонентів
Л. Безкоровайна [32]	*Компетентності фахівців із туризмознавства:* - *системні* – здатність до застосування отриманих знань у практичній діяльності, неперервного навчання впродовж життя; удосконалення знань та вмінь упродовж усієї професійної діяльності, постійний саморозвиток, підвищення кваліфікації і майстерності; досягнення мети і критичного переосмислення накопиченого досвіду; опанування світоглядною, економічною, екологічною культурою; - *інструментальні* – готовність до реалізації проєктів у туристичній галузі, розробки продукту завдяки сучасним інформаційно-комунікаційним технологіям; здатність знаходити, аналізувати і обробляти інформацію в галузі туристичної діяльності з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, здійснювати оперативний пошук інформації щодо можливих пропозицій туристичного ринку, аналізувати та підбирати програми обслуговування; - *міжособистісні* – здатність працювати в команді, керувати людьми, дотримуватися субординації; уміння оцінювати власні достоїнства й недоліки, обирати шляхи та засоби щодо їх розвитку чи усунення; здатність до безконфліктної професійної діяльності; уміння створювати позитивну атмосферу в колективі; здатність і готовність працювати в міжнародному туристичному середовищі
Л. Гончар [Обґрунтування концептуальної моделі]	*Компетентності фахівців з готельно-ресторанної справи:* - *загальні та професійні компетентності* (hard-skills) – сервісна діяльність (1 курс) → організаційно-виробнича діяльність (2 курс) → управлінсько-технологічна діяльність (початковий рівень відповідальності) (3 курс) → управлінсько-аналітична діяльність; - *соціальні універсальні навички* (soft-skills) – розумові й міжособистісні компетенції, які не піддаються кількісному виміру або сертифікації, наскрізні та не пов'язані із конкретною предметною галуззю, є ключовими для фахівців сфери гостинності різних кваліфікаційних рівнів; - *цифрові навички* (digital skills) – необхідність їх освоєння викликана цифровою трансформацією економіки та технологічною революцією сучасності
Ю. Земліна [254]	*Компетентності фахівців із туризму:* - *фахові компетентності бакалавра* – технологічна, дослідно-аналітична, сервісна, організаційна, управлінська); - *фахові компетентності магістра* – дослідно-аналітична, організаційно-управлінська, проєктно-інноваційна

Продовження таблиці 2.6

Г. Дмитренко, О. Каролоп [217]	*Компетентності фахівців із готельно-ресторанної справи:* - *базові компетенції* – мотиваційна, когнітивно-творча, комунікативна; - *фахові компетентності* – здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів; використовувати на практиці основи діючого законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу, відстежувати зміни, формувати й реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації, навички взаємодії; управляти підприємством, приймати рішення в господарській діяльності, проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг, а також сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг; розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з урахуванням сучасного стану і перспектив розвитку готельно-ресторанної індустрії; розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання послуг для різних сегментів споживачів
В. Зінченко [255]	*Компетентності фахівців із туризму та готельно-ресторанної справи:* - *особистісна компетентність* – аксіологічна, персональна, інформаційна, екологічна, валеологічна; - *професійна компетентність* – соціальна, комунікативна, організаційна, пошуково-реконструктивна, анімаційна, аутокомпетентність
О. Іванова [261]	*Компетентності фахівців сфери послуг:* - *професійні компетенції* – компетенція самовдосконалення, компетенція економіко-правової культури, інформаційна компетенція, іншомовна, навчально-пізнавальна, соціокультурна, управлінська, громадянська, комунікативна, соціально-трудова, ціннісно-смислова
В. Полуда [480]	*Компетентності фахівців із готельного господарства:* - *засадничі спеціальні професійні компетенції* – знання основних державних документів у сфері туризму та готельних підприємств, правила користування та внутрішнього розпорядку в готелі; правила техніки безпеки, електробезпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії та гігієни; нормативно-правові документи, що забезпечують приймання та обслуговування; технології прийому та обслуговування гостей, стандартів обслуговування; знання однієї-двох іноземних мов у межах професійно-орієнтованої лексики; - *ключові спеціальні компетенції* – здатність забезпечувати необхідний рівень якості готельних послуг, організовувати роботу підрозділу з дотримання правил техніки безпеки, електробезпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії та гігієни, упередження конфліктних ситуацій відповідно до норм гостинності за правилами міжнародного етикету і стандартів обслуговування, коригування номенклатури та обсягів надання послуг, володіння сучасними інформаційними технологіями
С. Шевчук [672]	*Компетентності фахівців сфери обслуговування:* - *ключові компетенції* – базові (мотиваційна, когнітивно-творча, комунікативна), соціальна, психологічна, інформаційна, комунікативна, валеологічна, екологічна

Таблиця 2.7

Функціональні групи компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

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

Продовження таблиці 2.7

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

Продовження таблиці 2.7

Загальні компетентності (м'які навички, soft skills)		**Спеціальні (професійні) компетентності (тверді навички, hard skills)**
Емоційно-інтелектуальна (розуміння себе, саморегуляція та мотивація, емпатія, толерантність, уміння викликати бажані результати в інших (переконання, розв'язання конфліктів, створення соціальних зв'язків) ***Самоосвітня*** (здатність до навчання та уміння активно вчитися, визначення планів, самоосвітня діяльність, самоаналіз та самоконтроль із застосовуванням сучасних форм, методів, технологій, ресурсів) ***Критичного мислення*** (уміння аналізувати, систематизувати, структурувати інформацію, виявляти в ній елементи достовірності, новизни в умовах різноманіття інформації і швидкоплинних змін) ***Креативна*** (широкий кругозір, здатність ризикувати, кмітливість, нестандартне виконання завдань, створення неповторного продукту) ***Інформаційно-цифрова*** (використання, моніторинг та контроль інформаційних і комунікаційних технологій; повсюдне застосовування інформаційно-комп'ютерної техніки; раціональне використання комп'ютера та комп'ютерних засобів під час розв'язання проблем; створення інформаційних моделей і дослідження за допомогою засобів комп'ютерної техніки) ***Медіакомпетентність*** (знання, уміння, здібності щодо відбору, використання, критичного аналізу, оцінки, створення й передання медіатекстів у різних видах, формах і жанрах, аналізу складних процесів функціонування медіа в соціумі) ***Інклюзивна*** (знання, уміння, здатності виконувати професійні функції, зважаючи на особливі потреби клієнтів з вадами здоров'я, інтегрування їх у середовище готельно-ресторанного закладу, включення в активне суспільне життя для зниження ступеня соціальної ізоляції) ***Рефлексивна*** (здатність до самоаналізу, усвідомлення власного душевного стану для вироблення стратегії подальшого розвитку й саморозвитку, визначення пріоритетів, ефективності й результативності навчальної та майбутньої фахової діяльності)		***Підприємницька*** (здатність до творчого пошуку та реалізації нових економічних ідей для вирішення різноманітних проблем у повсякденному професійному і соціальному житті; спрямованість діяльності майбутнього фахівця на досягнення успіху в готельно-ресторанному бізнесі й подальшого самостійного здійснення професійної діяльності у сфері обслуговування) ***Лідерсько-управлінська*** (управління організацією, прийняття рішень в процесі провадження господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу) ***Моніторингово-діагностична*** (виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг для забезпечення рівня виконання вимог споживачів) ***Прогностично-моделююча*** (ініціювання створення концепції розвитку бізнесу, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здійснення планування, управління і контролю професійної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу) ***Форсайт-компетентність*** (динамічна комбінація знань, умінь, практичних навичок і способів футуристичного мислення, здатності стратегічної сегментації, структурного аналізу конкуренції, факторів макросередовища, сильних і слабких сторін компанії, зовнішніх загроз і можливостей, превентивного відгуку на зовнішні порушення балансу; умінь синтезувати результати аналізу та сприймати компанію як цілісне системне утворення; навичок аналізу глобальних, галузевих і регіональних інноваційних трендів, співвідношення стратегічних цілей компанії та актуальних контекстних змін в умовах викликів і невизначеності) ***Сталості*** (здатність до неперервного навчання для забезпечення відповідного й відповідального ставлення до навколишнього природного середовища, формування загальної екологічної культури, нової системи морально-етичних цінностей для осучаснення менталітету особистості)

Зауважимо, що оновлення змісту професійної освіти й підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, комплексу компетентностей в умовах глобалізаційних змін і реформування освітньої галузі в Україні, забезпечення її якості можливе лише завдяки формуванню в здобувачів освіти інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей.

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

Науковець М. Ткаченко стверджує, що значущим є формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, реалізації підприємницького потенціалу здобувачів освіти, пов'язаного з ефективним використанням в економічному механізмі самостійної господарської ініціативи людини, визнанням підприємництва значущою рушійною силою виробничої економічної динаміки, конкурентоздатності й соціального поступу. Формування вищеозначеної компетентності викликане потребами вітчизняної економіки в підприємцях, здатних якнайкраще інтегрувати фахову та підприємницьку діяльність у сфері обслуговування, вирішувати питання працевлаштування згідно з ефективною організацією роботи малого і середнього бізнесу, ураховуючи новітні тенденції становлення ресторанного господарства та традиційні й інноваційні підходи до здійснення фахової підготовки [618, с. 93–94].

Вимога щодо здатності ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб’єктів готельної та ресторанної справи актуалізує *підприємницьку компетентність*. Маркетингова складова підприємницької

компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи розуміється нами як сукупність інструментів, спрямованих на дослідження та задоволення потреб потенційних споживачів сфери послуг, розвиток привабливого іміджу підприємства в очах споживачів, а також на просування товару. Ціль маркетингу як підприємницької діяльності за рахунок власних або позикових коштів на власний ризик та під власну відповідальність у сфері готельно-ресторанної справи – підвищення прибутковості підприємства.

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

Маркетинг виконує і різні найважливіші функції: аналітичну (дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства сфери обслуговування); виробничу (організація виробництва продукції, постачання, управління якістю виробництва); збутову (організація системи товароруху, сервісу, створення системи формування попиту та стимулювання збуту, розвиток товарної та цінової політики); управління та контролю (організація стратегічного та оперативного планування та контролю, забезпечення інформацією управління, комунікативна функція). Маркетингова діяльність підприємств готельно-ресторанної справи спрямована на задоволення потреб ринку для отримання прибутку.

Методи маркетингу мають повною мірою задовольнити очікування споживача послуг та сприяють оптимальному здійсненню цілей підприємства. Серед методів маркетингової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи варто означити аналітику; опитування; спостереження; планування та прогнози; розроблення політики ціноутворення; інформаційні методи; особисті продажі, рекламні методи тощо. Маркетингова діяльність вважається основним елементом готельно-ресторанного бізнесу, оскільки її головним завданням є дослідження попиту на товар, послуги, оскільки означена підприємницька діяльність вважається

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

Маркетингова діяльність у готельно-ресторанному бізнесі включає безліч процедур з дослідження попиту цільової аудиторії на пропоновані послуги, створення стійкого попиту на послуги підприємства. Просування готельно-ресторанного бізнесу – це складне завдання, яке потребує комплексного підходу різних сфер діяльності маркетингу.

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

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

О. Васильєва зі свого боку характеризує форсайт як технологію довгострокового прогнозування, що є сукупністю методів експертної оцінки стратегічних напрямів соціально-економічного та інноваційного розвитку та має відмінні ознаки порівняно зі стандартним прогнозуванням, котрі пов'язані не з розробкою сценаріїв, а з вибором найоптимальнішої альтернативи та здійсненням заходів, спрямованих на реалізацію обраної стратегії розвитку. Аналізуючи залученість до діяльності експертів різноманітних сфер і галузей: науки, економіки, промисловості, політики, громадської діяльності та інших стейкхолдерів – дослідниця акцентувала увагу на значній кількості експертів (навіть декілька тисяч) з метою розроблення альтернативних варіантів. Науковець визначила основні методи форсайту: експертні панелі, метод сценаріїв, критичні технології; бенчмаркінг; Дельфі; екстраполяція; дорожні карти; аналіз силового поля; діаграма Ісікави; мозковий штурм; SWOT-аналіз, визначила найбільш популярним метод експертних панелей завдяки його можливості залучення груп експертів протягом декількох місяців, розроблення різних варіантів майбутнього, використання новітніх аналітичних та інформаційних матеріалів і розробок [142, с. 76].

На думку науковців, методологія форсайту – це система методів, засобів і прийомів наукового пізнання (принципів і закономірностей) процесу розвитку суспільства, його економіки, політики, суспільної діяльності у прогнозованому

майбутньому. Вона складається з мети, завдань, способів представлення майбутнього та результатів проведеного дослідження, інформаційних джерел, підходів до організації та процесу форсайту, процедури та етапів здійснення, методів дослідження та їхньої комбінації, пріоритетних напрямів, масштабів, галузі реалізації та сфери застосування, терміну, ініціаторів та виконавців, кола зацікавлених суб'єктів і потенційних користувачів, отриманих результатів та ефектів, джерел фінансування робіт тощо.

Безперечно, сфера обслуговування найбільш активно відповідає на виклики сьогодення, кризові явища, ринкову невизначеність, скорочення споживчого попиту, господарські ризики, скорочення часових горизонтів планування та прагне спрогнозувати невизначеність умов провадження підприємницької діяльності в майбутньому. Туризм і готельно-ресторанна справа, що комплексно забезпечують запити замовників послуг, використовує технологію форсайту для забезпечення стабільності бізнесу та зменшення можливих фінансових і економічних ризиків у майбутньому.

Зважаючи на здійснений аналіз, під *форсайт-компетентністю майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи* розумітимемо динамічну комбінацію знань, умінь, практичних навичок і способів футуристичного мислення, здатності стратегічної сегментації, структурного аналізу конкуренції у сфері обслуговування, зокрема галузі готельно-ресторанного бізнесу, факторів макросередовища, сильних і слабких сторін компанії, зовнішніх загроз і можливостей, превентивного відгуку на зовнішні порушення балансу; умінь синтезувати результати аналізу та сприймати компанію як цілісне системне утворення у взаємозв'язку його функціональних та еволюційних аспектів; навичок аналізу глобальних, галузевих і регіональних інноваційних трендів, співвідношення стратегічних цілей компанії та актуальних контекстних змін в умовах викликів і невизначеності, яка формує здатність особи успішно здійснювати майбутню професійну та навчально-пізнавальну діяльність в умовах освіти впродовж життя.

Краудсорсинг є процесом передачі певних виробничих функцій невизначеному колу осіб (уперше цей термін був уведений письменником Джефом

Хауї і редактором журналу «Wired» Марком Робінсоном) [740]. «Аматори отримали додатковий ринок для розкриття своїх здібностей, а підприємства одержали способи використання прихованого таланту натовпу. Це труд безкоштовний або мало оплачуваний, який додає ефективності праці штатних співробітників. Це не аутсорсинг – це краудсорсинг» [744], частина того, що американський економіст Ерік фон Хіппель називає «інновація з розрахунком на користувача». Інновації швидко стають демократичними. Користувачі, спираючись на вдосконалення в комп'ютерних і комунікаційних технологіях, усе частіше можуть розробити власні нові продукти й послуги. Інновації користувачів – як приватних осіб, так і фірм – часто стають відкритими та потрапляють у вільний доступ, що ініціює створення інформаційних спільнот і багато інтелектуального надбання [744].

Ця технологія має ряд переваг: взаємодіючи з виробником, споживач отримує продукт, створений з урахуванням його побажань, але і відчуває свою причетність до торгової марки; величезні безкоштовні маркетингові дослідження і реклами; психологія натовпу працює на благо виробника: натовп виконує роботу – виробник одержує прибуток.

Однак, на жаль, технологія краудсорсингу має і низку недоліків та обмежень: залученість широкого кола учасників передбачає втрату їхнього власного часу і зусиль для участі в публічному обговоренні проблеми, генерації ідей та пропозицій, що передбачає виникнення питання про мотивацію учасників проєкту; у процесі публічного пошуку інновацій доводиться передбачати виділення ресурсів та визначати методи для вирішення проблеми необхідності організації якісної аналітичної обробки пропозицій, що надходять [788, с. 163–164].

Ситуація вимушеного карантину, спровокована пандемією коронавірусної хвороби 2019-2021, активізувала електронні системи бронювання і продажу туристичних і готельно-ресторанних послуг (глобальні розподільні системи – GDS; формування й обробка інформації; глобальні системи резервування: Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan; національні системи комп'ютерного бронювання; комп'ютерні системи бронювання; типи систем бронювання; електронні системи

продажу туристичних і готельно-ресторанних послуг). Означені модернізовані послуги підприємств сфери обслуговування стали результатом краудсорсингу як працівників бізнесових структур, так і споживачів пропонованих послуг, котрі інтенсивно долучилися до процесу інноваційних змін і перетворень.

Краудсорсинг як освітня технологія послуговується різними видами цифрових інструментів, представлених програмами голосування та опитування, платформами з діяльністю, спрямованою на спільне виробництва та обмін контентом, каналами соціальних медіа та інструментами, призначеними для краудсорсингу.

В освітній процес підготовки фахівців готельно-ресторанної справи доцільно активніше впроваджувати основні стратегії краудсорсингу [744], з-поміж яких актуалізуємо: 1) крауд-технології, що покликані по-новому розкрити процес комунікації під час навчально-пізнавальної діяльності: з одного боку на суб'єкта впливає інформація, яка виникає, формується та курсує мережею, з іншого – суб'єкт у віртуальному середовищі вступає у взаємодію із суб'єктами (мобільними, або користувачами), утворюючи співтовариства, та об'єктами (мобільними пристроями), утворюючи Homomobilis, або кіберфізичні системи (без втручання/залучення людини). Таким чином виникає дворівнева модель комунікації (від традиційної «один з багатьма» («one-to-many communication model») до інноваційної «багато з багатьма» («many-to-many communication model») [788, с. 163]; 2) краудсорсинг дизайну з відбором логотипів і дизайну для продукції (у сфері управління ЗВО); 3) краудфандинг як спосіб інвестування в цікаві, але маловідомі проєкти; 4) мікротаскінг – можливість допомоги необмеженою кількістю осіб (можливо, і понад тисячу) безкоштовно або за винагороду як фріланс.

Невідворотні та швидкоплинні глобалізаційні процеси актуалізують формування полікультурної особистості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи під час професійної підготовки як тривале й систематичне явище, інтегроване в освітній процес засобами формальної, неформальної та інформальної освіти. Процес формування полікультурної особистості, на думку Н. Слюсаренко,

пов’язаний з вихованням поваги до національно-культурних цінностей власного й інших націй і народів, прищепленням національної, расової, конфесійної толерантності, глибоке й усебічне опанування здобувачами освіти культури рідного народу як обов’язкова умова прилучення до інших культур [574, с. 20] незалежно від їхньої національності, походження, мови, сексуальної орієнтації або гендерної ідентичності, релігії/вірування тощо.

Специфіка професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – у необхідності організації комфортного життєвого простору для замовників туристичних і готельно-ресторанних послуг, що зі свого боку вимагає від них досвіду міжкультурної комунікації. Сучасні соціокультурні умови, стрімке поширення ділових партнерств внаслідок глобалізації й інтернаціоналізації потребують знань, умінь, навичок, компетенцій професійного спілкування, професійно-особистісні якості, важливі для соціальної взаємодії з представниками інших культур. Тож для формування полікультурної особистості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в освітньому процесі необхідно:

– послуговуватися створеними неформальними провайдерами освітніх послуг курсами міжкультурної комунікації для реалізації концепції безперервної освіти та ціннісного освоєння світу;

– розвивати здатність до креативного самоствердження у сфері обслуговування завдяки оволодінню національно-культурними цінностями власного й інших націй і народів;

– опановувати мистецтво естетичного визначення ціннісних орієнтирів майбутніх фахівців через вплив на емоційно-почуттєву сферу, високий рівень людяності й творчості, формування внутрішнього світу, духовності;

– знати особливості української гастрономічної культури щодо страв-символів та соціокультурних обставин їхнього виробництва, споживання;

– використовувати екскурсії онлайн незвичайними музейними проєктами для набуття навичок та формування компетенцій з метою подальшого використання в майбутній професійній діяльності тощо.

Освітній процес підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з огляду на необхідність формування необхідної в умовах пандемії здатності послуговуватися технологією краудсорсингу в майбутній професійній та сьогочасній навчально-пізнавальній діяльності також потребує її опанування та використання. Власний практичний досвід провадження освітнього процесу в умовах дистанційного навчання, а також викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету уможливлює здійснення аналітико-синтетичних досліджень щодо особливостей організації вищеозначеного освітнього процесу, зокрема під час вивчення фахових дисциплін. Навчання здобувачів освіти здійснюється завдяки використанню засобів онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Microsoft Teams, Discord тощо.

Навчально-пізнавальна діяльність під час підготовки фахівців готельно-ресторанної справи здійснюється із застосуванням таких методів краудсорсингу:

– виробництво спільного контенту (електронних текстів і публікацій, мультимедіа, телебачення, відеофільмів, індивідуальних практичних завдань (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій) з оприлюдненням технології, алгоритму приготування та результатів, індивідуальних відеороликів презентацій, індивідуальних відеороликів презентацій захисту власного виробу, сюжетів для навчальної платформи; створення та упорядкування онлайн-словників, онлайн бібліографічних одиниць, онлайн-підручників тощо);

– послуговування соціальними медіа для створення та обміну навчальним контентом; чатами, віртуальними екскурсіями, дискусійними форумами, електронними дошки оголошень тощо;

– метод мозкового штурму (аналіз конкретних виробничих ситуацій, розв'язання дослідницьких (проектних) завдань, аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання);

– метод категоризації (позначення контенту тегами (теги та хештеги), добір та репрезентація матеріалів, укладання списків покликань тощо);

– електронні освітні ресурси, пов'язані з краудсорсинговими платформами, (Mindmeister), хмарними сервісами – продуктами від Google, мобільними додатками (Mentimeter, Likert scale), Інтернет-ресурсами навчального матеріалу);

– Інтернет-опитування (використання існуючих соціальних мереж (наприклад, Facebook чи VK), вікі-порталів (наприклад, Wikipedia.org), порталів для проведення дискусій (наприклад, Google Moderator) чи розроблення власних (наприклад, Witology); віртуальний ресторан, створення комп'ютерної графіки, моделювання; готельно-харчові комплекси (їдальні, буфети, ресторани, готелі («RUBA HUB», м. Херсон) та опитування Інтернет-спільноти задля врахування думки багатьох, голосування щодо запропонованих кількох варіантів та залучення віртуальних експертів для опрацювання одержаних результатів.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в Херсонському державному університеті (ХДУ) також здійснюється з урахуванням тенденції розвитку спеціальності та ринку праці. Так, оцінка ринку праці для спеціальності відбувається шляхом обробки офіційних відкритих даних, а також інформації, яка розміщена на Інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua - вакансії в розділі «Готелі-Ресторани-Кафе» входить в п'ятірку найбільш затребуваних (2500 пропозицій), work.ua-вакансії в розділі «Готельно-ресторанний бізнес та туризм» – 4000 пропозицій. Значущою в регіональному контексті є наявність близько 100 вакансій у Херсонській області (інформація станом на січень 2020 року). З урахуванням вимог роботодавців оновлюється обов'язкові та вибіркові компоненти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через практичне формування спеціальних компетентностей, а саме: формування та реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікаціц на підприємствах сфери гостинності, навичок співдіяльності; здатності розроблення концепції розвитку підприємництва, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Галузевий контекст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відображено на концептуальному та інструментально-методичному рівнях. Концептуальний рівень полягає в урахуванні основних напрямів Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року (розпорядження КМУ від 16 березня 2017 р. № 168-р) щодо вдосконалення системи професійної підготовки фахівців сфери туризму та курортів та інших сфер діяльності, пов'язаних із туризмом, що сприятиме підвищенню рівня професійної підготовки фахівців у сфері туризму та курортів та якості обслуговування споживачів туристичних послуг, а також упровадження міжнародної системи якості послуг, формування позитивного іміджу України як привабливої для туризму країни, що сприятиме збільшенню туристичних потоків до України [589]. Окрім того, значущим є і реформування вищої професійної освіти сфери обслуговування, котре покликане змінити статус фахівця, визначити перелік неперервно оновлюваних компетентностей та кваліфікаційних функцій, установити вимоги до професійної підготовки та рівня професіоналізму, що актуалізує питання дослідження особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. Інструментально-методичний рівень представлений використанням професійно- та особистісно орієнтованих підходів, цифрових технологій, інтегрованого освітнього процесу в ХДУ під час провадження освітнього процесу, способів та методів управління і контролю його якістю, структурно-логічним та змістовим наповненням тощо.

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

сектору є залучення інвесторів та модернізація об’єктів інфраструктури, що дало змогу орієнтуватися у питаннях розроблення та удосконалення ОП та залучення до її реалізації в контексті практичної підготовки, саме на суб'єктів індустрії гостинності регіону.

Змістове наповнення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає формування компетентностей просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних і ресторанних послуг, готельне й ресторанне обслуговування, відповідати методам, методикам та технологіям, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці, пов’язане з техніко-економічними розрахунками, технологіями продукції ресторанного господарства, органолептичними, обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій тощо). Забезпечення відповідності вищеозначеної підготовки Стандартам вищої освіти України першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється через такі освітні компоненти: організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарств, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, проектування та дизайн об’єктів готельно-ресторанного господарства. Дисципліни вільного вибору фахової підготовки дають можливість здобувачеві освіти поглиблено вивчити особливості надання готельно-ресторанних послуг та створення власної траєкторії навчання в напрямах: мерчандайзинг в ресторанному господарстві, експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства, організація обслуговування напоями тощо.

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

1) систематичного створення, перегляду, оновлення чи переформатування фахових компетентностей та широкого спектру освітніх програм відповідно до

вимог світового та національного ринку праці; інтеграція теоретичного і практичного навчання, поглиблення умінь і професійних знань у сфері управління готельно-ресторанними комплексами;

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

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

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

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

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

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

Висновки до другого розділу

У результаті проведення дослідження здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Виконано науково-дослідницькі завдання щодо аналізу стану розробленості проблеми готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; систематизації й визначення компонентів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за допомогою загальнонаукових методологічних підходів (системного, ситуаційного, комплексного) і методів дослідження – абстрактно-логічного методу, аналізу та синтезу, аналогії для уточнення понять «компоненти готовності», «компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства до професійної діяльності».

У результаті дослідження проаналізовано наукові праці українських вчених щодо проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування, готельно-ресторанної справи та туризмознавства, розглянуто компоненти готовності до професійної діяльності. Визначено основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, комплексно-функціональний, рефлексивно-безпековий. Узагальнено й виокремлено за допомогою теоретико-методологічного аналізу досліджуваної проблеми основні компоненти готовності, а також означено динамічний взаємозв’язок між ними. Визначено залежність підготовки фахівців готельно-ресторанної справи від реалій сьогодення, розвитку сучасної економіки та науково-технічного прогресу.

Здійснено структурно-системний аналіз методологічних підходів до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування.

Аргументовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу в закладах вищої освіти, а саме: індивідуально-особистісного, діяльнісно-фахового, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. З'ясовано, що індивідально-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. Діяльнісно-фаховий ототожнюється з ефективністю освітнього процесу, включенням в активну, соціально значущу навчально-пізнавально-дослідницьку діяльність з освоєння знань, набуття умінь, навичок, формування компетенцій і компетентностей сфери обслуговування, здатністю та готовністю вирішувати спеціалізовані завдання, розв'язувати практичні проблеми. Практико-орієнтований забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання у закладі вищої освіти з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, отримання відповідних практичних та соціальних навичок, вирішення професійно значущих завдань. Технологічний пов'язаний зі здійсненням моделювання, проєктування і конструювання рішень ситуацій і задач в освітній та майбутній фаховій діяльності; прискоренням автоматизації та комп'ютеризації процесів виробництва й управління у сфері гостинності, застосуванням інформаційних технічних систем. Культурологічний полягає в організації освітнього процесу на засадах культуротворчості із використанням здобутків національної та світової культур, спрямованості на формування інтегральної компетентності здобувача освіти як суб'єкта культури, здатного до особистісного розвитку.

Досліджено погляди науковців щодо проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування та диференційовано принципи їхньої професійної підготовки. Акцентовано, що визначені принципи можна поділити на основні групи: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. До групи загальнодидактичних нами віднесено такі: фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності,

наступності, академічної свободи, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності). До специфічно-професійних належать: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проєктування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій, використання форм і технологій неформального навчання, синергізму науки, практики та інноваційних технологій, синтезу технологічного знання на основі міждисциплінарності, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності. Системно-особистісні включають такі: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму, культуровідповідності, морально-етичний,аксіологічний, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності).

Охарактеризовано та деталізовано потрактувано комплекс принципів з урахуванням визначених підходів до професійної підготовки названих майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

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

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

Технологічний підхід передбачає інтеграцію таких *принципів*: синергізму науки, практики та інноваційних технологій, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності.

Індивідуально-особистісний підхід включає низку таких *принципів*: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму.

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

Виконаний теоретико-методологічний аналіз щодо визначення принципів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти дозволив визначити такі групи принципів: загальнодидактичні, специфічно-професійні та системно-особистісні, а також деталізувати їх та встановити взаємозв'язки.

Процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається за допомогою визначених нами підходів на виконання виділених функцій, серед яких: компетентнісно-діяльнісний (освітньо-розвиваюча, випереджально-прогностична, інтегративна функції), практико-орієнтований (адаптаційна, діагностико-коригуюча, проєктувально-моделююча функції), технологічний (технологічна, природоохоронна, безпеково-рекреаційна функції), індивідуально-особистісний (ціннісно-орієнтаційна, рефлексивно-мотивуюча та функція диференціації), культурологічний (світоглядно-громадянська, морально-етична, комунікативна функції).

Багатоаспектні дослідження науковців щодо проблем підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування, зокрема й готельно-ресторанної справи, в закладах вищої освіти здійснений структурно-системний аналіз та власні наукові пошуки щодо процесу формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливили визначення комплексу компетентностей із метою успішної соціалізації, провадження професійної та/або подальшої навчальної діяльності, систематичного й цілеспрямованого

індивідуального підвищення фахової компетентності, розбудови кар'єри та формування власної концепції життєвого успіху. Узагальнено, що професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства є комплексом інтегральної, загальних («м'які»: культурологічна, морально-етична, полікультурна, соціальна, здоров'язбережувальна, громадянська, релігієзнавча, світоглядна, цивілізаційна, космополітична, художньо-естетична, логічна, мовно-комунікативна, полілінгвальна, риторична, психолого-фасилітативна, емоційно-інтелектуальна, самоосвітня, критичного мислення, креативна, інформаційно-цифрова, медіа компетентність, інклюзивна, рефлексивна) і спеціальних («тверді» фахові, предметні: конкретно-професійна, правова, інтерактивна, науково-дослідницька, експериментально-проєктна, екологічна, інструментально-аналітична, дискурсивна, технічна, технологічна, соціально-економічна, лідерсько-управлінська, моніторингово-діагностична, прогностично-моделююча, форсайт-компетентність, сталості тощо) компетентностей.

РОЗДІЛ 3
СИСТЕМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

3.1. Основні положення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Сучасний соціокультурний розвиток суспільства визначив складні й суперечливі тенденції: глобалізацію процесів, демографічні зміни, зникнення віджилих та появу нових професій, виникнення нових знань і компетентностей. Стрімка цифрова трансформація, інноваційний розвиток бізнесу, сформований ринок праці впливають на систему вищої професійної освіти, призначення якої – підготовка здобувачів освіти відповідно до умов сьогодення та запитів майбутнього, фахівців, спроможних відповідати на виклики науково-технічного прогресу й мати достатні для здійснення інноваційної професійної діяльності компетентності. Заклади вищої освіти стають важливим фактором геополітичної стабільності, забезпечуючи розвиток регіонів та впливаючи на формування глобального освітнього простору Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розгалужено представлена закладами фахової передвищої та вищої освіти, є процесом формування базових теоретико-методологічних та професійно-практичних компетентностей, зазнає впливів глобальних світових викликів та відповідної модернізації.

Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, організаційно-економічні засади їхніх інноваційних процесів розглядали М. Бойко [61], Л. Малюта, Л. Мельник, Г. Нагорняк, Р. Шерстюк [427]. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування вивчали В. Сопіга та Т. Сорока [585]. Концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти аналізувала І. Добренко [220]. Концептуальні засади, підходи, орієнтири й організаційно аналітичні аспекти професійної підготовки майбутніх

фахівців готельно-ресторанної справи та сфери обслуговування в цілому досліджували О. Дишкантюк [215], Л. Гончар [183], В. Зінченко [255], Л. Короткова [336], М. Малишева [395] тощо.

Професійна підготовки майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених концептуальних положень. Дефініція поняття «концепція», подана в Тлумачному словнику української мови, звучить так: «Система взаємопов'язаних поглядів на певне явище; основний замисел, основна думка чого-небудь» [623, с. 118]. На думку науковців, концепція як результат наукового дослідження сприяє ефективному виконанню певного виду діяльності та забезпечується синтезуванням окремих знань у цілісну логічну систему; визначенням істотних характеристик, зв'язків, закономірностей виникнення та розвитку досліджуваного явища, процесу; виробленням методології дослідження та формуванням дефінітивного апарату для ефективного оперування досліджуваним явищем, процесом; передбаченням перспектив розвитку дослідження, розкриттям особливостей та пов'язаних із ним чинників об'єктивної реальності.

Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти пов'язується із розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, тобто умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію окремих елементів професійної підготовки, опис процесу, засобів і методів його реалізації.

Однак, маємо констатувати частковість системних досліджень проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних умовах цифрової економіки та суспільства з урахуванням мегатрендів діджиталізації буденного життя та промислової автоматизації (бездротових комунікацій, віддаленого мобільного доступу, тривимірного друку, Інтернету речей, великих даних (Big data), хмарних обчислень), котрі нині проголошені ознакою інформаційного суспільства та є пріоритетом розвитку сфери

обслуговування передових країн світу [214]. Означена проблема актуалізує модернізацію освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо оновлення та диференціації змісту освіти, методів, форм, засобів, технологій навчання, формування професійної компетентності та культури педагогічної взаємодії, пов'язаної з професійно-етичними цінностями її суб'єктів, у швидкозмінюваних умовах неперервного розвитку світової цифрової економіки та суспільства. Вирішення вищеназваної проблеми пов'язане із систематизацією, конкретизацією та теоретичним узагальненням інформації з теми дослідження, використанням результатів сучасних науково-теоретичних та емпіричних наукових розвідок, методологічних шляхів її розв'язання.

Провідними *ідеями* концепції є: студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через створення умов для розбудови індивідуальної навчально-наукової траєкторії, стажування та практично спрямованої діяльності, ініціативи з модернізації освітнього процесу через усебічну допомогу здобувачам освіти та їхній супровід у здійсненні професійно орієнтованих проєктів та наукових досліджень; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для забезпечення діджиталізації суспільства; формування крос-культурної особистості здобувача освіти через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг через урегулювання непорозумінь, «зіткнень» або конфліктів культур, суперечностей між їхніми представниками з урахуванням особистих потреб та інтересів задля забезпечення толерантності, емпатії соціуму, взаємне проникнення культур у міжнаціональне суспільство; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності засобами використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти; модернізація освітнього процесу через удосконалення освітньої системи: цілей, змісту, методів, форм,

засобів, технологій навчання, якості й контролю програмових результатів навчання – досягнень студентів.

Мета концепції – на основі з'ясованих науково-методологічних засад визначити теоретичні та методичні основи процесу професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи як педагогічної системи, що забезпечує підвищення рівня та якості підготовленості цих фахівців 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.

Розроблення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дозволило окреслити та розв'язати такі *завдання*:

– визначити та обгрунтувати методологічні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО;

– з'ясувати основні фактори, виявити та обгрунтувати педагогічні умови ефективної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО;

– визначити провідні педагогічні напрями системної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО та спроектувати означений процес у вигляді концептуальної моделі.

Аналізуючи орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти, дослідниця І. Добренко підкреслює, що студентський вік характеризується перебудовою індивідуального потенціалу, соціального змісту, формуванням стратегій для неодмінного фахового розвитку, потребою вдосконалювати власні соціальні стандарти й ролі, позиції та відповідний соціальний статус. Окрім того, серед концептуальних орієнтирів професійної підготовки здобувачів освіти називає становлення індивідуальних властивостей особистості й психологічної структури діяльності майбутніх фахівців; формування професійно-індивідуальної спрямованості на діяльнісне оволодіння предметними

компетенціями; професійно-індивідуальний структурний зміст спрямування та професіоналізацію; розроблення особистісно-орієнтованих психологічних основ у процесі професіоналізації; психологічну готовність здобувачів до вибору стратегій неперервного розвитку професійної індивідуальності; предметну компетенцію в моделюванні середовища для реалізації професійно-індивідуальної діяльності на засадах психодіагностичного самостійного моніторингу [220, с. 178].

Значущим є аналіз концептуальних основ розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, оскільки як потенційні стейкхолдери вони активно впливають на розбудову та оновлення освітнього процесу в закладах вищої освіти (ЗВО). Науковці М. Бойко, А. Охріменко, А. Расулова розвиток та адаптацію вітчизняного корпоративного сектору в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі пов'язують із дотриманням ними міжнародних правил та умов ведення бізнесу для створення придатного інвестиційного клімату на ринку; сприянням підвищенню результативності використання капіталу; економії від раціонально організованої роботи над масштабами виробництва; залученню капіталів та вирішенню глобальних проблем; диверсифікації та спеціалізації виробництва. Однак, у межах нашого дослідження найважливішим убачаємо формування мультиплікаційного ефекту впливу на інші (суміжні) галузі та сфери діяльності, особливо на підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти [61, с. 68]. Дослідники Г. Нагорняк, Л. Малюта, Л. Мельник та Р. Шерстюк, аналізуючи оганізаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті, серед основних здобутків називають вихід на світовий ринок готельних та ресторанних послуг, що вимагає постійного вдосконалення підходів до управління інноваціями: використання комп'ютерних технологій (спеціалізованих програмних продуктів управління готельним закладом, застосування глобальних комп'ютерних мереж, безкоштовний wi-fi), упровадження мультимедійних технологій, зокрема довідників, буклетів, каталогів; інформатизація діяльності, розширення переліку

послуг закладів громадського харчування, індивідуалізація обслуговування клієнтів, удосконалення технологій приготування та подачі страв, зміна особливостей діяльності ресторанів залежно від сезонності та, що найважливіше в контексті нашої розвідки, – неперервне навчання персоналу через використання можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти [427, с. 152–153].

Науковці В. Сопіга, Т. Сорока, відповідно до окреслених ними тенденцій розвитку готельно-ресторанних підприємств, оновлення освітньо-професійних програм підготовки фахівців сфери обслуговування пов'язують із вивченням особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей; набуттям умінь використовувати сучасні інформаційні технології як канал зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств та обслуговуючим персоналом; ознайомленням із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями поєднання й модернізації різних стилів, форм та методів обслуговування; засвоєнням знань про сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг [585, с. 39].

Л. Гончар, обґрунтовуючи концептуальну модель підготовки успішного бізнес-фахівця готельно-ресторанної справи, акцентує увагу на її комплексному характерові, інтеграції ключових принципів і методів навчання, особливо наголошує на результативній взаємодії всіх стейкхолдерів освітнього процесу (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу тощо) та забезпеченні можливостей для саморозвитку, самонавчання та самоідентифікації випускників освітньої/освітньо-професійної програми для формування унікального й «потрібного» на сучасному ринку фахівця сфери гостинності [183, с. 46]. О. Дишкантюк концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності ототожнює з удосконаленням нормативно-правової бази з підготовки означених фахівців; створенням системи незалежної акредитації професійними асоціаціями освітніх послуг у вищевказаному сегменті; співпрацею освітніх закладів з підприємствами галузі; застосуванням сучасних інформаційних технологій в освітньому процесі; створенням на базі провідних

закладів освіти центрів підвищення кваліфікації викладачів та працівників галузі [215]. В. Зінченко моделювання підготовки майбутнього фахівця для туристичної галузі та ресторанної справи пов'язує з реалізацією таких концептуальних положень: удосконаленням баз практик незалежно від профілю ЗВО, форм власності; залученням до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних працівників сфери туризму і готельно-ресторанного бізнесу; підготовкою та виданням за участі практиків навчально-методичних матеріалів для вивчення дисциплін професійно-практичної підготовки; збільшенням доступу до досвіду проведення навчання в провідних туристичних вищих школах європейських держав; проведенням спеціалізованих туристично-готельних олімпіад, конкурсів тощо з різновидними практичними стимулами; удосконаленням механізму працевлаштування випускників туристичного профілю та готельно-ресторанної справи, наданням іменних стипендій, грантів; реалізацією можливостей проходити практику з подальшим працевлаштуванням в кращих бізнес-структурах туризму і готельних господарствах [255, с. 257].

Л. Короткова, використовуючи досвід створення й функціонування освітньо-виробничого кластера, основним для реалізації концептуальних положень професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг вважає виконання таких вимог: забезпечення взаємодії всіх учасників освітнього процесу (за принципами: структурної інтеграції, балансу інтересів освітніх установ і підприємств, колективної відповідальності учасників кластерної структури з метою зниження сукупних витрат на освіту за рахунок оптимізації наявних кадрових і матеріально-технічних ресурсів); оновлення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг (урахування сучасних галузевих тенденцій, перспектив розвитку сфери послуг, змін в організації праці робітників, а також соціально-психологічних аспектів їхньої професійної діяльності, використання методики його відбору та структурування); забезпечення використання інноваційних технологій професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг (засвоєння майбутніми фахівцями широкого спектра визначених замовниками кадрів професійних компетентностей);

розроблення інтегративного навчально-методичного забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах ОВК (модернізація процесу формування професійної компетентності відповідно до вимог роботодавців); оновлення матеріально-технічної бази закладів П(ПТ)О (забезпечення необхідного рівня професійної підготовки та підвищення кваліфікації робітників підприємств, педагогічних працівників і незайнятого населення, створення умов для здійснення інноваційної діяльності протягом тривалого часу) [336, с. 133].

М. Малишева в контексті визначення організаційних засад процесів інтернаціоналізації вітчизняної освіти, спрямованих на впровадження міжнародної складової до змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму, доречним уважає використання резервного часу на формування міжкультурної комунікації; інтеграцію міжнародних елементів до змісту навчання; забезпечення індивідуальної мобільності суб‘єктів навчання; транскордонне функціонування майбутніх фахівців на туристичному ринку тощо; задля забезпечення практичної спрямованості освітніх програм та формування компетентності навчання впродовж життя використовувати державно-приватне партнерство через розвиток баз професійно-практичної підготовки; експлуатацію інноваційних підприємств на базі наявних закладів професійної освіти; розроблення і розвиток сучасних технологій професійно-практичної підготовки; посилення ролі підприємств, організацій, установ у наданні робочих місць для професійно-практичної підготовки здобувачів освіти [395, с. 106].

З огляду на вищеназвані провідні ідеї та позиції науковців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, гіпотезу дослідження, концепти розвитку особистості здобувача освіти, було сформульовано психолого-педагогічні положення для розкриття змісту концепції:

1. В основу пропонованої концепції ***професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи*** покладено ідею розглядати це

особистісне утворення як результат навчання в закладах вищої освіти різних форм власності, спрямований на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств під час професійної рекреаційно-споживчої та дозвіллєво-культурної діяльності.

Система цілеспрямованої професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи створена з урахуванням суперечностей, установлених нами в педагогічній теорії і практиці навчально-пізнавальної діяльності закладів вищої освіти. На підставі порівняльно-ретроспективного, структурно-функціонального аналізу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, тенденцій розвитку сфери обслуговування (інтенсифікація розвитку, модернізація, цифровізація, екологізація, автоматизація і комп'ютеризація виробничих процесів, багатоустрій світової ринкової економіки, гнучке й швидке реагування за зміни обставин та потреби споживачів послуг сфери обслуговування) виявлено низку суперечностей між:

– об'єктивною потребою українського ринку праці у високопрофесійних фахівцях готельно-ресторанної справи та фрагментарністю й безсистемністю знань, недостатнім рівнем сформованості умінь щодо розв'язання професійних завдань у реальних умовах праці підприємств сфери обслуговування в сучасних економіко-соціальних умовах. Основними шляхами розв'язання цієї суперечності може бути мотивація студентів під час оволодіння майбутнім фахом та реалізація змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи завдяки забезпеченню умов: *створення в закладі вищої освіти студентоцентрованого освітнього середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці*

означених фахівців; імплементацію трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– потенційною можливістю закладів вищої освіти щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства та низькою готовністю науково-педагогічних працівників до реалізації ідей та недостатнім рівнем наявного науково-методичного забезпечення цього процесу. Провідними напрямами для подолання суперечності вважаємо підвищення престижу педагогічної професії та мотивації викладачів до професійного розвитку, створення системи задоволення власних освітніх потреб через запровадження диференційованих, індивідуально спрямованих програм у післядипломній педагогічній освіті, можливостей кар'єрного зростання; створення наукоємного методичного й науково-дослідного супроводу освітнього процесу та на основі цього продукування наукових положень і аргументованих результатів унаслідок здійснення досліджень у певній галузі науки та міжгалузевих, які вирішують складні науково-теоретичні чи конкретно-практичні проблеми [626], досягнення привабливості професійної освіти завдяки підготовці кваліфікованого викладацького персоналу, здатного використовувати інноваційні форми, методи та технології професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; проєктування освітньо-професійних та освітньо-наукових програм, навчальних планів, міждисциплінарних навчальних програм на основі визначених Стандартами вищої освіти України першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» програмних результатів навчання та компетентностей;

– спрямованістю вищої освіти на європейську інтеграцію в нових умовах четвертої промислової революції та недостатнім урахуванням позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. Епоха четвертої промислової революції потребує підготовки майбутніх фахівців у сфері технологічних інноваційних розробок (Suganya [781]) протягом життя,

підвищення рівня якості формальної освіти, правовому регулюванні неформальної освіти (Selamat et al. [772]). Динамічний розвиток онлайн та дистанційного навчання, що стимулює зростання ролі транснаціональної вищої освіти у зв'язку з накопиченням знань / досвіду професійними фахівцями, що посилює конкуренцію у сфері вищої освіти, особливо за здійснення тиску на формальні навчальні заклади (Henderson, Barnett & Barrett [738]). Robson & Wihlborg [767] пропонують термін інтернаціоналізація вищої освіти як процес вирішення міжкультурних проблем та викликів. Для вирішення означеної проблеми варто розробляти нові програми та щороку оновлювати чинні з метою збагачення досвідом закордонної вищої професійної освіти через глобальні суспільні виклики. Нові учасники ринку – провайдери неформальних освітніх послуг – пропонують індивідуальний вміст, маршрути до кваліфікацій, рішення для навчання та викладання, що представляє нові можливості партнерства для університетів та недержавних освітніх установ, професійних спілок, асоціацій тощо;

– потребою майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в поглибленому вивченні й апробації закордонного практичного досвіду та відсутністю фінансових можливостей і матеріально-технічної бази для їхньої реалізації. Можливості подолання проблеми – створення освітньо-наукового середовища, найбільш наближеного до реальних умов професійної діяльності, що відображає специфічні особливості, конкретні обставини й виробничі ситуації майбутньої фахової практики, якісна організація та проведення навчальних і виробничих практик студентів; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності запитам ринку праці; відслідковування та реазація можливостей безкоштовного закордонного стажування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, мовні курси за кордоном, студентські програми на канікули (по обміну), молодіжні дисконтні картки типу ISIC тощо;

– необхідністю комплексної інтегрованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства зі сформованими твердими та м'якими

навичками та несформованістю в Україні теоретико-методологічного підґрунтя для її реалізації. Розв'язання суперечності в конгруентності транскультурних і трансверсальних освітніх перспектив – досвідах, що поєднують непоєднуване: аналітичне і критичне мислення, навчання і учіння, теорію і практику, знання і діяння для нового осмислення єдності багатоманіття світу в межах нової універсальності життя, що об'єднує відмінне і диференційоване. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як спеціалістів інноваційного типу зі сформованими трансверсальними компетентностями (soft skills, business skills), пов'язаними із розвитком в особистості трансверсальності – новітньої універсальності в межах глобального суспільства майбутнього. Вона включає процеси: опанування знань про форми, способи, засоби, методи ефективного навчання та самонавчання; забезпечення «трансферу навчання» через застосування набутих знань, навичок і мета-когнітивних здібностей здобувача освіти на вирішення ситуацій реального життя, особистого і майбутнього професійного; розвиток предметно-спеціальних компетентностей з профілю освітньої програми та кваліфікації випускника; орієнтування студентів на навчання впродовж життя.

2. Аналіз панівних у сучасній освіті парадигм: *знаннєвої* (базові знання та вміння, способи навчання, навички; зміст освіти складається зі значущих і потрібних вузькоспеціалізованих знань; значна роль загальнолюдських цінностей); *технократичної* (фахівець – носій теоретичних, науково обґрунтованих та перевірених досвідом знань, еталон, ідеал, норматив, за яким звіряється рівень підготовки, освіченості, вихованості); *гуманістичної* (інтелектуальний розвиток замовника освітніх послуг, особистісне зростання, міжособистісні взаємини, цілеспрямований виховний вплив, людяність, розвиток системи вічних життєвих цінностей); *культурологічної* (культурологічний підхід до освіти, заснований на інтеграції навчальних дисциплін, створенні цілісного образу епохи, культури, на усвідомленні співвідношення культури і цивілізації, взаємозв'язку культури й освіти, розумінні культурологічної освіти, ролі кожної галузі знань у формуванні культури на основі принципів культуротворчості,

культуровідповідності, полікультурності тощо); *синергетичної* (системна класифікація діючих чинників та взаємозв'язків і взаємозалежностей між ними з метою визначення характеру впливу кожного з них на особистість студента, що є складними відкритими системами, які перебувають під дією множини різноманітних впливів та набувають притаманних властивостей самоорганізації і саморозвитку); *мультилінгвальної (*формування професіоналізму та компетентності фахівця як активної, конкурентоспроможної особистості, здатної працювати в нових умовах світового ринку завдяки знанню й послуговуванню кількома мовами, мобільності, креативності, неперервній освіті й систематичній самоосвіті); *компетентнісної* (формування в майбутніх фахівців різноманітних, у тому числі й професійних компетентностей, важливих особистісних якостей, суб'єктивного досвіду, практична зорієнтованість фахівця для вибору претендента на посаду в умовах конкурентного ринку праці); *навчання як дослідження* (освітній процес здобувачів освіти спрямований на пізнання світу, здобуття знань через власні відкриття завдяки інтеграції пізнавальних механізмів людини та позитивних впливів на розвиток продуктивного мислення та креативності) – підтверджує їхню подальшу реалізацію як історичних моделей освіти, які інтегруються, диференціюються та модернізуються.

Однак, у сучасних умовах неперервних змін у різних сферах суспільного життя актуалізуються парадигми: *освіти впродовж життя* (lifelong learning – LLL – структурований підхід до навчання впродовж життя людини у різноманітних формальних та неформальних ситуаціях, здібність здійснювати пошук нових знань та розвивати нові компетенції для забезпечення зайнятості та активної громадянської позиції), *інноваційна* (освіта як формування наукової картини світу, професіоналізація, формування культури розумової діяльності, підготовка до життя, неперервна освіта), *відкритої освіти* (the opening of education – реальний, на конкретному практичному рівні, обмін педагогічним досвідом викладачів різних ЗВО, колективний розвиток і впровадження кращих напрацювань без необхідності суворої уніфікації та нівелювання

індивідуальності; система і модель відкритих навчальних курсів MIT OpenCourseWare та міжнародний освітній ресурс Connexions; засоби колективної роботи із цими матеріалами за чітко визначеними критеріями в рамках освітніх систем як в установах, так і поза ними); *розумної освіти* (smart-learning – організована та здійснювана за допомогою технічних новацій та Інтернету взаємодія предмета науки, здобувача освіти, науково-педагогічного працівника та інших учасників освітнього процесу, пов'язана з формуванням системного, багатомірного бачення предмета науки через міждисциплінарне бачення його різноманітних аспектів; створенням гнучкого та відкритого інтерактивного середовища для здійснення навчально-пізнавальної діяльності за допомогою контента з усього світу) та *футурологічна* (зорієнтованість сучасної освіти й науки на передбачення тенденцій розвитку світу в майбутньому, допомогу нинішнім і наступним поколінням адаптуватися до незворотних змін у способі життєдіяльності людини й суспільства). Непередбачуваність індивідуальної поведінки здобувачів освіти, їхнього права на вибір та помилку, усвідомлення унікальності і цінності особистості актуалізують перехід від соціокультурної до *антропологічної* парадигми з розумінням розвитку як вибору та засвоєння суб'єктами освітнього процесу інновацій, можливостей фахового й особистого становлення, торування власного шляху у професії, вироблення стилю діяльності, концепції життєвого успіху.

Сфера послуг як поле майбутньої професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, окрім цього, відіграє значну роль і в становлення об'єднувальної культурної концепції в Україні. Це потребує зміни парадигми *усвідомлення буття* з патерналістично реактивного до *етичного та вільного співтворення* через розроблення та поширення опису успішності, спроможності та емоційної стійкості у світі нестабільності, невизначеності, складності та неоднозначності [433]. Означені парадигми створюють поліпарадигмальний освітній простір підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та визначаються філософічністю, інтегративністю, комплексністю, багаторівневістю, утилітарністю, гуманістичністю тощо.

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 крос-культурної компетентності через урахування культурних, релігійних та расових особливостей іноземних студентів через вербальну й невербальну взаємодію представників різних моральних систем, світоглядів, релігій. Міжнародна мобільність зумовлює перешкоди та бар'єри в комунікації (Henderson, Ryan & Phillips [739]), проблеми у формуванні професійного фахівця через мовний бар'єр, обмежуючи можливості іноземних студентів, що актуалізує полілінгвальну компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Інноваційні міждисциплінарні та трансдисциплінарності підходи до досліджень викликів розвитку вищої професійної освіти роблять акценти на плюралістичній, диверсифікованій, деколоніальній і соціальній справедливості, розширенні міжкультурного розуміння та знання для вирішення соціально-економічних проблем та цілей сталого розвитку суспільства.

4. Виклики в управлінні ЗВО та менеджменті освітнього процесу (Gulua, [733]), особливо в кризових ситуаціях (поширення пандемії –Harsha & Bai, [737]), через низький рівень підготовки, оцінки та планування ризиків на основі ризик-орієнтованого підходу. Для прикладу, в умовах поширення пандемії ЗВО змушені скоротити рівень взаємодії та комунікації, що впливає на отримання практичного досвіду студентів у всьому світі, позначається на можливості застосування отриманих знань у професійній діяльності (Toquero [790]). Гнучкість та адаптивність ЗВО як новий виклик в умовах потреби до швидкого пристосування закладів освыти до мінливих умов зовнішнього середовища. Потреби в організації освітнього процесу, пов'язані з інклюзивною освітою, зокрема обмеженість практики інклюзії у вищій освіті, питання розробки стратегій, політики та тактики переходу університетів до інклюзивної освіти (Moriña [759]).

5. Виклики, пов’язані з інтеграцією технологій у вищу освіту, що стосуються очікування студентів, готовності та рівня участі в онлайн-курсах; зміни ролі викладачів (тьюторські, фасилітаторські функції), перехід до інтерактивних форм навчання, потреби у професійній підготовці та проведенні тренінгів викладачів; проблем інтеграції нового контенту в освітню програму (Kebritchi, Lipschuetz & Santiague [749]; Popenici & Kerr [760]; Shahmoradi et al., [773]). Актуалізація неперервного навчання через вибудування власних індивідуальних освітніх траєкторій на основі формальної, неформальної та інформальної освіти. Модернізація стратегій розвитку ЗВО, спрямованих на розробку нових освітніх послуг, зокрема запровадження онлайн-курсів та програм короткострокового характеру відповідно до потреб ринку праці сфери обслуговування. Зміна візії університетів, їхньої соціальної функції і ролі у виробленні ідеологій переваги (Saunders & Ramirez [770]) і якості вищої освіти, з точки зору співпраці, міждисциплінарної та міжкультурної взаємодії.

Спираючись на викладене, сформулюємо ***вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти:***

– концентрування зусиль стейкхолдерів (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу), пов’язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійної освіти, у тому числі й нових професій сфери обслуговування;

– забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє коригування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів;

– модернізація баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах обслуговування;

– структурування освітнього процесу, використання інноваційних підходів та сучасних технологій для якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців, залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків (працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи);

– підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможних формувати й розвивати інформаційну культуру учасників навчально-пізнавальної діяльності;

– надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність та ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності; вироблення навичок навчання впродовж життя тощо);

– забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні цифрові технології для навчання та зв’язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом;

– удосконалення механізму працевлаштування випускників, надання кращим іменних стипендій, грантів, можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням в кращих (успішних) структурах туризму і готельно-ресторанних господарствах;

– розвиток та модернізація готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування.

Охарактеризуємо концепти (інноваційні ідеї, що містять у собі творчий сенс) професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: методологічний, теоретичний, технологічний, практичний.

Методологічний концепт передбачає, що формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти доцільно здійснювати з урахуванням положень індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів. У комплексному поєднанні ці підходи забезпечують формування у здобувачів освіти компонентів вищеозначеної готовності, зокрема мотиваційно-ціннісного, когнітивно-змістового, операційно-процесуального, комплексно-функціонального, рефлексивно-безпекового.

Теоретичний концепт базується на класичних і сучасних положеннях педагогічної теорії, визначає систему психолого-педагогічних ідей, концепцій, вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій («професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»), що виявляють розуміння суті та структури процесу професійної підготовки майбутніх готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, розкриває педагогічні умови, модель, зміст і сприяє розробленню педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в закладах вищої освіти.

Технологічний концепт визначає етапи, технологію і послідовність упровадження педагогічних умов, а також створення інтегрованого освітнього процесу, оновлення навчальних планів та освітньо-професійних програм, модифікацію форм, методів, технологій і засобів, індивідуалізацію та можливості варіативних систем освіти, підвищення можливостей міжнародної мобільності як викладачів, так і безпосередньо здобувачів освіти. Цей концепт розкриває також особливості моніторингу ефективності процесу підготовки фахівців на різних етапах, порядок коригування мети і завдань, змісту професійної підготовки, критеріїв (ціннісно-особистісного, гностично-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язбережувального), показників, методів діагностики та

рівнів (низького (рецептивно-продуктивного), середнього (репродуктивного), достатнього (конструктивно-варіативного), високого (творчого).

Практичний концепт репрезентує інтеграцію в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи досвіду українських і закордонних ЗВО, представників бізнес-структур, недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності запитам ринку праці, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти; створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти. Концепт передбачає застосування інструментарію для розроблення педагогічної системи їхньої професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності; прогностичне обґрунтування перспектив професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Розроблена нами концепція спрямована на модернізацію змісту освіти за вимогами затверджених освітніх стандартів, запровадження інноваційних освітніх технологій в умовах створення цифрового освітньо-наукового середовища закладу вищої освіти, організації продуктивного оволодіння студентами знаннями, уміннями, навичками, компетентностями, засобами компетентнісних, студентоцентрованих, практико орієнтованих технологій навчання задля отримання високих програмових результатів навчання та якості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

3.2. Проєктування педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Розробленню й теоретичному обгрунтуванню структурної моделі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України передувало опрацювання положень науковців щодо моделювання та сутності системи.

Термін «система» в науковій літературі означає сукупність об'єктів, що сприймаються єдиним цілим. Видове поняття «методична система навчання» науковці ототожнюють із сукупністю ієрархічно пов'язаних компонентів: цілей навчання, змісту, методів, засобів і форм організації навчання, котрі формують цілісну функціональну структуру для досягнення цілей навчання (В. Биков [48]).

Термін «методична система навчання у закладі вищої освіти» репрезентовано сукупністю ієрархічно зв'язаних компонентів (цілей, змісту, методів, засобів, організаційних форм), динамічність зв'язків між якими пов'язують із синергетичністю системи, спрямованої на підвищення якості освітнього процесу [156]; сукупністю взаємозалежних ієрархічних компонентів для забезпечення цілісності, відкритості, синергетичності та цілеспрямованості протікання методичних процесів (підбирання, використання, аналізу та систематизації засобів педагогічної взаємодії), пов'язаних із забезпеченням якості вищої освіти [594].

Значення поняття «модель» в лексикографічній праці «Енциклопедія освіти» ототожнюється з уявленою або матеріально зреалізованою системою для представлення або відтворення об'єкта дослідження та реалізації спроможності із його заміщення, що дає нову інформацію щодо цього об'єкта [237, с. 516].

Великий тлумачний словник сучасної української мови поняття «модель» пов'язує з уявним чи умовним (зображення, опис, схема тощо) образом якого-небудь об'єкта, процесу або явища, метою якого є його представити [146, с. 683].

Ю. Бабанський, аналізуючи моделювання, вважає його вищою особливою формою наочності, засобом упорядкування інформації для ґрунтовнішого та глибшого розкриття сутності досліджуваного явища [13, с. 93].

Український педагогічний словник потрактовує поняття «модель» як фіксоване об'єднання елементів з передбаченим структуруванням для відтвення значущих внутрішніх зв'язків дійсності [635, с. 134].

Із вищесказаного випливає, що модель є штучно сформованим об'єктом, що має вигляд схеми, фізичної конструкції, знакової формb або формули, схожим на систему (об'єкт або явище), узяту для аналізу, відтворення в простішому, примітивнішому вигляді структури, властивостей, взаємозв'язків і відносин між частинами цієї системи.

Узагальнення авторських трактувань науковців щодо дефініції поняття «***педагогічна модель***» дозоляє ототожнити його з типізованим, загальним образом реального явища чи поняття освітньої системи, в основі якого – відтворення та вияв важливих структурно-функціональних взаємозв'язків об'єкта науково-педагогічного дослідження, належна візуалізація та надання новітнього знання про об'єкт моделювання.

Ґрунтуючись на наведених визначеннях, здійснимо теоретико-методологічний аналіз та визначимо понятєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через проєктування концептуальної моделі методичної системи та визначення методичних засад означеного вище процесу.

Авторська методична система підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, репрезентована в моделі, викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо належної підготовки означених фахівців. Нами було визначено п'ять складників методичної системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний (рис. 3.1).

Саме така структура уможливлює системне поєднання мети, завдань, змісту, форм, методів, засобів організації освітнього процесу, освітнє середовище та, відповідно, результат, тобто готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Змодельована методична система, котра базується на єдності взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності в цілому, проєктує можливість подальшого її вдосконалення. Зупинимося на їхній характеристиці та розпочнемо з першого – теоретико-цільового.

Так, ***теоретико-цільовий складник*** як системовизначальний містить мету й завдання методичної системи.

Метою є формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Відповідно до мети сформульовано *завдання*:

- проаналізувати наукові джерела, уточнити понятєво-категоріальний апарат дослідження;
- здійснити порівняльний теоретичний і методичний аналіз світового й українського досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- науково обґрунтувати концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- розробити методичну систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- визначити критерії, показники та охарактеризувати рівні означеного процесу;
- змоделювати процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та теоретично обґрунтувати відповідні педагогічні умови;
- розробити методику реалізації педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

− експериментально перевірити педагогічні умови професійної підготовки.

Методологічно-концептуальний складник методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи репрезентований *концептами*: *методологічним, теоретичним, технологічним та практичним*. Установлено, що означений процес передбачає врахування комплексу *методологічних підходів* до організації освітнього процесу в ЗВО, а саме: *індивідуально-особистісного, діяльнісно-фахового, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного*.

Диференційовано *принципи* професійної підготовки та розподілено за основними групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні.

До групи *загальнодидактичних* нами віднесено такі: фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності, академічної свободи, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності).

До *специфічно-професійних* належать: професіоналізму та професійної мобільності, дуальності та практичної спрямованості навчання, кар'єрного проєктування майбутньої професійної діяльності, ініціативності та свободи дій, використання форм і технологій неформального навчання, синергізму науки, практики та інноваційних технологій, синтезу технологічного знання на основі міждисциплінарності, ефективності безпеки, ефективності роботи з інформацією, результативності.

Системно-особистісні включають такі: особистісного розвитку, професійного саморозвитку, цілеспрямованості та вмотивованості, соціалізації, рефлексії та есенціалізму, культуровідповідності, морально-етичний, аксіологічний, іншомовної професіоналізації, етнонаціональності та полікультурності).

Змістово-процесуальний складник репрезентує основні *компоненти* готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: *мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, комплексно-функціональний, рефлексивно-безпековий*, які взаємопов'язані та взаємодоповнювані, формують особистість професіонала для подальшої адаптації та зреалізованості на підприємствах сфери обслуговування, вибудовування власної кар'єри та формування стратегії життєвого успіху.

В основу означеної підготовки покладено виконання Стандартів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, та другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26.

Відповідно до вищеназваного документа цілі навчання повинні бути зреалізовані завдяки формуванню інтегральної, загальних і фахових компетентностей, що стануть достатніми в майбутньому для успішного розв'язання фахових спеціалізованих складних задач і практичних проблем в умовах комплексності та невизначеності умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Так, значущими в освітньому процесі є фахово орієнтовані дисципліни, які в нашому дослідженні стали системоутворюючою основою формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо. Означені дисципліни навчальних планів унікальні з точки зору їхнього змістової наповненості, однак, об'єднуючись особистісно-орієнтованою методологією, забезпечують професійну спрямованість фахової підготовки та спільність аксіологічних детермінант.

Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розкриває процесуальний бік методичної системи, а саме: організаційні форми навчання, методи та засоби, науково-методичне забезпечення. *Аудиторні форми освітнього процесу* представлені лекціями (проблемними, презентаціями, візуалізаціями, обміну досвідом, бінарними); практичними, лабораторними заняттями; майстер-класами; онлайн-тренінгами, колоквіумами тощо. *Позааудиторні* – індивідуальними заняттями й консультаціями; самостійною роботою, наскрізними практиками, стажуванням на виробництві, науково-дослідною (науково-проєктною) роботою, неформальною освітою задля реалізації концепції неперервної освіти впродовж життя.

Процес підготовки відбувається з використанням ефективних *методів:* творчих і проблемно-пошукових, науково-дослідницьких, навчальних дискусій чи/або дебатів, мозкових штурмів, кейс-стаді, методу проектів (групових практичних/дослідницьких завдань), демонстрацій, воркшопів, самоконтролю та управління самонавчанням тощо. Безперечно, перевага надається інтерактивним формам і методам для забезпечення досягнення майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи особистісно значущих програмових результатів навчання та сформованості готовності до здійснення професійної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Означені вище форми й методи реалізовуються за допомогою *засобів:* навчально-методичних комплексів дисциплін, наукової та навчально-методичної літератури, мультимедійних технологій, Web-сторінок, комп'ютерів, комп'ютерних систем і мереж, графічних засобів, онлайн-платформ неформальної освіти тощо.

Аналітико-результативний складник репрезентує результати здійсненого аналізу досліджень українських науковців щодо *критеріїв готовності* майбутніх фахівців сфери гостинності, у тому числі й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності та визначає такі види:

– ціннісно-особистісний,
– гносеологічно-системний,
– технологічно-діяльнісний,
– здоров'язбережувальний.

Нами виділено такі рівні готовності означених фахівців:

– високий (творчий),
– достатній (конструктивно-варіативний),
– середній (репродуктивний),
– низький (рецептивно-продуктивний).

Реалізації завдань означеної методичної системи сприятиме впровадження *педагогічних умов*, серед яких:

• створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації;

• упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти;

• цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

• інтеграція освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців;

• імплементація трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Результатом реалізації вище наведеної методичної системи стане готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Для репрезентації та візуалізації представленої вище авторської методичної системи надамо матеріал у вигляді «Структурної моделі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України») (див. рис. 3.1).

Рис. 3.1. Структурна модель методичної системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

3.3. Педагогічна діагностика стану педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти

В умовах сучасних цивілізаційних змін, нових соціально-економічних реалій ринкової економіки, стрімкого інформаційно-технологічного розвитку поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування виняткової ролі набуває питання формування професійної компетентності майбутніх фахівців, що своєю чергою спонукає і до змін у вищій професійній освіті. Перед закладами освіти постає завдання підготовки фахівця, відповідного запитам сучасного цифрового суспільства. Тож інтенсивність та якість освітнього процесу разом з активізацією навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти викликали необхідність переосмислення і чіткого визначення критеріїв, показників та рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Низка українських науковців здійснила ґрунтовні дослідження щодо професійної підготовки здобувачів освіти шляхом визначення критеріїв, показників та рівнів готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності. Так, теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах вивчала Л. Безкоровайна [32], формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій Г. Лоїк [378]. Структуру, критерії та рівні готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму досліджувала Д. Люта [387], підготовку майбутніх магістрів з туризмознавства до проектної професійної діяльності А. Тимейчук [613]. Питання формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі аналізував Ю. Безрученков [35], професійну підготовку майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти розглядав А. Віндюк [153]. Створенню й обґрунтуванню моделі формування готовності до професійної діяльності

майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки присвячено працю К. Піцул [468], рівневій характеристиці готовності фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності – Л. Потапкіної [491]. Модель підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування висвітлено А. Гарагою [175]. Вивченню критеріїв, показників та рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців сфери послуг, зокрема в умовах освітньо-виробничого кластера, присвячено праці Л. Короткової [334–336].

Оскільки готельно-ресторанна справа тісно пов'язана з туристичною галуззю, доцільним уважаємо в межах дослідження аналізувати спільний досвід підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування, зважаючи на його міждисциплінарний характер. Для встановлення відповідності готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності вимогам щодо сформованих компетентностей та нормативному змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованому в термінах результатів навчання, необхідно виокремити критерії та їхні показники. У лексикографічних працях *критерії* якості навчальної діяльності ототожнюються із підставою для оцінки, визначення або класифікації чогось; мірилом істинності, вірогідності знань, їхній відповідності об'єктивній дійсності [3, с. 588]; сукупністю ознак, які є основою для складання оцінки умов, процесу і результату навчальної діяльності, що забезпечують реалізацію поставлених цілей [237, с. 434]. Беручи до уваги наведені дефініції, у дослідженні *критерій* розглядатимемо як сукупність ознак для оцінювання готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, котрі уможливлюють оцінку наявного стану та рівня сформованості, а також здатності до подальшого розвитку. Критерії акумулюють у собі систему показників для характеристики певного його аспекту. Академічний тлумачний словник трактує слово «показник» як свідчення, доказ, ознаку чогось, наочні дані про результати якоїсь роботи, процесу; дані про досягнення в чому-небудь [3]. Великий тлумачний словник сучасної української мови термін «показник» визначає як ознака чого-небудь; явище або подія, на підставі яких

можна робити висновки про перебіг якого-небудь процесу; кількісна характеристика властивостей процесу [145, с. 1024]. Дослідниці В. Кручек та О. Васюк стверджують, що показники як прояви критерію показують кількісні та якісні зміни суб'єктів освітнього процесу [352, с. 100]. На основі аналізу визначимо *показники* готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності як свідчення повноти, достатності, системності та інтегрованості в межах окремого критерію через сукупність знань, умінь, навичок, здатностей, розуміння, володіння, що застосовуються для визначення кількісних і якісних модифікацій здобувачів освіти.

Результати аналізу визначення дослідниками критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1

Диференціація критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності

Автори-дослідники	Види критеріїв
Л. Безкоровайна [32]	мотиваційно-ціннісний, системно-пізнавальний, діяльнісно-інформаційний, практично-професійний, індивідуально-креативний.
Ю. Безрученков [35]	професійна спрямованість та професійна ідентичність; загальнокультурні і фахові знання; вміння та навички науково-дослідної, виробничої та сервісної діяльності
Н. Бондар [63]	позитивна мотивація до вивчення гуманітарних дисциплін, ціннісне ставлення до майбутньої професійної діяльності; повнота засвоєння теоретичних знань із дисциплін гуманітарного циклу; здатність виконувати професійні дії; особистісні якості необхідні для виконання ефективної майбутньої професійної діяльності
А. Віндюк [153]	мотиваційний, когнітивний, діяльнісний, особистісний, здоров'язбережувальний
А. Гарага [175]	мотиваційно-особистісний, змістово-когнітивний, діяльнісно-практичний
Л. Короткова [336]	ціннісно-мотиваційний, когнітивно-комунікативний, професійно-технологічний, рефлексивно-прогностичний
Г. Лоїк [378]	загальна й професійна компетентність, професійна спрямованість і навчальна мотивація, активність, самостійність, творчість, самоуправління
Д. Люта [387]	спонукальний, когнітивний, діяльнісний, рефлексивний
К. Піцул [468]	мотиваційно-ціннісний, інформаційно-когнітивний, креативно-діяльнісний
А. Тимейчук [613]	мотиваційно-ціннісний, когнітивний, професійний, креативний.

Аналіз досліджень українських науковців щодо критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери гостинності, у тому числі й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності дозволив визначити такі види: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язбережувальний. Зупинимося на короткій характеристиці критеріїв готовності до професійної діяльності названих фахівців та визначимо показники в розрізі кожного з них.

Ціннісно-особистісний критерій характеризує систему індивідуальних моральних, культурних, наукових цінностей, вольової саморегуляції, мотивації, придатності та здібностей до діяльності у сфері обслуговування, усвідомленість вибору роду діяльності й бажання вдосконалювати свою фахову підготовку через усвідомлення змісту, сутності й складників професії майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; уміння визначати перспективні цілі для самоаналізу та самоконтролю власної освітньої діяльності, відбирання й застосування прийомів самонавчання, самооцінювання результатів, самоусвідомлення, самоформування, саморозвитку, рефлексії та самореалізації в спеціальності.

Показниками ціннісно-особистісного критерію нами визначено:

- наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина», гуманістичних ціннісних орієнтирів (доброта, любов до ближнього, співчуття, справедливість, совість, повага до людської гідності);
- здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства й закономірностей розвитку предметної області;
- здатність до соціально відповідальної та свідомої діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні;
- орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих взаємин та максимальне вирішення потреб і проблем клієнта, якість надаваних послуг, уваги до дрібниць і почуття добротно виконаної роботи;
- налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами щодо

прогнозування та задоволення запитів споживачів у їх інтересах;

- навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність;
- уміння визначати перспективні цілі для саморозвитку, володіння способами фізичного самовдосконалення, емоційної саморегуляції, самопідтримки й самоконтролю.

Гносеологічно-системний критерій акумулює можливості пізнання здобувачем освіти дійсності й себе, визначення ефективних шляхів досягнення системи достовірного знання через забезпечення його повноти, глибини, гнучкості, оперативності, системності, конкретності, узагальненості; навички цілеспрямованого навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації за допомогою цифрових технологій; уміння орієнтуватися в інформаційних потоках (сприймання, аналіз, відбирання,осмислення, відсіювання, оброблення, виділення головного, запам'ятовування, використання тощо); знання законів, принципів, особливостей розвитку сфери обслуговування, взаємини з колегами, клієнтами, міжнародних стандартів якості та традицій гостинності задля підготовленості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Показниками гносеологічно-системного критерію встановлено:

- здатність до дослідження пізнання, його меж і можливостей, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання;
- здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації;
- уміння застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- уміння працювати в команді, розбудовувати суб'єкт-суб'єктну взаємодію в колективі та серед споживачів послуг;
- знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності;
- навички спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово,

іноземними мовами.

Технологічно-діяльнісний критерій визначає практичну направленість здобувачів освіти на майбутню професійну діяльність у сфері обслуговування через уміння планувати свої дії (ставити мету, визначити терміни, аналізувати результати, здійснювати контроль і корекцію); створювати умови успішного виконання поставлених завдань (дотримання розпорядку дня, організація робочого місця тощо); готовність з організації сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів, забезпечення його ефективності; проектування технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісного процесу реалізації послуг у підприємствах готельно-ресторанного й рекреаційного господарства; володіння методами, засобами й способами самостійного розв'язання професійно-орієнтованих задач, проблемних кейсів; уміння ефективно вирішувати завдання в конкретних ситуаціях професійної діяльності.

До *показників технологічно-діяльнісного критерію* нами віднесено:

- знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності;
- здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування, навичок взаємодії;
- здатність до управління закладом, прийняття рішень щодо господарської діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій, пов'язаних із виробництвом та обслуговуванням споживачів; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів;
- навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, пов'язаних із забезпеченням вимог споживачів у сфері обслуговування;
- навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання

бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;

- навички, пов'язані з плануванням, управлінням і контролем діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Здоров'язбережувальний критерій виражає прояв наявних знань студентів щодо ведення та дотримання здорового способу життя; сформованих умінь та навичок використовувати засвоєні знання у власній здоров'язбережувальній діяльності; умінь установлення відповідності власної життєдіяльності вимогам здоров'язбереження; обізнаність щодо форм, методів, технологій і засобів підготовки до здоров'язбережувальної та здоров'япокращувальної діяльності; реалізації здоров'язбережувальної компетентності в освітньому процесі; навичок дотримуватися правил безпеки життєдіяльності та забезпечувати безпеку перебування клієнтів та співробітників у закладах сфери обслуговування задля підготовленості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Серед *показників здоров'язбережувального критерію* нами означено:

- розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності;
- стійкі пізнавальні інтереси в сфері здорового способу життя та здоров'язбереження;
- знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення;
- уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності;
- уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу (здатність контролювати свої емоції, зберігаючи працездатність незалежно від наявності стресових факторів), мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок;
- витривалість, висока працездатність (здатність витримувати робоче навантаження протягом тривалого часу за збереження якості виконання роботи);

- навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.

Продовжимо дослідження з визначення рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Охарактеризуємо дефініцію означеного терміна. Так, Тлумачний словник української мови значення слова «рівень» ототожнює зі ступенем, котрий характеризує якість, висоту, величину розвитку чогось [623, с. 230]. Академічний тлумачний словник, окрім розуміння означеного слова як ступеня якості, величини, досягнутих у чому-небудь, додає ще й значення «ступінь чиєїсь освіти, культури, підготовки» [3]. У контексті розвідки актуальним є означення терміна «***рівень***» як ступінь освіти, культури й підготовленості до професійної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Тож виділяємо такі рівні готовності означених фахівців: ***високий*** (творчий), ***достатній*** (конструктивно-варіативний), ***середній*** (репродуктивний), ***низький*** (рецептивно-продуктивний).

Високий (творчий) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності властивий здобувачам освіти, які мають: глибоку потребу в постійному виявленні особливих творчих здібностей, вольової саморегуляції, самостійного здобування знань, особистісному самовдосконаленні; ґрунтовні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу та використання набутих знання для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях; уміння переконливо аргументувати прийняті рішення, самостійно розкривати власні обдарування і нахили; глибоке розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; розвиненістю мотивації особистісного самовдосконалення та сформованістю життєвої спрямованості на активний саморозвиток та самореалізацію.

Достатній (конструктивно-варіативний) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності характерний здобувачам освіти зі значно вираженою вольовою саморегуляцією та здібностями до діяльності у сфері «людина – людина»; вільним володінням вивченим обсягом матеріалу, умінням застосовувати його на практиці; достатніми знаннями про

предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; усвідомленим розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкими пізнавальними інтересами у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження.

Середній (репродуктивний) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності простежується у здобувачів освіти, які відзначаються нестійкою вольовою саморегуляцією та здібностями до діяльності у сфері «людина – людина»; відсутністю стійких цільових установок щодо особистісного зростання, схильністю до зміни власних переконань та принципів, достатніми вміннями відтворювати значну кількість матеріалу на репродуктивному рівні, виявляти розуміння основних положень; частковими знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; наявною здатністю до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії за певних обставин; достатнім розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності, наявними пізнавальними інтересами у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження.

Низький (рецептивно-продуктивний) рівень готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності притаманний здобувачам освіти з відсутністю або низьким проявом вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; фрагментарним володінням навчальним матеріалом; елементарним розпізнаванням та відтворенням окремих фрагментів, фактів, елементів, об'єктів навчального матеріалу; фрагментарними знаннями про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; відсутністю або низьким проявом здатності до формування та реалізації зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; відсутністю або низьким проявом здатності до розроблення нових послуг (продукції) та використання інноваційних технологій; фрагментарним розумінням значення здоров'я як загальнолюдської цінності,

відсутністю або низьким проявом пізнавальних інтересів у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження.

Визначені нами рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в розрізі вищеозначених критеріїв подано в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Рівні сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності

Ціннісно-особистісний критерій			
високий (творчий)	***достатній (конструктивно-варіативний)***	***середній (репродуктивний)***	***низький (рецептивно-продуктивний)***
– постійне виявлення особливої вольової саморегуляції, здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; – постійні уміння надавати якісні послуги та добротно виконувати обов'язки; – постійні уміння налагодити співробітництво з персоналом та клієнтами щодо прогнозування та задоволення запитів; – постійні навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; – постійні уміння самостійно розкривати власні обдарування і нахили	– наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; – наявність уміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки; – наявність уміння налагодити співробітництво з персоналом та споживачами щодо прогнозування та задоволення запитів; – наявність навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; – наявність уміння самостійно розкривати власні обдарування і нахили	– наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина» лише за певних обставин; – наявність уміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки за певних обставин; – наявність уміння налагодити співробітництво з персоналом за певних обставин; – наявність навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність за певних обставин; – наявність уміння самостійно розкривати власні обдарування і нахили за певних обставин	– відсутність або низький прояв вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері «людина – людина»; – відсутність або низький прояв уміння надавати якісні послуги та виконувати обов'язки; – відсутність або низький прояв уміння налагодити співробітництво з персоналом та споживачами; – відсутність або низький прояв навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; – відсутність або низький прояв уміння розкривати власні обдарування і нахили
Гностично-системний критерій			
високий (творчий)	***достатній (конструктивно-варіативний)***	***середній (репродуктивний)***	***низький (рецептивно-продуктивний)***
– постійне виявлення	– вільне володіння	– достатні уміння	– фрагментарне

особливих творчих здібностей; – майстерні уміння самостійно здобувати знання, знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію через навички використання цифрових технологій; – майстерні уміння використовувати набуті знання для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях; – ґрунтовні знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; – майстерні навички спілкуватися державною та іноземними мовами	вивченим обсягом матеріалу, уміння застосовувати його на практиці; – досконалі уміння зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію, самостійно виправляти допущені помилки, кількість яких незначна; – досконалі уміння вільно розв'язувати задачі у стандартних ситуаціях майбутньої професійної діяльності; – досконалі знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; – досконалі навички спілкуватися державною та іноземними мовами	відтворювати значну кількість матеріалу на репродуктивному рівні, виявляти розуміння основних положень; – достатні уміння аналізувати навчальний матеріал за певних обставин; – достатні уміння виправляти помилки за певних обставин, серед яких значна кількість суттєвих; – достатні знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності за певних обставин; – часткові навички спілкуватися державною та іноземними мовами	володіння навчальним матеріалом; – елементарне розпізнавання та відтворення окремих фрагментів, фактів, елементів, об'єктів навчального матеріалу; – відсутність або низький прояв уміння розв'язувати задачі у стандартних ситуаціях майбутньої професійної діяльності; – відсутність або низький прояв знань про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; – відсутність або низький прояв навичок спілкуватися державною та іноземними мовами
Технологічно-діяльнісний критерій			
високий (творчий)	***достатній (конструктивно-варіативний)***	***середній (репродуктивний)***	***низький (рецептивно-продуктивний)***
– ґрунтовні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; – розвинена здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; – розвинена здатність до розроблення нових	– достатні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; – виражена здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; – виражена здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання	– часткові знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; – наявна здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії за певних обставин; – наявна здатність до розроблення нових послуг (продукції) за	– фрагментарні знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу; – відсутність або низький прояв здатності до формування та реалізації зовнішніх та внутрішніх контактів, навичок взаємодії; – відсутність або низький прояв здатності до розроблення нових

послуг (продукції) за використання інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів; – майстерні навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; – майстерні навички планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів; – досконалі навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; – досконалі навички планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	використання інноваційних технологій відповідно до сегмента споживачів за певних обставин; – достатні навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу за певних обставин; – достатні навички планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	послуг (продукції) та використання інноваційних технологій; – відсутність або низький прояв навичок створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; – відсутність або низький прояв навичок планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу
Здоров'язбережувальний критерій			
високий (творчий)	***достатній (конструктивно-варіативний)***	***середній (репродуктивний)***	***низький (рецептивно-продуктивний)***
– глибоке розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; – ґрунтовні знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; – майстерні уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив	– усвідомлене розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; – достатні знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; – досконалі уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати	– достатнє розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, наявні пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; – достатні знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримки та зміцнення працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення за певних обставин; – достатні уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу, мінімізувати негативний вплив емоційних	– фрагментарне розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності, відсутність або низький прояв пізнавальних інтересів у сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; – відсутність або низький рівень знань основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів, шляхів і засобів підтримки та зміцнення працездатності, фізичного і духовного самовдосконалення; – відсутність або низький прояв умінь долати стресові ситуації, мінімізувати негативний вплив емоційних

емоційних перевантажень, шкідливих звичок; – сформована витривалість, висока працездатність; – майстерні навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності	негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; – достатня витривалість, висока працездатність; – досконалі навички здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності	перевантажень, шкідливих звичок за певних обставин; – достатня витривалість, працездатність за певних обставин; – достатні навички здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності за певних обставин	перевантажень, шкідливих звичок; – відсутність або низький прояв витривалості, працездатності; – відсутність або низький прояв навичок здійснення безпечної майбутньої фахової діяльності

Висновки до третього розділу

Структурно-системний аналіз концептуальних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти дозволив визначити вихідні положення, сформулювати практичні висновки та пропозиції для здійснення більш якісного освітнього процесу. Концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює чотири взаємопов'язані концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. У комплексному поєднанні ці концепти забезпечують формування у здобувачів освіти – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – готовності до фахової діяльності.

У результаті проведення дослідження здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено понятєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розглянуто концептуальні моделі та методичні засади проєктування, висвітлено власну методичну систему означеного вище процесу.

Виконано науково-дослідницькі завдання щодо аналізу термінологічного апарату дослідження; систематизації й визначення складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти за допомогою загальнонаукових методів: теоретичних – аналізу психолого-педагогічних джерел із проблеми дослідження

для уточнення базового понятєво-термінологічного апарату, установлення концептуальних засад дослідження; теоретичний аналіз, системний аналіз, систематизація та узагальнення наукових фактів і закономірностей для розроблення і проєктування моделі методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО, обґрунтування основних висновків і положень. Використано загальнонаукові методологічні підходи (системний, ситуаційний, комплексний). На основі аналізу наукових праць українських вчених здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено понятєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через проєктування концептуальної моделі та визначення методичних засад означеного вище процесу. Змодельовано методичну систему, котра базується на єдності взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності в цілому, проєктує можливість подальшого її вдосконалення. Визначено п’ять складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Охарактеризовано теоретико-цільовий складник через визначення мети та завдання означеного процесу, методологічно-концептуальний – концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи охоплює концепти, підходи та принципи; змістово-процесуальний шляхом визначення компонентів та фахово орієнтованих дисциплін освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми; реалізаційно-технологічний через установлення форм, методів і засобів; аналітико-результативний для визначення критеріїв, показників та рівнів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Акцентовано, що необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Для встановлення відповідності готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності вимогам щодо сформованих

компетентностей та нормативному змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованому в термінах результатів навчання, виокремлено критерії, показники та рівні. Здійснений аналіз дав змогу диференціювати критерії та визначити показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язбережувальний. Установлено, що ціннісно-особистісний критерій характеризує систему індивідуальних моральних, культурних, наукових цінностей, вольової саморегуляції, мотивації, придатності та здібностей до діяльності у сфері обслуговування, усвідомленість вибору роду діяльності й бажання вдосконалювати свою фахову підготовку через усвідомлення змісту. З'ясовано, що гносеологічно-системний критерій акумулює можливості пізнання здобувачем освіти дійсності й себе, визначення ефективних шляхів досягнення системи достовірного знання через забезпечення його повноти, глибини, гнучкості, оперативності, системності, конкретності, узагальненості. Доведено, що технологічно-діяльнісний критерій визначає практичну направленість здобувачів освіти на майбутню професійну діяльність через уміння планувати свої дії, створювати умови успішного виконання поставлених завдань; готовність з організації сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів, забезпечення його ефективності. Умотивовано, що здоров'язбережувальний критерій виражає прояв наявних знань студентів щодо ведення та дотримання здорового способу життя; сформованих умінь та навичок використовувати засвоєні знання у власній здоров'язбережувальній діяльності; дотримання правил безпеки життєдіяльності й безпеки перебування клієнтів та співробітників у закладах сфери обслуговування.

Здійснений аналіз дав змогу відповідно до визначених критерії готовності спеціалістів у сфері обслуговування диференціювати рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності: високий (творчий), достатній (конструктивно-варіативний), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний).

РОЗДІЛ 4
УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

4.1. Зміст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Аналізуючи зміни, пов'язані з нинішніми реаліями організації освітнього процесу в умовах пандемії COVID-19 та безпрецедентними планетарними заходами безпеки через запровадження всесвітнього карантину, важливо визначити пріоритетними такі прояви професійної освіти: модернізацію інформаційного, науково-методичного та матеріально-технічного забезпечення через використання інформаційно-комунікативних технологій, зокрема актуального в контексті сьогодення дистанційного навчання, інтелектуалізацію та впровадження науково-технічних досягнень, формування ринку освітніх послуг та майбутню фахову мобільність. Практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в сучасних економічних та карантинних реаліях породжують нові виклики перед системою освіти та вимагають прийняття кардинальних рішень за реалізації оновлених умов провадження освітнього процесу та врахування глобальних трендів сьогодення.

Професійна підготовки майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених умов. Дефініція поняття «умова», подана в Тлумачному словнику української мови, звучить так: «1. Необхідна, обов'язкова обставина, передумова, що визначає, зумовлює існування, здійснення чого-небудь. 2. Обстановка, у якій щось проходить, обставини, при яких щось здійснюється» [623, с. 278].

Багатоаспектні дослідження науковців проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування загалом (Л. Короткова [336], С. Свиридова [549]), готельно-ресторанної справи (Я. Андрющенко [6],

Ю. Безрученков [35], А. Віндюк [153], І. Гайовий [169], Л. Гончар [183], В. Зінченко [255], О. Каролоп [287], А. Козак [307], В. Майковська [390], К. Піцул [467], В. Полуда [480], В. Сопіга [584; 585], Т. Сорока [584; 585]) та туризмознавства зокрема (Л. Безкоровайна [32], О. Дербак [209], В. Зінченко [255], С. Кожушко [305], В. Майковська [390]) уможливили здійснення структурно-системного аналізу та визначення педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в сучасних економічних реаліях, які подано в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Диференціація умов професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в закладах вищої освіти

Автори-дослідники	Визначені умови
Л. Безкоровайна [32]	*організаційно-методичні умови професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства*: – *теоретико-методологічні* – опорні орієнтири підготовки, зумовлені нормативно-правовою базою; – *технолого-організаційні* – належне інформаційно-комунікаційне, методологічне, технічне підґрунтя; – *навчально-методичні* – належний навчально-методичний комплекс для ефективного оволодіння системою знань, умінь, навичок згідно з першим (бакалаврським), другим (магістерським) рівнями вищої освіти; – *практико-орієнтовані* – налагоджений зв'язок з роботодавцями; – *науково-дослідні* – належне середовище для науково-дослідної й інноваційно-проектної роботи студентів
Ю. Безрученков [35]	*педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства:* – формування у студентів мотивації до оволодіння професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства та знань про її сутність; – спрямування змісту фахової підготовки на оволодіння майбутніми фахівцями сфери ресторанного господарства духовно-моральних цінностей, норм професійної поведінки, а також розвитку професійно важливих якостей; – удосконалення змісту фахової підготовки та застосування активних методів навчання як основи набуття та розвитку навичок і досвіду творчої професійної діяльності та професійного удосконалення
А. Віндюк [153]	*умови професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти:* – формування творчої активності студентів та їх здатності до ефективної праці в індустрії гостинності; – забезпечення толерантного міжособистісного взаємозв'язку між викладачами і студентами; – педагогічна діагностика сформованості готовності майбутніх фахівців

	з готельно-курортної справи до діяльності в індустрії гостинності; – забезпечення сучасної навчально-методичної комплектації професійно-практичних дисциплін навчальних планів з підготовки фахівців
І. Гайовий [169]	*умови формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки:* – розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; – застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; – використання інтегративних форм навчання; – моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.
О. Дербак [209]	*педагогічні умови підготовки майбутнього бакалавра з туризму до професійної взаємодії засобами проектних технологій:* – створення атмосфери партнерської взаємодії викладачів і студентів в освітньому середовищі закладу вищої освіти на засадах проектного підходу; – активізація самостійної пізнавальної діяльності майбутніх бакалаврів з туризму за допомогою проектних технологій; – високий рівень готовності викладачів закладу вищої освіти до професійної взаємодії, їх майстерність у реалізації проектних технологій та гармонійному їх поєднанні в навчальній та позанавчальній діяльності студентів
В. Зінченко [255]	*психолого-дидактичні умови вдосконалення професійної підготовки майбутнього фахівця галузі туризму:* – удосконалення баз практик студентів, що навчаються за програмами «туризм» та «готельне господарство»; – залучення до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних працівників сфери туризму і готельного бізнесу; – підготовка і видання за участю практиків фахових навчальних підручників, методичних рекомендацій; – доступ до досвіду проведення навчання в провідних туристичних вищих школах європейських держав; – проведення спеціалізованих туристично-готельних олімпіад, конкурсів, інших видів заохочувальних акцій; – удосконалення механізму працевлаштування випускників туристичного профілю, надання іменних стипендій, грантів, практика з подальшим працевлаштуванням в кращих структурах туризму і готельних господарствах
О. Каролоп [287	*педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи:* – формування особистісного сенсу бакалаврів готельно-ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; – реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи; – використання інноваційних технологій; – для моделювання професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи
С. Кожушко [305]	*умови формування компетентності майбутніх фахівців у сфері туризму до професійної взаємодії:* – високий рівень компетентності викладачів ВНЗ у здійсненні

	професійної комунікації та взаємодії; – оптимізація взаємодії психолого-педагогічних та фахових кафедр ВНЗ для підвищення якості формування компетентності; – дотримання принципу гуманізму, толерантності суб'єкт-суб'єктних відносин у системах «викладач – студент», «студент – студент», освітньому середовищі вишу; – спрямованість викладання навчальних дисциплін на організацію різноманітної міжособистісної взаємодії; – забезпечення самореалізації студентів у різноманітних видах професійно орієнтованої взаємодії
А. Козак [307]	*умови вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування:* – підвищення мотивації учнів до набуття фахових знань, умінь та навичок; – оновлення змісту професійного навчання з урахуванням сучасних виробничих технологій ресторанного обслуговування; – використання інтегративного навчально-методичного комплексу формування професійної компетентності майбутніх майстрів – ресторанного обслуговування; – здійснення проектного професійного навчання майбутніх майстрів ресторанного обслуговування
Л. Короткова [336]	*педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера:* – формування позитивної мотивації до оволодіння сучасними виробничими технологіями; – оновлення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах ОВК на основі компетентнісного підходу; – застосування інноваційних педагогічних і виробничих технологій; впровадження інтегративного навчально-методичного забезпечення професійної підготовки
К. Піцул [467]	*педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи:* – формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; – реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи – використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи
В. Полуда [480]	*педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства:* – організація професійно-мотивованої діяльності майбутніх фахівців з готельної справи; – використання компетентнісно-діяльнісного підходу з системним розв'язанням реальних професійних ситуацій і завдань проблемного характеру; – застосування модульної технології компетентнісно-орієнтованої навчальної діяльності майбутніх фахівців з готельної справи; – активізації самостійної професійної діяльності студентів у процесі проходження навчальної, технологічної та виробничої практик
С. Свиридова [549]	*педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в процесі вивчення природничо-математичних*

	дисциплін: – удосконалення теоретичного змісту матеріалу природничо-математичних дисциплін для забезпечення мотивації навчального процесу; – збільшення задач, що мають професійну спрямованість для відповідності змісту навчального процесу майбутній професійній діяльності студентів; – відповідність змісту курсів природничо-математичних дисциплін не тільки навчальним цілям цих дисциплін, але й перспективам застосування отриманих студентами знань у майбутній професійній діяльності

Вищездійснений аналіз диференціації умов професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в ЗВО та власні наукові дослідження, спрямовані на формулювання педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, уможливили визначення основних із них. Зупинимося детальніше на їхньому розгляді.

Систематизація основних викликів зовнішнього середовища та їхнього впливу на трансформацію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливила визначення значущості проблеми формування й модернізації освітньо-наукового середовища,тож зосередимося на встановленні категоріально-термінологічного апарату та визначенні його дефінітивного наповнення.

Так, у педагогічних розвідках ***освітнє середовище*** пов’язують із сукупністю цілісних педагогічних умов, чинників, суспільних об’єктів, запланованих і незапланованих упливів середовища, узаємодії з його складовими для підготовки майбутніх фахівців, що включає формування особистості здобувача вищої освіти, його фахової компетентності, набуття умінь, навичок внаслідок науково-методичних і педагогічних заходів у соціальному і просторово-предметному оточенні закладу освіти.

Освітньо-наукове середовище ЗВО ототожнюється із середовищем діяльності учасників освітньо-наукового процесу (студентів, слухачів, викладачів, методистів, науковців, адміністративно-керівного і допоміжного персоналу) зі створеними необхідними достатніми та безпечними умовами для її реалізації, що є забезпечувальною частиною педагогічної системи, суттєвим оточуючим

користувача простором для провадження (розгортання) освітнього процесу [49, с. 5].

Психологічно безпечним освітньо-науковим середовищем дослідниками названо спеціально створене, комфортне для всіх суб'єктів освітнього процесу в ЗВО середовище, метою якого є забезпечити якість освіти, реалізувати завдання освітньо-наукової програми підготовки здобувачів освіти та охопити сукупність певних умов, технологій, спрямованих на збереження і зміцнення психічного здоров'я суб'єктів освітнього процесу, покращення їхнього психологічного самопочуття, забезпечення емоційного благополуччя, гармонізацію особистості [414, с. 102].

Культурно-освітнє середовище ототожнено із процесом створення в ЗВО особливої субкультури через динамічну взаємодію суб'єктів освітнього простору (викладачів, здобувачів освіти і середовища) для творчого розвитку кожного включеного в нього індивіда, інтеграції освітніх програм, дозвіллєвої діяльності, створення якнайкращих умов для опанування загальнолюдською, національною та культурами інших націй і народів, культурних норм, цінностей, ідей; усвідомлення і самореалізації здобувачами освіти власних культурних потреб, інтересів і здібностей, здійснення культурного розвитку та набуття досвіду культурної поведінки, надання педагогічної допомоги й підтримки в культурній самоідентифікації та самореалізації творчого потенціалу замовників освітніх послуг, генерування суспільної ідеології, яка разом з її носіями перетворюється в культурі як спосіб підготовки замовника освітніх послуг до оптимального існування в соціумі і культурі на світовому й національному рівнях [149; 448; 452].

Інклюзивним освітнім середовищем ЗВО є наявність індивідуальних педагогічних умов, соціальних об'єктів, визначених і імпровізованих упливів, зорієнтованих на більш активну соціальну роботу щодо включення людей з особливими освітніми потребами до суспільного життя, сприяння їхньому працевлаштуванню, залученню до різноманітних соціальних програм, громадських

проектів, а також здійснення посильної адресної допомоги, що виявляється в матеріальній та моральній підтримці [440, с. 73].

Адаптивним мобільним навчальним середовищем названо занурення студентів у віртуальне, наближене до реального, освітнє середовище для максимального здобуття знань, допомоги здобувачам освіти в запобіганні прогалинам та недолікам у власних знаннях, прискорення процесу навчання, його мобільності, цікавості та невимушеності, сприяння у засвоюванні знань за індивідуальною траєкторією [339, с. 81].

Комп'ютерно орієнтоване навчальне середовище нового типу дозволяє застосовувати новітні інформаційно-комунікаційні технології для організації педагогічної взаємодії в освітньому процесі, супроводжувати всі види навчальної діяльності студентів; визначати вплив інформаційних технологій на інтелектуальний розвиток, мотивацію навчально-пізнавальної активності студентів, на розкриття їхнього інтелектуального потенціалу і креативності [492, с. 200].

Інформаційно-освітнє середовище в умовах дистанційної освіти повинно задовольняти такі критерії: незалежність викладача в його належній організації; доступність технічних і програмних засобів; можливість адміністрування середовища; наявність зворотного зв'язку; дистанційна взаємодія. Важливість цих умов зумовлена тим, що існує велика кількість спеціалізованих платформ e-learning для організації інформаційно-освітнього середовища для дистанційної освіти [690, с. 313].

Значущим для дослідження є і визначення інтернет-ресурсів, які є невід'ємною частиною освітнього середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах дистанційного навчання. Традиційно під ***інтернет-ресурсами*** (синоніми «вебресурс, вебсайт, вебсервіс, сайт») розуміють сукупність інтегрованих засобів технічного і програмно-апаратного характеру, а також інформації, призначеної для публікації у Всесвітній павутині, у текстовій, графічній та мультимедійній формі. Кожен IP має унікальну адресу, що дозволяє знайти його в Мережі. Саме Всесвітня павутина й електронна пошта є найбільш відомими та поширеними службами Інтернету та традиційно

репрезентовані вебами, вебфорумами, блогами, вебпереглядачами, Вікі-проектами (зокрема й Вікіпедією), інтернет-магазинами, інтернет-аукціонами, електронною поштою та списками розсилки груп новин (як правило, Usenet), файлообмінними мережами, електронними платіжними системами, інтернет-телебачення, інтернет-радіо, IP-телефонією, системами обміну повідомленнями тощо [88, с. 44].

Термін ***«хмаро орієнтоване середовище ЗВО»*** відповідає такому освітньо-науковому середовищу, котре через реалізацію комп'ютерно-процесуальних функцій (змістово-технологічних та інформаційно-комунікаційних) цілеспрямовано побудованої віртуалізованої комп'ютерно-технологічної інфраструктури забезпечує діяльність хмарних сервісів, новітніх видів мережних послуг, які надаються користувачеві інформаційно-комунікаційних мереж з віртуалізованою ІКТ інфраструктурою [49, с. 5].

Наведене вище актуалізує питання створення в ЗВО відповідного запитам здобувачів освіти та роботодавців ***освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи,*** яке трактуємо як природну або цілеспрямовано створену сферу навчально-пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти, пов'язану з розвитком матеріально-технічної, освітньо-наукової та комунікативної складових, зорієнтовану на цілеспрямовану організацію та трансформацію фахової підготовки через формування змісту і засобів освіти для забезпечення ефективного освітнього процесу, освітнього розвитку особистості, забезпечення педагогічних умов, функціонування системи взаємин сторін, поєднаних спільною педагогічною та навчальною діяльністю.

До структури освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з огляду на здійснений попередньо аналіз категоріально-термінологічного апарату дослідження входять такі складові: студентоцентрованість, безпечність, інклюзивність, психолого-юридична відповідність, цифровізація, інноваційність, універсальність (рис. 4.1). Зупинимося детальніше на потрактуванні означених понять.

Рис. 4.1. Структура освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає у створенні необхідних умов для здійснення освітнього, наукового процесів, проходження стажувань за кордоном, користування всіма базами університету, можливість брати участь у студентському самоврядуванні, обговоренні, вирішенні питань модернізації освітнього процесу через діяльність студентських організацій для надання всебічної допомоги студентам, супровід

у здійсненні наукових досліджень: студентське самоврядування, студентське наукове товариство, профбюро студентів.

Воно є важливим в умовах індивідуалізації та інклюзії є студентоцентроване навчання (Student-Centred Learning – SCL), яке в педагогічній літературі пов'язується з підходом до організації освітнього процесу, заснованим на заохоченні здобувачів освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів навчально-пізнавальної діяльності; створенням освітнього середовища з орієнтацією на потреби й інтереси студентів, наданням можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії, забезпеченням його затребуваності на ринку праці, високої здатності до працевлаштування; побудовою освітнього процесу з використанням педагогіки партнерства. Студентоцентрований підхід є новою освітньою парадигмою, що ототожнюється з переходом акцентів з викладання (форми, методи, засоби діяльності викладача) на навчання (навчально-пізнавальна діяльність студента), з орієнтації на процес до зосередження на результат (формування необхідних для самореалізації, працевлаштування та професійної кар'єри компетентностей). Студентоцентроване навчання у ЗВО ототожнюється із забезпеченням відкритості й доступності даних про освітні (освітньо-професійні, освітньо-наукові) програми (ОП, ОПП), широким залученням роботодавців до розроблення, постійного спостереження та систематичного їхнього переглядання; урахуванням потреб замовників освітніх послуг, пов'язаних зі створенням індивідуальних навчально-пізнавальних траєкторій, стимулюванням самостійної роботи студентів, упровадженням сучасних педагогічних технологій та забезпеченням узаєморозуміння між викладачами та студентами.

Студентоцентрованість освітньо-наукового середовища ототожнюємо з педагогічною системою суб'єкт-суб'єктних взаємин за умови створення оптимальних умов для творчої самореалізації; підтримки розвитку ціннісних орієнтацій і гуманістичної спрямованості; акцентування уваги на розвиткові особистісних якостей, необхідних для успішного усвідомлення себе суб'єктом

освітнього процесу із власними унікальними інтересами, потребами, досвідом та бекграундом, незалежним і відповідальним учасником навчально-науково-пізнавальної діяльності; визначенням рівня розвитку професійно важливих якостей у студентів та створенням системи формування готовності до фахової діяльності та/або продовження навчання, якісної реалізації соціальних ролей та концепції життєвого успіху через самоствердження в професії.

Безпечність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи забезпечується через систематичну перевірку й оцінку технічного стану обладнання та навчальних приміщень (аудиторій, лабораторій), ужиття заходів щодо приведення інженерно-технічних комунікацій та обладнання у відповідність до чинних стандартів у галузі знань 24 Сфера обслуговування, правил і норм з охорони праці; проведення щорічних інструктажів здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників та співробітників з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності, систематичної оцінки умов праці та навчання; здійснення профілактичної роботи із запобігання травматизму серед здобувачів освіти під час освітнього процесу [479].

Інклюзивність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для студентів з числа осіб з особливими освітніми потребами полягає в обладнанні відповідними засобами безперешкодного доступу до провадження навчально-пізнавальної діяльності через створення інформаційно-логістичної системи візуалізації території ЗВО, позначення важливих місць для осіб з особливими потребами (аудиторії, лабораторії, ліфти, пандуси тощо) за допомогою електронних інформаційних стендів, облаштування підйомника, спеціалізованих кімнат адаптації; регламентацію дії працівників ЗВО, пов’язаних із забезпеченням зручності та комфортності перебування в будівлях та приміщеннях, прибудинковій території особам з особливими потребами. Окрім того, у широкому значенні інклюзивність освітньо-наукового середовища пов’язана із забезпеченням рівних прав та можливостей для кожного, інклюзією та безбар’єрністю,

високим рівнем соціального захисту для гідного життя; підвищенням рівня зайнятості жінок і чоловіків відповідних вікових груп та скороченням розриву в оплаті праці жінок і чоловіків [433].

Психолого-юридична відповідність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи реалізовується через створення доброзичливої атмосфери щодо унеможливлення та/або розв'язання конфліктних ситуацій (спровокованих виявами дискримінації (за будь-якою ознакою, сексуальних домагань, булінгу тощо), організаційну та роз'яснювальну роботу із запобігання, виявлення і протидії корупції, методичну та консультаційну допомогу з питань дотримання вимог антикорупційного законодавства; збір, обробку й підготовку інформації для про факти корупції та розробка рекомендацій щодо їх усунення.

Цифровізація освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як комплекс інструментів для оптимізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти, персоналізації й автоматизації рутинних освітніх процесів забезпечується якістю та функціональністю технічних та програмних засобів; модернізацією матеріально-технічного та програмного забезпечення як освітнього процесу, так і здійснення наукових досліджень. Ефективність діджиталізації освітньо-наукового середовища в оптимальному використанні часу задля більш ефективного формування ключових компетентностей, персоналізованості, доступності та гнучкості (орієнтації на потреби студентів – різний рівень складності, темп, структура навчально-пізнавального матеріалу), інтерактивності, мультимедійності, субкультурності; забезпеченні комфортних умов для самонавчання, ефективного розвитку та подальшого кар'єрного зростання на підприємствах сфери обслуговування. Хмарно орієнтоване освітньо-наукове середовище ототожнено з ІКТ-середовищем ЗВО з реалізації дидактичні функцій та здійснення наукових досліджень через координоване та інтегроване використання сервісів і технологій хмарних обчислень.

Інноваційність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає у використанні інноваційних технологій для створення сприятливого освітньо-наукового середовища з наданням можливостей до саморозвитку й оволодінням комплексом умінь, навичок та компетентностей: взаємодії з усіма учасниками освітньо-наукового процесу, комунікації; роботи в команді; пошуку, збору та опрацювання необхідної інформації, оцінки, порівняння, доповнення та засвоєння; прийняття рішень у нестандартних ситуаціях; створення умов для творчості, надання необхідних повноважень, оперативного прийняття рішень; самооцінювання наслідків власних рішень, критичного мислення тощо.

Універсальність освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає створення у ЗВО можливостей формування інтегральної компетентності як здатності з розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу за допомогою застосування теорій та методів системи наук задля формування концепцій гостинності.

Значущою є роль науково-педагогічних працівників у створенні, забезпеченні функціонування й ефективності освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, яка полягає в сприянні практичному оволодінню здобувачами освіти методами й засобами здійснення різноманітної навчально- й науково-продуктивної діяльності, індивідуального самовираження; розвитку творчих якостей особистості студента, креативного мислення; формуванні потреби самопізнання, саморозвитку, самореалізації та самовдосконалення через включення студентів у спеціально організоване освітньо-наукове проєктне середовище; оволодінні вміннями здійснювати повноцінну діяльність через реалізацію основних етапів (цілепокладання, планування, реалізація, рефлексивний аналіз процесу і результатів); виявленні і розвиткові індивідуальних здібностей і задатків через створення на заняттях, у

позааудиторній, науково-дослідній роботі умов для самовиявлення; формуванні психологічної установки на позитивне, максимально повне саморозкриття; засвоєння умінь самоствердження в колективі, навичок співпраці, компромісу, узгодження дій і позицій, співтворчості в спільноосмислюваній і реалізованій діяльності [346, с. 194-195].

Тож ***творчим освітнім середовищем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи*** є природна або цілеспрямовано створена сфера навчально-пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти та обслуговуючого персоналу ЗВО, пов'язана з розвитком матеріально-технічної, освітньо-наукової та комунікативної складових, метою якої є організація та перетворення фахової підготовки завдяки формуванню її змісту і засобів освіти для забезпечення ефективного освітнього процесу, освітнього та творчого розвитку замовників освітніх послуг як унікальних особистостей, здатних удосконалювати, розвивати, збагачувати наявні об'єкти та створювати нові відповідно до чинних стандартів у галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Отже, *першою педагогічною умовою* професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування визначено ***створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації.***

Актуальним у контексті реформи вищої професійної освіти вважаємо використання в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дуальної форми здобуття освіти. Чинне законодавство дуальну пов'язує зі способом здобуття освіти завдяки поєднанню навчання осіб у ЗВО з навчанням на робочих місцях (підприємствах, установах, організаціях) для реалізації потреб адаптації, інтеграції в професійне середовище та практичного набуття певної кваліфікації, фахової самоідентифікації на кожному курсі навчання [477].

Спільні програми досліджень ЗВО та бізнес-структур забезпечать відбір викладачів як партнерів у професійному середовищі сфери обслуговування, упровадження результатів досліджень і нових методик у діяльність підприємств

готельно-ресторанної справи, що надасть бізнес-структурам конкурентної переваги. Співпраця ЗВО зі стейкхолдерами щодо спільних проєктів підвищує рівень практичних знань і досвіду як здобувачів освіти, так і викладачів; концентрує зусилля роботодавців, освітян і науковців щодо перегляду змісту кваліфікаційних характеристик та оновлення чинних державних стандартів вищої професійної освіти, у тому числі й нових професій сфери обслуговування; сприяє перегляду й оновленню навчальних (навчально-професійних) програм щодо структури і змісту навичок, компетентностей (як компетенцій, так і результатів навчання), якими повинні володіти майбутні фахівці готельно-ресторанної справи задля забезпечення ефективності здійснення професійної діяльності та конкурентоспроможності на ринку праці.

Вивчення сучасного досвіду ведення готельно-ресторанного бізнесу дасть студентам практичне розуміння корпоративного життя, уможливить добір реальних прикладів для проведення занять методом ситуаційного аналізу, сприятиме формуванню вмінь брати участь у корпоративному житті компанії через наставництво на робочому місці, практичні семінари й особистий розвиток. Це актуалізує потребу створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах сфери обслуговування як провайдерів неформальних освітніх послуг.

Реалізація практичної складової відбувається за активного впровадження дуального навчання в освітній процес ЗВО з підготовки фахівців першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241Готельно-ресторанна справа, який передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування відповідно до вимог регіонального ринку праці, з урахуванням пріоритетів його подальшого розвитку, що забезпечує відповідність програмних результатів навчання інтересам внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів.

З огляду на вищеозначене ***освітнім середовищем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за дуальною***

формою здобуття освіти вважаємо цілеспрямовано створену сферу навчально-пізнавальної діяльності науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти та професіоналів-практиків від виробництва, пов'язану із забезпеченням відповідності якості фахової освіти потребам ринку праці із врахуванням повсякденних і далекосяжних вимог і запитів стейкхолдерів (суб'єктів господарювання різних організаційно-правових форм і форм власності), спрямовану на розвиток державно-приватного партнерства у сфері професійної освіти та освітнього та творчого розвитку замовників освітніх послуг як унікальних особистостей, здатних удосконалювати, розвивати, збагачувати наявні об'єкти та створювати нові відповідно до чинних стандартів у галузі знань 24 Сфера обслуговування.

У цілому професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов'язана з набуттям здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі [587], чому і сприятиме використання дуальної освіти. Варто зазначити, що неодмінним для уведення дуальної освіти є укладання відповідних договорів, формування переліку суб'єктів господарювання, що мають можливості надавати здобувачам освіти робочі місця або навчально-виробничі ділянки для проходження професійно-практичної підготовки.

Імплементація дуальної освіти в освітній процес викладачами кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету (ХДУ) відбувається під час викладання фахових дисциплін. Для створення належної матеріально-технічної бази підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа в ЗВО використовується спеціалізована лабораторія ресторанних технологій і власне кафе «Універ», де набуваються перші практичні вміння та навички майбутньої професійної діяльності. Навчально-практична діяльність під час вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» відбувається з використанням

матеріально-технічної бази ресторанів «RUBA HUB», «Терраса», «Моцарт», «Цепелін» та готелів «Оптима Херсон», «Bonita», «Фрегат» (м. Херсон) за сприяння фахівців-практиків від виробництва. Під час викладання дисциплін «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія» можливості дуальної освіти реалізовуються завдяки тісній співпраці з Держпродспоживслужбою Херсонської області, ДП «Херсонстандартметрологія» та Херсонською торгово-промисловою палатою.

Важливим є співробітництво з Управлінням туризму та курортів Херсонської обласної державної адміністрації через укладання угоди та подальшого працевлаштування випускників кафедри, розроблення онлайн-курсів для екскурсоводів Херсонської області, проведення майстер-класів тощо. Потенційними стейкхолдерами для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є і Управління культури Херсона щодо залучення здобувачів освіти до організації проведення фестивалів Херсон-фест, Херсонська філія Шеф кухарів Півдня України під час проведення конкурсів, ресторанних форумів та майстер-класів. Із метою відродження традицій українського кулінарного мистецтва та престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини започатковано за участю провідних керівників закладів ресторанного господарства, шеф-кухарів, барменів Херсонщини Соціальний проєкт «Смаки Херсонщини», місія якого – відродження традицій українського кулінарного мистецтва і престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини, відродження вінтажних (старовинних) рецептів області та популяризація регіональних послуг гостинності. Науково-педагогічний персонал кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, а також студенти є активними організаторами й учасниками акцій означеного проєкту.

Імплементація дуальної освіти в процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається і під час організації та проведення практик здобувачів, що регламентується Положенням про проведення практики студентів ХДУ. Так, наскрізні практики: навчальна на 1 курсі (4,5 кредити),

виробнича на 2–4 курсах загальним обсягом (18 кредитів), переддипломна на 4 курсі (4,5 кредити) – проводяться на базі спеціалізованої аудиторії кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, власного кафе «Універ», у закладах ресторанного, готельного і готельно-ресторанного господарства міста й регіону, із якими укладено договори або угоди про співпрацю.

Тож *другою педагогічною умовою* професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування вважаємо ***упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти***.

У найближчі десятиліття досягнення технологічного розвитку трансформують чи не кожну сферу нашого життя. Однак, технології можуть як розв'язати наявні проблеми, так і збільшити їх чи створити нові. Із метою усвідомлення позитивності перспектив технологічного розвитку важливо навчитися формувати справедливе та відповідальне майбутнє в умовах упровадження технологій 4-ої промислової революції та технологій наступного покоління для поліпшення життя, реагування на глобальні виклики та створення надбудови кращого світу. Досліджуючи сучасний світовий порядок та цифрові технології, лауреат Нобелівської премії світу і експерт з міжнародних відносин Генрі Алфред Кіссинджер висунув ідею щодо старого порядку, який знаходиться в постійній зміні, при цьому форма, яка призвана його замінити, сама ще є невизначеною [751]. Інший дослідник, Емануель Фресс, консультант у сфері digital-бізнесу і соціальних медіа, зазначає, що епоха digital – це епоха, «у якій немає меж, зате є колаборативний підхід щодо вирішення завдань, глобального бізнесбачення, швидкість як запорука успіху, процес постійного тестування і освіти...» [650] протягом усього життя людини.

Четверта промислова революція через розвиток і злиття автоматизованого виробництва, обмін даних і об'єднання виробничих технологій в єдину саморегульовану систему з використанням кіберфізичних систем, Інтернету речей, Інтернету послуг, Розумних будинків, заводів розмиває межі між фізичною, цифровою та біологічною сферами. Промисловість 4.0 викликала

появу абсолютно нових бізнес-моделей, які сприятимуть радикально новим способам взаємодії в ланцюжку вартості.

Цифрова трансформація економіки та суспільства визнана Кабінетом Міністрів України провідним напрямом подальшого інноваційного розвитку держави. У широкому значення цифровізація ототожнюється з упровадженням цифрових технологій в усі сфери життя: від взаємодії між людьми до промислових виробництв, від предметів побуту до дитячих іграшок, одягу тощо, що передбачає цифрову трансформацію суспільства, оскільки держава, бізнес, громадяни стають активними й неодмінними споживачами цифрових технологій. Профільне міністерство упровадження цифрової трансформації освіти і науки називає пріоритетним напрямом роботи, пов'язаним із затвердженням Концепції цифрової трансформації освіти і науки України; наданням замовникам освітніх послуг вільного доступу до електронних освітніх ресурсів; забезпеченням підвищення кваліфікації з інформаційно-цифрової компетентності педагогічних та науково-педагогічних працівників; функціонуванням програмно-апаратного комплексу «Автоматизований інформаційний комплекс освітнього менеджменту» (ПАК «АІКОМ»); запуском інформаційної системи управління професійною (професійно-технічною) освітою (EMIS); модернізацією Єдиної державної електронної бази з питань освіти (ЄДЕБО); створенням онлайн-платформи для колаборації між партнерами інноваційних проєктів («Наука та бізнес»); виконанням проєкту SELFIE, за якого пілотні школи і заклади професійної освіти стануть платформами для самооцінки власної цифрової готовності; процесами, присвяченими створенню та розбудові Європейської хмари відкритої науки (EOSC); удосконаленням та наповнюванням контенту платформи «Всеукраїнська школа онлайн» [326].

Стратегічну мету з формування в Україні високорозвинутої соціально орієнтованої економіки, що базується на знаннях та інноваціях, передбачено Стратегією сталого розвитку «Україна-2020», планом заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, Європейським

співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами. Затверджено Державну стратегію регіонального розвитку на 2021-2027 роки, план заходів з реалізації Концепції розвитку штучного інтелекту в Україні на 2021-2024 роки. Схвалено Концепцію розвитку цифрової економіки та суспільства України на 2018-2020 роки та Концепцію розвитку цифрових компетентностей, затверджено плани заходів щодо їхньої реалізації.

Всеукраїнський форум «Україна 30. Освіта та наука» (2021) визначив новітні напрями науки для реалізації потенціалу молодих науковців, а саме: інформаційна та кібербезпека, штучний інтелект, нанотехнології, аерокосмічні, енергетичні, біотехнології та науки про здоров'я, енергетичні технології, глобалізація та міжнародні комунікації. На часі – створення єдиної освітньої екосистеми для вивчення стану і перспектив цифровізації освіти на різних її рівнях, визначення пріоритетних напрямів досліджень у забезпеченні розвитку освіти і науки на засадах широкого використання інформаційно-комунікаційних технологій та електронних ресурсів, надання допомоги та створення можливостей здобувачам освіти й педагогічним працівникам розвиватися, опановувати цифрові компетентності й мати постійний доступ до якісного цифрового контенту, окреслити перспективи розвитку освітньо-наукового середовища в умовах цифровізації українського суспільства.

Готельно-ресторанний бізнес як швидко адаптовуваний сектор економіки миттєво зреагував на карантинні заходи, оскільки цифровізація надання послуг та товарів стала пріоритетом адаптування бізнесу під стратегію діджиталізації країни та їхнього подальшого розвитку через призму сучасних процесів цифровізації. Неодмінним стало використання спектру державних цифрових послуг для бізнесу, інформаційних ресурсів публічних органів, банківських установ і бізнесових структур, державної платформи «Дія» Міністерства цифрової трансформації України – порталу-онлайн-сервісу надання швидких, чітких і зрозумілих державних послуг, мобільного застосунку з електронними документами та даними про людину з реєстру, бізнес-порталу з надання допомоги малому й середньому бізнесові, Центрів надання адміністративних

послуг у регіонах України, Дія City – спеціального правового супроводу для IT-індустрії. З огляду на зазначене вище, формування в здобувачів освіти глобальної мобільності та цифровізації фахової діяльності набувають ваги необхідного компонента результатів навчання. Актуалізується здатність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до здійснення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності задля здобуття нових знань та створення унікальних технологій і видів послуг (продукції) у сфері готельно-ресторанного бізнесу та в розгалуженіших трансдисциплінарних контекстах в умовах цифрової трансформації економіки та суспільства.

Подібна співпраця покликана сприяти впровадженню інноваційних засобів навчання для забезпечення високої якості освіти, здобуттю цінних знань та застосуванню новаторських методик, реалізації змоги надання здобувачам освіти досвіду ведення бізнесу через організацію та проведення практик, стажування, виконання наукових проєктів на замовлення підприємств через активне використання наявної матеріально-технічної бази ЗВО та потужностей підприємств готельно-ресторанного бізнесу (міста, регіону й держави); участь у фахових чи творчих конкурсах, хакатонах, воркшопах та можливість здобути прикладні навички на практиці.

Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи пов’язана зі створенням нового формату освітньо-наукового середовища 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 всіх учасників освітнього процесу у ЗВО, забезпеченням прозорості навчально-пізнавальної діяльності, зростанням значущості інтелектуальної власності, формуванням цифрової компетентності. Цифровізація професійної підготовки сприяє оптимальнішому використанню часу задля більш ефективного формування інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, робить освітній процес

більш персоналізованим, індивідуалізованим, завжди доступним і гнучким, що є комфортним у самонавчанні, ефективному розвиткові, неперервній освіті та кар'єрному зростанні.

Водночас обов'язковим є забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами через передачу відео-, аудіо-, текстової та графічної інформації в синхронному або асинхронному режимі, здійснення онлайн та офлайн спілкування між суб'єктами очного, дистанційного чи змішаного навчання.

Власний практичний досвід провадження навчально-пізнавальної діяльності в умовах дистанційного навчання, а також викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету уможливлює здійснення аналітико-синтетичних досліджень щодо особливостей організації вищеозначеного освітнього процесу, зокрема під час вивчення фахових дисциплін. Навчання здобувачів освіти здійснюється завдяки використанню засобів онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Microsoft Teams, Discord тощо.

Тож для здійснення освітнього процесу в умовах дистанційного навчання задля формування особистості майбутнього фахівця під час здобуття професійної освіти заклад освіти повинен бути забезпеченим відповідним технічним обладнанням, належним кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, здатним уможливити організацію вільного доступу всіх до робочих місць, рівень цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможним формувати й розвивати інформаційну культуру всіх учасників навчально-пізнавальної діяльності.

План пріоритетних дій Уряду на 2021 рік засвідчує узгодження підтримки з боку ЄС України в реалізації її курсу на європейську інтеграцію, поглиблення

економічної і секторальної інтеграції та сприяння у процесі впровадження реформ в усі сфери життя. Передбачено запуск модуля української науково-інформаційної системи (URIS); системи аналітичних інструментів Національного репозитарію академічних текстів; онлайн-платформи для комунікації та супроводження процесів взаємодії представників сфер наукової, науково-технічної, інноваційної та підприємницької діяльності. Попри означені зусилля Україна лише розпочинає цифровізацію економіки та суспільства, у тому числі й освіти та науки, однак, від ґрунтовності закладених принципів в означені реформи та якість їхньої реалізації залежатиме досвід і майбутнє життя в технологічному світі та одне з одним.

Однак, упровадження цифрових технологій в усі сфери життя викликало кардинальні зміни в освіті та сформулювало нові вимоги до компетентностей, компетенцій та навичок, необхідних для життя в новому, цифровому світі, які супроводжуватимуться специфічними етичними явищами. У традиційній системі вищої освіти майбутні фахівці не набувають професійної підготовки у сфері етики. Дотримання етичних норм у епоху цифрової трансформації викликає процес появи етичних кодексів у сфері штучного інтелекту та стандартів. Етичні питання потрібно вирішувати на етапі проєктування цифрових рішень, розроблення технології. Бажано, щоб основи етики цифрових технологій викладали вже в закладі загальної середньої освіти, щоб школяр міг розуміти можливі ризики в цифровому середовищі, а також свої права як щодо технологій (наприклад, права на приватність та захист власних персональних даних), так і етичні норми різних професій. Найімовірніше, етику цифрових технологій слід вводити у освіту як частину навчальної програми.

У етиці вищої професійної освіти можна вичленувати такі етичні принципи: базові теоретико-філософські етичні засади системи освіти; практичні етичні засади, сформульовані в етичному кодексі закладу вищої освіти; професійна етика учасників освітнього процесу. Етичні принципи безпосередньо використовуються у вирішенні таких проблем освіти, як мобінг (дії роботодавця чи окремих працівників, спрямовані приниження гідності і

честі працівника, його професійної репутації у вигляді психологічного та/або економічного тиску), корупція, фаворитизм, ґендерна нерівність, академічний плагіат тощо. Останнім часом постала нова етична проблема – присутність педагогів та здобувачів освіти в соціальних мережах та месенджерах, що викликало чимало спірних та неоднозначних явищ, які торкнулися безпосередньо учасників освітнього процесу, та потребувало в деяких випадках адміністративного втручання й розроблення етичних норм поведінки в мережі Інтернет.

Упровадження цифрових технологій в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підвищило вплив на традиційні етичні проблеми та породило нові, пов'язані з дистанційними технологіями, об'єктивністю інформаційних потоків, обробкою персональних даних здобувачів освіти, використанням відомостей про успішність, запровадженням специфічних способів взаємодії викладача та замовника освітніх послуг. Етичні проблеми породжуються різними новими глобальними трендами цифрових технологій освіти та потребують удосконалення та розвитку професійних компетенції педагогів із розуміння, запобігання та протидії мові нетерпимості в освітньому медіапросторі; культивування мовної терпимості; лайфхаків для здобувачів освіти, педагогів щодо дій під час кіберзалякування, безпечної роботи в Інтернет-мережі, протидії мові нетерпимості тощо.

Поруч із очевидними перевагами названі тренди можуть бути джерелами певних етичних проблем. Дистанційні технології в освітньому процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, з одного боку, підвищують для здобувачів освіти доступність освіти, а з іншого, посилюють ризик небезпечного занурення в цифрове середовище, ведуть до появи залежності від інформаційних технологій. Ця гостра проблема турбує і викладачів, і батьків, і громадськість. Із розвитком дистанційних технологій професійна освіта, з одного боку, стає доступнішою та більш індивідуалізованою, а з іншого, менш якісною.

Під час використання цифрових технологій зростає значимість персоналізації та адаптивного підходу для врахування психологічних особливостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та формування індивідуальної найоптимальнішої освітньої траєкторії для кожного. Це дозволить підвищити якість освіти, знизити ризик дискримінації, коли здобувачі освіти зі здібностями, які не досягають або суттєво перевищують середній рівень, опиняються в гіршому становищі порівняно з рештою. Адаптивний підхід має стати наступним кроком у розвитку як дистанційного, а й очного освіти. Освітня система на основі штучного інтелекту пропонує здобувачам освіти ті завдання, які відповідають його рівневі, забезпечують системність, наступність, плавний прогрес і підтримують упевненість у власних силах. Надалі відбуватиметься перехід на індивідуальні освітні траєкторії.

Необхідною умовою створення персоналізованих освітніх траєкторій майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є предиктивна аналітика, за допомогою якої формуються прогнози щодо вибору спеціалізації в межах професії, що торкаються певних етичних проблем. З одного боку, складнощі виникають через те, що між навчанням та перевіркою його ефективності минає багато часу. З іншого, тут виникає відома проблема, коли алгоритми та цифрові технології підштовхують користувача до певної поведінки, обмежуючи його свободу волі. Щодо навчання це посилюється тим, що прогноз може вплинути на самооцінку та мотивацію замовника освітніх послуг, погіршити розвиток вольових якостей: здобувач освіти не сам вирішує, що він хоче і що він вивчатиме, а змушений слідувати вказівкам аналітичної системи. Планується, що вже найближчим часом в закладах освіти буде запущено обслуговування оцінки цифрового сліду студента – його успішності, поведінки та участі в суспільному житті. Система штучного інтелекту запропонує керівництву закладові вищої освіти рекомендації: відрахувати замовника освітніх послуг з низькою успішністю, направити на додаткові курси або стажування. Однак, тестуючи здібності людини, система освіти повинна допомагати

вдосконалювати їх, вирівнювати баланс, давати ще більше можливостей, а не обмежувати розвиток.

Зважаючи на вищесказане, *наступною педагогічною умовою* визначено ***цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи*** для забезпечення цифрової трансформації суспільства.

Наукова й інноваційна діяльність – невід'ємна і пріоритетна складова діяльності ЗВО. Інтеграція наукової, освітньої й виробничої діяльності забезпечує імплементацію в освітній процес сучасних науково-технологічних досягнень, постійне вдосконалення кваліфікації науково-педагогічних і наукових працівників, підвищення рівня професійної підготовки фахівців, забезпечення конкурентоспроможності ЗВО на ринку освітніх та науково-дослідних послуг.

Сьогодення актуалізує поряд з освітньою науковий складник підготовки майбутніх фахівців для економіки України. Новітні технології: грід, смарт, івент, імерсивні тощо – розробляються підприємницькими структурами для торгових мереж, логістики, готельно-ресторанного бізнесу й сфери туризму, зокрема проводяться дослідження зі штучним інтелектом, згортковими нейронними мережами, машинним навчанням, використанням інтернету речей, розробленням дата-саєнс алгоритмів для керівництва процесами обслуговування клієнтів. Як основні стейкхолдери майбутніх фахівців, підприємства сфери послуг потребують таких працівників, які мають належні професійну, а також наукову й дослідницьку компетентності.

Сучасне реформування освіти і науки передбачає системну трансформацію, пов'язану із забезпеченням нової якості освіти: від дошкільної до вищої та освіти дорослих**.** Пріоритетні напрями ототожнено з розвитком науки та інновацій через створення результативної системи менеджменту та фінансування науки, забезпечення українським вченим можливості та належних умов для фахового самоствердження, розвою та входження в міжнародний науковий простір, розбудовою інноваційної екосистеми для

українських винахідників з метою швидкого та якісного перетворювання креативних ідей в інноваційні продукти та послуги. Оскільки молоді науковці позбавлені широкого набору можливостей і належних умов задля фахової реалізації в науці, ступінь комерціалізації, пов'язаний з упровадженням їхніх науково-технічних розробок і трансферу технологій, є досить низьким, не бачиться привабливою і участь в інноваційній діяльності.

З огляду на вищесказане пріоритетними визначено завдання, пов'язані із забезпеченням процедури приєднання до Рамкової програми досліджень та інновацій Європейського Союзу «Горизонт Європа» (Horizon Europe); оновленням Дорожньої карти інтеграції України до Європейського дослідницького простору (ERA-UA) та затвердження Національного плану дій; продовженням дії державної цільової науково-технічної програми полярних досліджень та забезпечення її реалізації; затвердженням державної програми розвитку дослідницької інфраструктури та концепції державної політики розвитку е-інфраструктур, а також відповідних планів дій; спрощенням умов для академічної мобільності та виконання іноземних грантів; законодавчим врегулюванням питань, пов'язаних із функціонуванням Національного фонду досліджень України; наданням перших грантів Національним фондом досліджень; проведенням державної атестації наукових установ та ЗВО для проведення наукової діяльності; започаткуванням конкурсу для вчених та інноваційних підприємств коштами ЄС у програмі «Горизонт 2020»; формуванням оновленого переліку пріоритетів розвитку науки та інновацій; створенням та запуском онлайн платформи для комунікації між представниками науки, бізнесу, держави; створенням пілотних регіональних центрів трансферу технологій (Київ, Харків, Одеса) [528].

ЗВО, котрі здійснюють підготовку фахівців освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, якість освітніх (освітньо-професійних) програм пов'язують із критерієм навчання через дослідження, що передбачає активну дослідницьку творчу діяльність. Здобувачі освіти мають набути фахових академічних знань і вмінь через теоретичне та

практичне навчання, отримати навички для майбутнього розвитку у професії, що передбачає здійснення інноваційних досліджень, репрезентування результатів перед світовою дослідницькою чи бізнесовою спільнотою, здійснювання пошуку для подальшого фінансування фінансування та впровадження, інтегруватися до міжнародної професійної та/або наукової спільноти через взаємодію з науковцями з усього світу.

Сподівані результати реалізації концепції навчання через дослідження пов'язані з активізацією осмисленого критичного навчання, розвитку інновацій через наукові відкриття, тобто формуванням умінь структурувати, аналізувати, систематизувати готові знання та продукувати нові. Тож актуалізується потреба систематичного залучення студентів до наукової роботи; переорієнтація освітнього процесу на дослідницько-проектну діяльність; співпраця ЗВО з науковими установами і наукоємним виробництвом; використання дослідницьких лабораторій стейкхолдерів – підприємств готельно-ресторанного бізнесу – та створення власних міжуніверситетських консорціумів з належною лабораторно-практичною базою для спільного використання в освітньому процесі.

Науково-дослідницька як її складник професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тлумачиться нами як інтегративна властивість особистості здобувачів освіти, що є комплексом дослідницьких, експериментальних і теоретичних знань, умінь і навичок для формування діалектичної логіки і наукового мислення й світогляду, оволодіння методами наукового пізнання продуктів освітнього і наукового прогресу; інтересу до науково-дослідної роботи з формування, розроблення, просування, реалізації та організації процесу щодо споживання готельно-ресторанних послуг з урахуванням різниці в сегменті замовників; навичок публічних виступів та участі в наукових дискусіях; позитивної мотивації і стійкого інтересу до спеціальності. Науково-дослідницька компетентність характеризує готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до вирішення дослідницьких (проблемних, освітніх, навчально-професійних, майбутніх фахових) завдань

шляхом застосування методів наукового пізнання та дослідження, наявність уявлень про найбільш актуальні напрями досліджень у сфері обслуговування, самостійно-пошукову науково-пізнавальну діяльність у мотивуванні, плануванні, програмуванні тощо.

Науковці виділяють конкретні результати науково-дослідницької підготовки здобувачів освіти різних ступенів. Освітній ступінь бакалавра (базовий рівень вищої освіти) репрезентований визначеним набором науково-дослідницьких дій, котрі розвиваються здобувачем освіти під час вивчення визначених дисциплін навчальних планів та позааудиторної діяльності, завершується написанням кваліфікаційної роботи як свідчення рівня підготовленості до виконання дослідницьких завдань, проєктів тощо. Науково-дослідницька підготовка здобувачів освіти ступеня магістра здійснюється через доповнення (засвоєння теоретико-методологічних основ наукової діяльності), розширення (застосування нових методів, способів дослідження, технологій обробки результатів), поглиблення (засвоєння змісту основних компонентів дослідницької роботи (проблеми, гіпотези тощо) набутого на рівні бакалаврату досвіду, узагальнення основних способів пізнавальної, науково-дослідницької діяльності, формується механізм перенесення цих способів у практичну сферу [473, с. 335].

На основі порівняння Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» із аналогічним другого (магістерського) рівня спробуємо визначити наступність у формуванні науково-дослідницької компетентності здобувачів освіти (таблиця 4.2).

Наведена порівняльна таблиця підтверджує наступність у формуванні науково-дослідницької компетентності бакалаврів та магістрів зі зростанням самостійності, ініціативності, пошукової активності та результативності виконуваної науково-дослідної діяльності.

Таблиця 4.2

Наступність у формуванні науково-дослідницької компетентності здобувачів освіти освітніх ступенів бакалавра та магістра

	Освітній ступінь бакалавра	***Освітній ступінь магістра***
Цілі навчання	формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу	набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі
Загальні компетентності	здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей; здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
Спеціальні компетентності	здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мульти-дисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації; здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу
Програмові результати навчання	аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності; здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) у сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

Освітньо-наукові програми другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

мають значно конструктивніші спеціальні компетентності; здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї; здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі; здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту. Те ж стосується і програмових результатів навчання, а саме: критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи; використовувати методи кількісного та якісного аналізу, теоретичного і експериментального дослідження; формулювати і перевіряти гіпотези, ідентифікувати наукові проблеми, обирати методики та аналітичний інструментарій їх дослідження, аналізувати результати, обґрунтовувати висновки тощо [587].

Науковцями сформульовано принципи реалізації науково-дослідницької діяльності в університеті на рівні студента: самостійності, опори на попередній досвід дослідницької діяльності, елективності (вільного вибору); ініціативності, усвідомленості, гласності, керованості [327, с. 14]. Серед умов поліпшення *науково-дослідницького освітнього середовища* в університеті названо: «створення наукових шкіл та активна участь у них студентів; урізноманітнення форм і способів організації науково-дослідницької діяльності студентів (об'єднані міжуніверситетські науково-дослідні проекти, наукові пікніки, естафети тощо); розробка і поширення банку дослідницьких методик; залучення до викладання у вищій школі вчених науково-дослідних установ; підвищення якості інформаційного забезпечення дослідницької діяльності та її результатів; відкриття в університетах наукових лабораторій, центрів наукових досліджень, центрів інновацій, відділів та інших інституцій організації наукових досліджень здобувачів вищої освіти; дослідницька спрямованість змісту всіх навчальних дисциплін та виробничих практик; розширення переліку навчальних дисциплін за вибором студентів, метою яких є формування науково-дослідницької

компетентності майбутніх фахівців; налагодження рівноправних, партнерських стосунків між викладачем і студентами у процесі науково-дослідницької діяльності; створення системи стимулювання науково-дослідницької діяльності студентів і викладачів, діяльності науково-педагогічних працівників університету з організації наукових досліджень студентів» [327, с. 19–20].

Спираючись на наведене вище, актуалізуємо ще *одну важливу педагогічну умову* – ***інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи***.

Нинішній глобалізований світ потребує політичних, економічних та соціальних змін, але в тісній взаємозалежності з освітніми, оскільки нехтування ними призведе до регресу майже усіх галузей життєдіяльності людства. Що стосується безпосередньо України, то вона перебуває нині на перехідній (від індустріальної до інформаційної) стадії свого розвитку, упродовж якої сформувалось індивідуалізоване суспільство з посиленою тенденцією до руху та переміщень (номадизації). Проте, враховуючи глобальні зміни, що відбуваються в освітній галузі, необхідно підвищувати якісний рівень надання знань, формування умінь та навичок в освіті впродовж життя. При цьому необхідно орієнтуватися на міжнародний досвід, інноваційні виробничі технології та їхню інтеграцію в національне виробництво й управління стратегією держави в цілому та окремих підприємств. За таких умов цінність освіти впродовж життя (LLL – освіти) має бути зосереджена на стабілізації соціальної напруги, оптимізації взаємодії між традицією та інновацією. Таким чином, на основі базової освіти людина надалі сама буде вирішувати коли, як і де вона буде навчатися, яка кількість і якість інформації їй буде потрібна, тобто буде займатися самоосвітою та саморозвитком.

Визначальним завданням сучасної освіти є підготовка фахівця інноваційного типу зі сформованими трансверсальними компетентностями (soft skills, «мякі навички»), пов’язаними із розвитком в особистості трансверсальності – новітньої універсальності в межах глобального суспільства майбутнього. Онтологічно трансверсальність ототожнюється з перетином і навіть накладенням різних сфер суб’єктивності освітнього простору, що є надбудовним над ієрархією окремих

цінностей та історичної пам'яті. Як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності трансверсальність передбачає активне використання специфічного психічного потенціалу окремих соціокультурних груп задля розвитку функціональної грамотності здобувачів освіти.

ЮНЕСКО визначено трансверсальні компетентності в таких сферах: *інтерперсональні* (презентаційні навички та комунікабельність, командоутворення та робота в команді, співпраця, ведення перемовин, лідерські та організаційні здібності, ініціатива, колегіальність, придатність до працевлаштування); *інтраперсональні* (тайм-менеджмент, ентузіазм, саморозвиток, наполегливість, мотивація, управління емоціями, співпереживання (емпатія), чесність, цілеспрямованість, організація харчування та спортивних тренувань, догляд за тілом, ефективного сну); *глобальне громадянство* (поінформованість, критичне і інноваційне мислення, толерантність, відкритість, повага до різноманітності, мультикультурна освіта, прикладна медіація та залагоджування конфліктів, громадянська / політична позиція, повага до навколишнього середовища).

Сучасна технонаука, як і гуманітарні технології, орієнтовані на перетворення людини та розширення її можливостей, стають двигуном економічного зростання країн завдяки впровадженню міждисциплінарних досліджень. Так формується специфічний аутсорсинг – новий спосіб життя, з'являються нові звички, потреби, інтереси, цінності, тобто змінюється саме соціальне середовище людини; збільшується обсяг і кількість послуг/обов'язків (догляд за тваринами, виховання дітей, організація відпочинку та дозвілля, ремонт помешкання, транспортного засобу, побутової техніки тощо), які вона перекладає на плечі інших. Усе це спричиняється до того, що людина змінює та переорієнтовує свої засадничі навички й уміння.

Світовий Економічний Форум [785] прогнозує до 2025 року необхідність перенавчання половини всіх працівників планети через потрясіння економіки світу, викликане пандемією та стрімкою автоматизацією праці. У висновку звіту «Майбутнє робочих місць» (The Future of Jobs, 2016) Всесвітнього економічного

форуму (WEF) у Давосі зазначено, що Четверта промислова революція, яка включає розробки в раніше неосвоєних галузях, таких як штучний інтелект та машинознавство, робототехніка, нанотехнології, 3-D друк та генетика, біотехнологія, приведе до зміни й оновлення не тільки бізнес-моделей, а й ринків праці на наступні п’ять років. Прогнозується поява нових професій: 3D-модельєрів; техніків нейроімплантації, фахівців з інженерів нейроробототехніки; консультантів із поліпшення когнітивних здібностей, етики генетичної модифікації, цифрових детективів, захисників конфіденційності, укладачів технозаконів тощо. Означений Звіт узагальнює результати опитування керівників глобальних світових компаній, серед необхідних навичок для майбутніх фахівців визначає: аналітичне мислення та інноваційність, активне навчання та освітні стратегії, комплексне вирішення проблем, критичне мислення та аналіз, креативність, оригінальність та ініціативність, лідерство і соціальний вплив, використання, моніторинг і контроль технологій, проєктування технологій і програмування, стійкість, стресостійкість та гнучкість, аргументованість, вирішення проблем та генерування ідей [428]. Для візуалізації надамо вищеозначену інформацію, репрезентованою на рисунку 4.2 «Top 10 skills of 2025» (за [428]).

Деякі з означених навичок наявні серед загальних компетентностей («м’яких» навичок) фахівців готельно-ресторанного господарства, репрезентованих в аналізованих стандартах вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Однак, доцільним було б їхнє оновлення через актуалізацію таких навичок, як активне навчання та навчальні стратегії (уміння вчитися активно, ефективно); стресостійкість і гнучкість (робота з помилками, а також у ситуаціях невизначеності), оскільки динамічні зміни, невизначеність і необхідність, готовність до постійної перекваліфікації, на думку світових футурологів, стануть обов’язковою характеристикою майбутнього.

Рис. 4.2. «Top 10 skills of 2025» (за [428])

Для того, щоб визначитися, які саме навички є актуальними в сучасному суспільстві, компанія Microsoft (2013) провела дослідження затребуваних компетенцій для ТОП-60 найоплачуваніших професій, які сприяють створенню нової цінності фахівців (рис. 4.3).

На вершині списку для ТОП-60 найоплачуваніших професій опинились ораторські та комунікаційні здібності, комп’ютерна компетентність і високий рівень самоорганізації.

Британська платформа інтернет-навчання SkillsYouNeed доповнює їх *персональними* (тайм-менеджмент, саморозвиток, управління емоціями та навіть організацію харчування, догляду за тілом, спортивних тренувань, ефективного сну) та *інтерперсональними* (комунікація, робота у команді, ведення переговорів, конфлікт-менеджмент) навичками тощо.

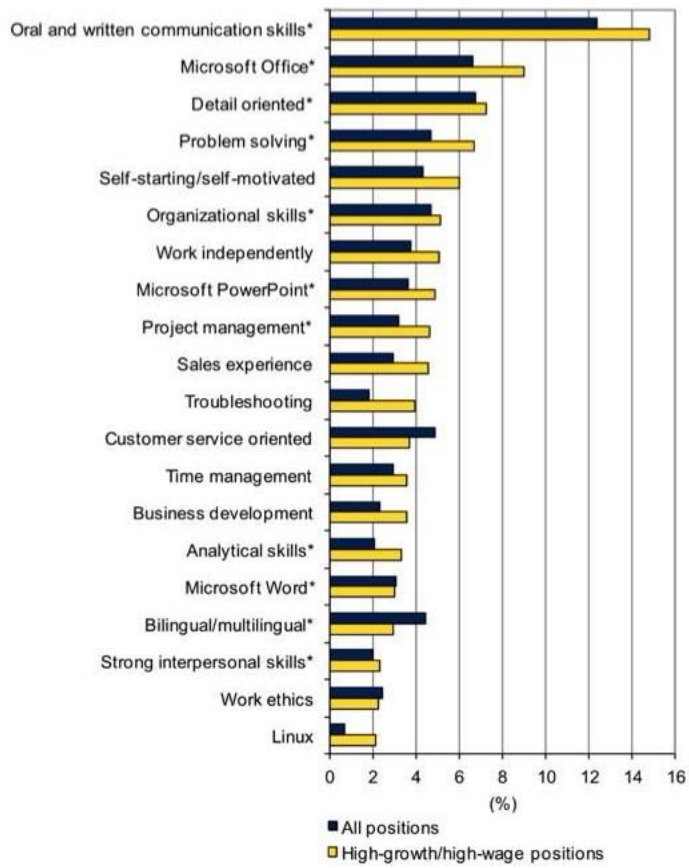

Figure1.IDC Study: Top Skills Comparison 2013*

*Source: (Indicates Communication, Integration, or Presentation skill; Source: IDC, based on Wanted Analytics and U.S. Bureau of Labor Statistics Data, October 2013)

Рис. 4.3. «Top 10 skills of 2025» (за [428])

Forbes вважає, що найголовнішими є інтерперсональні навички, до яких він додає креативність, уміння працювати в команді та здатність до «ре-інжинірингу» – готовність робити звичні речі в новий спосіб, тобто здатність до конструктивних міжособистісних взаємодій. Окрім того, актуалізує [775] емпатію, емоційний інтелект, доброту, доброчесність, оптимізм, самомотивацію та стійкість, які мають вирішальне значення для успіху, зазначає, що професії, для яких потрібні ці м’які навички, становитимуть дві третини всіх робочих місць до 2030 року.

Національна асоціація коледжів та роботодавців (2015) у результаті проведеного дослідження виявила вимоги роботодавці до наявності в претендентів на посади навичок лідерства, командної роботи, оскільки саме такі співробітники сприятимуть процвітанню бізнесу [746].

Wonderlic (платформа оцінки до найму, яка допомагає роботодавцям знаходити кандидатів, які найімовірніше досягнуть успіху в кожній відкритій ролі) оприлюднила звіт власного опитування роботодавців «Важкі факти про м'які навички. Діючий огляд перспектив, очікувань та рекомендацій роботодавців. Резюме та висновки» (2016) з використанням ідеї промислово-організаційної психології, передового штучного інтелекту та машинного навчання. Опитування показало, що 93% првцедавців розглядають м'які навички або як «необхідні», або «дуже важливі», коли хочуть найняти на роботу у свою компанію. Зростання популярності м'яких навичок на робочому місці повинно бути пріоритетом будь-якого студента, який набуває професійної підготовки в закладі освіти, оскільки їхня наявність зробить випускників привабливими для роботодавців та цінними для організацій [736].

Оскільки автоматизація дедалі більшої кількості робочих завдань стає трендом сучасності, актуальності набувають м'які навички, які ще не можна відтворити машинами. Deloitte Touche Tohmatsu Limited (одна з провідних організацій світу в галузі професійних послуг) визначено (2017), що професії, що потребують високої кваліфікації, складатимуть дві третини всіх робочих місць до 2030 року і найм працівників із чітко вираженими м'якими навичками може збільшити дохід підприємств більш ніж на 90 тис. доларів. Бізнес визнає важливість формування в працівників м'яких навичок задля отримання та використання ширших переваг, оскільки підприємства витрачають близько 4 млрд. доларів рік на навчання співробітників і ще 7 млрд. доларів щороку на відбір потрібного персоналу. Однак, вплив цієї інвестиції на фінанову вигоду значно вищий від витрат [775].

EHL Insights (світова «Мекка» ефективного розуміння Сфери гостинності, бізнесу та освіти, Швейцарія, Лозанна) визначає навички гостинності, які водночас вважає основою для високого емоційного інтелекту (EQ) працівників сфери обслуговування [743]. Навички гостинності – це основні й необхідні для досягнення успіху в галузі гостинності чи будь-якої іншої галузі послуг. Вони включають тверді та м'які (таблиця 4.3).

Таблиця 4.3

Навички працівників галузі гостинності

Тверді навички	М'які навички
специфічні для професійних функцій або необхідні для виконання технічних завдань, таких як експлуатація системи бронювання тощо (так звані «технічні навички»)	соціальні особливості поведінки, необхідні для мультикультурного середовища, яке представлено в готельному бізнесі, та для надання якісного обслуговування клієнтам
• обслуговування клієнтів • оперативні (пов'язані з роботою) • гнучкості • організаційні • робота в мережі • багатозадачність • прихильність, підзвітність та ставлення до справ • культурна обізнаність • поінформованість про екологічні, соціальні та етичні проблеми	• творчі навички вирішення проблем • емоційний інтелект • робота в команді • усні та письмові мовні навички • активне слухання • комунікативні • критичне мислення • самосвідомість • автономія та навчання протягом життя • лідерство

Хоча для успішної кар'єри у сфері обслуговування необхідна комбінація твердих та м'яких навичок, наявність і розвиненість останніх часто забезпечує більший успіх порівняно з працівниками з технічними навичками, зокрема знанням програмного забезпечення чи математичними здібностями. Працедавці додають до резюме кандидата на посади на підприємствах готельно-ресторанного і туристичного бізнесу особисті (м'які) навички, і демонстрація їх під час співбесіди стане вирішальною для найму та подальшого кар'єрного розвитку.

Окремо визначаються навички менеджерів сфери обслуговування, серед яких: лідерські здібності, навички аналізу даних та вимірювання продуктивності, прийняття рішень, мультикультурні навички управління людьми, організаційного дизайну, стратегічного розвитку, маркетингу послуг, фінансового аналізу та управління бюджетом, управління нерухомістю, інформаційних технологій, презентаційні навички.

За даними Інституту гостинності, провідного світового професійного органу для професіоналів гостинності, запорукою успішної кар'єри у сфері

обслуговування є можливість ефективно використовувати отримані тверді навички та застосовувати органічні м'які навички гостинності у своєму стилі управління, щоб бути надзвичайний керівник. Ідеальне їхнє поєднання забезпечить командну взаємодію з виявленням величезних галузевих знань, уміле виконання робочих завдань, а також повне усвідомлення і контроль емоцій і потреб колег та клієнтів. Іншими словами: IQ + EQ = УСПІХ!

Актуалізується така м'яка навичка, як *емоційний інтелект*, який також називають емоційним коефіцієнтом (EQ), як здатність розпізнавати власні емоції, розуміти їх та управляти ними, а також здатність розрізнювати, розуміти та впливати на емоції інших, що властиво винятковим керівникам команд. Forbes також підтверджує, що найм тих, хто має EQ, потенційно може збільшити їхній дохід на більше ніж 90 000 доларів.

За відомостями Psychology Today [724], концепція емоційного інтелекту широко прийнята роботодавцями, деякі вимагають для перспективних працівників проходження тестів емоційного інтелекту, заснованих на теоріях, згідно з якими люди з вищим емоційним інтелектом стають кращими керівниками, здатними створити команду гравців. Ці навички необхідні для надання професійних послуг обслуговування споживачам у мультикультурному середовищі закладів готельно-ресторанного бізнесу. Їх можна вдосконалити завдяки учінню та навчанню в закладах вищої освіти та провайдерів неформальних освітніх послуг з використанням групової роботи, стажування в закладах сфери обслуговування для вдосконалення міжособистісних навичок емоційного інтелекту. Для досягнення належного рівня сервісу необхідно застосувати інноваційні програми та технології, які допоможуть створити незабутні враження для гостей, оскільки почуття й емоції клієнтів відіграли значну роль у їхній поведінці, що своєю чергою уможливить створення позитивного іміджу закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Також серед важливих універсальних компетентностей фахівців названо також *роботу в команді*. Означену здатність у сучасній науковій літературі називають тимбілдингом, що означає «спеціально розроблені заходи, які мають

спрямування на згуртування єдиної, сильної та ефективної команди, члени якої спрямовані на досягнення єдиної мети, на взаємодію, взаємодоповнення один одного, підтримку, поважне ставлення та гармонійну взаємодію» [518].

Вищенаведене визначення актуалізує тимбілдинг як обов'язкову компоненту професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи, необхідну для реалізації здатності з розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу завдяки застосуванню теорій і методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризують комплексний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності. Це безпосередньо пов'язане з умінням створювати ефективну команду з розвиненими навичками підтримки, взаємодії, взаємодоповнення одне одного заради якісного обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, формування та реалізації ефективних зовнішніх і внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності.

До основних цілей тимбілдингу в готельно-ресторанному бізнесі традиційно відносять:

1. Формування навичок командної роботи через упровадження системи командного управління, структурування дій членів команди.

2. Формування командного духу завдяки розвиткові психологічних зв'язків між членами команди, єдності в досягненні загальних цілей.

3. Безпосередньо формування команди шляхом виділення ролей і їхніх виконавців, оптимізацію структури команди.

Важливим завданням тимбілдингу є розвиток у співробітників почуття зацікавленості роботою, вірності своїй справі, симпатії до колективу однодумців та прагнення зробити все якнайкраще. Означена установка «робота – позитивні емоції» вимагає творчого підходу, систематичного використання «мозкового штурму» під час дискусій, прихильності, доброзичливості, однак, водночас критичності, самокритичності, об'єктивності тощо. Перспектива реалізації технології командоутворення на підприємствах готельно-

ресторанного бізнесу орієнтована на підготовку стійкого фундаменту для забезпечення психологічної цілісності і гармонії в колективі однодумців.

У цифрову епоху доречним є використання спеціального програмного забезпечення під час формування команд, наприклад, такого як «1С: Оцінка персоналу». Незважаючи на те що цінність сильної команди визнана в бізнес-суспільстві, не завжди керівники вдаються до використання складних методик у процесі формуванні команди, що часто знижує продуктивність та конкурентоспроможність підприємств. Отже, формування компетентності, пов'язаної з роботою в команді, є значним у професійній підготовці майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи.

Інтегрованими до soft skills у сучасному світі стають *business skills*, які акумулюють у собі знання інтелектуальної власності, інвестиційної і фінансової грамотності, навички продаж, проведення презентацій та бізнес-переговорів, івент-менеджменту, управління проєктами, людьми, своєю роботою і часом, які є обов'язковими для здобувачів освіти – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Пріоритетність означеної професії пов'язана з оперуванням та управлінням, здатністю використовувати глобальні мережі, креативними та творчими навичками, фінансовою проникливістю й ефективною рекламою, що створює здатність забезпечити додаткову вартість продуктів і послуг. Представники зазначеного фаху працюють в умовах постійних змін, і головна їхня риса – гнучкість, можливість адаптуватися до незліченних нових ситуацій. Завдяки неперервній освіті та міждисциплінарним дослідженням такий працівник завжди має здатність сам себе «переатестовувати», він чутливий до новітніх викликів у своїй галузі, пильно стежить за коливаннями ринку, змінами суспільних настроїв, а отже, завжди може вдосконалювати продукт та якість надання послуг у сфері обслуговування.

Європейська Рамка визначає наскрізний характер підприємницької компетентності через її здатність до застосування членами суспільства в усіх сферах життєдіяльності, ототожнюючи з піклуванням про життя і здоров'я

(власне та інших), саморозвиток, активною участю в соціальному житті, на ринку праці як фахівця на фірмі чи приватного підприємця із соціально значущою та комерційно спрямованою професійною діяльністю [705].

Тож майбутні фахівці готельно-ресторанної справи повинні володіти знаннями різних контекстів та можливостей утілювати ідеї в особистій, соціальній або професійній діяльності; планувати проєкти та управляти їхнім утіленням у життя; розуміти економічні та соціальні можливості й виклики роботодавців, організацій чи суспільства в цілому; дотримуватися в їхньому подоланні етичних принципів; усвідомлення власних сильних і слабких сторін; креативності, розвинутості уяви і стратегічного мислення, досвідом долання проблем і критичного аналізу процесів та інновацій, цінностей та вартостей, прийняття фінансових рішень, ефективної комунікації та ведення перемовин, уміння управлятися з невизначеністю, неоднозначністю та небезпекою як невід'ємними частинами прийняття переконливих рішень; підприємливості, ініціативності, активності, потягу до пошуку, сміливості та наполегливості в досягненні цілей, бажанню мотивувати інших та цінувати власні ідеї, співпереживати і піклуватися про людей та світ, брати відповідальність за етичність дій протягом усього процесу [618].

Трансверсальність передбачає і вирішення локальних і глобальних проблем та ситуацій, що пов'язані з розумінням екологічних проблем, котрі можуть створюватися у процесі взаємодії людини з навколишнім середовищем, та є важливою передумовою забезпечення сталого розвитку суспільства і людства. Діяльність комплексів готельно-ресторанного бізнесу може негативно впливати на навколишнє середовище. Рекреаційно-туристичне природокористування в сфері обслуговування є взаємодією бізнесу та соціуму, економіки та природи, а тому існує кореляція розвитку економіки від наявних природних ресурсів. Екологічність підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу полягає в турботі про безпеку і здоров'я гостей і співробітників; повазі до культурних і етичних цінностей місцевої громади; скороченні негативного впливу на навколишнє середовище. Дослідники до основних галузей наук, які

займаються визначенням екологічних ризиків для підприємств готельного господарства, відносять геоекологію та хімічну екологію, соціальну, промислову екологію та економіку природокористування, екологію людини, охорону навколишнього середовища [148]. До завдань виявлення і оцінки екологічних ризиків для підприємств готельного господарства науковцями віднесено: виявлення, якісна оцінка, типізація всіх екоризиків, яких зазнає підприємство, виділення в спеціальний клас внутрішніх ризиків готелю, зниження екологічних ризиків, які не можуть бути визнані прийнятними, управління екологічними ризиками на професійному рівні, забезпечення кореляції між обсягами дій щодо усунення наслідків виникнення негативної з екологічної точки зору ситуації і ступінь екологічного ризику, дотримання міжнародних і національних стандартів в галузі екологічного менеджменту [148]. Необхідним у цьому контексті вбачається аналіз екологічного потенціалу регіону внаслідок розвитку економіки підприємств сфери гостинності. Цьому сприяє формування системи екологічної освіти, зокрема професійної екологічної освіти.

Для провадження професійної діяльності майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи в контексті наведеного вище значущою стає екологічна компетентність, зокрема у виробничій сфері, пов’язаній із наданням якісних і безпечних для клієнтів послуг на основі екологічно доцільної поведінки, використання сільськогосподарської екологічно чистої продукції, збереження ландшафту, флори та фауни тощо. Порушення технологій виробництва і зберігання харчових продуктів, неощадливе використання природних ресурсів може завдавати негативного впливу не лише здоров’ю замовників готельно-ресторанних послуг, а й навколишньому середовищу на глобальному, регіональному та локальному рівнях.

Актуалізується в означеному вище контексті і компетентність сталості як здатності до неперервного навчання для забезпечення відповідного й відповідального ставлення до навколишнього природного середовища, формування загальної екологічної культури, нової системи морально-етичних

цінностей для осучаснення менталітету особистості та моральності – суспільства сталого розвитку задля гідного життя наступних поколінь [626].

Тож з огляду на розбудову освітнього процесу трансверсальність виявляється в опануванні знань про форми, способи, засоби, методи ефективного навчання та самонавчання; забезпеченні «трансферу навчання» через застосування набутих знань, навичок і мета-когнітивних здібностей здобувача освіти на вирішення ситуацій реального життя, особистого і майбутнього професійного; розвиткові предметно-спеціальних компетентностей з профілю освітньої програми та кваліфікації випускника; орієнтуванні студентів на навчання впродовж життя та сталого розвитку суспільства і людства.

Зважаючи на вищесказане, зазначимо, що особливої вагомості набуває ***імплементація трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи***.

4.2. Форми, методи та технології професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Методична система підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах дистанційного і змішаного навчання та зміни міжнародних і українських економічних умов залишається малодослідженим питанням у теоретико-методологічному аспекті, оскільки потребує вирішення на концептуальному рівні. Актуалізує питання диверсифікації та інноватики в системі освіти і Світовий економічний форум, який серед означених компетентностей майбутнього («future skills») на наступні п’ять років на другому місці визначив «активне навчання та навчальні стратегії», ототожнивши їх з умінням навчатися та знаходити прогалини для заповнення відсутніх або отримувати абсолютно новітні знання, що підсилює проблему форм, методів, засобів і технологій під час провадження сучасної освітньо-пізнавальної діяльності.

Організація освітнього процесу з підготовки означених фахівців передбачає розкриття процесуального боку методичної системи, що включає організаційні форми навчання, методи, засоби та технології, науково- й навчально-методичне забезпечення.

Розпочнемо аналіз із тлумачення дефініції терміна «***форми***», під якою розумітимемо чітко виражену в часі та просторі організацію навчально-пізнавальної діяльності, пов'язану з активною участю науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти в освітньому процесі, зовнішній прояв узгодженості та здійснення за певними регламентом і режимом.

Чинне законодавство *основними формами здобуття* освіти називає інституційну (очну (денну, вечірню), заочну, дистанційну, мережеву); індивідуальну (екстернатну, сімейну (домашню), педагогічний патронаж, на робочому місці (на виробництві); дуальну. У контексті дослідження актуальності набувають очна, що є способом організації навчання здобувачів освіти та передбачає їхню безпосередню участь в освітньому процесі, та дистанційна форма здобуття освіти, котра є індивідуалізованим процесом здобуття освіти та опосередкованою взаємодією віддалених одне від одного учасників освітнього процесу в спеціалізованому середовищі, дія якого забезпечується сучасними психолого-педагогічними та інформаційно-комунікаційними технологіями [503]. У цьому контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснюється за використання *очної та дистанційної* форм.

Організаційні форми навчання є зовнішнім вираженням узгодженої діяльності учасників освітнього процесу з його здійсненням у встановленому порядку і в певному режимі. Загальні форми організації навчання репрезентовані урочною і позаурочною з використанням фронтальної, групової та індивідуальної форми організації навчальної роботи. У дослідженні професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи означені вище форми нами репрезентовані як *аудиторні та позааудиторні.*

Поняття «***методи***» в науково-педагогічній літературі ототожнено із цілеспрямованими, організованими та упорядкованими способами взаємопов'язаної діяльності суб'єктів освітнього процесу, у результаті яких відбувається обмін знаннями, уміннями, вироблення навичок, формування компетентностей у здобувачів відповідно до освітніх стандартів. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснюється з використанням двох видів методів: навчання як інструменту діяльності науково-педагогічних працівників під час викладацької діяльності – *викладання* та навчання як способу навчально-, науково-пізнавальної діяльності здобувачів освіти з оволодіння знаннями, уміннями, набуття навичок та формування компетентностей – *учіння*. Супроводжується використанням низки аспектів: гносеологічного (різноманіття форм знання і пізнавальної діяльності); логіко-змістового (співвідношення між методами навчання, законами мислення та змістом науково-навчально-пізнавального матеріалу); психологічного (відповідність психологічним механізмам пізнання); педагогічного (цілісний педагогічний процес спрямованого розвитку й формування особистості, пов'язаний із досягненням навчальної мети); методами забезпечення якості та безпеки; методами обслуговування (інтерактивними, сервісними) тощо.

Термін «***засоби***» тлумачиться як комплекс матеріальних об'єктів, предметів природи, ідеальних, штучно створених людиною, котрі використовуються в ролі носіїв інформації, інструментів навчально-пізнавальної діяльності, що є своєрідним «містком» між учасниками освітнього процесу та використовуються для засвоєння знань, умінь, вироблення навичок, формування компетентностей, досвіду пізнавально-творчої та фахово-практичної діяльності.

У процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи під час очної форми здобуття освіти послуговуються *традиційними* засобами навчання: підручниками, навчальними посібниками, дидактичними матеріалами, виробничим та дослідницьким обладнанням, вимірювальними інструментами, навчальними кабінетами, лабораторіями в

ЗВО; реальними об’єктами на виробництві (структурними підрозділами ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо). Дистанційна форма означеного вище процесу відбувається з використанням *специфічних* засобів, що ґрунтуються на Інтернет-технологіях, електронній пошті, відеоконференціях, чатах, форумах, вебсайтах, онлайн-бібліотеках, файлах розсилок, які за потреби можна комбінувати, використовуючи паралельно традиційні друковані матеріали. Функціями дидактичних засобів як частини педагогічної системи є: інформаційна, засвоєння сенсорно-перцептивних, мнемічних, мислительних та метакогнітивних знань, контрольно-аналітична.

Дефінітивне наповнення поняття «***технології***» ототожнюється зі змістовною технікою та способами якнайкращої реалізації мети навчально-пізнавальної діяльності за доцільного використання відповідних методів, визначаються послідовністю спільних дій учасників освітнього процесу з використанням педагогічної діагностики та спрямованістю на відповідний результат. Документи ЮНЕСКО термін «*технології навчання*» уживають у значенні системного методу, пов’язаного зі створенням, застосуванням і визначенням освітнього процесу з точки зору викладання та засвоєння знань. При цьому враховуються технічні, людські ресурси та можливість їхньої результативної взаємодії задля забезпечення повної керованості ним. До технологій очної форми здобуття освіти традиційно відносять навчальні: предметно та особистісно орієнтовані, кредитно-трансферну, інтерактивні, сервісні, концентрованого і розвивального навчання, проєктні, навчання як дослідження, педагогічних майстерень, колективної розумової діяльності, евристичного навчання, персоніфікованого навчання; освітні: особистісної та життєтворчої орієнтації освітнього процесу, активізації та інтенсифікації діяльності студентів, ефективності управління та організації освітнього процесу, здоров’язбережувальні освітні технології та запобігання й подолання конфліктів, організації самостійної та самоосвітньої роботи студентів тощо.

Технології дистанційної та змішаної форми здобуття освіти як комплекс технологій із забезпечення надання здобувачам освіти навчального матеріалу, є

інтерактивною взаємодією студентів і викладачів у навчально-пізнавальній діяльності, що сприяє активізації самостійної роботи з матеріалами навчальних дисциплін та провайдерів неформальних освітніх послуг та уможливлюють реалізацію процесу дистанційного навчання в закладах освіти. Технології дистанційного та змішаного навчання репрезентовані універсальними та спеціалізованими інформаційними системами (інформаційно-комунікаційними (цифровими), інформаційно-пошуковими, інформаційно-аналітичними), технологіями зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійними, ігровими, розвивального, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, спеціалізованими програмними продуктами, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу тощо).

Власний практичний досвід провадження навчально-пізнавальної діяльності в умовах дистанційного навчання, а також викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету уможливлює здійснення аналітико-синтетичних досліджень щодо особливостей організації вищеозначеного освітнього процесу. Безперечно, значущими в освітньому процесі є фахово орієнтовані дисципліни, які під час нашого дослідження стали системоутворюючою основою формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи. Так, під час вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» важливим є ознайомлення з авторською сертифікатною програмою «Організація харчування дітей в ЗДО та ЗСО відповідно до принципів системи НАССР» (Додаток А) та програмою однойменного авторського курсу (Додаток Б). Комплекс основних навчальних дисциплін складають такі: «Організація ресторанного господарства» (Додаток В), «Технологія продукції ресторанного господарства» (Додаток Г), «Основи кулінарної майстерності» (Додаток Д), «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Планування заходів та кейтеринг»

(Додаток Е) тощо. Означені дисципліни навчальних планів унікальні з точки зору їхнього змістової наповненості, однак, об'єднуючись особистісно-орієнтованою методологією, забезпечують професійну спрямованість фахової підготовки та спільність аксіологічних детермінант. Навчання здобувачів освіти здійснюється як в очній, так і в дистанційній формах завдяки використанню засобів офлайн і онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Microsoft Teams, Discord тощо.

Методика здійснення освітнього процесу викладачами вищеназваної кафедри наведена в таблиці 4.4. «Методика викладання та навчання фахових дисциплін». Тож для здійснення освітнього процесу в умовах очного та дистанційного (змішаного) навчання задля формування особистості майбутнього фахівця під час здобуття професійної освіти заклад освіти повинен бути забезпеченим відповідним технічним обладнанням, належним кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, здатним уможливити організацію вільного доступу всіх до робочих місць, рівень цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможним формувати й розвивати інформаційну культуру всіх учасників навчально-пізнавальної діяльності.

Проникнення технологій в освітнє середовище, потреби ринку праці у фахівцях з практичними цифровими навичками, потреба в постійному навчанні та оновленні компетентності зумовили еволюцію концепцій «відкрита освіта», «навчання впродовж життя», «знання та компетентність». Сучасні наукові дослідження підтверджують значущість обсягу ринку освітнього програмного забезпечення, який 2018 року становив $2,3 млрд, водночас передбачається його зростання до 2025 року майже вдвічі. Трансформаційні процеси, пов'язані з безпрецедентними глобальними карантинними заходами, пришвидшили цифровізацію освіти та актуалізували її технологічну складову.

Таблиця 4.4

Методика викладання та навчання фахових дисциплін

Назва дисципліни/ основні форми здобуття освіти		
	Очна форма здобуття освіти (офлайн)	***Дистанційна форма здобуття освіти (онлайн)***
Технологія продукції ресторанного господарства		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-візуалізація, практичне заняття, лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальне заняття, індивідуальні консультації, навчальні дискусії, мозковий штурм,	
Методи викладання та навчання	Творчий, проблемно-пошуковий, аналіз ситуації, індивідуальне практичне завдання (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), аналіз конкретних ситуацій	Електронні тексти та публікації, мультимедіа, відеофільми, індивідуальні відеоролики презентацій, сюжети, ролики, відеокасти, створення ментальних мап, створення презентацій, створення текстів, завдань
Технології викладання та навчання	Професійно спрямовані, особистісно орієнтовані, розвивального навчання, групової навчальної діяльності, навчання як дослідження, інноваційні, інтерактивні	Інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, кабінети, лабораторії ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, World Wide Web, YuoTube, вебфорум, відео чат, відеоконференція, чатах, форум, веб-сайт, онлайн-бібліотека, файли розсилок, телебачення, навчальні канали
Основи кулінарної майстерності		
Види занять	Лекція-обмін досвідом, лекція-візуалізація, практичне, лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальні консультації	
Методи викладання та навчання	Творчий, проблемно-пошуковий, аналіз професійних ситуацій, мозковий штурм, презентації захисту власного виробу, воркшопи	Демонстрація, створення ментальних мап, презентацій, комп'ютерний тренінг, онлайн-відеочат, відеоролики, індивідуальні відеоролики
Технології викладання та навчання	Ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно спрямовані, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності	Цифрові, ігрові, творчі, розвивального, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, обладнання, навчальні кабінети, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, графічні засоби, програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання, Інтернет-тестування в середовищі KSU Online), прилади та обладнання.

Продовження таблиці 4.4

Товарознавство та контроль якості продуктів харчування		
Види занять	Проблемна лекція, лекція-презентація, практичне, індивідуальне заняття, колоквіум, індивідуальні консультації, тест	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, метод мозкового штурму, метод проєктування, аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання), swot-аналіз	«Понятєвий ланцюжок», наукове прогнозування, метод антиципації, аналіз ситуацій (кейсів), дискусійне коло, мультимедіа, виступи, відеокасти, рекламні відеоролики
Технології викладання та навчання	Професійно спрямовані, проблемно-пошукові, навчання як дослідження, розвивального навчання, моделювання професійної діяльності	Професійно-орієнтовані, інтерактивні, дослідницькі, рольово-ігрові, ознайомчо-орієнтовані, диференційованого, програмованого навчання
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, графічні засоби, онлайн-платформи неформальної освіти (KSU Online, Прометеус, Всеосвіта), YuoTube, вебфорум, навчальні канали, новини, програми,
Гігієна і санітарія в галузі		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-зустріч, практичне заняття.	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, аналіз ситуації, метод проєктів (групове практичне/дослідницьке завдання), аналіз конкретних ситуацій.	Аналіз професійних ситуацій, розв'язання етико-психологічних дилем, дискусійне коло
Технології викладання та навчання	Навчання як дослідження (розв'язання дослідницьких завдань), професійно спрямовані, інтерактивні, розвивального навчання	Цифрові (онлайн-конференції з репрезентацією групових практичних/дослідницьких проєктів), зовнішнього тестування
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проекційна апаратура відеокамери, проектори, екрани), прилади та обладнання, сайти Держпродспоживслужби
Стандартизація, сертифікація і метрологія		
Види занять	Проблемна лекція, лекція-обмін досвідом, практичне заняття.	
Методи викладання та навчання	Проблемно-пошуковий, навчальна дискусія, метод проектів, коло ідей, метод визначення позиції, робота в малих групах, swot-аналіз	«Понятєвий ланцюжок», генетичний аналіз, метод проєктування, наукове прогнозування, аналіз конкретних ситуацій, дискусійне коло

Продовження таблиці 4.4

Технології викладання та навчання	Проєктування (захист індивідуальних проєктів – складання схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розробляються технічні умови; аналітична записка	Інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктні, змішані, диференційовані, програмованого, модульного навчання
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, сайти Міжнародної організації зі стандартизації, ДП «Херсонстандартметрологія»
Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу		
Види занять	Проблемна лекція, практичне заняття, онлайн-тренінг, лекція-обмін досвідом (гостьовий лектор), бінарна лекція	
Методи викладання та навчання	Проблемно-пошуковий, навчальна дискусія, аналіз ситуації, метод проектів, дискусійне коло, аналіз конкретних ситуацій, воркшопи	Демонстрація, ментальні мапи, презентацій, створення текстів, завдань, інформаційні ресурси, онлайн-конференції, онлайн-відеочат, виступи
Технології викладання та навчання	Особистісно орієнтовані, інтерактивні, концентрованого і розвивального навчання, проєктні, навчання як дослідження, колективної розумової діяльності, персоніфікованого навчання, моделювання професійної діяльності	Цифрові, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, ігрові, розвивальні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, моделювання професійної діяльності
Засоби навчання	Підручники, посібники, обладнання, навчальні кабінети, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні), спеціалізовані програмні продукти
Організація ресторанного господарства		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-дискусія, практичне заняття, індивідуальне заняття, майстер-клас.	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій (кейсів), зіставно-порівняльний аналіз, контент-аналіз, swot-аналіз, воркшопи	Демонстрація, комунікація в соціальних мережах, візуалізація інформації, сюжети, ролики, телебачення, відеофільми, відеокасти
Технології викладання та навчання	Ігрові (моделювання професійних ситуацій із застосуванням знань іноземної мови під час лекцій, семінарсько-практичних занять), навчання як дослідження	Інформаційно-комунікаційні (віртуальна реальність та моделювання, трансляція онлайн-ресторану), мультимедійні, проєктні, змішані, диференційовані
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, навчальні кабінети, лабораторії в ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі; програмне забезпечення (Інтернет-опитування, віртуального ресторану, для створення комп'ютерної графіки, моделювання); готельно-харчові комплекси (їдальні, буфети, ресторани, готелі («RUBA HUB» м. Херсон)

Нинішнє інформаційне суспільство основним продуктом виробництва має інформацію та знання, які невпинно оновлюються та накопичуються. Цей процес співвідноситься з піднесенням ролі й актуальності інформаційно-комунікаційних технологій. Сьогодення характеризується незворотнім розвитком їхніх засобів, глобальної мережі Інтернет, що уможливило доступ до гігантських обсягів навчально-пізнавальної інформації, її використання та збереження задля здійснення освітнього процесу, у тому числі й за дистанційною та змішаною формою.

Відповідно до чинної нормативної документації, *дистанційне навчання* ототожнюється з індивідуалізованим процесом, пов'язаним з набуттям знань, умінь, навичок і способів навчально-пізнавальної діяльності людини за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників освітнього процесу в спеціальному середовищі, створеному сучасними психолого-педагогічними та інформаційно-комунікаційними технологіями [476].

Змішане навчання (blended learning) – цілісний підхід до організації освітнього процесу, що характеризується інтеграцією очної форми навчання в приміщеннях закладу освіти під керівництвом педагогів з індивідуалізованим процесом здобуття освіти, пов'язаним з опосередкованою взаємодією віддалених один від одного учасників навчально-пізнавальної діяльності в спеціалізованому середовищі з використанням інформаційно-комунікаційних технологій.

Загальновизнаним вважається використання в дистанційному та змішаному навчанні принципів:

– пріоритетності психолого-педагогічних, соціальних та санітарно-гігієнічних підходів до всіх аспектів дистанційного навчання (інформаційні, телекомунікаційні та інші технології повинні використовуватися із застосуванням дидактичних моделей навчання, урахуванням психології соціальної особистості та гарантією збереження здоров'я);

– модульного підходу до відбору та конструювання змісту дистанційного навчання, програмно-методичного забезпечення та організації освітнього

процесу (застосування ґрунтується на дотриманні положень концепцій навчання, теорії модульного навчання);

– максимально можливої інтеграції змісту дистанційного навчання (об'єктивна необхідність формування у свідомості слухачів цілісних уявлень про світ, системну природу знань);

– формування інформаційного середовища (веб-середовища) згідно з цілями, завданнями і моделями дистанційного навчання (свобода пошуку та вибір інформації слухачів, наявність в освітньому просторі спеціалізованих веб-сайтів);

– підготовленості особистості до дистанційного навчання (принцип стартового рівня, мотивація до навчання, наявність базового обсягу та рівня знань, умінь, навичок та компетентностей з володіння комп'ютерною та оргтехнікою, засобами зв'язку);

– активного зворотного зв'язку (змістовне, регулярне, оперативне та якісне (технологічно) спілкування поміж викладачем і здобувачем освіти та між учасниками навчального курсу через особисті зустрічі, використання каналів зв'язку (звичайна та електронна пошти, телефон, факс тощо), зустрічі в Інтернет тощо.

Освітній процес відбувається з використання таких форм:

– самостійної роботи, навчальних занять, практичної підготовки, контрольних заходів;

– видів навчальних занять: лекції, лабораторного заняття, практичного заняття, семінарського заняття, індивідуального заняття, консультації, колоквіуму, тренінг, майстер-клас тощо.

Неухильно зростає роль *самостійної роботи* здобувачів освіти, яка провідними українськими науковцями ототожнюється з діяльністю індивіда зі здійснення власними силами без сторонньої участі специфічної навчально-пізнавальної діяльності через виконання на класних, позакласних заняттях чи вдома під безпосереднім або опосередкованим керівництвом учителя, який передбачає конкретну мету, завдання, способи і методи її організації.

Самостійна робота може забезпечувати потреби здобувачів освіти в діяльності без участі дорослих за умов добровільності, виконання в позаурочний (поза аудиторний) час для самоосвіти, самовдосконалення, самоствердження в контексті безперервної освіти [237, с. 803].

На сучасному етапі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи особливість організації та здійснення самостійної роботи здобувачів освіти полягає в застосуванні *випереджальних завдань*, тобто повному або частковому самостійному оволодінні навчально-науковим матеріалом для вивчення за програмою певної дисципліни, а також на підготовку до засвоєння на занятті, суть яких – у добровільності вибору та виконання).

Серед випереджальних завдань виділяють такі види:

а) за характером навчально-пізнавальної діяльності: репродуктивні (дії відповідно до наданих готових зразків, у типових ситуаціях); частково-пошукові (дії в подібних ситуаціях, за загальним орієнтиром, складеним напівсамостійно) творчі (дії за самостійно складеним алгоритмом (сукупність дій, правил), у новій ситуації);

б) за часом виконання: короткочасні (1-2 дні), середні за тривалістю (від 2 днів до 2 тижнів), довготривалі (протягом до 2 місяців);

в) за обсягом: дрібні (вивчення окремого питання теми), середні (розгляд кількох взаємопов'язаних питань чи невеликої теми), великі (велика тема, розділ, курс);

г) щодо прийомів розумової діяльності: орієнтовані на порівняння, класифікацію, аналогію, визначення головного, пояснення зв'язків між причиною та наслідками, аргументацію, доказ, узагальнення та конкретизацію, оцінки тощо.

Випереджувальні завдання для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи варто підбирати для індивідуальної та групової роботи.

Індивідуальні роботи передбачають облік реальних навчальних можливостей здобувачів освіти під час постановки завдання. Вони мають бути різними за складністю, обсягом, термінами виконання, характером навчально-

пізнавальної діяльності, якістю та кількістю джерел для виконання тощо.

Групові випереджувальні завдання повинні бути загальними для групи здобувачів освіти (гомогенної чи гетерогенної), однак орієнтованими на самостійну роботу кожного, на основі чого здійснюється виконання завдання загалом.

Під час підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи випереджувальні завдання пропонувалися до лекцій (завдання, спрямовані на самостійне знайомство з новим матеріалом за підручником, довідковою літературою, на збір фактичного матеріалу для доповнення), до семінарських занять (завдання, орієнтовані на вивчення першоджерел, складання плану диспуту, питань для «мозкового штурму»), бесіди, проблемних питань, складання плану семінарського заняття); до практичних занять (завдання, спрямовані на підготовку та проведення екскурсії, рольових та ділових ігор, відбір фактичного матеріалу, складання планів, програм тощо), написання курсових, дипломних робіт (здійснення аналізу науково-методичної, психолого-педагогічної літератури, інтернет-джерел з теми дослідження; аналіз та уточнення дефініцій понять; теоретичне обґрунтування соціально-економічних умов, створення алгоритмів, систем, моделей тощо).

Здійснений деталізований аналіз представлено нами в узагальненій таблиці 4.5. «Класифікація самостійної роботи».

Самостійна робота майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи забезпечує формування самостійності для провадження безперервної освіти, яка виявляється в умінні ставити перед собою конкретні цілі, досягати їх власними силами, відповідально ставитися до своїх учинків, діяти свідомо.

При цьому обов’язковим є забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами через передачу відео-, аудіо-, текстової та графічної інформації в синхронному або асинхронному режимі, здійснення онлайн та офлайн спілкування між суб’єктами дистанційного та змішаного навчання.

Таблиця 4.5

Класифікація самостійної роботи здобувачів освіти

Критерій	***Види самостійної роботи***
за дидактичною метою	• підготовча (актуалізація набутих знань, умінь для успішного оволодіння новим знанням); • усвідомлююча (формування уявлень, відтворення понять, узагальнених уявлень про сутність явищ, предметів); • тренувальна (закріплення навчального матеріалу, оволодінню способами діяльності); • узагальнююче-повторювальна, контрольна
за формою організації	• індивідуальна (завдання на рівні навчальних можливостей без взаємодії з іншими та застосуванням комп'ютерного навчання, під час перевірки тощо); • фронтальна (одночасне виконання всіма учнями одного завдання під керівництвом педагога); • колективна (взаємодія суб’єктів освітнього процесу з розподілом функцій, обов'язків та урахуванням інтересів, здібностей кожного здобувача освіти); • групова (поділ здобувачів освіти на команди (підгрупи) для вирішення навчальних завдань та індивідуального виконання конкретного доручення); • парна (оптимальна під час проведення дослідів, на заняттях у лінгафонному кабінеті тощо).
за характером діяльності	• репродуктивна (відтворення за зразком для оволодіння вміннями, навичками певних дій, особливо у праці, занять гімнастикою, виконання лабораторних і практичних робіт тощо); • реконструктивна (не тільки копіювання, а й вибір способів діяльності, використання здобутих знань, прийомів, дій у ситуаціях (простий перенос), певна інтерпретація); • евристична (самостійний аналіз, вихід за межі відомого зразку і пошук різних шляхів розв'язання задач, участь в евристичних бесідах, формулювання запитань, добір доказів за певною тезою); • творча (створення нового, спостереження й вивчення фактів і явищ, висунення гіпотез, планування шляхів її перевірки, оцінювання результатів, формування висновків про можливість використання набутих знань, умінь, навичок, компетенцій у майбутній професійній діяльності)
за місцем та часом проведення, керівництвом	• самостійна робота здобувачів освіти на аудиторних заняттях; • позааудиторна самостійна робота (самостійні заняття здобувачів освіти; • самостійна робота здобувачів освіти під контролем педагогів (індивідуальні заняття із викладачем).
за рівнем обов'язковості виділяють	• обов'язкова, передбачена навчальними планами та програмами (традиційні домашні завдання, написання та захист курсових та дипломних робіт, завдання під час ознайомчої, навчальної, виробничої та переддипломної практик); • бажана (наукова та дослідницька робота із самостійного проведення досліджень, збору наукової інформації, її аналізу: аудиторні потокові та групові заняття, участь у роботі наукового студентського товариства (гуртки, конференції, підготовка доповідей, тез, статей); • добровільне (робота в позааудиторний час, участь у внутрішньокафедральних, міжкафедральних, міжфакультетських, міжвузівських, всеукраїнських олімпіадах, конкурсах, вікторинах)
за видами діяльності	• навчально-пізнавальна (через мислення, аналіз, синтез тощо); • професійно-спрямована (певні конкретні дії здобувача освіти, які виконують фахівці з виробництва)
за рівнями мотивації	• низького рівня (до самостійних дій здобувача освіти спонукає педагог, допомагаючи йому практично і постійно контролюючи виконання); • середнього рівня (для роботи хоч і спонукає педагог, але здобувач освіти працює самостійно, контролюючи самого себе); • високого рівня (виконання завдання організовує та контролює сам здобувач освіти).

Методи викладання та навчання під час дистанційного та змішаного навчання включають демонстрацію, творчий і проблемно-пошуковий методи, навчальну дискусію чи/або дебати, мозковий штурм, кейс стаді / аналіз ситуації тощо.

Освітній процес здійснюється з використання технології викладання та навчання: проблемної лекції (розгляду проблемних питань), лекції-візуалізації (демонстрації відео тощо), бінарної лекції (два лектори – викладач і практик), лекції із заздалегідь запланованими помилками, лекції – прес-конференції, пошукової лабораторної роботи, дослідницької роботи, евристичної бесіди, рольових та ділових ігор, навчальних ігор, тренінгів в активному режимі, аналізу конкретних ситуацій Case study, розв'язання винахідницьких завдань, розбору ділової пошти тощо.

Аналіз теоретичної розробленості проблеми використання інтернет-ресурсів (ІР) у дистанційному та змішаному навчанні в ЗВО актуалізувала тлумачення означеного терміна.

Традиційно під ***інтернет-ресурсами*** (синоніми «вебресурс, вебсайт, вебсервіс, сайт») розуміють сукупність інтегрованих засобів технічного і програмно-апаратного характеру, а також інформації, призначеної для публікації у Всесвітній павутині, у текстовій, графічній та мультимедійній формі. Кожен ІР має унікальну адресу, що дозволяє знайти його в Мережі.

Саме Всесвітня павутина й електронна пошта є найбільш відомими та поширеними службами Інтернету та традиційно репрезентовані вебами, вебфорумами, блогами, вебпереглядачами, Вікі-проектами (зокрема й Вікіпедією), інтернет-магазинами, інтернет-аукціонами, електронною поштою та списками розсилки груп новин (як правило, Usenet), файлообмінними мережами, електронними платіжними системами, інтернет-телебачення, інтернет-радіо, IP-телефонією, системами обміну повідомленнями тощо.

Дистанційне та змішане навчання здійснюється через активну та продуктивну взаємодію студентів з координатором курсу, передбачає здійснення систематичного контролю освітнього процесу як викладачем, так і

автоматично засобами спеціально розроблених систем тестування, забезпечення оперативного зворотного зв'язку протягом усієї навчально-пізнавальної діяльності та використання комплекту необхідних навчально-науково-методичних матеріалів з дисциплін освітньо-професійних та освітньо-наукових програм підготовки здобувачів освіти.

Завдяки актуальності проблеми використання ІР у дистанційному та змішаному навчанні в ЗВО стали об'єктом аналізу вітчизняних науковців.

Науковці надають сукупність доцільних в освітньому процесі ЗВО форм роботи з використанням мережі «Інтернет», а саме: інтернет-занять, віртуальних експериментів, занять-досліджень, електронних лабораторних робіт, електронних вікторин, тематичних проектів, вебконференцій, чат-занять, вебзанять (дистанційних пар, семінарів, ділових ігор, лабораторних робіт, практикумів) тощо. Окрім того, визначають різні види діяльності студентів у мережі Інтернет: самостійну роботу з інформацією, самостійну навчальну діяльність (у режимі самоосвіти), поглиблення знань у певній галузі, ліквідацію прогалин, підготовку до іспитів, навчальну діяльність під керівництвом віддаленого викладача в курсі дистанційного навчання, спілкування в мережі.

Р. Горбатюк, Ю. Туранов, В. Рак стверджують, що запровадження інформаційних технологій навчання сприяє доступності пошуку, отримання, обміну знаннями й інформацією; удосконаленню добору змісту та методів пошуку, обробки і використання інформації; удосконаленню процесу зберігання та розповсюдження інформації та педагогічного досвіду професорсько-викладацького складу; добору дидактичних методів, створення і впровадження нових методичних систем навчання; створенню і використанню нових технологій обліку, контролю і оцінки професійних компетенцій майбутніх фахівців; створенню нових форм навчального (освітнього – авт.) процесу, що дозволяють зменшити непродуктивні витрати часу та зусиль викладачів і студентів; наданню допомоги викладачам щодо творчої перебудови навчального (освітнього – авт.) процесу; підвищенню рівня самостійної пізнавальної діяльності студентів; раціональному використанню

результатів наукових досліджень з різних галузей знань; комплексній підтримці навчального процесу (освітнього – авт.), наукових досліджень, інноваційної діяльності, захисту інформації; інтернаціоналізації навчання, створення нових форм співпраці навчальних закладів, вільному доступу до освітніх ресурсів; упровадженню дистанційних технологій навчання; створенню і розвиткові глобальної системи відкритої освіти [185].

Дослідниця С. Боднар визначає низку переваг використання Всесвітньої мережі «Інтернет» в освітньому процесі: варіативність застосування матеріалів на різних етапах навчання; краще сприймання і запам'ятовування навчального матеріалу та економне використання часу; індивідуалізація навчання, визначення глибини і послідовності засвоєння, темпу роботи; скорочення видів роботи, що викликають утомлюваність студентів; використання різних аудіовізуальних засобів навчання (графіки, звуку) для збагачення і мотивації навчання, наочного і динамічного подання матеріалу; розгалуження послідовності навчання на основі аналізу помилок; створення комфортного середовища та активізація навчальної діяльності студентів; інтенсифікація навчання й підвищення рівня мотивації; формування самооцінки студента і створення умов для його самостійної роботи [64].

Науковці С. Мороз, О. Романовський, В. Мороз, С. Домбровська, Л. Грень, А. Помаза-Пономаренко у результаті проведення експериментального дослідження з визначення недоліків дистанційної форми навчання та використання Інтернет-ресурсів дійшли висновків про залежність дистанційної форми навчання від особливостей здобувачів вищої освіти (індивідуальних, соціально-психологічних і фізіологічних особливостей людини та якісних характеристик її трудових можливостей), проблеми на організаційно-методичному рівні реалізації навчальної програми (неможливість своєчасно скорегувати помилкові дії здобувача вищої освіти), значущість фактору обмеженості дистанційної форми навчання у формуванні практичних умінь та навичок, недосконаліть технології та методики ретрансляції знань, а також

існування ризику в безпомилковій ідентифікації об’єкту навчальної комунікації [423].

Дослідниця М. Мястковська важливим завданням практичної підготовки студентів до використання інтернет-ресурсів вважає вироблення досвіду їхнього застосування та надає критерії оцінювання педагогічної ефективності ІР, які репрезентовані вимогами до змісту (наукова достовірність, точність, повнота, зрозумілість та доступність); функціональнальними вимогами (висока швидкість завантаження мережевих ресурсів, стійкий режим роботи, достатня пропускна спроможність для одночасної роботи великої кількості здобувачів освіти); дидактичними вимогами (доступність; доцільність; науковість; свідомість, самостійність і активізація діяльності; систематичність і послідовність; міцність засвоєння знань; єдність освітніх і розвиваючих цілей; мультимедійність; інтерактивність; індивідуалізація і диференціація; розвиток критичного відношення до інформації; системність і структурно-функціональна зв’язаність, цілісність; методичними вимогами (своєрідність і специфіка, професійна спрямованість, наукова термінологія; ступінь складності наукових понять, моделей, міркувань тощо), ергономічними вимогами(фізіологічна, психологічна і морально-етична безпеку використання ІР, зокрема орієнтованість на вікові особливості студентів, якість звукових і візуальних матеріалів, відповідність санітарно-гігієнічним нормам роботи зі звуковими, візуальними і аудіовізуальними посібниками, а також несуперечність загальноприйнятій системі цінностей) [426].

Значущим уважаємо дослідження вітчизняних науковців щодо класифікації ІР із застосування в освітньому процесі ЗВО, самонавчання та життєдіяльності [64; 185; 423; 426]. Вивчення праць уможливило створення нами таблиці 4.6. «Класифікація інтернет-ресурсів у дистанційному та змішаному навчанні».

Таблиця 4.6

Класифікація інтернет-ресурсів у дистанційному та змішаному навчанні

Класифікаційні критерії	***Класифікаційні ознаки інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні***
за функціональним призначенням	навчально-методичні ІР (навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, сила буси, навчально-методичні комплекси); методичні ІР (вказівки, рекомендації, посібники, тематичні плани); навчальні ІР (підручники та посібники); допоміжні ІР (довідники, збірники документів, покажчики літератури, наукові публікації, матеріали конференцій, довідники, словники, енциклопедії); контролюючі ІР (тестуючі програми, банки контрольних питань і завдань для забезпечення контролю якості знань)
за метою використання	навчально-пізнавальна діяльність (посібники, підручники, словники, дистанційні освітні курси, конкурси, олімпіади, віртуальні музеї, бібліотеки, лабораторії); індивідуальні потреби (комунікація з використанням соціальних сервісів: Instagram, Facebook, Skype, Twitter, Youtube, Вконтакте, блоги, форуми, чати; електронна пошта; розваги: комп'ютерні ігри; кінофільми, музика; придбання товарів: інтернет-магазини, аукціони)
за цільовим призначенням	офіційні (нормативні та директивні матеріали державних органів, установ, відомств або суспільних організацій); наукові (монографії, наукові статті, рецензії, наукові доповіді, дисертації, курсові й дипломні роботи, реферати); науково-популярні (зрозумілий, доступний виклад наукової інформації нефахівцям у неспеціальних часописах, книгах, науково-популярній літературі); довідкові (інформація наукового та прикладного характеру, отримана завдяки швидкому пошукові); рекламні (цікаві повідомлення про матеріали: навчальні програми, книги, реферати тощо), освітні послуги, заходи з метою створення попиту на них
за методикою застосування	освітні вебресурси для аудиторної роботи (хостинги для зберігання медіа файлів: YouTube, Lectr.Com; системи створення й зберігання освітніх продуктів (Bubbl.us, Gloster, FreeMind, LearningApps, Merlot II, Moovly,Prezi, Padlet, PowToon); системи загального виготовлення різнотипних документів («Google-документи і таблиці», «Google-групи», «Google-календар» тощо); освітні веб-ресурси для самостійної й позааудиторної роботи (веб-ресурси для організації проектної діяльності (http://wave.google.com; http://myhappyplanet.com; http://www.busuu.com); системи дистанційного навчання; системи віртуального спілкування); навчально-пізнавальні вебресурси для здійснення науково-дослідної роботи (електронний інституційний репозитарій, бібліотека, періодичне наукове видання, освітня хмара)
за групою користувачів	для учнів та шкільної молоді; студентів; фахівців; магістрів; науково-педагогічних, наукових, педагогічних працівників за наявністю видання в паперовому вигляді: електронна версія друкованого навчального видання; самостійні ІР без паперових аналогів

Продовження таблиці 4.6

за групою користувачів	для учнів та шкільної молоді; студентів; фахівців; магістрів; науково-педагогічних, наукових, педагогічних працівників за наявністю видання в паперовому вигляді: електронна версія друкованого навчального видання; самостійні ІР без паперових аналогів
за способами інформаційного забезпечення діяльності та саморозвитку	вивчення та узагальнення педагогічного досвіду та організація обміну ним засобами онлайн-зв'язку (використання теле-інтернет-конференцій, форумів, чатів, електронної пошти тощо); інформаційне забезпечення діяльності фахівця для здійснення інноваційного пошуку (банки даних передового педагогічного досвіду, освітніх інновацій); поширення/представлення методик та досвіду роботи (web-сторінки освітніх сайтів, індивідуальні web-сайти); опрацьовування теоретичного матеріалу і практичного досвіду, навчання, стажування, підвищення кваліфікації за дистанційною формою
за природою основних даних	текстові (символьні) є текстовими даними з можливістю посимвольної обробки; оглядові є електронними зразками об'єктів у вигляді цілісної графічної сутності з можливістю перегляду і друкарського відтворення без посимвольної обробки; звукові є цифровим представленням звукових даних з допуском для прослуховування без можливості друкарського відтворення; програмні продукти є самостійними творами у вигляді публікації тексту програм мовою програмування або виконуваного коду; мультимедійні представлені різнотипними даними (текстовими, графічними, звуковими, відео тощо) для рівноправного і взаємозв'язаного розв'язання багатоманітних завдань за допомогою відповідних програмних засобів
за невтручанням викладача	для пошуку мовної інформації у мережі – використання вебпереглядачів, баз даних; користування інформаційно-пошуковими й інформаційно-довідковими системами, автоматизованими бібліотечними системами, електронними журналами; для організації діалогу в мережі – використання електронної пошти, електронних дошок об'яв (Bulletin Board System), Chat, Forum, Blogs або Skype-технологій; для створення тематичних вебсторінок і вебквестів – використання html-редакторів, графічних редакторів; для представлення результатів наукових досліджень – публікації в електронних журналах, участь у комп'ютерних
за ступенем дидактичного забезпечення	забезпечує супроводження спеціальності чи/або дисципліни; змістового модуля, теми (розділу) навчальної дисципліни; є частиною теми за видом освітньої діяльності: лекцій (мультимедійні презентації, відеофрагменти, аудіосупроводження); практикумів; самостійної роботи; дистанційного навчання; самоосвіти; короткотривалих та довготривалих курсів підвищення кваліфікації чи стажування
за характером взаємодії користувача і ІР	детерміновані – параметри, зміст і спосіб взаємодіяння встановлені автором, користувач не має права на внесення змін; недетерміновані (інтерактивні) – параметри, зміст і спосіб взаємодіяння можуть установлюватися користувачем згідно з інтересами, потребами, метою, рівнем підготовленості; з використанням реальної інформації засобами алгоритмів, установлених видавцем залежно від власності: відкриті – вільне використання; закриті – використання лише з дозволу (уведення реєстраційного імені та пароля, наданих розробниками); комбіновані – вільний доступ у демонстраційному режимі до частини або до всього ІР (демоверсії)

Аналізуючи дидактичні аспекти дистанційного навчання майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної сфери, науковці Н. Маковецька та О. Конох *дистанційне навчання майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної сфери* ототожнюють із цілеспрямованим процесом узаємодії викладача (тьютора) і студента, здійснюваної на відстані за умови застосування комп'ютерних технологій, змістом котрого є формування професійних знань, умінь, навичок у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи [391]. Пріоритетними засобами ІР вважають електронний підручник, довідник, комп'ютерні моделі, тренажери та конструктори, електронну дошку, комп'ютерні навчальні програми, комп'ютерні тестові системи. Дослідниці наводять приклади окремих видів занять, які можуть бути використані у процесі дистанційного вивчення майбутніми фахівцями з туризму та готельно-ресторанної справи дисциплін циклу професійної підготовки (чат-заняття «Обмін інформацією», вебзаняття «Аукціон», телеконференції «Інформаційний пошук»).

Науковець М. Шаховалов здійснив класифікацію туристських інтернет-ресурсів за приналежністю до систем електронної комерції та поділив їх на рівні: домашня сторінка в Інтернеті (інформація про фірму з телефонами, адресами офісів, основними послугами для забезпечення зворотного зв'язку, правильної індексації пошукових машин, реєстрації в рейтингах і каталогах, проведення рекламних кампаній в Інтернеті); електронний каталог (необхідна інформація про послуги, ресурси, підключені до власних або зовнішніх баз даних об'єктів розміщення, транспортних розподільних або інвентарних систем); електронний склад (здійснення пошуку по базах даних фірм, бронювання замовленого продукту, способи оплати та доставки); електронний магазин (оплата «відкладеного товару» безпосередньо через систему, доставка квитків, путівок, ваучерів); електронний магазин (пошук та оплата послуги, укладання необхідних документів засобами комп'ютера); інтегрований електронний магазин повного циклу (придбання сукупності взаємопов'язаних сервісів: перельоту, проїзду залізничним транспортом, розміщення, трансферту, екскурсій, лікувальних процедур, проживання, харчування, відвідування ресторанів, театрів тощо) [671].

Нині Міністерство та Комітет цифрової трансформації в Україні розпочали проєкт «Дія. Цифрова освіта», у рамках якого підготували освітні серіали. У контексті дослідження професійно орієнтованих інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доречно навести деякі з них. Розпочнемо з того, який є важливим для започаткування, провадження та популяризації майбутньої професійної діяльності у сфері обслуговування, а саме: «Як стати YouTube-блогером» (спільний проєкт Міністерства цифрової трансформації та Цитрус Академії, категорія: Для майбутніх діджитал джедаїв, https://osvita.diia.gov.ua/courses/youtube). Доступно й практично подається інформація про джерела пошуку ідей для створення відео, автори діляться розробленими критеріями вдалого відео, оформленням авторського права, здійсненням аналізу конкурентів, оформлення YouTube-каналу тощо.

Освітній серіал «Вступ: діджитал-маркетинг для школярів та студентів» є спільним проєктом Міністерства цифрової трансформації України та Київського національного університету імені Тараса Шевченка за участю GoIT, Netpeak, Vintage та при підтримці бренду GoITeens, розрахований на школярів та студентів (https://osvita.diia.gov.ua/courses/digital-marketing). Ділиться правилами користування сучасними інструментами digital-маркетингу для старту власного бізнесу. Проаналізовано необхідність опису цільової аудиторії, алгоритм створення першого сайту без коду, налаштування системи отримання заявок, запуск рекламних кампаній на прикладі Instagram та Google тощо.

Освітній інтернет-продукт «Відкриті дані для бізнесу» є проєктом Міністерства цифрової трансформації України за підтримки USAID/UK aid проєкту «Прозорість та підзвітність у державному управлінні та послугах/TAPAS», категорія: для бізнесу і стартапів (https://osvita.diia.gov.ua/courses/opendata). Підтверджує значущість відкритих даних для розвитку власної справи та створення ІТ-продуктів: сприяє прийняттю обґрунтованих рішень, віднайденню можливостей для економії та вдосконалення своєї діяльності. Серіал надає знання про відкриті дані, їхню користь, місце отримання та можливості використання з метою розвитку бізнесу.

Доцільним уважаємо використання інтернет-ресурсів соціальних мереж: Instagram, Facebook, LinkedIn, Snapchat, Tumblr, Twitter, Pinterest, WhatsApp тощо. Так, Creativity.ua ініціювало перегляд фільмів для розвитку креативного та критичного мислення, адже за умов пошуку у величезному інформаційному просторі доведеться боротися за увагу споживачів послуг, а цьому сприятиме здатність бути нешаблонним, реалізувавши яскраві й нестандартні задуми. До перегляду пропонуються такі фільми: «Хвіст крутить собакою» (1997), «Куди приводять мрії» (1998), «Сироп» (2011), «Стажери» (2013), «Стажер» (2015). Окрім того, актуальним уважаємо перегляд фільмів професійно-орієнтованої тематики: «Смачного!» (2010), «Шеф» (2012), «Пряноші та пристрасті» (2014), «Кухар на колесах» (2014), «Шеф Адам Джонс» (2015), «Нома» – мій ідеальний шторм» (2015).

Значущими професійно орієнтованими ІР у дистанційному та змішаному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є також блоги як різновид вебсайту, головний зміст якого – записи, зображення чи мультимедіа, що регулярно додаються. Наведемо зразки подібних блогів, як-от: Гастрономічний блог «Харч», Gastrofamily, Блог Домашнього гастроному, Гастрономічний ресторан, Львів гастрономічний, Найкращі гастрономічні фестивалі України, Час поїсти тощо. Надамо коротку характеристику цих блогів у таблиці 4.7 «Характеристика блогів для дистанційного та змішаного навчання студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Безперечно, створення належних умов для використання інтернет ресурсів у дистанційному та змішаному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в ЗВО вимагає належної цифрової компетентності науково-педагогічних працівників. Її природа полягає у формуванні інтегральної компетентності, що поділяється на групи диференціальних: загальні (здатні переноситися із однієї предметної галузі в іншу) та професійні (застосовуються в певній предметній галузі науки і є характерними для неї) компетентності.

Таблиця 4.7

Характеристика блогів для

дистанційного та змішаного навчання

студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Назва	Електронна адреса	Характеристика діяльності
Гастрономічний блог «Харч»	https://borysov.com.ua/uk/media/gastronomichnyy-blog-harch	Дотепні історії про їжу та питво. Авторський блог Антона Полунина про гастрономію: історії страв та коктейлів, рецепти, фото та багацько доброго гумору.
Gastrofamily	https://borysov.com.ua/uk/family	Сім'я ресторанів Дмитра Борисова об'єднує понад 30 різних за концепцією та настроєм закладів, різноманітні партнерські проекти в Україні та за кордоном: демократичний гастрономічний ресторан «Барсук», мистецько-гастрономічний простір «Остання Барикада», азіатський стейк-хаус Oxota na Ovets, одеський ресторан та інтелігентний пивбар «Любчик», рибний ресторан РИБALOVE, краб-хаус та сіфуд-бар Crab's Burger, ресторан нової української кухні «Канапа», стейк-хаус «Ватра», необістро на Андріївському «Канапка-бар», Phidelphia Roll&Bowl, 1€ бари «Білий Налив», Mushlya та моноформат пінци, моцарели та просеко Pinzarella; дитячий креативний простір BabyRock.
Блог Домашнього гастроному	https://dom-gastronom.com.ua/	Інтернет-магазин «Будинок-гастроном» спеціалізується на продажу любителям і професіоналам всього необхідного асортименту продукції для приготування різних видів сирів і ковбасних делікатесів, як в домашніх умовах, так і на фермерських господарствах. Мета – зробити процес підбору і покупки наших товарів максимально швидким і зручним.
Гастрономічний ресторан	https://savva-libkin.com/uk/2017-04-11/gastronomichnij-restoran-dumki-pro-visoke	Гастрономічний ресторан мусить задовольнити жадобу людини до високого. Таке неписане правило є заповіддю для закладів подібного ґатунку. Мережа гастрономічних ресторанів Савви Лібкіна, правила діяльності яких: правильні інгредієнти, старанність, делікатність та гарний смак, кулінарний досвід минулих поколінь, закладений у ваші гени
Львів гастрономічний	https://fest-tour.com.ua/lviv-gastronomichnyj-najpopulyarnishi-zaklady-sered-turystiv/	Найпопулярніші заклади серед туристів, де процвітають різноманітні нетривіальні заклади на будь-який смак, з різною кухнею, концепцією і стилістикою. Крім того, Львів славиться власними шедеврами та рецептурами: це місцеве пиво, кава, наливки, шоколад. Ситна і смачна західна кухня не здатна залишити байдужих.

Продовження таблиці 4.7

Назва	Електронна адреса	Характеристика діяльності
Найкращі гастрономічні фестивалі України	https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html	Гастрономічний туризм в Україні з року в рік залишається одним з найбільш популярних напрямів. Частина фестивалів та тематичних свят по всій країні: • Фестиваль кави у Львові • Національний Сорочинський Ярмарок, Великі Сорочинці • Фестиваль національної кухні, Луцьк • Свято полуниці, Одеса • Вулична їжа, Київ • Фестиваль кавуна, Гола Пристань • Фестиваль юшки у Станіславі
Смаки Херсонщини	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FEM/ChairGenengineerTraining/Tastes.aspx	Оволодіння основами кулінарного мистецтва, відтворення рецептур страв Херсонщини з локальними продуктами та брендами регіону, популяризація кулінарних традицій
Дороги вина та смаку Херсонщини	https://apk-kherson.gov.ua/robocha-hrupa-proektu-dorohy-smaku-ta-vyna-khersonshchyny-vidvidala-pivdennu-stepovu-brovarniu-drofa.html	Система еногастрономічних туристично-рекреаційних маршрутів на Херсонщині для розвитку сільських територій та пробудження цікавості до продуктів харчування і напоїв регіону.
Час поїсти – гастрономічний блог	http://lvhoreca.blogspot.com/	Блог про де, що і за кіко можна скуштувати. Огляд ресторанів, кафе, барів, пабів, хоспер-пабів щодо місця знаходження, доїзду, типу закладу обслуговування, меню, дегустації, цін.

Сучасний освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО актуалізує питання використання технологій для очної форми здобуття освіти: предметно та особистісно орієнтованих, кредитно-трансферної, інтерактивних, сервісних, концентрованого і розвивального навчання, проєктних, навчання як дослідження, персоніфікованого навчання; для дистанційного та змішаного навчання – універсальних та спеціалізованих інформаційних систем (інформаційно-комунікаційних (цифрових), інформаційно-пошукових, інформаційно-аналітичних), зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійних, ігрових, розвивального, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо).

Серед інтерактивних технологій важливої ваги набувають *імерсивні* («immersive» з англ. занурювати) як спосіб повного чи часткового занурення у віртуальний світ, використання різних видів віртуальної та змішаної реальності Так, дослідниця Т. Кузілова до *імерсивних* відносить: *доповнену* реальність (Augmented Reality, AR) – технологію візуалізації, пов'язану з інтегруванням об'єктів реального світу з інформацією засобами комп'ютера, здатної проєктувати цифрову інформацію (зображення, відео, текст, графіку) поза екранами пристроїв та об'єднувати віртуальні об'єкти з реальним середовищем; *віртуальну* реальність (Virtual Reality, VR) як перенесення людини в штучний світ зі зміненим навколишнім середовищем для імітації досвіду реального світу, у яку людина входить у будь-який час за допомогою технології, для кращого та цікавішого вивчення чогось нового завдяки високій інтерактивності та застосуванню різних груп пристроїв: QR (quick response) code — штрих-код швидкого відгуку; RFID (Radio Frequency IDentification — радіочастотна ідентифікація); інтерактивних дощок; окулярів віртуальної реальності; *змішану* реальність (Mixed reality, MR) – найсучасніша розробка, здатна викликати різноманітні відчуття від злиття реальних і віртуальних світів для створення нових середовищ і візуалізації, де фізичні та цифрові об'єкти співіснують і взаємодіють у режимі реального часу; *360-фото, відео* – контент з однієї 360˚ або декількох зшитих фото і відео, виконаних із різних боків і об'єднаних в один пакет, перегляд яких уможливлює здатність побачити й відчути на фізичному рівні низку подробиць [265, с. 3–5].

Науковці пов'язують використання імерсивних технологій з реалізацією освітніх принципів: наочності для спостереження за будь-яким науковим процесом або об'єктом, демонструванням його з будь-якою мірою деталізації; зосередженості в умовах віртуального оточення на всі 360˚ здобувач освіти не відволікатиметься на зовнішні подразники, сфокусується на матеріалі та не відволікатиметься на зовнішні подразники; максимального залучення для контролю та зміни сценарію подій, впливу на перебіг експерименту або вирішення завдань із використанням ігрової і доступної для розуміння форми; безпеки задля безперешкодного та здоров'язбережувального занурення в будь-який процес чи

ситуацію без шкоди собі й оточенню; результативності у процесі вивчення навчальної дисципліни засобами AR та VR, пов'язаними з візуальним моделюванням навчального матеріалу, доповненням наочністю, розвитком просторових уявлень, навичками дослідження й експериментування, об'ємного проектування тощо. Тож нині проведення онлайн-занять, використання мобільних додатків та доповненої, віртуальної і змішаної реальності кардинально змінили освітній процес у ЗВО.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається з активним використанням таких *імерсивних технологій: віртуальних екскурсій*, які засобами фотографій, слайдових презентацій, відео- і 3Dтурів з різним супроводом (голосовим, текстовим, музичним, образотворчим) інформують про освітні та рекреативно-спортивні заклади, туристичні агентства, готелі та ресторани, салони краси та спеціальні медичні заклади, радіо- та телестанції, консультаційні фірми, музеї, театри, кінотеатри, магазини та супермаркети, що належать до сфери послуг, оскільки вони створюють ілюзію присутності, інтерактивності; *віртуальних виставок*, які є для представників готельно-ресторанного та туристичного бізнесу і засобом рекламного впливу в умовах дистанційних користувачів з численними сервісами, багатим функціональним набором, видовою багатоманітністю з можливістю розміщення текстової інформації, графічного, аудіо- або відеозображення, що розкривають зміст виставки та підвищують ефективність пошуку інформації про можливості торгівлі, транспорту, фінансування, страхування тощо.

Досвід підготовки означених фахівців, репрезентований ЗВО України, передбачає й використання таких імерсивних технологій як віртуальні лабораторії. Так, ЗВО акцентують на впровадженні навчання з управління готелем на віртуальних симуляторах бізнес-процесів HOTS, у віртуально-тренінгових готельних комплексах, віртуально-туристичних фірмах, віртуально-тренінгових лабораторіях тощо.

Значущості в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набувають і *вебтехнології.* Web, або Всесвітня мережа

ототожнена з глобальним інформаційним простором, основою якого слугує фізична інфраструктура Інтернету та протокол передачі даних. Наведений термін спільнотою вживається в значенні Інтернет, або веб і абревіатури «WWW» (World Wide Web).

Структура і принципи Всесвітньої мережі засновані на мільйонах розташованих по світу вебсерверів мережі Інтернет, запущеній на підключеному до мережі комп'ютері програмі з використанням протоколу HTTP для передачі даних. Щоб переглянути інформацію, отриману від вебсервера, на клієнтському комп'ютері використовується веббраузер для відображення гіпертексту. Всесвітня павутина заснована на використанні гіпертекстів і гіперпосилань, оскільки переважна частина інформації представлена гіпертекстами, що є сукупністю текстів з вузлами переходу від одного до іншого. Означене сприяє вибору об'єктів або послідовності їхнього опрацювання. Гіпертекст відтворюється за допомогою вебсторінок – документів на HTML, що є гіпертекстовою мовою розмітки та знаходяться в мережі.

Вебсайт є комплексом доступних в Інтернеті через протоколи Http/https вебсторінок; загальнодоступних вебсайтів, що і є Всесвітнньою Павутиною. Сторінки вебсайту інтегровані спільною кореневою адресою, темою, логічною структурою, оформленням і/або авторством. Сторінки вебсайтів є файлами з текстом, створеним за допомогою мови HTML або XHTML та завантажуваним користувачем мережі на його комп'ютер з обробленням програмою-браузером і виведенням у ролі засобу відображення користувача (монітора, екрану КПК, принтера або синтезатора мови). Саме мовою Html/xhtml форматується текст, розрізняються функціональні елементи, створюються гіпертекстові посилання (гіперпосилання) і вставляються в сторінку зображення, звук та інші мультимедійні елементи.

Так, у процесі фахової підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доцільно користуватися такими послугами мережі Інтернет: Всесвітньою мережею; вебфорумами, блогами, Віки-проєктами (зокрема, Вікіпедією), електронною поштою і списками розсилки, групами новин, файлообмінними

мережами, дистанційним навчанням, Інтернет-радіо, Інтернет-телебаченням, месенжерами, FTP-серверами, IRC (реалізовано також як вебчати), пошуковими системами, Інтернет-рекламою тощо.

Вебтехнології як сукупність методів і програмно-технічних засобів, інтегрованих з метою ефективного опрацювання вебресурсів, які знаходяться у веб-просторі, у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відіграють значну роль, оскільки за умов неперервного технологічного розвитку сприяють якнайповнішому їхньому використанню в освітньому процесі та професійній діяльності.

Тож фахівці означеної сфери повинні володіти навичками використання програм пакету Microsoft Office; розв'язування практичних завдань за допомогою комп'ютерної та офісної техніки; створення різноманітних презентацій; проєктування віртуальних екскурсій; складання електронних довідників туристично-рекреаційних ресурсів, готелів і ресторанів; формування меню та барних карт; розроблення логотипів як туристичних підприємств, так і ресторанних закладів; роботи з вебресурсами.

Практичне спрямування засвоєних знань користування вебресурсами надасть змогу майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи створювати прикладні програми з формування, просування і реалізації продукту готельно-ресторанного бізнесу, автоматизовані системи бронювання і резервування, системи автоматизації управління готельним і ресторанним бізнесом. Також це уможливить формування цифрової компетентності щодо організації роботи на базі MicrosoftOffice через використання інформаційних технологій електронного офісу: понять, основних компонентів та їхнього призначення; редакторів текстів MicrosoftWord; електронних таблиць Excel; презентаційних пакетів PowerPoint; складу типового офісного пакету; можливостей сучасного офісного пакету; прикладних програм загального і спеціального призначення.

На значущій ролі вебресурсів і в Інтернет-представленості туристичних підприємств акцентує дослідниця А. Сидорук [555, с. 77–78], яка наголошує на необхідності знань елементів створення стилю веб-сторінки; функцій

вебсторінки; електронної пошти (direct e-mail, mailing), електронних бюлетенів (newsletters), дискусійних груп (news groups) і chat rooms; форм реклами туристичних та готельно-ресторанних продуктів в Інтернет; пошукових каталогів, віртуальних екскурсій та подорожей). Характеризуючи сучасні інформаційні технології та автоматизовані системи в готельно-ресторанному бізнесі, вчена також наводить приклад їхнього використання в управління готелями й ресторанами; автоматизованих систем управління готелем «B52 ® Готель», «Fidelio», «Едельвейс», «UCS Shelter»; програмнихкомплексів Libra Hospitality, Hotel 2000, Korston Hospitality, «Парус-Готельне господарство»; інформаційних технологій у ресторанному бізнесі: «1С-Рарус: Громадське харчування», «Астор: Ресторан», «Трактир», R-Keeper; інформаційного центру в готелі; інформаційних потоків у системі управління готелем [555, с. 78].

Ситуація вимушеного карантину, спровокована пандемією коронавірусної хвороби 2019–2021, активізувала електронні системи бронювання і продажу туристичних та готельно-ресторанних послуг (глобальні розподільні системи – GDS; формування й обробка інформації; глобальні системи резервування: Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan; національні системи комп'ютерного бронювання; комп'ютерні системи бронювання; типи систем бронювання; електронні системи продажу туристичних та готельно-ресторанних послуг).

Актуалізуються й інформаційні системи керування підприємством туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, що потребує знань, умінь. навичок і компетенцій щодо класифікації інформаційних систем менеджменту; ролі структури керування у формуванні інформаційних систем; пакетів керування фірмами; автоматизації діяльності турфірм CRM – Customer Relationship Management (керування взаєминами з клієнтом); системи«Само-Тур», «Само-турагент», «ТурУЧЕТ»; здійснення порівняльного аналізу програмних пакетів фінансової діяльності; керування проєктами за допомогою аналітичної системи Project Expert.

Під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи важливим є використання *Smart-технологій* для закладання фундаменту

успішної професійної діяльності, фахової кар'єри, реалізації концепції життєвого успіху. Поняття Smart Education (розумна освіта) ототожнюють з організованою та здійснюваною за допомогою технічних новацій та Інтернету взаємодією предмета науки, здобувача освіти, науково-педагогічного працівника та інших учасників освітнього процесу, пов'язану з формуванням системного, багатомірного бачення предмета науки через міждисциплінарне бачення його різноманітних аспектів; створенням гнучкого та відкритого інтерактивного середовища для здійснення навчально-пізнавальної діяльності за допомогою контента з усього світу, що постійно знаходиться у вільному доступі, забезпечує високий рівень освіти, відповідає вимогам і можливостям сьогодення, сприяє адаптації до швидкозмінного середовища та забезпечує перехід від книжного до активного (практичного) способу засвоєння знань.

Нині «мета розумного навчання полягає в тому, щоб робити процес навчання ефективним за рахунок переносу навчального процесу в електронне середовище, а це, в свою чергу, надає можливість доступу кожному, розширення кількості охочих навчатися з будь-якого місця і у будь-який час. Із цією метою необхідно здійснити перехід від книжкового до електронного контенту, розміщуючи його в репозитарії, зробити його активним» (рис. 4.4. «Рух освіти на шляху до Smart-education») [683].

Застосування смарт-технологій при цьому обов'язковим робить забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами через передачу відео-, аудіо-, текстової та графічної інформації в синхронному або асинхронному режимі, здійснення онлайн та офлайн спілкування між суб'єктами дистанційного навчання. Методи викладання та навчання під час дистанційного навчання та використання смарт-освіти включають демонстрацію, творчий і проблемно-пошуковий методи, навчальну дискусію чи/або дебати, мозковий штурм, кейс стаді / аналіз ситуації тощо. Освітній процес здійснюється з використання технології викладання та навчання: проблемної лекції (розгляду проблемних питань), лекції-візуалізації (демонстрації відео тощо), бінарної лекції (два лектори – викладач і практик), лекції із заздалегідь запланованими помилками, лекції – прес-конференції, пошукової лабораторної роботи, дослідницької роботи, евристичної бесіди, рольових та

ділових ігор, навчальних ігор, тренінгів в активному режимі, аналізу конкретних ситуацій Case study, розв'язання винахідницьких завдань, проєктної діяльності, розбору ділової пошти тощо.

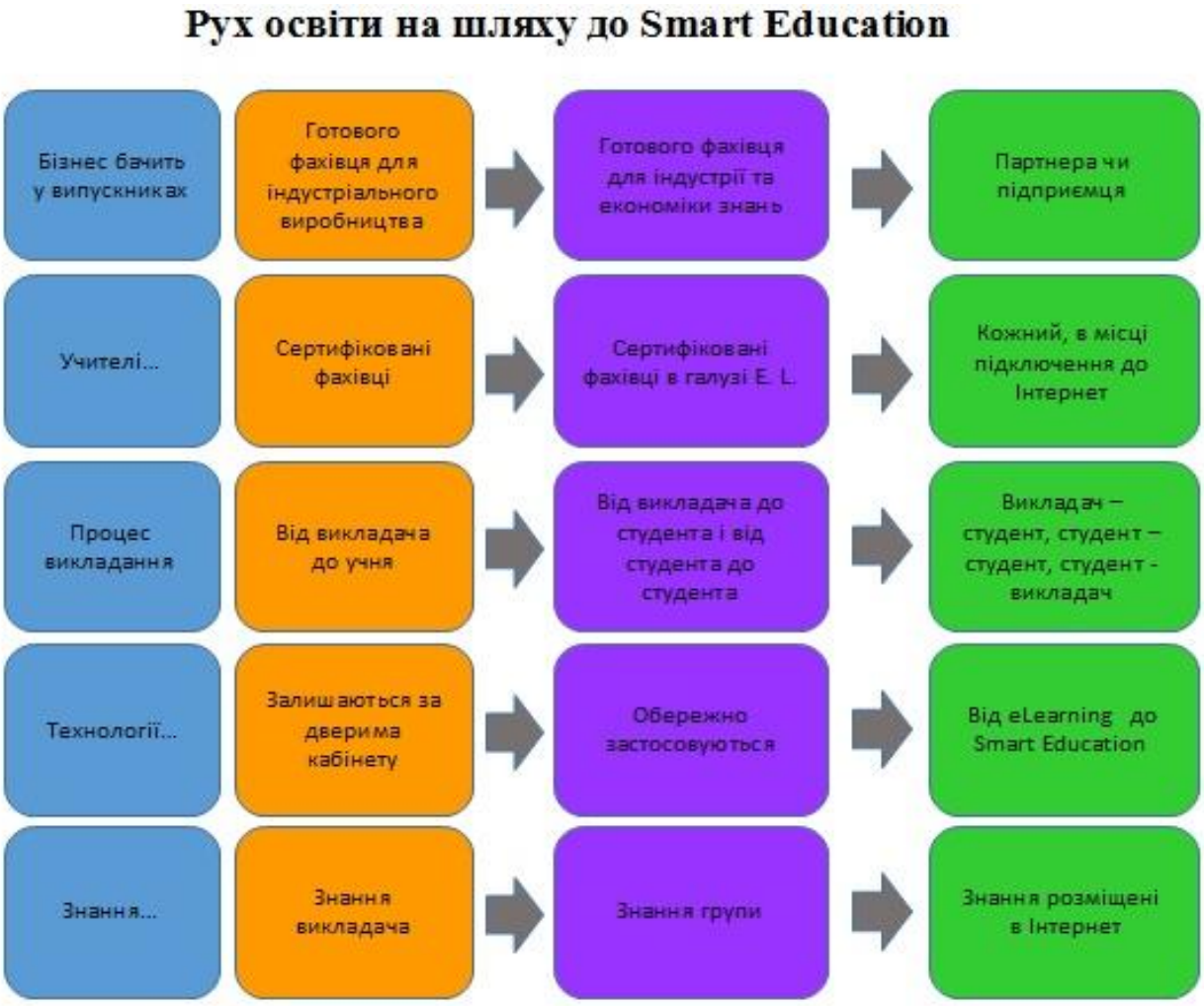

Рис. 4.4. Рух освіти на шляху до Smart-education

Здійснений деталізований аналіз педагогічних форм, методів та технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти уможливлює визначення найзначущіших із них у ракурсі очної (офлайн) та дистанційної (онлайн) форм здобуття освіти. Варто означити сучасну значущість цифрових технологій, інформаційних ресурсів Міністерства та Комітету цифрової трансформації в Україні, а також професійно спрямованих соціальних мереж і блогів, імерсивних і вебтехнологій, смарт-технологій тощо.

4.3. Прогностичне обґрунтування модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти

Реалії сьогодення актуалізують оновлення змісту професійної освіти й підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства, організацію навчання відповідно до вимог сучасного швидко змінюваного ринку праці, забезпечення якості професійної освіти шляхом формування в здобувачів освіти інтегральної, загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, її привабливості й конкурентоздатності серед інших сфер діяльності, забезпечення кваліфікованим викладацьким персоналом, використання інноваційних методів, технологій і засобів навчання.

Модернізація професійної освіти передбачає інтеграцію формальної, неформальної та інформальної її видів для забезпечення всестороннього освітнього процесу, скорочення обсягу обов'язкового та зростання вибіркового компонентів навчальних планів та освітньо-професійних програм, модифікацію форм, методів, технологій і засобів засвоєння змісту дисциплін на всіх рівнях навчання, індивідуалізацію та можливість варіативних систем освіти. Для цього потрібно вжити заходів щодо широкого залучення до співпраці соціальних партнерів, провайдерів формальної, неформальної та інформальної освіти, оскільки їхню інтеграцію вважаємо важливою умовою всесторонньої професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства.

Модернізація можлива за умови: наявності якісної інфраструктури закладів вищої та післядипломної освіти, відповідності запитам ринку праці та створення адекватних шляхів подальшого навчання впродовж усього життя, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, що вимірюється досягненнями у навчанні, навчально-пізнавальній діяльності через шкільну й професійну освіту до вищої та освіти дорослих, а також визнання результатів, здобутих у неформальній та інформальній освіті (компетентності, набуті на робочому місці); створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей

міжнародної мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти. В умовах інноваційного розвитку готельно-ресторанних підприємств актуалізується потреба систематичної модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно-практичної підготовки, перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей та відповідності з потребами роботодавців.

Інноватизація як прогностична ідея розвитку бізнесу та економіки знань в умовах цифровізації актуалізує осучаснення освітнього процесу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через упровадження інноваційних технологій, серед яких у контексті дослідження предметно та особистісно зорієнтовані технології, проблемного й дослідницького навчання, ситуативного моделювання та проектування, розвивального навчання, ігрові й кейс-технології, колективного та групового способу навчання, розвитку критичного мислення, програмованого, модульного й інтерактивного навчання, мотивації успіхом тощо. Інноватизація вимагає розробки нових форм практичної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи через створення навчально-тренінгових програм, бізнес-інкубаторів, підбору навчального матеріалу для створення кейсів; використання індивідуальних завдань тощо.

Поряд із закладами вищої освіти, які здійснюють професійну підготовку фахівців готельно-ресторанного господарства, значну роль у модернізації відіграє і громадськість, фахові об’єднання, серед яких – Асоціація індустрії гостинності України, Асоціація готельних об’єднань та готелів міст України, Всеукраїнська професійна спілка працівників туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельного господарства, Клуб готельєрів та рестораторів HOTELIERO, ГО «Спілка сільського зеленого туризму України», Спілка українських підприємців, Громадська спілка «Українська ресторанна асоціація», бізнес-асоціацій та інші, а також замовники освітніх послуг.

Коротко схарактеризуємо діяльність означених професійних громадських інституцій (табл. 4.8).

Таблиця 4.8

Онлайнові платформи неформальної освіти для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Назва	Характеристика діяльності
Асоціація індустрії гостинності України (http://aigu.org.ua/)	Онлайн-медіа з розвитку туризму в Україні, візією якого є: змінити ситуацію, що склалася у сфері туризму України; об'єднати та розвивати комерційні й некомерційні туристичні об'єкти України; покращити якість туристичних послуг; поширювати інформацію про туристичний потенціал України; мислити нестандартно, діяти по-іншому
Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України (https://mydim.ua/information/union/hotelinua/)	Українська професійна громадська організація, головними напрямами діяльності якої є: узагальнення досвіду роботи провідних готелів; надання методичної і юридичної допомоги; розроблення законодавчих та нормативних документів для готельної галузі; розвиток міжнародних зв'язків із професійними об'єднаннями готелів інших країн; організація конференцій та ділових зустрічей; поїздки Україною та за кордон
Всеукраїнська професійна спілка працівників туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельного господарства (http://uttu.org.ua/)	Добровільна неприбуткова всеукраїнська організація громадян, пов'язаних спільними інтересами за родом їхньої професійної діяльності в туристичній галузі, санаторно-курортній сфері та сфері готельного господарства, основними завданнями якої є: представництво інтересів членів профспілки у взаємовідносинах з роботодавцями, органами державної влади, місцевого самоврядування на основі системи колективних договорів та угод відповідно до законодавства України; участь у розробленні та здійсненні державної політики в галузі трудових відносин, оплати праці, охорони праці, соціального захисту тощо; забезпечення захисту працівників від безробіття та його наслідків згідно з чинним законодавством; участь у визначенні головних критеріїв життєвого рівня, прожиткового мінімуму, а також мінімальних розмірів заробітної плати, пенсій, соціальних виплат, політики ціноутворення, розробці соціальних програм; здійснення громадського контролю за реалізацією прав членів Профспілки у сфері охорони здоров'я, медико-соціальної допомоги тощо

Продовження таблиці 4.8

Клуб готельєрів та рестораторів HOTELIERO (http://hoteliero.club/)	Відома українська професійна асоціація – ініціатор створення та організатор Першої національної премії у сфері гостинності Hospitality Awards, метою якої є: об'єднання перших осіб українських та міжнародних компаній у сфері гостинності (HoReCa), керівників і власників готелів і ресторанів, девелоперських компаній, експертів ринку; підвищення позитивного іміджу гостинності Україні на міжнародному рівні; прагнення створити комфортну обстановку для цікавого обговорення фахових тем, вирішення проблем
Громадська спілка «Українська ресторанна асоціація» (https://uk.uara.org.ua/?fbclid=IwAR3BjGK7AWTAI30ii1e-gvRCWzM5KDrvog_EPtB05Xk6Kg496IMYBoaaJwY	Об'єднання підприємств громадського харчування, суміжних організацій і закладів освіти, засноване на принципах добровільності, взаємодопомоги та розвитку галузі, метою якого є: об'єднання підприємств готельно-ресторанного господарства, забезпечення успіху бізнесу; лобіювання інтересів галузі, поліпшення економічного клімату; харчова безпека та розвиток гастротуризму; розвиток талантів і підвищення операційної ефективності; формування професійної освіти
ГО «Спілка сільського зеленого туризму України» (https://www.greentour.com.ua/)	Всеукраїнська громадська неприбуткова організація. - МІСІЯ: об`єднати господарів садиб та туристів на найпотужніших комунікаційних і маркетингових платформах, створити туристам привабливу та якісну альтернативу у виборі відпочинку у вигляді сільського зеленого туризму та допомогти господарям садиб досягти сталого розвитку. - ВІЗІЯ: упроваджувати перехід від роз'єднаних садиб до кластерів сільського зеленого туризму в Україні; стати учасником зеленої та агротуристичної ЕкоСистем; формування і підтримка відповідного середовища, яке надасть можливість покращити добробут сільського населення та якість життя за рахунок диверсифікації господарської діяльності, використання та збереження природного та історико-культурного потенціалу сільської місцевості
Інформаційний центр «Зелене досьє» (http://www.dossier.org.ua/)	Міжнародна благодійна організація, що здійснює свою діяльність на засадах законності, гуманності, спільності інтересів та рівності прав її учасників, гласності, добровільності та самоврядування, не маючи на меті отримання прибутку. «Зелене досьє» заради творчої співпраці й досягнення позитивних змін є своєрідним містком між екологічними НУО, бізнес-структурами, державними інституціями та засобами масової інформації
Спілка українських підприємців (https://sup.org.ua/uk)	Організація незалежних українських підприємців, позбавлена будь-яких політичних інтересів, мета якої – захист інтересів підприємців та формування сприятливого бізнес-середовища в Україні, основними пріоритетами членства в якій є: можливість публічно заявити про проблеми бізнесу та консолідувати зусилля своїх колег задля їхнього вирішення; підвищення впізнаваності, статусу та репутації бізнесу; отримання знань, практичних навичок та досвіду від успішних підприємців в Україні та світі

Аналіз інформації сайтів вищеозначених професійних громадських інституцій уможливлює розуміння їхнього впливу на підготовку фахівців сфери послуг, оскільки, окрім цікавого обговорення фахових тем, бачення проблем та досвіду вирішення, знайомства з кращим закордонним та вітчизняним досвідом, вони містять навчально-пізнавальні курси з можливістю отримати сертифікат від провайдера неформальної освіти, що може бути зарахований як частина (модуль) курсу певної дисципліни освітньо-професійної програми підготовки фахівців, розшарування та конкретизацію майбутніх видів самої діяльності, ранню вузьку професіоналізацію та набуття первинного спеціального досвіду. Особливо цінним убачаємо проведення тренінгів для отримання знань, практичних навичок та досвіду безпосередньо від успішних підприємців України та світу, що сприятиме розвиткові малого й середнього бізнесу у сфері послуг, сприятиме нестандартному мисленню та майбутній креативній діяльності здобувачів освіти.

Тож нині у сфері обслуговування представлено широкий спектр недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот, візія, місія, завдання і напрями яких хоча й різняться між собою, однак їхня діяльність сприяє популяризації та практичній підготовці фахівців готельно-ресторанного господарства.

Розбудова в Україні системи медіаосвіти, спрямована на створення фундаменту гуманітарної безпеки держави, становлення і згуртованості громадянського суспільства, підготовку дітей, учнівської молоді, студентства до безпечного та результативного взаємодіяння із новітньою системою медіа, формування медіаінформаційної грамотності та медіакультури відповідно до вікових, індивідуальних та інших особливостей людини, ще один напрям модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Аналіз науково-педагогічної літератури дозволяє означити основні напрями досліджень науковців процесу підготовки майбутніх фахівців засобами медіаосвіти, а саме: формування професійної компетентності майбутніх культурологів засобами цифрових технологій [159]; роль медіаосвіти у формуванні медіакультури сучасної

молоді [275.]; використання телевізійного контенту в процесі формування особистості [356]; медіа- та інформаційна грамотність як складова сучасних інформаційно-комунікаційних обмінів [453]; шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи [555] тощо.

Концепція впровадження медіаосвіти в Україні тлумачить термін «медіаосвіта» як «частина освітнього процесу, спрямована на формування в суспільстві медіакультури, підготовку особистості до безпечної та ефективної взаємодії із сучасною системою мас-медіа, включаючи як традиційні (друковані видання, радіо, кіно, телебачення), так і новітні (комп'ютерно опосередковане спілкування, інтернет, мобільна телефонія) медіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій» [320, с. 7].

Відповідно актуалізується медіакомпетентність викладачів та студентів, пов'язана з наявним рівнем медіакультури, що включає здатність розуміти соціокультурні, економічні й політичні параметри діяльності медіа, «бути носієм і передавачем медіакультурних цінностей, смаків і стандартів, ефективно взаємодіяти з медіапростором, створювати нові елементи медіакультури сучасного суспільства, реалізувати активну громадянську позицію» [320, с. 8].

Досліджуючи особливості використання засобів медіаосвіти у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зауважимо, що результат означеної навчально-пізнавальної діяльності в цілому ототожнюється з медіаінформаційною грамотністю, медіаімунітетом особистості, власною рефлексією і критичним мисленням, здатністю до медіатворчості, спеціалізованими аспектами медіакультури здобувачів освіти.

Вищеназваний процес здійснюється з урахуванням специфіки принципів медіаосвіти, а саме: особистісного соціально-психологічного підходу, перманентного оновлення змісту, орієнтації на неперервний розвиток інформаційно-комунікаційних технологій у сфері освіти, науки й інноватики, пріоритету морально-етичних цінностей особистості, пошанування національних традицій, естетичної наснаженості та продуктивної мотивації здобувачів освіти.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти здійснюється завдяки перегляду розвиваючих та розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти.

Зупинимося більш детально на короткій характеристиці деяких із них. Так, широко застосовуваним в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема під час освоєння навчальних дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Гігієна і санітарія в галузі», є використання записів програм проєкту «МастерШеф» (https://www.stb.ua/masterchef/ua/, телеканал СТБ), української версії британського формату, котра надає можливість стати свідками кулінарних битв між майстрами кухні через виконання ними конкурсів і завдань; здійснити аналіз дотримання ними вимог до технології приготування страв, а також гігієни й санітарії під час означеного процесу.

Не менш цікаво-розважальним і водночас навчально-практично-пізнавальним є ранкове шоу з максимумом актуальної, корисної та розважальної інформації «Сніданок з 1+1» (https://1plus1.ua/snidanok-z-1-1, телеканал 1+1). Окрім виконання вимог до якісного й правильного приготування страв, повчальним є і досвід представлення блюд, оцінки ведучими тощо. Не менш популярним та затребуваним як у глядачів, так і здобувачів освіти є «Кулінарне шоу» (https://1plus1.ua/tag/kulinarne-sou, телеканал 1+1), зокрема й через розлогість представлених програм, що уможливлює використання записів програм під час освоєння різних модулів вищеозначених навчальних дисциплін: «Їмо за 100», «Король десертів», «Здорове харчування», «Сніданок. Вихідний», «Їжа у великому місті», «Правила сніданку: рецепти Руслана Сенічкіна» (https://1plus1.video/ru/recepty-ruslana-senichkina, телеканал 1+1).

Під час засвоєння навчальних дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування»,

«Гігієна і санітарія в галузі» значущим щодо практичного застосування теоретичного матеріалу буде й перегляд та обговорення записів реаліті-шоу «На ножах» (https://1plus1.ua/ru/na-nozhah, телеканал 1+1), у якому ведуча Ольга Фреймут за допомогою відомих експертів, професіоналів своєї справи, із-поміж яких ресторатор Діма Борисов, перетворює занедбані ресторани на успішні місця за допомогою здійснення повного аналізу роботи закладів: від кухні та інтер'єру, до взаємин у колективах, виявляє проблеми та сприяє їхньому вирішенню у стосунках між співробітниками, подоланню конфліктів усередині колективів, котрі зазвичай і є головним чинником, що впливає на успішність бізнесу.

Пізнавально-цікавим і практично-затребуваним уважаємо і використання програм телепередачі «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним» (https://1plus1.ua/ru/naykraschiy-restoran-z-ruslanom-senichkinim, телеканал 1+1). Це реаліті-шоу для широкої спільноти споживачів ресторанних послуг України, у якому представники ресторанів з усіх куточків держави змагаються за визнання конкурентами найкращим саме їхнього закладу харчування, оцінюючи заклади конкурентів за чотирма критеріями: концепт ресторану, сервіс, кухня і чистота.

Цікавим завданням може стати написання есе на одну з тем електронного видання «The Village Україна» (https://www.the-village.com.ua/village/food), зокрема, розділу «Їжа» за темами: «Жива музика, грузинська кухня та страви з печі хоспер в оновленому ресторані Dediko», «25 закладів, які відкрили в Києві за квітневий локдаун», «Це люди, які працювали в ресторанах Лондона і Шанхая, але вирішили повернутися в Україну», «Для гастрономічного символа Києва Kyiv Pie обрали логотип. А ось альтернатива від YOD Group», «Їх більше ніж п'ять: історії про смаки, що викликають сильні емоції» тощо.

У процесі освоєння дисципліни «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» доцільним буде вибірковий перегляд програм телепередачі «Орел&Решка (https://novy.tv/ru/orel-i-reshka/, телеканал Новий). Українське тревел-шоу розказує про доступні для проживання й харчування готелі й ресторани як для бюджетного, так і спроможного оплатити найякісніші послуги мандрівника. Знайомлячи з унікальністю етнічної кухні країн світу, ведучі також

інформують про найдешевші й найдорожчі готелі, характеризують їх з точки зору якості сервісу, комфортності умов приживання, особливості оформлення тощо. Означений матеріал доцільний під час вивчення тем компаративістських досліджень готельно-ресторанного бізнесу та порівняння з подібними українськими закладами.

Цікавим на сучасному етапі розвитку освіти є і використання подкастів (одного або низки цифрових медіафайлів усного жанру, засобом, пов'язаним із розповсюдженням шляхом озвучення на програвачах, персональних комп'ютерах радіошоу, звукової вистави, інтерв'ю, лекції тощо). Під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доречним уважаємо використання матеріалу, представленого на платформі «НВ Подкасти», створеній за підтримки Відділу преси, освіти та культури Посольства США в Україні (https://podcasts.nv.ua/ukr/episode/1507.html?utm_content=set_lang). Змістовними є професійно-практичні подкасти: «Что вы творите, Василь Гроголь?» (Василь Гроголь, засновник готелю Bursa Hotel Kyiv, необістро Supra, співзасновник коворкінгу Kooperativ, говорить про роль креативного класу в суспільстві; нову розкіш і який на неї запит; відмінність підходів нішевих бізнесів від мережевих і тенденцію індивідуалізму; прибутковість готельно-ресторанного бізнесу та як він працює в США і Європі; систематизацію та контроль свого часу; сімейні цінності та партнерство у бізнесі); «PeopleCast» (радники з питань персоналу та бізнесмени обмінюються досвідом власної підприємницької діяльності, результативності й побудови команди для трансформування ставлення до співробітників, допомоги у формуванні культури продуктивності і створенні своєї dream-team на основі досвіду найкращих компаній і експертів).

Актуальним напрямом щодо впровадження медійних засобів в освітній процес є і використання кулінарних блогів на YouTube, Instagram, Facebook.

Зокрема, матеріал «Топ-5 кулінарних блогів на YouTube – і кращі рецепти від шефів» (https://bit.ua/2021/01/top-5-kulinarnyh-blogiv/) надає цікаву, змістовну й практичну інформацію для проведення лабораторних занять, майстер-класів про Гордона Рамзі (16,5 мільйонів підписників), Джеймі Олівера (5 мільйонів

підписників), Джона Міцуіча (3,8 мільйона підписників), Леона та Даніели Гофманів (80 тисяч підписників), Євгена Клопотенка (125 тисяч підписників).

Зі свого боку, матеріал «10 кулінарних блогів в Instagram для натхнення та навчання» (https://posteat.ua/news/10-kulinarnix-blogiv-v-instagram-dlya-natxnennya-ta-navchannya/) подає добірку кулінарних блогів до закладок, щоб «навчитися готувати вдома улюблені ресторанні страви: Nando's (щочетверга шеф-кухар мережі ресторанів Nando's дає майстер-класи з приготування страв португальсько-африканської кухні); Wagamama (кожної середи шеф-кухар мережі Wagamama розповідає, як приготувати топові страви азійської кухні), Bread Ahead (щодня о 14:00 (за Лондоном) британська школа пекарів ділиться рецептами смачної випічки — від хліба до тістечок), Padella Pasta (один з кращих ресторанів Лондона приєднався до освітнього тренду в інстаграм та регулярно публікує рецепти своїх кращих страв італійської кухні), Leon (кулінарний блог від ресторану «здорового швидкого харчування» Leon)» [698] тощо.

Сторінки на Facebook також є допоміжним матеріалом для проведення освітнього процесу. Цікавими із цієї точки зору є такі блоги «Кулінарний блог Tasty World. Прості рецепти і цікаві заклади» (https://www.facebook.com/tastyworldblog), «Кулінарний блог від шеф-кухаря Оксани Вознюк» (https://www.facebook.com/vozniukoksi/about/), «Кулінарний блог Tandicook» (https://www.facebook.com/tandicook.com.ua/), «Ukrainian Gastro Show» (https://www.facebook.com/UKRgastroshow/) тощо.

У зв'язку з бажанням і спроможністю українських закладів готельно-ресторанного господарства вийти на світові ринки надання послуг у сфері обслуговування та для популяризації етнокухні чимало підприємств ведуть блоги. Привабливим із цієї точки зору є матеріал «10 українських food-блогів для кулінарного натхнення» (https://gloss.ua/citynews/110182-10-ukrajinskih-food-blogiv-dlya-kulinarnogo-nathnennya) від сайту Korysno.pro, який, однак, репрезентує статті пересічних користувачів, присвячених давнім і сучасним традиціям національної кухні. Для кращого сприйняття візуалізуємо означену інформацію в таблиці 4.9.

Таблиця 4.9

Характеристика 10 українських food-блогів для кулінарного натхнення

Назва	Електронна адреса	Характеристика діяльності
TANDICOOK	https://tandicook.com.ua/	Зручний та красивий сайт-блог жінки, яка любить приємно дивувати своїх рідних новими рецептами смачних страв. Вона знаходить їх в Інтернеті, готує на власній кухні, а потім найкращими переписами ділиться з читачами. Тут можна знайти все: від перших страв аж до напоїв та консервації, – зручна навігація та естетичне оформлення сайту також прийдуться вам до смак
ЛЮБИСТОК	https://lubystok.com/	На цьому сайті два окремі розділи зі смачними та оригінальними рецептами. Один із них веде шеф-кухар Юрій Кондратюк, який не тільки ділиться простими рецептами вишуканих страв, а й дасть корисні поради в їх приготуванні, які знадобляться вам в кулінарії загалом. Блог веде Аліна Могилевська – регулярні подорожі за кордон дали їй змогу перейняти кращі традиції європейської кухні, пристосовуючи ці рецепти до асортименту продуктів в українських супермаркетах, вона ділиться досвідом з читачами. Також вона любить фотографувати, а тому кожен рецепт доповнений красивою фотографією страви, щоб ще більше заохотити вас до їх приготування.
FOOD LIKE ART	https://www.youtube.com/c/foodlikeart	Оригінальний блог про мистецтво створення їжі шляхом використання й популяризації простих і одночасно смачних рецептів: традиційних, однак, з нешаблонними й цікавими авторськими лайфхаками. Саме нестандартність й особисті спогади, враження авторки спонукають до згадування призабутих улюблених страв для урізноманітнення власного раціону.
KITCHEN. КУЛІНАРНИЙ БЛОГ	http://blog.net.ua/closed.html?new=kitchen	Сайт, на жаль, рідко оновлюється, проте не згадати про нього, було б помилкою – вишукані рецепти десертів та других страв, поради щодо вдалого їх приготування, – візьміть на замітку.
КУЛІНАРНІ ВАРІАЦІЇ ВАР'ЯТКИ	http://olvenkylinar.blogspot.com/	Дівчина – автор блогу, дуже любить готувати, дотримуючись рецептів чи експериментуючи, створює перші та другі страви, десерти та випічку, салати та напої. Блог дуже атмосферний та домашній, рецепти доповнені гарними фотографіями, – вам потрібно тільки слідувати приписам та прагнути до створення свого власного кулінарного шедевру.
ПАТЕЛЬНЯ	http://patelnya.com.ua/	Ресурс привертає увагу насамперед красивим дизайном, легкою навігацією та безліччю рецептів страв на будь-який смак. Діліться власними досягненнями в кулінарії, черпайте натхнення на цьому блозі, головне – не переставайте готувати

Продовження таблиці 4.9

Назва	Електронна адреса	Характеристика діяльності
КАТРУСИНА КУХНЯ	https://easy-cooking.com.ua/	На блозі зібрано чимало рецептів української кухні, крім цього є дописи присвячені сервіруванню столу, корисним порадам. щодо приготування страв. Перелік рубрик достатньо широкий аби спробувати відтворити всі грані національної кухні.
IQCOOKING	https://www.facebook.com/IQcooking	Лише подивившись на красиві food-фотографії на блозі хочеться перетворити написані рецепти в смачні страви на своїй кухні. Цьому сприяє й простота цих рецептів, великий вибір страв національної та іноземних традицій, які втім пристосовані до національного вибору інгредієнтів. Оля і Кузьма дуже люблять готувати і поділяться своїми досягненнями та натхненням з вами.
PICANTECOOKING	https://picantecooking.com/ua/	Персональний сайт, який доводить: справжня жінка може встигнути все. Його автор – Вікторія Попін, успішна жінка й бізнесменка, яка любить готувати й ділитися своїми рецептами на власному сайті. До речі, її рецепти доступні трьома мовами: українською, російською та польською. Окрім цього жінка описує свої "кулінарні" подорожі різними країнами світу, деякі рецепти доступні в форматі відео.
MIRA FILD	http://myroslavapavliuchok.blogspot.com/	Автор блогу Мирослава дуже любить готувати десерти та випічку, а тому більшість рецептів присвячені солодощам, проте вона інколи експериментує і з першими та другими стравами української та італійської кухні. Окремі її дописи стосуються фільмів про їжу, а також сайтів по кулінарії, що її надихають. Можливо, вони й вас зацікавлять та надихнуть.

Цікавим щодо формування полікультурної особистості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є використання виховних можливостей незвичайних музейних проєктів (музеїв, культурно-інформаційних систем), традиційних музеїв з їхньою здатністю конкурентоспроможності на ринку музейно-просвітницьких послуг і зацікавленості для населення; просвітницькою, розвиваючою, освітянською функціями; віддзеркаленням певних суспільно-історичних процесів, явищ, подій, елементів матеріального світу (культури, субкультури, мистецтва) тощо [37, с. 6].

Особливо значущими в контексті означеного дослідження вважаємо такі достатньо популярні серед замовників туристичних і готельно-ресторанних

послуг такі нетрадиційні музейні проєкти: українського весілля (Канкун, Мексика), феномену писанки, музей розлучень (Хорватія), марципанів (Угорщина), бананів (США), кави (Бразилія), мафії (Італія), горілки (Росія), цукру (Берлін, Німеччина), спотвореної їжі (США), мікроскопічної мініатюри, вогню, темряви, шоколаду (Кельн, Німеччина та Тростянець, Україна), іграшок, зроблених із сиру, зроблених із хліба (Київ), солі (Артемівськ, Україна), спагеті (Італія), локшини (Таїланд), перцю (Угорщина), картоплі (Брюссель, Бельгія), бджоли (Росія) [37, с. 7].

До основних напрямів модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відносимо і *ресурсно орієнтоване навчання* фахових дисциплін.

У науковій літературі загальноприйняте тлумачення терміна «ресурсно орієнтоване навчання» (РОН, Resource-Based Learning, RBL) пов'язують із комплексом засобів, методів та форм навчання задля застосування цілісного підходу до організації освітнього процесу із засвоєння фахових знань, набуття умінь і навичок, формування компетентностей, розвитку здібностей самостійного й активного перетворення інформаційно-пізнавального середовища через здійснення пошуку та практичне застосування інформаційних ресурсів. РОН ототожнюють із цілісним динамічним процесом організації і стимулювання самостійної навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти, пов'язаним з оволодінням навичками активної трансформації інформаційного середовища з оптимальним застосовуванням суб'єкт-суб'єктних взаємин між студентом і викладачем та спільним використанням кадрових, матеріально-технічних, навчально-методичних, фінансових та інформаційних ресурсів ЗВО.

РОН здійснюється завдяки використанню відкритих, безкоштовних і вільних електронних ресурсів; самостійного створення мережевого навчального контенту; освоєнню інформаційних концепцій, знань і навичок; спостереженню за діяльністю учасників освітянської спільноти, формуванню самостійної пізнавальної діяльності студентів з орієнтацією на неперервну освіту; підвищенню якості навчання

дисциплін комп'ютерного циклу; підвищенню ефективності процесу РОН завдяки бібліотеці, іншій інфраструктурі, обладнанню тощо.

На думку науковців, РОН реалізовується за допомогою принципів: диверсифікації (різноманітність і варіативність форм, змісту підготовки фахівців); особистісно орієнтованого підходу (запити, потреби, індивідуальний рівень майбутніх фахівців); оптимальності (оптимальність змісту, форм, методів підготовки фахівців); відкритості та доступності (добровільність участі та свободу вибору програми й освітньої траєкторії).

Комплексний підхід ресурсно орієнтованого навчання фахових дисциплін професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає в інтегрованому використанні аудиторій, кабінетів, лабораторій з відповідним спеціалізованим обладнанням, сучасним предметно-просторовим середовищем для застосування новітніх технологій навчання, сучасними технічними засобами навчання: мультимедійними проекторами, екранами, ноутбуками тощо. Технічні характеристики техніки та обладнання відповідають методам, методикам та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці (органолептичні, проведення техніко-економічних розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій тощо).

Особливої уваги заслуговує співпраця з підприємствами готельно-ресторанного господарства регіону щодо вдосконалення фахової підготовки здобувачів вищої освіти, пов'язана з використанням матеріально-технічної бази закладів-партнерів для проведення практичних, лабораторних занять, навчальних і виробничих практик, стажування. РОН передбачає і належне кадрове забезпечення: науково-педагогічні працівники мають право на вибір основних методів навчання (лекції (інтерактивні, гостьові, бінарні, лекції-презентації), мультимедійні презентації, тестові завдання, усні обговорення в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), пояснення, розповідь, творчі, ситуативні та дослідницькі завдання, тренінги, семінари та майстер-класи від відомих рестораторів, шеф-кухарів і готельєрів, навчальні екскурсії, практичні

роботи на виробництві, у віртуальних лабораторіях, навчання з управління готелем на віртуальних симуляторах бізнес-процесів HOTS, зустрічі для нетворкінгу і кар'єрного коучингу від професіоналів-практиків, представників бізнесу, експертів і науковців, лідерів думок, наукові семінари тощо.

Здобувачі освіти за допомогою сучасних методів і форм організації навчально-пізнавальної діяльності щодо їхньої майбутньої професії знайомляться зі структурою підприємств, нормативно-правовою базою регуляції їхньої діяльності та функціональними процесами. Комплексний характер організації теоретичного навчання та проведення наскрізних практик уможливлює формування професійних компетентностей, набуття навичок реагування на нестандартні ситуації та здатностей приймати самостійні виважені рішення для подальшої роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Значущим для подальшого працевлаштування є створення умов для отримання першого робочого місця випускниками ЗВО, упровадження системи наставництва з метою адаптації.

Практичний досвід реалізації РОН в освітньому процесі викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету уможливлює здійснення аналітико-синтетичних досліджень щодо особливостей організації навчально-пізнавальної діяльності під час вивчення фахових дисциплін. Окрім ресурсів університетської бібліотеки, фондів факультетів, кафедр, навчання здобувачів освіти здійснюється завдяки використанню засобів онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема платформі KSU online (http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2589) , а також Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Kahoot, Microsoft Teams, Discord тощо.

Використання мережевих додатків інтенсифікує можливості РОН для організації освітнього процесу, пов'язаного з пошуком у мережі інформації, виготовленням та вдосконаленням цифрових ресурсів, до яких належать гіпертексти, гіпермедійний контент, власні сайти, онлайнові ментальні карти тощо),

участь у мережевих спільнотах (навчально-пізнавальних, соціальних, професійних, освітньо-наукових тощо). Для ефективної організації РОН, однією з форм якого є дистанційне навчання, представляють інтерес такі сервіси: сайти, блоги (засіб для публікації матеріалів у мережі з можливістю доступу до його читання, ведення особистого щоденника в мережі); вікі (засіб для створення колективного гіпертексту, при якому історія внесення змін зберігається); YouTube (відеохостинг, призначений для зберігання, перегляду та обговорення цифрових відеозаписів). Цікавим є майндмеппінг, або так звані «карти розуму Тоні Б'юзена», що є сервісом для відтворення загального системного мислення за допомогою ментальних карт, наприклад, Google Drive, онлайн додаток Miro, Bubbls.Us, Coggle, Mindmeister, Mindomo тощо); віртуальні класи (наприклад, Google Classroom, LearningApps); віртуальні дошки (наприклад, Padlet, Linoit, Trello); повноцінні дистанційні курси на різноманітних онлайн-платформах, так званих системах управління навчальним процесом; сервіси для проведення відеоконференцій, вебінарів (наприклад, ZOOM Cloud Meetings) тощо.

Тож використання можливостей РОН забезпечує формування ключових компетентностей, набуття навичок, певного досвіду практичної діяльності, соціально-економічного спілкування, зорієнтованих на стимулювання самоосвіти студентів та вміння використовувати набуті знання в нових ситуаціях, надання здобувачам освіти можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії та подальшої реалізації в професії у сфері готельно-ресторанної справи.

Здійснений структурно-системний аналіз особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах [32; 35; 169; 183; 209; 255; 287; 305; 336; 390; 549; 585] та власні дослідження [86–98 та ін.] уможливлюють формулювання практичних висновків, пропозицій, урахування яких сприятиме здійсненню більш якісного освітнього процесу:

– необхідність модернізації баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій,

наукового та освітнього секторів;

– залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків-працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи;

– підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможних формувати й розвивати інформаційну культуру учасників навчально-пізнавальної діяльності;

– забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням, набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні інформаційні технології для навчання та зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом;

– вивчення особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей, ознайомлення із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями модернізації різних стилів, форм і методів обслуговування;

– засвоєння знань про підтримання роботи сайту та безпеку роботи в мережі, сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг;

– удосконалення механізму працевлаштування випускників, надання кращим іменних стипендій, грантів, можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням в кращих (успішних) структурах туризму і готельно-ресторанних господарствах.

Висновки до четвертого розділу

У розділі здійснено структурно-системний аналіз та визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в сучасних економічних реаліях. Проведено власні наукові дослідження, спрямовані на формулювання педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в сучасних економічних реаліях. У

результаті структурно-системного аналізу визначено такі педагогічні умови: створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців; імплементацію трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Визначено структуру освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, у яке входять такі складові: студентоцентрованість, безпечність, інклюзивність, психолого-юридична відповідність, цифровізація, інноваційність, універсальність. Здійснений аналіз основних викликів зовнішнього середовища та їхнього впливу на трансформацію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через формування й модернізацію освітнього середовища уможливив формулювання практичних висновків, пропозицій: необхідність модернізації баз практик студентів, забезпечення викладання фахових дисциплін авторитетними практиками; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів та студентів; забезпечення здійснення освітнього процесу відповідним технічним обладнанням; засвоєння знань про підтримку роботи сайту та безпеку роботи в мережі; покращання алгоритму працевлаштування.

Доведено, що вмотивовані на ґрунтовне навчання студенти в подальшому будуть спрямовані на якісне виконання фахових обов’язків, самостійне й цілеспрямоване індивідуальне підвищення професійної компетентності через використання безоплатних послуг провайдерів неформальної освіти, що сприятиме зниженню фінансових витрат на перепідготовку та перекваліфікацію фахівців сфери обслуговування.

Проаналізовано дефініції понять «форми», «методи», «засоби», «технології» та конкретизовано їхнє тлумачення й використання в контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Вироблено рекомендації щодо створення вимог для підготовки означених фахівців в умовах очного та дистанційного навчання. Необхідним визнано забезпечення закладу освіти відповідним технічним обладнанням, кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, цифрова компетентність викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури всіх учасників освітнього процесу.

Проаналізовано нормативні документи Міністерства освіти і науки України щодо вимог до організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання, яке ототожнюється з індивідуалізованим процесом, пов'язаним з набуттям знань, умінь, навичок і способів навчально-пізнавальної діяльності людини за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників освітнього процесу в спеціальному середовищі, створеному сучасними психолого-педагогічними та інформаційно-комунікаційними технологіями. Визначено принципи, форми, види навчальних занять, методи й технології викладання та навчання під час організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання.

Вироблено рекомендації щодо створення умов для підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Необхідним визнано забезпечення закладу освіти відповідним технічним обладнанням, кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, цифрова компетентність викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури всіх учасників освітнього процесу.

Інтернет-ресурси тлумачимо як сукупність інтегрованих засобів технічного і програмно-апаратного характеру, а також інформації, призначеної для публікації у Всесвітній павутині, у текстовій, графічній та мультимедійній формі. Інформаційно-фактологічною і методологічною базою дослідження стали публікації вітчизняних і закордонних науковців, ІР, результати власних досліджень автора. У процесі виконаного дослідження проаналізовано теоретичну розробленість проблеми використання інтернет-ресурсів в освітньому процесі закладів вищої освіти, укладено таблицю класифікації інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні. Розглянуто професійно орієнтовані ІР у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. Визначено дистанційне навчання означених фахівців як цілеспрямований процес узаємодії викладача (тьютора) і студента, здійснюваної на відстані за умови застосування комп'ютерних технологій, змістом котрого є формування професійних знань, умінь, навичок у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Означено основні напрями використання сучасної системи традиційних і новітніх мас-медіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та особливостей організації освітнього процесу. Установлено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти здійснюється завдяки перегляду розвиваючих та розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти. Здійснений аналіз програм телеканалів, зразків подкастів у радіо просторі дає підстави стверджувати про їхню здатність бути візуалізованим навчальним матеріалом для проведення лекційних, практичних, лабораторних робіт, виконання індивідуальних завдань, участі у проєктах та дискусіях, проведення майстер-класів. Використання кулінарних авторських блогів на YouTube, Instagram, Facebook завдяки створенню й функціонуванню

привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти сприяють зацікавленості й бажанню в здобувачів освіти формувати власний особливий і неповторний стиль у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Відповідно актуалізується медіакомпетентність викладачів та студентів, пов’язана з наявним рівнем медіакультури, розумінням особистістю соціокультурного, економічного і політичного контексту функціонування медіа, здатністю бути носієм і передавачем медіакультурних цінностей, смаків і стандартів, ефективною взаємодією з медіапростором, створенням нових елементів медіакультури сучасного суспільства, реалізацією активної громадянської позиції.

Вищеназваний процес здійснюється з урахуванням специфіки принципів медіаосвіти, а саме: особистісного соціально-психологічного підходу, перманентного оновлення змісту, орієнтації на неперервний розвиток інформаційно-комунікаційних технологій у сфері освіти, науки й інноватики, пріоритету морально-етичних цінностей особистості, пошанування національних традицій, естетичної наснаженості та продуктивної мотивації здобувачів освіти.

ВИСНОВКИ

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

1. На основі аналізу науково-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми означено основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти, серед яких: формування ключових професійних компетентностей; концептуальні підходи та моделі підготовки фахівців; формування професійної, інформаційної та культури фахового спілкування; використання інноваційних технологій; педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тощо. Виділено проблеми означеного процесу, а саме: якість організації і методики освітнього процесу, відсутність взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість фахової діяльності фахівців, готовність та здатність до виконання професійних функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; слабке методичне диференціювання в навчанні керівників і фахівців; відсутність матеріально-технічної бази зі спеціалізованими лабораторіями для забезпечення належної практичної підготовки здобувачів освітніх послуг; низька зацікавленість до особистого розвитку та підвищення кваліфікації через брак мотивації і помилкового самооцінювання тощо.

2. Розглянуто визначення таких дефініцій та подано в авторському трактуванні: «професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності». Готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності розглядається як результат навчання в закладах фахової

передвищої та вищої освіти різних форм власності, володіння здобувачами освіти 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, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя.

3. Проаналізовано закордонний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Досліджено практику широкомасштабних реформ галузевої професійної освіти сфери туризму та готельно-ресторанної справи в рамках тісного міжуніверситетського співробітництва. Розглянуто досвід означеної підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації, якість якої зумовлена реагуванням на сучасні тенденції розвитку національних та світової економік в умовах глобалізації. Інтенсифікація навчання відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів: профілізації фундаментальної підготовки і фундаменталізації професійного навчання.

4. У результаті дослідження проаналізовано наукові праці українських вчених щодо проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування, готельно-ресторанної справи та туризмознавства, розглянуто компоненти готовності до професійної діяльності. Визначено основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, комплексно-функціональний, рефлексивно-безпековий. Узагальнено й виокремлено за допомогою теоретико-методологічного аналізу досліджуваної проблеми основні компоненти готовності, а також означено динамічний взаємозв’язок між ними. Визначено залежність підготовки фахівців готельно-ресторанної справи від реалій сьогодення, розвитку сучасної економіки та науково-технічного прогресу.

5. Структурно-системний аналіз концептуальних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти дозволив визначити вихідні положення, сформулювати практичні висновки та пропозиції для здійснення більш якісного освітнього процесу. Концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює чотири взаємопов'язані концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. У комплексному поєднанні ці концепти забезпечують формування у здобувачів освіти – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – готовності до фахової діяльності.

6. Змодельовано методичну систему, котра базується на єдності взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності в цілому, проєктує можливість подальшого її вдосконалення. Визначено п'ять складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Охарактеризовано теоретико-цільовий складник через визначення мети та завдання означеного процесу, методологічно-концептуальний – концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи охоплює концепти, підходи та принципи; змістово-процесуальний шляхом визначення компонентів та фахово орієнтованих дисциплін освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми; реалізаційно-технологічний через установлення форм, методів і засобів; аналітико-результативний для визначення критеріїв, показників та рівнів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Акцентовано, що необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

7. Здійснено структурно-системний аналіз та визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в

закладах вищої освіти в сучасних економічних реаліях. Проведено власні наукові дослідження, спрямовані на формулювання педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в сучасних економічних реаліях. У результаті структурно-системного аналізу визначено такі педагогічні умови: створення в закладі вищої освіти освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців; імплементацію трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Алєксєєва С. Основні підходи до визначення професійної придатності особистості в умовах сучасної професійної освіти. *Професійна педагогіка.* 2012. № 4. С. 62-67.

2. Алєксєєва С., Сохацька Г. Формування когнітивної складової підприємницької компетентності в процесі підготовки майбутніх фахівців. *Професійна педагогіка*. 2020. № 1 (20). С. 127–133.

3. Академічний тлумачний словник української мови. URL: http://sum.in.ua/s/fakhivecj (дата звернення: 13.10.2020).

4. Андрущенко В. П. Особистісно орієнтовані технології навчання і виховання у вищих навчальних закладах: колективна монографія / відп. ред. В. П. Андрущенко, В. І. Луговий. Київ: Педагогічна думка, 2008. 385 с.

5. Аніщенко А. П., Зайцева М. М. Підготовка кадрів туристичної індустрії. *Збірник наукових праць Хмельницького інституту соціальних технологій Університету «Україна»*. 2015. №11. С. 39–43.

6. Андрющенко Я. Організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англомовного освітньо-цифрового мережевого середовища. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету*. 2019. № 1 (22). С.108–112.

7. Антонець А. В. Формування прогностичних умінь майбутніх менеджерів у вищих аграрних навчальних закладах: автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Черкаси, 2011. 19 с.

8. Антонова А. Методологічні та теоретичні основи естетичного виховання сучасної студентської молоді. *Адаптивне управління: теорія і практика.* 2018. Вип. 4 (7). URL: http://am.eor.in.ua/index.php/gallery/126-vipusk-4-7-2018 (дата звернення: 07.09.2021).

9. Антонова О. Є. Практико-орієнтований підхід у формуванні професійної майстерності майбутнього вчителя. *Теорія і практика професійної майстерності в умовах цілежиттєвого навчання*: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир :

Вид-во Рута, 2016. С. 262–285, с. 265–266.

10. Артюшина М. В., Романова Г. М., Пуховська Л. П. Сучасні педагогічні технології професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників. *Наукове забезпечення розвитку освіти в Україні: актуальні проблеми теорії і практики* (до 25-річчя НАПН України): зб. наук. праць. Київ, 2017. С. 313–320.

11. Афанасьєва Л. В. Формування професійної компетентності майбутніх менеджерів організацій у процесі вивчення професійно орієнтованих дисциплін. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія «Педагогічні науки»*. 2012. Вип. 112. С. 59–64.

12. Ахновська І. О. Теоретичні засади формування освітнього середовища в контексті економіки знань. *Економіка і організація управління*. 2018. Вип. 4. С. 26–34.

13. Бабешко М. С. Інтенсифікація навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Стратегічні імперативи розвитку туризму та економіки в умовах глобалізації*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Запоріжжя, «Просвіта». 2017. Т. 1. С. 24–25.

14. Бабешко М. С. Гігієна в галузі готельного господарства як складова кваліфікації працівника сфери обслуговування. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах.* 2015. Вип. 44 (97). С. 85–89.

15. Бабешко М. С. Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до професійної діяльності у вищому навчальному закладі. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2016. Вип. 46 (99). С. 277–282.

16. Бабешко М. С. Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2017. Вип. 53 (106). С. 63–70.

17. Бабушко С. Р. Теоретичні та методичні засади професійного розвитку фахівців туристичної сфери США і Канади: автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 42 с.

18. Баглай О. І. Концептуальні підходи до формування готовності майбутніх

фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування. *Вісник Національної академії Державної прикордонної служби України*. 2013. Вип. 1. URL: http://www. irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis.../cgiirbis_64.exe? (дата звернення: 23.12.2020).

19. Баглай О. І. Формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці: автореф. дис…канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2013. 22 с.

20. Базелюк О. Методологічні підходи до розвитку цифрової культури педагогічних працівників закладів професійної освіти. *Український педагогічний журнал.* 2019. № 4. С. 64–71.

21. Базиль Л. О. Концепція функціонування центрів професійної кар'єри у закладах освіти. *Підготовка майстра виробничого навчання, викладача професійного навчання до впровадження в освітній процес інноваційних технологій:* матеріали ІІ Всеукраїнського науково-методичного семінару (Суми, 1 листопада 2018 р.). Суми: Вінниченко М. Д., 2018. С. 11–16.

22. Бакальчук В. О. Етносоціальний вектор культурної політики України: стратегічні пріоритети : автореф. дис. … канд. філос. наук : 21.03.01. Київ, 2007. 18 с.

23. Бакуменко Р., Ягупов В. Вимоги сучасних методологічних підходів до організаційно-педагогічних умов розвитку професійної компетентності фахівців інформаційно-аналітичного забезпечення. *Актуальні питання гуманітарних наук. Педагогіка.* 2020. Вип. 29. Т. 1. С. 160–168.

24. Балл Г.О., Мєдінцев В.О. Особистість як індивідуальний модус культури і як інтегративна якість особи. *Горизонти освіти*. 2011. №3. С.7–14.

25. Баловсяк Н. В. Формування інформаційної компетентності майбутнього економіста в процесі професійної підготовки : дис… канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 330 с.

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

27. Бандура І. І., Кулик А. С., Жукова В. Ф., Гапріндашвілі Н. А.

Міждисциплінарний підхід у викладанні дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти :* зб. наук.-метод. пр. *ТДАТУ*. 2020. Вип. 23. С. 353–361.

28. Бахтов А. Г. Зміст і структура поняття психологічної готовності особистості до професійної діяльності. *Юридична психологія*. 2018. Вип.1(22). С. 76–85.

29. Бацуровська І. Методологічні підходи до розвитку професійної компетентності магістрів в умовах масових відкритих дистанційних курсів. Наукові записки *Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти.* 2015. Вип. 7 (3). С. 7–13.

30. Бацуровська І. В. Теоретичні і методичні засади освітньо-наукової підготовки магістрів в умовах масових відкритих дистанційних курсів : дис…. д-ра пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2018. 644 с.

31. Безверхнюк Т., Вишневська В. Методологічний підхід до застосування концепції життєвого циклу в маркетингу проектів розвитку туристичних територій. *Актуальні проблеми державного управління.* 2020. № 1 (81). С. 26–31.

32. Безкоровайна Л. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах : дис….д-ра пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2018. 698 с.

33. Безкоровайна Л. Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах. *Освітологічний дискурс.* 2017. № 1–2 (16–17). С. 67–78.

34. Безкоровайна Л., Короленко К. Перспективні шляхи розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців із туризмознавства у вищих навчальних закладах. *Педагогічні науки :* збірник наукових праць Херсонського державного університету. 2017. Вип. 77 (2). С. 21–25.

35. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі :

автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Луганськ, 2014. 20 с.

36. Безрученков Ю. В. Реалізація педагогічних умов формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у навчальному процесі вищого навчального закладу. *Теорія та методика управління освітою.* 2013. Вип. 12. URL: http://dspace.ltsu.org/xmlui/handle/123456789/1154 (дата звернення: 25.12.2020).

37. Бейдик О. О., Топалова О. І., Сірук В. Ю. Традиційні та нетрадиційні культурно-інформаційні системи України та світу. *Географія та туризм.* 2019. Т.51. С. 3–10.

38. Берегова Н. П. Формування професійної готовності майбутніх психологів до роботи з проблемними клієнтами: автореф. дис. … канд. психол. наук : 19.00.07. Хмельницький, 2009. 20 с.

39. Беспалова О. Методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців з терапії та ерготерапії. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. 2019. № 1 (18). URL:file:///D:/Documents/304-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-798-1-10-20190930.pdf (дата звернення: 17.05.2020).

40. Бех І. Д. Вибрані наукові праці: Виховання особистості. Київ; Чернівці: Букрек, 2015. Т.2. 2015. 639 с.

41. Бєлікова Н.О. Науково-методологічні підходи до професійної підготовки сучасного фахівця з фізичного виховання та спорту. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія № 15. «Науково-педагогічні проблеми фізичної культури /фізична культура і спорт/»*, 2014. Випуск 3К(44)14. С. 91–96.

42. Бєляєва С. С. Теоретико-методологічні засади експериментальної перевірки методики формування творчих умінь у майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Інфраструктура ринку*. 2019. Вип. 27. С. 247–254.

43. Бєляєва С. С. Формування компетенцій та творчих умінь у майбутніх

фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. *WayScience*. 2019. №1 (3). С. 4–28.

44. Бєляєва С.С. Концептуальні основи організації тимбілдінгу!! як інструменту сприяння комунікативним зв'язкам у колективі. *Молодий вчений.* 2019. № 1(65). С. 417–422.

45. Бєляєва С. С., Шестель О. Г. Сучасні тенденції нормативно-правового регулювання якості організації та надання послуг у сфері туризму. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування.* 2020. №. 1. С. 13–19.

46. Бєляєва С. С., Герман І. В. Нормативно-правове забезпечення організації діяльності готельного господарства в сучасних умовах. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. №. 2. С. 47–57.

47. Бєляєва С.С., Бишовець Л. Г., Куракін О. Б. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні в сучасних умовах. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг:* збірник наукових праць ХДУХТ. 2020. № 1 (31). С. 257–268.

48. Биков В. Ю. Моделі організаційних систем відкритої освіти: монографія. Київ : Атіка, 2008. 684 с.

49. Биков В. Ю., Вернигора С. М., Гуржій А. М., Новохатько Л. М., Спірін О. М., Шишкіна М. П. Проєктування і використання відкритого хмаро орієнтованого освітньо-наукового середовища закладу вищої освіти. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2019. Том 74. №6. С. 1–19.

50. Биць Г. Досвід Австралії у формуванні фахівців сфери туризму. *Молодь і ринок*. 2011. № 2 (73). С. 126–130.

51. Бишева Н. О. Фірмовий стиль закладу громадського харчування: естетичний аспект. *Молодий вчений.* 2019. № 1 (65). С. 338–340.

52. Біляковська О. О. Методологічні підходи до вивчення системи професійної підготовки майбутніх вчителів у контексті забезпечення її якості. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2019. Вип. 72. Т. 1. С. 69–73.

53. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх

молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі : дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 322 с.

54. Бодрова Т. О. Виробничо-практична підготовка студентів до діяльності у сфері мистецької освіти: актуальні аспекти. *Наукові записки*. 2021. Вип. 197. С. 63–67.

55. Божук Т. І., Пенкальська С. Ю. Тенденції діяльності готельного господарства (на прикладі Туреччини та України). *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали VII міжнар. наук.-практ. конференції (24-25 березня 2016 р., м. Черкаси) / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси: Видавець Ю. А. Чабаненко, 2016. Т. 1. С. 17–19.

56. Божко Л. Д. Туризм у контексті глобалізаційних процесів: історико-культурологічний аспект : дис … д-ра культурол : 26.00.01. Харків, 2018. 558 с.

57. Божко Л. Д. Віртуальний туризм: нові віяння часу. *Культура України* : зб. наук. пр., 2015. Вип. 49. С. 151–160.

58. Божко Л. Д. Історія бекпекінгу як нової соціальної практики мобільності в епоху глобалізації. *Збірник наукових праць. Серія: Історія та географія*, 2013. Вип. 48. С. 95–102.

59. Божко Н. Інтегративний підхід до навчання в контексті реформування системи освіти України. *Молодь і ринок*. 2018. № 7 (162). С. 84–89.

60. Бойчук Ю. Д., Таймасов Ю. С. Компетентнісна парадигма в сучасній вищій професійній освіті. *Новий Колегіум*. 2015. № 1. С. 38–44.

61. Бойко М. Г., Охріменко А. Г., Расулова А. М. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. Вип. 13. Ч. 2. С. 35–39.

62. Бойко М., Гопкало Л. Система гарантування якості навчання як фактор удосконалення менеджмент-освіти у сфері ресторанного бізнесу. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*. 2013. № 1. С. 112–120.

63. Бондар Н. Д. Формування ключових компетентностей майбутніх менеджерів сфери туризму в процесі вивчення гуманітарних дисциплін : дис. ...

канд. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2016. 262 с.

64. Боднар С. В. Використання Інтернет-технологій у системі автономного вивчення професійно-орієнтованої іноземної мови студентами немовних спеціальностей. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2013. Том 34. № 2. С. 75–83

65. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип. 1(2). С.331–338.

66. Босовська М. В. Удосконалення організаційно-правового механізму управління якістю послуг у готельному господарстві. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту.* 2010. Випуск 1. С. 200–204.

67. Босовська М. В. Інтеграційні процеси в туризмі : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 832 с.

68. Боятюк О. В. Безпековий вимір використання соціальних мереж в освіті : дис….канд. філос. наук : 09.00.10. Київ, 2016. 243 с.

69. Братко М. Структура освітнього середовища вищого навчального закладу. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка: Педагогічні науки*. 2015. Вип. 135. С. 67–72.

70. Брик Р. С. Формування професійної компетентності майбутніх працівників сфери туризму в професійно-технічних навчальних закладах засобами інформаційних технологій : автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2011. 20 с.

71. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. *Економіка та держава.* 2018. № 8. С. 9–12.

72. Брюханова Н. О. Особливості моделювання професійної підготовки фахівців. *Професійна освіта: методологія, теорія та технології.* 2015. № 2. С. 21–34.

73. Бугайчук К.Л. Електронний підручник: поняття, структура, вимоги. *Інформаційні технології і засоби навчання.* 2011. № 2 (22). URL:

http://dspace.univd.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/948/elektronniy_pidruchnik_ponyattya_struktu.pdf?sequence=2&isAllowed=y (дата звернення: 27.01.2021).

74. Буйницька О. П. Структурно-функційна модель інформаційно-освітнього середовища університету. *Інформаційні технології і засоби навчання.* 2019. С. 268–278.

75. Буйницька О., Варченко-Троценко Л, Грицеляк Б. Цифровізація закладу вищої освіти. *Освітологічний дискурс*. 2020. № 28. С. 64–79.

76. Бурак В.Г., Ряполова І.О., Защепкіна Н.М. Оцінка сертифікації та стандартизації продукції на підприємстві. *Таврійський науковий вісник*. 2013. № 83. С. 145–150.

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

78. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Виробництво комбінованих м'ясопродуктів з підвищеною харчовою цінністю. *Актуальні проблеми наук про життя та природокористування*: матеріали М IV міжнар. наук.-практ. конф. молодих вчених (Київ, 25–27 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 26–27.

79. Бурак В. Г. Впровадження системи НАССР при виробництві м'ясних охолоджених напівфабрикатів. Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання: матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. (Київ, 19–20 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 28–29.

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

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

82. Бурак В., Новікова Н. Використання харчових добавок при виробництві м'ясних напівфабрикатів. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини* :

матеріали VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. (Кривий Ріг, 19 квітня 2018 р.). Кривий Ріг, 2018. С. 21–22.

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

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

85. Бурак В. Г., Третьяков О.В. Дослідження багатоцільової переробки винограду для одержання харчової антиоксидантної добавки. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: матеріали Всеукраїнської студентської наук.-практ. конф. (Херсон, 28-29 травня 2019 р.). Херсон, 2019. С. 7–8.

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

87. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка.* 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.

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

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

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

91. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького*

національного університету. Педагогічні науки. 2020. № 3. С. 13–20.

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

93. Бурак В. Г. Інновації: діяльність закладів ресторанного господарства. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 26-27 листопада 2020 р.). Львів, 2020. С. 21–23.

94. Бурак В., Скрипник К. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства під час карантину. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності:* матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 26-27 листопада 2020 р.). Львів, 2020. С. 24–26.

95. Бурак В. Г. Товарознавча оцінка напівкопчених ковбасних виробів. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності:* матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 26-27 листопада 2020 р.). Львів, 2020. С. 142–144.

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

97. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічні науки.* 2021. № 94. С. 57–65.

98. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах.* 2021. № 47. С. 102–110.

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

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

101. Бурак В. Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова*

педагогічна думка. 2021. №2 (106). С. 32–38.

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

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

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

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

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

107. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічні науки*. 2021. № 96. С. 54–60.

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

109. Бурак В. Г. 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.

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

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

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

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

114. Бурак В. Г. Тимбілдинг як складова професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientнfica innovadora*: I Міжнар. наук.-практ. конф. (Панама, 11 червня 2021 р.). Панама, 2021. С. 187–189.

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

116. Бурак В. Г. Імплементація дуальної освіти в процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі*: Міжнародна науково-практична конференція. (Дніпро, 28 червня 2021). Дніпро, 2021. С. 28–30.

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

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

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

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

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

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

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

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

124. Бурак В. Г. Професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The driving force of science and trends in its development*: матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф. (Ковентрі, 20 серпня 2021 р.). Ковентрі, 2021. P. 45–47.

125. Бурак В. Г. Стажування у професійній підготовці майбутніх фахівців

готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень* : матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф. (Київ, 27 серпня 2021 р.). Київ, 2021. С. 206–212.

126. Бурак В. Г. Ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation*: матеріали II Міжнар. наук.-теор. конф. (Піза, 03 вересня 2021 р.). Піза, 2021. С. 73–75.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

136. Бурий С. А**.** Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки.* 2014. № 5. Т. 2. С. 201–205.

137. Буркова Л. В. Показники та критерії оцінювання рівня професійних компетентностей у майбутніх спеціалістів соціономічних професій. *Теорія та методика управління освітою.* 2010. № 3. С. 1–14.

138. Валюх М. Д., Бурак В. Г., Мєрна І. І. Обґрунтування виробництва охолоджених напівфабрикатів з використанням системи НАССР. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми* : матеріали 72-ої всеукр. наук.-практ. студ. конф. (Київ, 3-4 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 265–266.

139. Варипаєв О. М., Варипаєва Л. М. Стратегії сервісу в готельному та ресторанному сервісі. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип. 2. С 295–302.

140. Василенко О. Інноваційні технології та методи навчання управлінських кадрів закладів ресторанного господарства. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини*. 2015. Вип. 1. С. 72–78.

141. Василенко О. В. Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2016. 242 с.

142. Васильєва О. О. Форсайт як інструмент забезпечення сталого розвитку. *Економіка та управління національним господарством.* 2019. № 38. С. 74–81.

143. Васюк О. В., Виговська С. В. Методологічні підходи до професійної підготовки соціальних педагогів в системі вищої освіти України. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Педагогіка, психологія, філософія.* 2014. № 199 (1). С. 30–67.

144. Вдович С. М. Естетизація навчально-виховного середовища як одна з умов удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців. *Підготовка конкурентоздатних фахівців*: виклики сучасності : зб. тез всеукр. наук.-практ. конф. (Кривий Ріг, 25 квітня, 2019). Кривий Ріг, 2018. С. 41–44.

145. Великий тлумачний словник української мови: близько 40 000 сл. / упоряд. Т.В. Ковальова. Х.: Фоліо, 2005. 767 с.

146. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і гол. ред. В. Т. Бусел. Київ ; Ірпінь : Перун, 2001. 1440 с

147. Верезомська І. Г. Формування корпоративної культури та імідж готельного підприємства. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Економічні науки*. 2011. № 6(2). С. 136–140.

148. Верес К. О., Дударенко В. Інноваційні напрямки використання інформаційних технологій на туристичному підприємств. *Modern engineering and innovative technologist.* 2018. № 6 (3). P. 92–98.

149. Винничук Р. В. Аксіологічний та культурологічний підходи як аспекти методології сучасної підготовки фахівців у вищій школі. *Young Scientist.* 2018. № 2.2 (54.2). С. 93–96.

150. Відкрита освіта: інноваційні технології та менеджмент : кол. монографія / за наук. ред. М. О. Кириченка, Л. М. Сергеєвої. Київ : Інтерсервіс, 2018. 440 с.

151. Віндюк А. В. Дефініції з професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи. *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту*. 2010. № 10. С. 13–16.

152. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика: монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.

153. Віндюк А. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти : дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2012. 493 с.

154. Віртуальний туризм. URL: http://www.vestifinance.ru/articles/69904. Віртуальні виставки. Організація готельно-ресторанного обслуговування. URL: http://www.ounb.km.ua/vistavki/grb/index.php (дата звернення: 03.03.2020).

155. Внукова О. М. Методологічні засади професійної освіти : навчальний посібник для студентів напрямів підготовки 6.010104 Професійна освіта (Технологія виробів легкої промисловості), 6.010104 Професійна освіта (Дизайн). Київ : КНУТД, 2015. 198 с.

156. Войтович О. П. Теоретичні і методичні засади формування технологічної компетентності майбутніх екологів у процесі фахової підготовки : дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 457 с.

157. Волковська Я. В. Економічна сутність підприємств готельно-ресторанного комплексу. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. Вип. 14. Ч. 1. С. 54–58.

158. Воробйова Є. В. Педагогічні умови формування індивідуального стилю професійної діяльності майбутніх менеджерів адміністративної діяльності: дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2009. 263с.

159. Воронова Н. С. Система формування професійної компетентності майбутніх культурологів засобами цифрових технологій : дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Слов'янськ, 2020. 592 с.

160. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: http://www.wttc.org/. (дата звернення: 06.05.2020).

161. Всеукраїнська школа онлайн. URL: https://lms.e-school.net.ua/ (дата звернення: 05.04.2020).

162. Вчитися на роботі: як працюватиме дуальна освіта в Україні. Український інтерес: сайт. 19.09.2018. URL: https://uain.press/science/education/vchytysya-na-robotiyak-zapratsyuye-dualna-osvita-v-ukrayini-943921 (дата звернення: 14.12.2020).

163. Габрель Т. М. Методи активізації творчості дизайнера засобами комп'ютерних технологій : дис. … канд. мистецтвознавства : 17.00.07. Львів, 2018. 220 с.

164. Гавриш І. В. Теоретико-методологічні основи формування готовності майбутніх учителів до інноваційної професійної діяльності: дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Луганськ, 2006. 572 с.

165. Гадзало А. Я. SWOT-аналіз програм транскордонного співробітництва в контексті природокористування. *Ефективність державного управління.* 2018. Вип. 2(55). Ч. 2. С. 211−218.

166. Гадзало А. Я. Інституціональне забезпечення збалансованого природокористування у контексті транскордонного співробітництва : автореф… д-ра екон. наук : 08.00.06. Київ, 2020. 39 с.

167. Гайдай Т. В. Еволюція методологічних засад парадигми інституціоналізму: дис. … д-ра екон. наук : 08.00.01. Київ, 2013. 463 с.

168. Гайовий І. І. Ефективність практичної підготовки фахівця ресторанної справи. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми* : зб. наук. пр. Редкол. І. А. Зязюн та ін. К.-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. Вип. 22. С. 143–149.

169. Гайовий І. І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки: дис. …канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 328 с.

170. Гакова М. В. Управління підприємствами готельно-ресторанного

господарства: сутність та специфіка. *Науковий вісник Ужгородського національного університету.* 2017. Вип. 13.Ч.1. С. 55–60.

171. Галасюк К. А. Аналіз існуючих методик оцінки інноваційного потенціалу підприємств сфери туризму. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Економічні науки*. 2015. № 1. С. 98–102.

172. Галаченко О. О. Регіональна політика розвитку сфери санаторно-курортних послуг: дис. … д-ра екон. наук : 08.00.05. Львів, 2019. 470 с.

173. Галецький С. Критерії, показники та рівні сформованості комунікативної компетентності майбутніх викладачів іноземних мов засобами інформаційно-комунікаційних технологій. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології.* 2019. № 6 (90). С. 24–37.

174. Гарага А. В. Аналіз навчально-методичного забезпечення для фахівців сфери туризму у країнах ЄС. *Молодий вчений.* 2018. №4. С. 272–275.

175. Гарага А. В. Модель підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Економічний вісник університету*. 2020. Вип. № 44. С. 50–56.

176. Гарафонова О. І. Теоретичні засади впровадження інформаційної логістики в туризмі. *Вісник КНУТД.* 2015. №6 (93). С. 76–80.

177. Гармаш Т. А. Готовність до професійної діяльності як передумова ефективної управлінської діяльності майбутнього фахівця із логістики. *Науковий огляд*. 2017. № 4 (36). С. 1–10.

178. Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Умань, 2018. 337 с.

179. Гевко І. В., Макаренко Л. Л., Сенківська Л. І., Шпильовий Ю. В. Механізми вдосконалення професійної підготовки здобувачів освіти засобами цифрових технологій. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи.* 2022. № 86. С. 62–67.

180. Гірняк Л. І., Сопіга В. Б. Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. *Науковий вісник Ужгородського*

національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород, 2018. Вип. 21. Ч 1. С. 50–55.

181. Головна кейс-спільнота України CASERS. Київ, 2018. URL: http://www.casers.org (дата звернення: 06.01.2021).

182. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ : Либідь, 1997. 376 с.

183. Гончар Л.О. Обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні: організаційно-аналітичний аспект. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління.* 2020. Т. 31 (70). № 6. С. 39–49.

184. Гончарова І. С. Формування полікультурної компетентності у майбутніх менеджерів туризму у вищих навчальних закладах: дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Старобільськ, 2019. 280 с.

185. Горбатюк Р., Туранов Ю., Рак В. Використання ресурсів мережі Інтернет студентами педагогічного вищого навчального закладу. *Науковий часопис національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія № 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*: збірник наук. праць. Київ, 2015. Вип. 51. С. 80–86.

186. Горбатюк Р. М., Дутка У. Т. Структура, критерії та показники рівнів сформованості готовності майбутніх економістів у коледжах до професійної діяльності. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2018. Вип. 51. С. 180-184.

187. Горбенко М. І., Лой Б. І. Організаційно-технологічні особливості анімаційних програм для молодіжного туризму. *Молодий вчений.* 2018. № 4.2 (56.2). С. 171–174.

188. Горбуліч І. О. Підготовка майбутніх фахівців з маркетингу до ділового спілкування засобами професійно-орієнтованої технології: дис. …канд. пед. наук : 13.00.04. Старобільськ, 2016. 293 с.

189. Горіна Г. О. Специфіка стратегій розвитку міжнародних готельних

мереж в умовах глобалізації. *Інноваційна економіка.* 2012. № 8 (34). С. 270–273.

190. Горлач В. В. Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування : дис. … канд. пед. наук. Запоріжжя, 2020. 279 с.

191. Граділь А. А., Діброва Т. Г. Теоретичні та практичні аспекти розроблення слогану в стратегії позиціонування. *Актуальні проблеми економіки та управління*: зб. наук. праць молодих вчених: НТУУ «КПІ». 2016. Вип. 10. С. 1–9.

192. Гречаник Н. І. Обґрунтування моделі системи формування культурологічної компетентності майбутніх учителів початкової школи у професійній підготовці. *Colloquium-journal.* 2020. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/obgruntuvannya-modeli-sistemi-formuvannya-kulturologichnoyi-kompetentnosti-maybutnih-uchiteliv-pochatkovoyi-shkoli-u-profesiyniy (дата звернення: 04.11.2020).

193. Григор Ф. В., Марцин Т. О. Методологія підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *SWorld.* 2015. April. С. 21–30.

194. Григоренко О. В., Прісс О. П., Іванова І. Є. Дуальна система навчання при підготовці кваліфікованих фахівців зі спеціальності «Харчові технології». *Удосконалення освітньо-виховного процесу в вищому навчальному закладі.* Вип. 21: збірник науково-методичних праць. ТДАТУ, Мелітополь. 2018. С. 216–219.

195. Громнюк А. І. Етнічні мотиви в архітектурі сучасних інтер'єрів підприємств громадського харчування : дис….канд. арх. наук : 18.00.01. Львів, 2016. 274 с.

196. Грушка В. В. Особливості підготовки фахівців підприємств туристичної індустрії (компетентнісний підхід). *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки.* 2016. № 1 (11). С. 203–207.

197. Губа А. В. Функції освітнього менеджменту: класифікація та зміст. *Педагогіка, психологія та медико-біологчні проблеми фізичного виховання і спорту*: зб. наук. праць. 2008. С. 39–44.

198. Гуменний О. Д. Мультимедійні проекти як засіб розвитку

інформаційної культури студентів вищих навчальних закладів. *Науковий вісник НУБіП України. Серія «Педагогіка. Психологія. Філософія»*. Київ: Міленіум, 2015. Вип. 220. С. 14–20.

199. Гуревич Р. С. Інформаційно-комунікаційні технології як засіб розвитку майбутніх фахівців. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграційних процесів*: зб. наук, статей / за ред. В. Г. Кременя, М. Ф. Дмитриченка, Н. Г. Ничкало. Київ: НТУ, 2015. С. 641–647.

200. Гур'янова О. Актуальність вивчення інноваційних ресторанних технологій для майбутніх фахівців харчових технологій. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. 2016. Вип. 9(3). С. 3–6.

201. Давидовський М. В., Сокол І. М. Організація *віртуального освітнього процесу* як невід'ємного компонента сучасної системи освіти. *Інформаційні технології в освіті.* 2018. № 4 (37). С. 40–50.

202. Даниленко О. В. Художньо-естетичні критерії привабливості готельно-ресторанного закладу. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку.* 2014. Вип. 20(2). С. 132–135.

203. Данилюк Л. П. Сутність управління якості готельних послуг. *Вісник Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ*. 2013. №12. С. 78–83.

204. Данова О. М., Данилевич О.М., Грабовська І. Б. Підготовка кадрів для рекреаційно-туристичної сфери. *Кінезеологія в системі культури*: матеріали конф. Івано-Франківськ: Плай, 2001. С. 7–8.

205. Дарманська І. М. Методологічні підходи у системі формування управлінської компетентності майбутніх керівників закладів загальної середньої освіти. *Вісник Черкаського університету.* 2018. № 12. С. 22–29.

206. Дейч М. Є. Теоретико-методологічні підходи до застосування соціальної відповідальності при формуванні умов сталого розвитку. *Вісник Донецького національного університету. Серія: Економіка і право.* 2011. Вип. 2. С. 61–67.

207. Денисенко С. М. Психолого-педагогічні засади проектування мультимедійного контенту електронних освітніх ресурсів для вищого навчального закладу: автореф… дис…д-ра пед. наук : 13.00.10. Київ, 2013. 40 с.

208. Дичківський С. І. Глобальні трансформації туристичних практик і технологій в контексті становлення цифрового суспільства (digital society) : дис. … д-ра культурології (доктора наук) : 26.00.01. Київ, 2021. 575 с.

209. Дербак О. А. Обґрунтування педагогічних умов підготовки майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проектних технологій. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 158–164.

210. Державна туристична Адміністрація. URL: http://www.tourism.gov.ua/. (дата звернення: 03.12.2020).

211. Дзіковська М. Проблема професійної підготовки фахівців у педагогічній теорії. *Молодь і ринок.* 2019. № 2 (169). С. 161–165.

212. Дзюндзя О., Бурак В. Комплексоутворююча здатність порошків з баклажанів. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми* : зб. матеріалів 73-ої Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнародною участю, (Київ, 3-4 квітня 2019 р.). Київ, 2019. С. 313–314.

213. Динаміка освітніх процесів та підготовка майбутніх фахівців у системі вищої освіти: відповідь на сучасні суспільні запити : колективна монографія / Ю.Д. Заячук та ін. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 250 с.

214. Дишкантюк О, Потьомкін Л, Марковська А. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку південного регіону України. *Збірник наукових праць «ΛΌГОΣ».*2021. № 2(7). С. 57–59.

215. Дишкантюк О. В. Потьомкін Л. М., Власюк К. В. Індустрія гостинності та туризму в умовах covid-19: світова практика та українські реалії. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Вип. 61. С.11–17.

216. Дмитренко Г. Л., Медведь В. В., Мудра С. В. Управління якістю професійної освіти: підготовка конкурентоспроможних випускників : монографія.

Київ: ЦП «Компринт», 2015. 204 с.

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

218. Дмитренко Т. О., Яресько К. В. Аспектний аналіз професійно- творчого розвитку студентів. Розвиток творчого потенціалу майбутнього фахівця: монографія / за заг. ред. Т.О. Дмитренко, Т.В. Колбіної. Херсон: ПП «Вишемировський», 2014. С. 334–373.

219. Добірка корисних інтернет-ресурсів для самоосвіти. URL: https://tvi.ua/life/dobirka-koristnih-internet-resursiv-dlya-amoosviti.html#hcq=spne2Cq (дата звернення: 05.02.2021).

220. Добренко І. А. Концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2019. № 2 (18). С. 176–180.

221. Добровольська Н. В. Особливості методики викладання дисципліни «Інформаційні системи та технології в готельному та ресторанному бізнесі». *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2020. Вип. 57. С. 32–40.

222. Добровольська А. М. Метод проектів: формування ІТ-компетентності майбутніх фахівців. *Фізико-математична освіта.* 2018. Вип. 1(15). С. 35-47.

223. Довгопол О. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного обслуговування. *Витоки педагогічної майстерності*. 2013. Вип. 11. С. 119–123.

224. Довженко І. В. Формування культури україномовного спілкування у майбутній професійній діяльності фахівців сфери обслуговування : автореф. дис. … канд. пед. наук : 13.00.02. Херсон, 2008. 19 с.

225. Докучаєва В. В. Теоретико-методологічні засади проектування інноваційних педагогічних систем : автореф…дис. д-ра пед. наук : 13.00.01. Луганськ, 2007. 46 с.

226. Доценко Н. А. Методологічні підходи щодо підготовки здобувачів

вищої освіти інженерних спеціальностей в умовах інформаційно-освітнього середовища. *Молодий вчений*. 2017. № 11 (51). С. 298–301.

227. Дорожня карта конкурентоспроможного розвитку сфери туризму в Україні. Підсумкова доповідь. URL: http://www.ntoukraine.org/assets/files/Tourism-Roadmap-HDC-Presentation-UA.pdf (дата звернення: 11.11.2020).

228. Дребот О. І., Гадзало А. Я. Вдосконалення методологічно-інституціональних підходів до транскордонного співробітництва з питань природокористування. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*: зб. наук. пр. 2017. Вип. 6 (128). С. 67−72.

229. Дрогайцев О. І. Формування інформаційної компетентності студентів вищих навчальних закладів у процесі навчання гуманітарних дисциплін: дис. … канд. пед. наук : 13.00.09. Кривий Ріг, 2009. 334 с.

230. Дрозіч І. Методична робота в закладі професійної (професійно-технічної) освіти сфери ресторанного господарства як засіб підвищення професійної компетентності майстрів виробничого навчання. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка.* 2018. № 17. С. 106–114.

231. Дуальна освіта. URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/dualna-osvita (дата звернення: 07.10.2020).

232. Дубасенюк О. Л. Розвиток системних досліджень у науковому знанні: історія, досвід, перспективи. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євро інтеграційних процесів:* зб. наук, статей / за ред. В. Г. Кременя, М. Ф. Дмитриченка, Н. Г. Ничкало.; уклад. М. В. Артюшина, В. П. Тименко та ін. Київ: НТУ, 2015. С. 42–50.

233. Дубодєлова А. В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти. *Проблеми економіки та управління.* Львів: Вид-во Нац. ун-ту «Львів. Політехніка», 2008. №611. С. 130–134.

234. Дудорова Л. Ю. Формування готовності майбутніх учителів до організації шкільного туризму (теоретико-методичний аспект) : монографія. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2014. 424 с.

235. Дутка Г. Я. Конкурентоспроможність закладів вищої освіти Львівської області у підготовці майбутніх фахівців туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. *Науковий вісник НЛТУ України.* 2018 Т. 28, № 4. С. 56–62.

236. Енциклопедичний словник з державного управління / уклад. : Ю. П. Сурмін, В. Д. Бакуменко, А. М. Михненко та ін. ; за ред. Ю. В. Ковбасюка, В. П. Трощинського, Ю. П. Сурміна. Київ : НАДУ, 2010. 820 с.

237. Енциклопедія освіти / Акад. пед. наук України ; відповід. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.

238. Енциклопедія педагогічних технологій та інновацій / уклад.: Н. П. Наволокова. Харків, 2009. 176 с.

239. Єршова Л. Розвиток підприємницької компетентності майбутніх кваліфікованих фахівців із використанням технології самоменеджменту. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. 2019. № 2 (19). С. 92–100.

240. Жванія Т. В. Готовність до професійної діяльності в психології: теоретичний аналіз. *Вісник Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди. Серія: Психологія*. 2015. Вип. 50. С. 69–79.

241. Желанова В. В. Використання ділових ігор контекстної спрямованості у професійній підготовці фахівців ресторанної справи. 2016. Т. 18. С. 301–309.

242. Жигірь В. Методологічні підходи як основа науково-педагогічних досліджень у професійній освіті. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*: зб. наук. праць. 2016. Вип. 48 (101). С. 107–115.

243. Жижко Т. А. Педагогічна система один із чинників впровадження ідеї інтенсифікації у професійній підготовці майбутніх фахівців. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 11. Соціологія. Соціальна робота. Соціальна педагогіка. Управління*. 2005. Вип. 3. С. 144–151.

244. Жорняк Н. Є. Формування полікультурної складової професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму у вищих навчальних закладах Канади : автореф. дис. ...канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2013. 18 с.

245. Жорняк Н. Є. Полікультурний аспект професійної підготовки

майбутніх фахівців сфери туризму в США і Канаді. *Тести в системі моніторингу якості освіти*. 2009. С. 149–153.

246. Заблоцька Л. М. Методичні аспекти формування іншомовного професійного спілкування майбутніх фахівців у сфері туризму. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя. Психолого-педагогічні науки.* 2013. № 3. С. 103–106.

247. Заблоцька І. В. Готовність до професійної діяльності майбутніх фахівців сфери послуг як педагогічна проблема. *Наукові записки Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова: Педагогічні науки*. 2017. Вип. 135. С. 90–97.

248. Завідна Л. Д. Управління якістю послуг як стратегічний чинник розвитку підприємства готельного господарства. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів* : тези доповідей всеукр. наук.-практ. конф. (Мукачево, 26 березня 2019 р.). Мукачево, 2019. С. 52–53.

249. Загородня А. А. Професійна підготовка фахівців економічної галузі у закладах вищої освіти Республіки Польщі та України: монографія. Київ: ВП «Едельвейс», 2018. 392 с.

250. Закаулова Ю. В., Драпалюк Г. С. Застосування нових підходів до організації навчання на рівні вищої професійної освіти Бельгії. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи.* 2020. № 75. С. 80–84.

251. Закордонець Н. І. Система управління навчальними закладами туристського готельного профілю в Швейцарії. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*. 2014. Вип. 3. С. 61–67.

252. Заремба П. О., Будель О. Л. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства в донецькому регіоні. *Прометей.* 2011. № 35. С. 220–223.

253. Зельман Л. Н. Підготовка кваліфікованих робітників сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах України (1969 р. – початок XXI століття) : дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Львів, 2017. 278 с.

254. Земліна Ю. В. Структура та компоненти професійної готовності

фахівців з туризму. *Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського : Педагогіка і психологія.* 2013. № 40. С. 207–211.

255. Зінченко В. А. Особливості підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної галузі. *Проблеми освіти.* 2017. Вип. III (67). С. 241–259.

256. Зінькова І. Формування професійно значущих особистісних якостей майбутніх фахівців сфери послуг і туризму засобами самоменеджменту. *Педагогічний дискурс.* 2019. Вип. 27. С. 43–49.

257. Зінькова І. І. Педагогічні умови формування підприємницької культури майбутніх фахівців сфери послуг і туризму : дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Івано-Франківськ, 2020. 289 с.

258. Зубар Н. Формування компетентності педагогів професійного навчання з готельно-ресторанної справи. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. 2015. Вип. 7(1). С. 36–42.

259. Зубар Н. М., Волкова А. А. Проблеми формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: погляд роботодавця та випускника. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи.* 2015. № 51. С. 116–121.

260. Зубехіна Т. В. Теоретичні передумови формування інформаційної культури майбутніх бакалаврів з туризму у процесі фахової підготовки. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Педагогічні науки.* 2013. № 18 (277). С. 45–49.

261. Іванова О. А. Особливості структурної складової частини професійної позиції фахівця сфери послуг. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2018. № 61. С. 92–94.

262. Іванова О. А. Особистість сучасного фахівця сфери послуг. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки.* 2019. Вип. 1 (157). С. 49–54.

263. Іванова О. Особистісно-рефлексивний компонент активної професійної позиції фахівців сфери послуг. *Наукові записки БДПУ. Серія: Педагогічні науки.* 2019. Вип. 2. С. 207–215.

264. Івасів Н. Ефективність моделі професійної іншомовної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства. *Молодь і ринок*. 2018. №1 (156). С. 118–124.

265. Імерсивні технології в роботі бібліотек для дітей : метод. лист / Нац. б-ка України для дітей ; уклад. Т. М. Кузілова. Київ, 2021. 20 с.

266. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : Просвіта, 2017. 240 с.

267. Інновації у вищій освіті: глосарій термінів і понять / за ред. І. В. Артьомова/ Ужгород: ПП «АУТДОР – ШАРК», 2015. 160 с.

268. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : колективна монографія / за ред. Н. А. Нагурної. Черкаси : ЧДТУ, 2020. 154 с.

269. Інноваційні технології в підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та сфери обслуговування : збірник наукових праць за матеріалами V Всеукраїнської наук.-практ. інтернет-конф. (Херсон, 19–20 жовтня 2017 р.). Херсон, 2017. 276 с.

270. Інноваційні технології в туризмі : навч. посіб. / укл. А. Гуцол. Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с.

271. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL : http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm (дата звернення: 01.11.2020).

272. Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення : Міжнародна науково-методична конференція до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва, 23–24 травня 2019 р. : [тези] / редкол. : О.І. Черевко та ін. Харків : ХДУХТ, 2019. 268 с.

273. Інформаційний центр «Зелене досьє». URL: https://ecolabeling.wordpress.com/ (дата звернення: 05.11.2020).

274. Інтерактивний освітній простір ЗВО [Електронний ресурс] : матеріали

міжвузівського науково-практичного вебінару (м. Вінниця, 23 березня 2018 р.) / відп. ред. Л.Б. Ліщинська. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 92 с.

275. Ісаєнко О. Роль медіаосвіти у формуванні медіакультури сучасної молоді. *Вісник Книжкової палати.* 2018. № 1. С. 22–25.

276. Йовановіч М. І. Теоретико-методологічні підходи до вивчення проблеми професійної компетентності в екстремальних видах діяльності. *Проблеми екстремальної та кризової психології.* 2010. Вип. 8. С. 400–405.

277. Каверіна О. Г. Інтегративний підхід до формування готовності студентів вищих технічних навчальних закладів до професійної комунікації: автореф. дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 46 с.

278. Казьмерчук А. В. Формування професійної культури майбутніх менеджерів туризму в позааудиторній діяльності вищого навчального закладу : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2017. 296 с.

279. Казьмерчук А. Методологічні підходи щодо формування професійної культури майбутнього менеджера туризму. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету*. 2011. Ч. 3. С. 91–100.

280. Каленський А. Методологічні підходи до стандартизації змісту професійної освіти. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України Професійна педагогіка*. 2018. С. 27–33.

281. Камишнікова Г. В. Формування правової компетентності майбутніх фахівців готельного господарства та туризму в процесі професійної підготовки : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2017. 256 с.

282. Канівець Т. М. Формування психологічної готовності студентів до здійснення майбутньої професійної кар'єри : дис… канд. психол. наук : 19.00.10. Київ, 2013. 200 с.

283. Капліна Т. В., Столярчук В. М. Аспекти наукового пізнання готельного господарства. *Туризм і гостинність: вчора, сьогодні, завтра*: матеріали III міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 12–13 жовтня 2016 р.). Черкаси, 2016. С. 19–21.

284. Капліна Т. В., Столярчук В. М. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства України. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес*

в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 24–25 березня 2016 р.). Черкаси, 2016. С. 23–25.

285. Карамушка Л., Креденцер О. Психологічна готовність підприємців до професійної діяльності як чинник розвитку підприємницьких організацій. *Соціальна психологія.* 2010. № 1 (39). С. 63–77.

286. Каролоп О. О. Організація самостійної роботи бакалаврів «Готельно-ресторанної справи» при вивченні фахових дисциплін. *Scientific collection «Interconf»*. 2020. № 2(35). С. 34–38.

287. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогічна освіта: теорія і практика*. 2020. № 29. С. 276–285.

288. Кашинська О. Є. Місце навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» в процесі підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Вісник Луганського національного університету ім. Т. Шевченка*. 2012. №4(239). Ч.ІІ. С. 147–152.

289. Кашинська О. Є. Переваги неперервної освіти в підготовці фахівців для сфери гостинності в Україні. *Економічний вісник університету:* збірник наукових праць Переяслав-Хмельницького державного педагогічного університету імені Григорія Сковороди. 2013. 516 с.

290. Кашинська О. Є. Використання веб-квестів у процесі підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2017. № 1(2). С. 108–115.

291. Кашинська О. Є. Аналіз досліджень з проблем підготовки фахівців для туризму та готельно-ресторанної справи (2014-2019 рр.). *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2020. № 2 (333). Ч. І. С. 113–121.

292. Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. URL: http://www.kspu.edu/About/Faculty/FEM/ChairGenengineerTraining.aspx (дата звернення 03.02.2020).

293. Керницький О. М. Освітнє середовище вищого навчального закладу як педагогічний феномен. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2013. № 38–39. С. 43–50.

294. Кириленко Н. М. Проблеми інформаційної безпеки освітнього середовища вищого навчального закладу. *Інформаційно-телекомунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи:* Третя міжнар. наук.-практ. конф.: [в 2 ч.]. Ч.1. / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих НАПН України та ін.; за ред. М.М. Козяра, Н.Г. Ничкало. Львів: ЛДУ БЖД, 2012. С. 149–151.

295. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін: принципи та закономірності. *Open Access Peer-reviewed Journal. Science Review*. 2018. No 1(8), Vol.5. С. 92–95.

296. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах.* 2021. № 50. С. 55–62.

297. Кнодель Л. В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації : автореф. дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2007. 40 с.

298. Коваленко Д. В. Особливості професійно-правової підготовки майбутнього фахівця у вищому інженерно-педагогічному навчальному закладі. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки*. 2014. Вип. 3. С. 111–121.

299. Коваленко І. І., Бідюк П. І., Гожий О. П. Вступ до системного аналізу. С. 11–14. URL: http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/199/4.pdf (дата звернення 03.02.2020).

300. Коваленко О. В. Формування маркетингової стратегії розвитку галузі. *Інтернаука. Серія : Економічні науки*. 2017. № 2. С. 31–34.

301. Коваленко О. В. Використання віртуальних екскурсій як сучасних форм організації навчального процесу. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 9. Т. 1. С. 94–97.

302. Коваленко О В., Великодна Є. М. Особливості підготовки майбутніх фахівців сфери туризму та гостинності в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку. *Modern Technologies in Education* : Collective Scientific Monograph. Opole : The Academy of Management and Administration in Opole, 2018. P. 302–315.

303. Ковальчук В. А. Системний підхід у дослідженні проблеми підготовки майбутніх учителів до роботи в умовах варіативності освітньо-виховних систем. Професійна педагогічна освіта: системні дослідження: монографія / ред. О. А.Дубасенюк. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2015. С.279–296.

304. Ковальчук О. І., Бондаренко М. П., Охрей А. Г., Прибитько І. Ю., Решетнік Є. М. Особливості використання імерсивних технологій (віртуальної і доповненої реальності) в медичній освіті та практиці. *Morphologia*. 2020. Т. 14. № 3. С. 158–164.

305. Кожушко С. П. Теоретичні та методичні засади підготовки майбутніх фахівців з комерційної діяльності до професійної взаємодії: дис. … д-ра. пед. наук : 13.00.04. Дніпропетровськ, 2014. 640 с.

306. Кожушко С. П. Формування компетентності майбутніх фахівців у сфері туризму до професійної взаємодії (педагогічні умови). *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки.* 2015. № 2 (10). С. 136–140.

307. Козак А. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Професійна педагогіка.* 2018. № 17. С. 43–50.

308. Козак А. Р. Вектори модернізації професійно-практичної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування. *Професійна педагогіка.* 2018. № 14. С. 1–15.

309. Козич І. В. Формування конфліктологічної компетентності соціального педагога в умовах магістратури: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.05. Запоріжжя, 2008. 254 с.

310. Козловський Ю. М. Професійна інтегрологія в системі наук про освіту. *Педагогічний альманах*. 2017. Вип. 34. С.108–113.

311. Кокун О. М. Психологія професійного становлення сучасного фахівця: монографія. Київ : ДП «Інформ.-аналіт. агенство», 2012. 200 с.

312. Кокун О. М. Загальні чинники професійного самоздійснення особистості. *Актуальні проблеми психології*: збірн. наук. праць Інституту психології імені Г.С. Костюка НАПН України. 2016. Том. IX: Загальна психологія. Історична психологія. Етнічна психологія. Вип. 9. С. 292–301.

313. Колбіна Т. В. Концептуальні засади системного педагогічного дослідження формування у студентів ВНЗ досвіду міжкультурної комунікації. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2011. № 32–33. С. 12–17.

314. Колодяжна А. В. Проблема індивідуалізації та диференціації у підготовці фахівців для професійної освіти. *Virtus*. 2017. P. 111–113.

315. Коломієць А. М., Лазаренко Н. І. Сучасні методологічні підходи в організації вищої педагогічної освіти. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д.Ушинського*. 2016. №3(110). С. 47–52.

316. Колот А., Герасименко О. Сфера праці в умовах глобальної соціоекономічної реальності 2020: виклики для України. URL: http://library.fes.de/pdf-files/bueros/ukraine/16344.pdf (дата звернення: 14.11.2020).

317. Кондратюк Н. В., Малецький М. В. Інновації в організації роботи готелю по типу «Флотель». *ΛΌГОΣ. Мистецтво наукової думки*. 2019. № 2. С. 83–85.

318. Конох О. Є. Практична підготовка майбутніх фахівців із туризму у вищому навчальному закладі. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія : Педагогіка*. 2014. № 1. С. 184–188.

319. Конох А., Конох А. Організаційно-педагогічні умови формування фахової компетентності майбутніх фахівців фізичної культури у сфері екологічного туризму. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. Вип 31. Т. 3. С. 238–242.

320. Концепція впровадження медіаосвіти в Україні (нова редакція) / за ред. Л. А. Найдьонової, М. М. Слюсаревського. Київ, 2016. 16 с.

321. Концепція Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року. URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/638-2013-p (дата звернення: 12.12.2020).

322. Концепція Державної цільової програми розвитку галузі туризму «Мандруй Україною» до 2026 року (проєкт). URL: https://mkip.gov.ua/content/gromadske-obgovorennya-proektu-koncepcii-derzhavnoi-cilovoi-programi-rozvitku-vnutrishnogo-ta-viznogo-turizmu-mandruy-ukrainoyu.html (дата звернення: 16.08.2021).

323. Концепція освіти дорослих в Україні / укл.: Лук'янова Л.Б. Ніжин: ПП Лисенко М.М., 2011. 24 с.

324. Концепція підготовки фахівців у вищій освіті за дуальною системою: прийнята 19.09.2018 р. Кабінет Міністрів України: офіційний сайт. URL: https://www.kmu.gov.ua/ua/news/koncepciya-pidgotovkifahivciv-za-dualnoyu-formoyu-zdobuttya-osviti (дата звернення: 10.11.2020).

325. Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року від від 12 червня 2019 р. № 419-р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#Text (дата звернення: 19.11.2021).

326. Концепція розвитку цифрових компетентностей, схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 3 березня 2021 р. № 167-р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/167-2021-%D1%80#Text (дата звернення: 11.11.2021).

327. Концепція та методологія реалізації науково-дослідницької діяльності суб'єктів навчально-виховного процесу університетів (2016) : монографія; за ред. О. Г. Ярошенко. Київ : Інститут вищої освіти НАПН України, 2016. 178 с.

328. Корбут О. Г. Дистанційне навчання: моделі, технології, перспективи. *Новітні освітні технології:* матеріали науково-практичної конференції (КПІ, м. Київ). URL: http://confesp.fl.kpi.ua/node/1123. (дата звернення: 17.11.2020).

329. Коржилова О. Ю. Відкрита освіта як глобальна освітня система: стан та

розвиток. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології.* 2014. № 3 (37). С. 48–54.

330. Коркуна О. І., Коркуна І. І., Цільник О. Я. Сучасні процеси розвитку дуальної освіти: запорука стабільності кадрового потенціалу. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2018. Вип. 4. С. 90–94.

331. Корніяка А. О., Голікова Т. П. Шляхи вдосконалення системи навчання у сфері гостинності. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі.* 2013. № 4 (60). С. 34–38.

332. Коробейникова Я. С. Екологічна складова підготовки фахівців з туризму. *Науковий вісник Донбасу. Педагогічні науки*. 2015. № 1 (29). URL: http://nvd.luguniv.edu.ua/archiv/2015/N1(29)/10.pdf (дата звернення: 02.02.2020).

333. Корольчук М. С., Крайнюк В. М. Теорія і практика професійного психологічного відбору: навч. посіб. студентів вищих навчальних закладів. Київ : Ніка-Центр, 2012. 536 с.

334. Короткова Л. І. Методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету.* 2016. № 2 (17). С. 126–130.

335. Короткова Л. І. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера. *Colloquium-journal.* 2020. № 24 (76). URL: https://cyberleninka.ru/article/n/printsipi-profesiynoyi-pidgotovki-maybutnih-fahivtsiv-sferi-poslug-v-umovah-osvitno-virobnichogo-klastera (дата звернення: 21.12.2020).

336. Короткова Л. І. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: теоретичні і методичні основи : монографія / за наук. ред. Радкевич В. О. Запоріжжя : Просвіта, 2020. 558 с.

337. Коршун Т. С. Можливості індивідуалізації навчання на онлайн-платформах. *Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Серія : Педагогіка і психологія*. 2018. № 2 (16). С. 301–306.

338. Косарук О. М. Професійна підготовка майбутніх фахівців інженерних спеціальностей на засадах інтеграції навчання з виробництвом: автореф. дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2019. 20 с.

339. Костюк М. А. Інтеграція адаптивного мобільного навчального середовища в освітній процес та оцінка її ефективності. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.* 2021. Вип. 49. С. 58–75.

340. Кохановська О. В., Слюсаренко Н. В. Сутність та складові цифрового інтелекту особистості. *Педагогічний альманах.* 2020. Вип. 46. С. 40–48.

341. Кравець В. П. Методологія і теорія гуманітарних досліджень в умовах глобалізації : колективна монографія / за ред. В. П. Кравець. Дніпропетровськ : Маковецький Ю. В., 2013. 456 с.

342. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2014. 230 с.

343. Кравець О. М., Байлик С. І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.

344. Кравцов С. С. Удосконалення адміністративного менеджменту готелю шляхом впровадження міжнародного стандарту якості ISO 9001. *Економіка та суспільство*. 2017. № 8. URL: http://economyandsociety.in.ua (дата звернення: 23.10.2020).

345. Кравченко Л. В. Формування професійних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. URL: https://dspace.udpu.edu.ua/handle/6789/7015 (дата звернення: 11.11.2020).

346. Кравченко О. В. Творче освітнє середовище як умова підготовки до самовиявлення майбутнього викладача. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2020. № 69 (2). С. 192–196.

347. Кращі школи готельного бізнесу. URL: https://www.ukr.iqconsultancy.com.ua/articles/krashchi-shkoli-gotelnogo-biznesu/ (дата звернення: 28.11.2020).

348. Кривенкова Р. Ю. Формування туристичного потенціалу України як

чинника консолідації українського суспільства: державноуправлінський аспект: дис. … канд. наук з державного управління : 25.00.02. Дніпро, 2021. 697 с.

349. Кремень В. Г. Професійний розвиток особистості – ключове завдання в умовах євроінтеграції. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграції* : зб наук, статей / за ред.. В.Г. Кременя, М.Ф. Дмитриченка, Н.Г. Ничкало. Київ: НТУ, 2015. С. 9–11.

350. Крупський О. П. Організаційна культура туристичного підприємства як індикатор його інноваційного потенціалу. *Бізнес інформ.* 2014. № 9. С. 200–204.

351. Крупський Я. В., Михалевич В. М. Тлумачний словник з інформаційно-педагогічних технологій : словник. Вінниця : ВНТУ, 2010. 72 с.

352. Кручек В. А., Васюк О. В. Критерії та показники сформованості культури педагогічної взаємодії. *Вісник Черкаського університету : Серія «Педагогічні науки».* 2011. Вип. 203. Ч. 1. С. 99–104.

353. Кубко В. П., Баранюк А. В. Фірмові константи як засоби ідентифікації корпоративного стилю організації. *Гілея: науковий вісник.* 2016. Вип. 106. С. 242–244.

354. Кугай Н. В., Сухойваненко Л. Ф. Методологічні знання та міжпредметні зв’язки. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy' and Psychology*. 2014. Issue 33. С. 49–52.

355. Кудла Н. Є., Мандро Х. М., Мошура Д. А. Ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери. *Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності:* матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції (Львів, 12 грудня 2019 р.). Львів: ЛТЕУ, 2019. С.135–138.

356. Кузьменко В. В., Слюсаренко Н. В. Використання телевізійного контенту в процесі формування особистості: історія та реалії сьогодення. *Педагогічний альманах*. 2020. Вип. 46. С. 10–18.

357. Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Проектні технології для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників аграрної, будівельної та автотранспортної галузей. *Вісник НАПН України.* 2019. № 1(1). С. 1–6.

358. Кулик В. А. Соціальні мережі: використання у освітньому процесі.

Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції (Полтава, 14–15 листопада 2018 р.). Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 93–95.

359. Курило В. С., Караман О. Л. Формування психологічних якостей майбутніх фахівців гуманітарного профілю в процесі професійної підготовки. *Education and pedagogical sciences*. 2022. № 1. С. 17–26.

360. Кухта І. В. Формування іншомовної комунікативної культури майбутніх фахівців туристичної сфери: автореф. дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2011. 24 с.

361. Кучаковська Г. А. Роль соціальних мереж в активізації процесу навчання інформатичним дисциплінам майбутніх вчителів початкової школи. *Інформаційні технології і засоби навчання.* 2015. Т. 47. Вип. 3. С. 136–149.

362. Кучерак І. В. Цифровізація та її вплив на освітній простір у контексті формування ключових компетентностей. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 22 (2). С. 91–94.

363. Лавніков О. А., Лесик А. С. Інтегративний підхід у системі вищої освіти: поняття і особливості. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 195–199.

364. Лантух І. В. Психологічна структура надійності особистості в підприємницькій діяльності: монографія. Харків: ФОП Панов А. М., 2019. 474 с.

365. Лебедєва Н. А. Інтеріоризація як складова формування цінності знань у процесі підготовки майбутнього фахівця аграрія. *Мова, культура та освіта* : матеріали всеукр. наук.-практ. конф. викладачів і студентів. 2018. С. 139–143.

366. Лебідь О.В. Теоретичні та методичні основи формування готовності майбутнього керівника загальноосвітнього навчального закладу до стратегічного управління в умовах магістратури: дис. … д-ра. пед. наук : 13.00.04. Дніпро, 2018. 697 с.

367. Леонт'єва Ю. Ю. Формування та реалізація стратегії розвитку регіональної туристичної дестинації : автореф. дис. ... канд. економ. наук : 08.00.05. Харків 2010. 20 с.

368. Лещенко М. П., Яцишин А. В. Відкрита освіта у категоріальному полі вітчизняних і зарубіжних учених. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2014. Том 39. №1. С. 1–16.

369. Лещенко Т. О., Жовнір М. М., Асламова М. В. Осучаснення формату вишівського викладання: досвід використання соціально-мережевого контенту. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 201–208.

370. Линник О.І. Доходи та витрати готельного підприємства: приведення обліку до міжнародних стандартів і стандартів Європейського Союзу. *Глобальні та національні проблеми економіки.* 2017. Вип. 20. С. 997–1001.

371. Линовицька О. Основні функції освіти. *Вісник Інституту розвитку дитини. Сер.: Філософія, педагогіка, психологія.* 2014. Вип. 36. С. 44-50.

372. Лисак Т. М. Готовність майбутніх економістів до викладацької діяльності як наукова проблема. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Педагогіка. Соціальна робота*. 2014. Вип. 34. С. 107–110.

373. Літвінова-Головань О. П., Безкоровайна Л. В. Аналіз підготовки фахівців з дозвільної анімації в сучасних вищих навчальних закладах України. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія: Педагогіка*. 2014. № 2 (13). С. 333–339.

374. Літовка-Деменіна С. Г. Формування готовності майбутніх фахівців сфери туризму до екскурсійної діяльності в процесі професійної підготовки : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 278 с.

375. Лобода Ю. Г. Професійна підготовка фахівців як цілеспрямований процес у вищих закладах освіти. URL: http://intkonf.org/kand-pedagog-nauk-loboda-yu-gprofesiyna-pidgotovka-fahivtsiv-yak-tsilespryamovaniyprotses-u-vischih-zakladah-osviti/ (дата звернення: 07.03.2021).

376. Лобур М. С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших фахівців сфери харчування : дис. канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 249 с.

377. Лозовецька В. Т. Формування професійної компетентності фахівця

сфери послуг і туризму: навч.-метод. посіб. Київ. 2010. 382 с.

378. Лоїк Г. Б. Формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2014. 278 с.

379. Лодатко Є. О. Моделювання педагогічних систем і процесів: монографія. Слов'янськ: СДПУ. 148 с.

380. Локшина О. Відкрита освіта в європейському просторі: стратегія розбудови. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2018. № 2 (76). С. 75–86.

381. Лузан П. Суть і дефініція поняття «педагогічна технологія». *Професійна педагогіка.* 2013. № 6. С. 12–18.

382. Лук'янець А. В., Постова В. В. Теоретичні основи формування професійної культури менеджера міжнародного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 47. С.84–88.

383. Лук'янова Л. Г. Освіта в туризмі: навч.-метод. посіб. Для вузів. Київ: Вища школа, 2008. 720 с.

384. Лупич О. О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дис. ... канд. екон. наук (докт. філософії) : 08.00.05. Ужгород, 2017. 285 с.

385. Люта Д. А. Методологічні підходи у формуванні готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності. *Молодий вчений.* 2018. № 4.2 (56.2). С. 138–141.

386. Люта Д. А. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. *Духовність особистості: методологія, теорія і практика.* 2020. № 1 (94). С. 161–170.

387. Люта Д. Структура, критерії та рівні готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. № 31. Т. 3. С. 310–315.

388. Лялюк А. Особливості використання стратегічного маркетингу вищими

навчальними закладами. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. Розділ ІІІ. Економіка та управління підприємствами*. 2018. № 4. С. 70–78.

389. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка.* 2019. № 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6881 (дата звернення: 06.01.2021).

390. Майковська В. І. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: теорія і практика : монографія. Суми : Видавництво СумДПУ ім. А.С. Макаренка, 2020. 491 с.

391. Маковецька Н. В., Конох О. Є. Дидактичні аспекти дистанційного навчання майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної сфери. *Молодий вчений.* 2019. № 4.1 (68.1). С. 123–127.

392. Маковецька Н., Конох О., Сидорук А. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. Вип 31. Т. 4. С. 4–9.

393. Максимчук Л. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у контексті реалізації інноваційних підходів до вивчення гуманітарних дисциплін. *Збірник наукових праць Національної академії державної прикордонної служби України. Серія: Педагогічні науки*. 2018. № 2(13). С. 238–248.

394. Малихіна Я. А. Особливості ВНЗ як відкритої освітньої системи. *Наукові записки кафедри педагогіки*. 2014. Вип. 35. С. 107–115.

395. Малишева М. Організаційні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні. *Професійна педагогіка*. 2018. № 15. С. 102–109.

396. Мальцева Л. В. Понятійний апарат як базовий компонент теоретичної підготовки фахівців сфери туризму. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки.* 2009. №10 (173).

С. 34–38.

397. Манохіна І. В. Проблема професійної підготовки фахівців соціально-педагогічної сфери в науковій літературі. *Вісник Дніпропетровського університету ім. Альфреда Нобеля. Педагогіка і психологія. Педагогічні науки.* 2015. № 1 (9). С. 128–134.

398. Маринюк А. Ю. Основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі. *Економічні горизонти.* 2017. № 2 (3). С. 80–84.

399. Мартинчук О. В. Студентоцентрований підхід до підготовки фахівців з інклюзивного навчання дітей з особливими освітніми потребами. *Актуальні питання корекційної освіти*. 2015. Вип. 5(1). С. 203–218.

400. Масич С. Ю. Методологічні підходи як підґрунтя становлення системи підготовки вищого навчального закладу. *Педагогіка та психологія*. 2014. Вип. 46. С. 87–96.

401. Матвєєва Г. В. Професійна підготовка майбутніх екскурсознавців у вищих навчальних закладах туристичної галузі : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Переяслав-Хмельницький, 2015. 21 с.

402. Матійків І. М. Психологічні умови формування професійної компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування : автореф. дис. ... канд. псих. наук : 19.00.07. Івано-Франківськ, 2008. 20 с.

403. Матійків І. М. Емоційна компетентність фахівця професій типу «людина–людина»: результати теоретичного дослідження. *Науковий вісник Львівського державного університету внутрішніх справ*. 2011. № 2. С. 109–121.

404. Матійків І. Формування готовності психолога до майбутньої професійної діяльності. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2019. № 1. С. 46–55.

405. Медвєдєв Г. В. Перспективи категоризації готельних господарств та уніфікація систем оцінювання. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування.* 2020. № 2. С. 90–98.

406. Мединська С. І. Розвиток та оцінювання soft skills при формуванні іншомовної компетентності у здобувачів вищої освіти в галузі туризму, готельно-ресторанної справи та міжнародного бізнесу. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 219–223.

407. Медіакультура в контексті міждисциплінарних досліджень : монографія / за загал. наук. ред. В. В. Березенко та ін. Запоріжжя : Кераміст, 2017. 309 с.

408. Мелько М. Проектні технології у процесі професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів. URL: https://lib.iitta.gov.ua/706644/2/Melko%20stat..pdf (дата звернення: 11.11.2020).

409. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін : дис…. канд. пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2017. 372 с.

410. Мельниченко С. В., Магалецький А. В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : Київський національний торгово-економічний університет, 2011. 344 с.

411. Мельничук І. М. Теорія і методика професійної підготовки майбутніх соціальних працівників засобами інтерактивних технологій у вищих навчальних закладах: дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2011. 584 с.

412. Мельничук О. С. Словник іншомовних слів. Київ : Головна редакція УРЕ, 1974. 776 с.

413. Методологія. Словник української мови. Академічний тлумачний словник. URL: http://sum.in.ua/s/metodologhija (дата звернення: 08.12.2020).

414. Мешко Г. М., Мешко О. І. Формування психологічно безпечного освітньо-наукового середовища в закладі вищої освіти. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. соціальна робота*». 2020. Вип. 2 (47). С. 100–104.

415. Мироненко В. В. Формування готовності студентів спеціальності «Туризм» до науково-дослідної роботи в процесі вивчення іноземної мови. *Наука і освіта*. 2012. № 8. С. 107–109.

416. Мінакова В. О. Моделювання професійної діяльності – ефективна форма практичного навчання. Освіта.ua. 2013. URL: http://osvita.ua/school/lessons_summary/edu_technology/34626/. (дата звернення: 24.02.2021).

417. Міхеєнко О. І. Професійна підготовка майбутніх фахівців зі здоров'я людини до застосування здоров'язміцнювальних технологій у контексті компетентнісного підходу. *Засоби навчальної та науково-дослідної роботи*. 2014. Вип. 42. С. 85–97.

418. Міхо О. І. Сучасні тенденції розвитку професійної туристичної освіти. *Розвиток порівняльної професійної педагогіки у контексті глобалізаційних та інтеграційних процесів*: Матеріали тез доп. VII Міжнародного науково-методичного семінару (17 травня 2018 року). Київ – Хмельницький, 2018. С. 47–50.

419. Міхо О. І. Анімація в рекреації та туризмі: словн.-довідн. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 224 с.

420. Моделювання професійної підготовки фахівців в умовах євроінтеграційних процесів: монографія / за ред. С. С. Вітвицької. Житомир: Вид. О.О. Євенок, 2019. 304 с.

421. Мойсеюк Н. Є. Готовність до професійної діяльності: суть і шляхи формування. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Київ; Вінниця, 2006. Вип. 12. С. 364–368.

422. Морзе Н. В., Вембер В. П., Гладун М. А. 3D картування цифрової компетентності в системі освіти України. *Інформаційні технології і засоби навчання.* 2019. Т. 70. № 2. С. 28–42.

423. Мороз С. А., Романовський О. Г., Мороз В. М., Домбровська С. М., Грень Л. М., Помаза-Пономаренко А. Л. Дистанційна форма здобуття вищої освіти: аналіз думки студентів щодо якості, переваг і недоліків. *Інформаційні технології і засоби навчання.* 2020. Том 79. № 5. С. 276–295.

424. Мостова Л. М., Клусович Т. В. Домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти.* 2015. № 46 (4). С. 10–19.

425. Мукан Н. В. Система професійної підготовки майбутніх учителів загальноосвітніх шкіл в університетах Канади : автореф. дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 21 с.

426. Мястковська М. О. Використання Інтернет-ресурсів в навчанні майбутніх учителів фізики. *Збірник наукових праць Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Серія педагогічна*. 2011. Вип. 17. С. 232–233.

427. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л., Шерстюк Р. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті. *Соціально-економічні проблеми і держава.* 2017. Вип. 1(16). С. 148–158.

428. Навички майбутнього: що розвивати в сучасних учнях. URL: https://osvita.ua/school/reform/77179/ (дата звернення: 21.09.2020).

429. Наливайко О., Друганова О., Іваненко Л. Використання технології «воркшоп» у роботі зі студентами класичних університетів. *The pedagogical process: theory and practice. Series: Pedagogy.* 2019. № 3-4 (66-67). С. 129–137.

430. Науменко М. О., Гура Т. В., Ковширко В. С. Підвищення якості послуг підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2013. № 42. С. 319–322.

431. Науменко Н. В., Козлов А. В. Можливості проєктної технології навчання у професійній підготовці майбутніх фахівців. *Current trends and factors of the development of pedagogical and psychological sciences in Ukraine and EU countries* : International scientific and practical conference (Lublin, September 25–26, 2020). Lublin, 2020. P. 157–160.

432. Наход С. А. Методологічні підходи до розробки технології формування прогностичних умінь практичних психологів засобами інтерактивних технологій. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2014. № 2 (8). С. 69–75.

433. Національна економічна стратегія на період до 2030 року: Постанова КМУ від 03 березня 2021 р. № 179. URL: https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-

zatverdzhennya-nacionalnoyi-eko-a179 (дата звернення: 21.04.2021).

434. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 року: Указ Президента України від 25 червня 2013 року № 344/2013. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/344/2013 (дата звернення: 13.11.2020).

435. Національний освітній глосарій: вища освіта / авт.-уклад. : І. І. Бабин, Я. Я. Болюбаш, А. А. Гармаш й ін.; за ред. Д. В. Табачника і В. Г. Кременя. Київ : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2011. 100 с.

436. Недєлкова О. Г., Покидько О. А. Соціальні функції освіти та особливості їх реалізації в загальноосвітніх навчальних закладах. *Таврійський вісник освіти.* 2014. № 4. С. 11–16.

437. Ничкало Н. Г. Розвиток професійної освіти в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів : монографія. Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2014. 125 с.

438. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. *Грані.* 2015. Вип. 10/1 (126). С. 148–154.

439. Новосельчук Н. Є. Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування. *Архітектурний вісник КНУБА*. 2017. Вип. 11-12. С. 448–453.

440. Новгородський Р. Г., Махоткіна Л. Б. Вивчення стану інтеграції студентської молоді в освітнє середовище закладу вищої освіти. *Наукові записки. Серія «Психолого-педагогічні науки».* 2019. № 3. С. 66–74.

441. Носова І. О., Машкова О. В., Хаєт Л. Г. Концептуальні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Science and Education: a new dimension*. 2013. № 1.С. 174–179.

442. Носова І. О., Хаєт Л. Г. Тренінгові методи у розвитку професійних компетенцій фахівців готельно-ресторанної справи. *Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві.* 2013. Вип. 1(2). С. 285–292.

443. Огуй С. В. Формування організаційно-методичної компетентності

майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки : дис... докт. філос. : 011. Полтава, 2022. 260 с.

444. Окопна Я. В. Професійно орієнтоване навчання діалогічного мовлення майбутніх працівників сфери обслуговування (німецька мова після англійської) : автореф. дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Одеса, 2012. 23 с.

445. Олійник І. В. Використання фреймової технології у процесі формування дослідницької компетентності у майбутніх докторів філософії в умовах аспірантури. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля.* 2018. № 1 (15). С. 175–179.

446. Онищенко Н. П. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх учителів до інноваційної виховної діяльності у процесі педагогічної практики : автореф. дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Переяслав, 2020. 44 с.

447. Оптимізація циклу соціально-гуманітарних дисциплін у вищій освіті України в контексті євроінтеграції: монографія / за заг. ред. Г. В. Онкович. Київ, 2014. 326 с.

448. Ордіна Л. Л. Методологічні засади формування культуротворчого середовища закладу вищої освіти. *Репрезентація освітніх досягнень, мас-медіа та роль філології у сучасній системі наук:* колективна наукова монографія. 2021-2022. Вид. 2. С. 2–33.

449. Освіта. Стратегія України 2030. URL: https://www.slideshare.net/UIFuture/2030-148758034 (дата звернення: 15.11.2020).

450. Освітні технології : навч.-метод. посіб. / К. Кіктенко та ін. ; за заг. ред. О. Пєхоти. Київ : А. С. К, 2011. 256 с.

451. Особистісно орієнтовані технології навчання і виховання у вищих навчальних закладах: колективна монографія / В. Андрущенко, Н. Дівінська, Б. Корольов; відп. ред. В. П. Андрущенко, В. І. Луговий. Київ, 2008. 268 с.

452. Остапенко Е. О. Формування готовності майбутніх економістів до професійного саморозвитку: дис… канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 250 с.

453. Осюхіна М. О. Медіа- та інформаційна грамотність як складова сучасних інформаційно-комунікаційних обмінів (національна концепція у

контексті світового досвіду) : дис.... д-ра філос. : 27.00.01. Дніпро, 2018. 319 с.

454. Охота В. І. Зарубіжний досвід управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі. *Інноваційна* економіка. 2020. № 3-4. С. 127–132.

455. Паламарчук О. В. Світові тенденції у сфері туристської освіти. *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка*. 2012. № 4 (239). С. 190–194.

456. Паламарчук О. В. Професійна підготовка фахівців для сфери туризму в інституті досліджень та вищої освіти в сфері туризму (Франція). *SWorld*. 2012. Т. 50. № 4. С. 28–33.

457. Пальчук М. І. Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю : автореф. дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2005. 23 с.

458. Парфіненко А. Ю. Глобальні трансформації ринку міжнародного туризму та індустрії гостинності. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм.* 2017. № 6. С. 175–186.

459. Пасічник О. Гейміфікація процесу навчання іноземної мови студентів закладів вищої освіти. *Педагогічна освіта: теорія і практика* : зб. наук. пр. Кам'янець-Подільський, 2018. Вип. 24. Ч. 2. С. 344–349.

460. Педагогічні основи формування змісту підготовки кваліфікованих робітників за інтегрованими професіями: посібник / С. Г. Кравець та ін. Київ: ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. 152 с.

461. Перішко І. В. Професійна підготовка майбутніх маркетологів до діяльності у сфері туристичних послуг: дис…канд. пед. наук : 13.00.04. Полтава, 2015. 287 с.

462. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія / наук. ред. Волошина І. М. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2017. 448 с.

463. Петренко Л. М., Шевченко В. П., Зеліковська О. О. Використання педагогічних крауд-технологій у професійній підготовці студентів ІТ-

спеціальностей. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2020. № 76 (2). С. 213–235.

464. Пітак В. В., Коваленко Л. П. Фактори розвитку туристичної індустрії України. *Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*. 2017. № 1. С. 148–151.

465. Пітик О. В., Табенська О. І. Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017, № 6. Том 1. С. 155–158.

466. Піцул К. С. Сутність та структура готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. *Молодь і ринок*. 2015. №12 (131). С. 93–98.

467. Піцул К. С. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К.Д.Ушинського*. 2016. № 6 (113). С. 112–118.

468. Піцул К. С. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія*. 2016. № 1. С. 310–317.

469. Піцул К. С. Науково-методологічні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи. *Проблеми та перспективи розвитку освіти :* Матеріали ІІ міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 25–26 березня 2016 р.). Київ, 2016. С. 101–103.

470. Плахотнік О. В., Слюсаренко Н. В. Тенденції удосконалення професійної підготовки фахівців вищої школи. *Педагогічний альманах*. 2016. Вип. 29. С. 87–96.

471. Поважна Л. І. Зміст і організація практичної підготовки молодших спеціалістів готельного господарства : дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 1997. 280 с.

472. Поважна Л. І. Психолого-педагогічні аспекти практичної підготовки

фахівців для сфери гостинності. *Психолого-педагогічні проблеми удосконалення професійної підготовки фахівців сфери туризму в умовах неперервної освіти*: наук. записки Київського інституту туризму, економіки і права. 2011. Т. 2. С. 3–6.

473. Повідайчик О. С., Попик М. М. Методологічні підходи до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу у вищій школі. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота*». 2020. Вип. 1 (46). С. 106–110.

474. Повідайчик О. С., Попик М. М., Реблян А. М. Особливості науково-дослідницької роботи майбутніх фахівців сфери гостинності в процесі професійної підготовки. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота».* 2021. № 1 (48). С. 333–337.

475. Повідайчик О. С. Теорія і практика професійної підготовки майбутніх соціальних працівників до науково-дослідницької діяльності : дис….д-ра пед. наук : 13.00.04. Ужгород-Тернопіль, 2019. 563 с.

476. Положення про дистанційне навчання від 25.04.2013 № 466. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0703-13#Text. (дата звернення: 18.06.2021).

477. Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти від 20 лютого 2020 р.за № 193/34476. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0193-20#Text (дата звернення: 08.06.2021).

478. Положення про Єдиний державний веб-портал цифрової освіти «Дія. Цифрова освіта», затверджене Постановою КМУ від 10 березня 2021 р. № 184. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/184-2021-%D0%BF#Text (дата звернення: 11.11.2021).

479. Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти : наказ МОН України від 26.12.2017 № 1669 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0100-18#Text (дата звернення: 11.11.2021).

480. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 364 с.

481. Польова Л. В. Особливості практичної підготовки фахівців з туризму. *Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка*. 2012. № 4 (239). Ч. ІІ. С. 169–175.

482. Пометун О., Пироженко Л. Інтерактивні технології навчання: теорія, практика, досвід : методичний посібник. Київ, 2012. 135 с.

483. Пономаренко В. С. Проблеми підготовки компетентних економістів та менеджерів в Україні: монографія. Харків, 2012. 328 с.

484. Поночовна-Рисак Т. М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 62. Т. 1. С. 66–69.

485. Поночовна-Рисак Т. М., Величко І. Г. Проектна методика навчання професійного спілкування в процесі вивчення іноземних мов майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка.* 2019. Вип. 11. Т. 2. С. 134–137.

486. Попик М. М. Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи: досвід Швейцарії. *Науковий вісник Ужгородського університету. серія: «Педагогіка. Соціальна робота».* 2019. Вип. 1 (44). С. 137–140.

487. Поплавська І. В. Територіальна організація готельного господарства України: автореф. дис. … канд. геогр. наук : 11.00.02. Київ, 2011. 20 с.

488. Поплавська О. А. Готовність фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності як педагогічна проблема. *Питання сучасної науки і освіти: Педагогіка.* 2013. С. 25–29.

489. Попова О. В. Методологічні підходи до формування лінгвокультурної компетентності майбутніх менеджерів зовнішньоекономічної діяльності. *Педагогіка, психологія і соціологія.* 2018. № 1 (22). URL: http://pedagogy.donntu.edu.ua/2-25-2018/o-v-popova/ (дата звернення: 17.06.2021).

490. Поташнюк Р., Кубович О. Методологічні підходи до дослідження проблеми підготовки майбутніх фахівців здоров'я людини до здоров'язберігальної діяльності. *Фізичне виховання, спорт і культура здоров'я у сучасному суспільстві.* 2012. № 2 (18). С. 77–80.

491. Потапкіна Л. Готовність фахівців готельно-ресторанної справи до

інноваційної професійної діяльності : рівнева характеристика. *Освітній простір України*. 2018. №14. С. 108–114.

492. Поясок Т. Б., Беспарточна О. І. Організація педагогічної взаємодії учасників освітнього процесу в комп'ютерно-орієнтованому навчальному середовищі закладу вищої освіти. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2018. Т. 67. № 5. С. 199-212.

493. Приймук О. О. Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу. *Проблеми сучасної психології*. 2016. Вип. 33. С. 436–448.

494. Приймук О. О. Психологічні умови формування професійних якостей здобувачів вищої освіти : дис… канд. психолог. наук : 19.00.10. Київ, 2017. 331 с.

495. Прилепа Н. В., Соколюк Г. О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки.* 2014. № 4. Т. 2. С. 162–164.

496. Прісс О. П., Сердюк М. Є., Григоренко О. В., Жукова В. Ф., Сухаренко О. І. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти:* зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ. 2020. Вип. 23. С. 97–103.

497. Прокопенко Н.С., Виклюк М.І., Бакеренко Н.П. Фінансово-економічний механізм управління діяльністю готельних підприємств : монографія. Львів : Ліга-Прес, 2013. 192 с.

498. Про вищу освіту : Закон України від 01 липня 2014 року № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text (дата звернення: 03.05.2021).

499. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» щодо розширення кола суб'єктів надання готельних послуг : Закон України від 29 квітня 2021 року № 1441-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 03.05.2021).

500. Про державно-приватне партнерство : Закон України від 1 липня 2010 року № 2404-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text (дата

звернення: 01.11.2021).

501. Про ефективне управління майновими правами правовласників у сфері авторського права і (або) суміжних прав : Закон України від 15 травня 2018 року № 2415-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2415-19#Text (дата звернення: 27.07.2021).

502. Про затвердження плану заходів щодо підтримки сфери культури, охорони культурної спадщини, розвитку креативних індустрій та туризму : Розпорядження Кабінету Міністрів України від 3 лютого 2021 р. № 84-р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/84-2021-%D1%80#Text (дата звернення: 09.07.2021).

503. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII [70]. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text (дата звернення: 21.08.2021).

504. Про курорти : Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14#Text (дата звернення: 03.05.2021).

505. Про туризм : Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 03.05.2021).

506. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року : указ Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 03.05.2021).

507. Протас О. Методологічні підходи до підготовки майбутніх соціальних педагогів до роботи з обдарованими дітьми. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. Вип. 27. Т. 4. С. 175–180.

508. Протас О. Проєктні технології у процесі підготовки майбутніх соціальних педагогів до роботи з обдарованими дітьми. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*. 2020. № 1. URL: http://nzp.tnpu.edu.ua/article/view/205912 (дата звернення: 11.11.2020).

509. Професійна педагогічна освіта: особистісно орієнтований підхід : монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2012. 436 с.

510. Професійна підготовка фахівців: креативний підхід: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Видво Євенок О. О., 2017. 458 с.

511. Професійна освіта: андрагогічний підхід: монографія / кол. авторів; за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир: Вид. О. О. Євенок, 2018. 452 с.

512. Професійна освіта : Словник : навч.посіб. / за ред. Н. Ничкало. Київ : Вища школа, 2000. 380 с.

513. Прошкін В. Освітні веб-ресурси в професійній підготовці майбутніх учителів. *Освітологічний дискурс*. 2017. № 1–2. (16–17). С. 183–197.

514. Психологічна енциклопедія / укл. О. М. Степанов. К. : Академвидав, 2006. 424 с.

515. Психологічний словник / за ред. В. І. Войтка. Київ: Вища школа, 1982. 214 с.

516. Психолого-педагогічні засади проектування інноваційних технологій викладання у вищій школі: монографія / відп. ред. В.П. Андрущенко, В.І. Луговий. Київ: Педагогічна думка, 2011. 260 с.

517. Психолого-педагогічні тренінги у системі консультування з професійної кар'єри учнів професійно-технічних навчальних закладів: навч. посіб. / С. В. Алєксєєва та ін. / за ред. Д. О. Закатнова. Житомир: Полісся, 2019. 200 с.

518. Психологія тимбілдингу: навч. посіб / О. Г. Романовський та ін. Харків, 2017. 92 с.

519. Психофізіологічні закономірності професійного самоздійснення особистості : моногр. / О.М. Кокун та ін. Київ: Педагогічна думка, 2015. 297 с.

520. Птахіна О. М. Застосування інформаційно-комунікаційних технологій у процесі підготовки фахівців економічного профілю. *Економічний вісник Донбасу.* 2011. № 3 (25). С. 154–157.

521. Пукало М. І. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців автотранспортного профілю засобами інформаційних технологій : дис….

докт. філос. Львів, 2020. 272 с.

522. Радкевич В. О., Кравець С. Г., Козак А. Р. Ключові компетентності (м'які навички) майбутніх фахівців індустрії гостинності. *Colloquium-journal.* 2020. № 15 (67). URL: https://cyberleninka.ru/article/n/klyuchovi-kompetentnosti-m-yaki-navichki-maybutnih-fahivtsiv-industriyi-gostinnosti. (дата звернення: 13.09.2021).

523. Радкевич В. О., Бородієнко О. В., Романенко Є. О., Дацій О. І., Мірошниченко О. В., Колишко Р. А., Притоманов С. О., Короткова Л. І. Перспективи розвитку професійної освіти у взаємодії із соціальними партнерами. *Публічне адміністрування та національна безпека*. 2020. № 6 (14). С. 28–36.

524. Радкевич В., Романова Г., Бородієнко О. Концептуальні основи практико-орієнтованої підготовки викладачів професійної освіти і навчання. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України Професійна педагогіка*. 2018. № 16. С.5–13.

525. Рамка цифрової компетентності DigComp 2.1 (2017). URL: http://dystosvita.blogspot.com/2018/02/digcomp-2017.html (дата звернення: 15.08.2021).

526. Раца О. Б., Глобак Д. В. Проблеми та перспективи розвитку Інтернет-маркетингу в Україні. *Буковинська державна фінансова академія.* URL: http://www.rusnauka.com/18_DNI_2011/Economics/6_88456.doc.htm (дата звернення: 18.02.2021).

527. Регіональний туристичний продукт: проектний підхід до забезпечення конкурентоспроможності : монографія; за заг. ред. Іжі М. М., Бабова К. Д., Безверхнюк Т. М. Одеса: ОРІДУ НАДУ, 2016. 626 с.

528. Реформа освіти та науки. URL: https://www.kmu.gov.ua/diyalnist/reformi/rozvitok-lyudskogo-kapitalu/reforma-osviti (дата звернення: 03.05.2021).

529. Решетняк Т. І. Форсайт-компетентності стратегіста в новій економіці. *Стратегія бізнесу: футурологічні виклики* : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 20–22 листоп. 2019). Київ, 2019. С. 478–482.

530. Річний звіт Іншої Освіти за 2020 рік. URL: https://insha-osvita.org/reports/zvit-roboty-inshoi-osvity-v-2020-rotsi/?gclid=Cj0KCQjw8vqGBhC_ARIsADMSd1DRRjiGgQx_JTS-QtZhlzmM0j1mP8Mw4n4nwtCLeBVSorezn7x2fN0aAh0UEALw_wcB (дата звернення: 19.07.2021).

531. Рогова О. Про ціннісне наповнення сучасної освіти. *Вісник Львівського університету. Серія філософсько-політологічні студії.* 2018. Вип. 17. С. 66–72.

532. Розумна Т.С. Активізація пізнавальної діяльності студентів засобами проектної технології на заняттях з іноземної мови у ВНЗ. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія»*. 2015. № 2 (10). С. 275–279.

533. Романенко Ю. О. Метод проектів і проектне навчання: лінгвометодичне осмислення номінацій. *Імплементація сучасних технологій навчання у навчальний процес* : матер. міжнар. наук. конф. (Київ, 17–18 березня 2018 р.). Київ: 2018. С. 452–460.

534. Романова А. А., Жидок В. В., Забаштанська Т. В. Адаптація фахової освіти у сфері туризму до вимог туристичного ринку України. *Економічний вісник Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут»*. 2018. № 15. С. 421–431.

535. Романчук Н., Майборода О., Романчук Н. Сучасні теоретико-методологічні підходи до підготовки майбутніх інженерів у вищих технічних за*кладах освіти. Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Педагогічні науки*. 2019. № 4 (67). С. 171–175.

536. Руденко Л. А. Теоретичні та методичні засади формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах : дис… докт. пед. наук : 13.00.04. Львів, 2016. 509 с.

537. Рудинська Г. О. Засоби художньо-образної виразності інтер'єрів готелів в етностилістиці Українських Карпат. *Технічна естетика і дизайн.* 2018. Вип. 14. С. 155–160.

538. Рудніцька К. В. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців

економічного профілю у вищих навчальних закладах. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота».* 2017. Вип. 2 (41). С. 222–225.

539. Савельєв М. Г. Наступність у професійній підготовці майбутніх вчителів технологій в умовах навчально-наукового комплексу «коледж-університет» : дис… канд. пед. наук : 13.00.04. Рівне, 2018. 322 с.

540. Савельчук І. Б. Парадигмальний підхід до підготовки фахівців соціальної сфери. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. Педагогічні науки*. 2017. Вип. 1 (87). С. 142–146.

541. Савіцька В. В. Підготовка майбутніх соціальних працівників до професійної діяльності на засадах праксеологічного підходу : автореф. дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Рівне, 2015. 23 с

542. Савченко Л. О. Формування готовності студентів до організаторської діяльності в навчальному процесі педагогічної вищої школи. *Наука і освіта.* 2005. № 7–8. С. 69–75.

543. Савченко Л. Зміст професійної підготовки фахівців сфери обслуговування. *Професіоналізм педагога: теоретичні й методичні аспекти*. 2019. Вип. 11. С. 72–80.

544. Садова Т. А. Професійна компетентність та готовність до педагогічної діяльності: сутність і взаємозв'язок. *Збірник наукових праць Бердянського державного педагогічного університету (Педагогічні науки)*. 2010. № 1. С. 186–192.

545. Сакун Л. В. Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в развитых странах мира : монографія. Киев: МАУП, 2014. URL: http://tourlib.net/books_tourism/sakun.htm (дата звернення: 30.05.2020).

546. Самойленко О. О. Організаційно-педагогічні умови підвищення кваліфікації керівників професійно-технічних навчальних закладів на основі технологій дистанційного навчання : дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Житомир, 2015. 253 с.

547. Самохвал О. О. Тенденції розвитку туристичної освіти в Швейцарії: історичний огляд та сучасні реалії. *Young Scientist.* 2018. № 9 (61). С. 69–73.

548. Сас Н. М. Тенденції професійної підготовки майбутніх керівників навчальних закладів до інноваційного управління : дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Полтава, 2015. 454 с

549. Свиридова С. В. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в процесі вивчення природничо-математичних дисциплін. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні наук*и. 2009. №10 (173). С. 85–89.

550. Сегеда І. В. Організаційне забезпечення управління готельним господарством регіону : дис. … канд. екон. наук : 08.00.05. Харків, 2018. 196 с.

551. Сеньків М. Формування геоекологічної компетентності майбутніх фахівців з туристичного обслуговування у контексті сталого розвитку. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України: Професійна педагогіка.* 2018. № 15. С. 88–94.

552. Сердюк Л. З. Методологія системного підходу у дослідженні мотивації учіння: основні напрями досліджень, принципи і закономірності. *Актуальні проблеми навчання та виховання людей з особливими потребами*. 2011. № 8. С. 123–134.

553. Серьогіна І. Ю. Тренінг «Професійна етика в готельному бізнесі» при вивченні курсу «Організація готельного господарства» у педагогічному університеті. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів* : тези доповідей всеукр. наук.-практ. конф. (Мукачево, 26 березня 2019 р.). Мукачево, 2019. С. 62–63.

554. Сидорук А. В., Бондар К. А. Перспективи використання анімаційних програм у розвитку сільського туризму. *Педагогічні науки.* 2016. Вип. 69. Т.3. С. 63–66.

555. Сидорук А. В. Шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 10. Т. 3. С. 76–79.

556. Сидорук А. В. Організація дистанційної практичної підготовки студентів галузі знань «Сфера обслуговування» в умовах карантину. *Духовність*

особистості: методологія, теорія і практика. 2020. № 3 (96). С. 214–223.

557. Сич Т. Вектори аналізу практичної реалізації методологічних підходів у дослідженнях проблем управління освітою. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. Вип 28. Т. 3. С. 271–276.

558. Сідоров В. І. Система кроскультурної підготовки майбутніх фахівців галузі туризму: автореф. дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2019. 40 с.

559. Сікора Я. Б. Кейс-технології при вивченні «Методів оптимізації». *Науково-дослідна робота молодих учених: стан, проблеми, перспективи*: матер. ІІ Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., присв. 95-річчю Херсонського держ. ун-ту, 2015. С. 244–248.

560. Сікорська Л. О. Формування комунікативних вмінь майбутніх менеджерів у процесі вивчення іноземних мов: автореф. дис.. канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2005. 18 с.

561. Сілакова Т. Т. Проектні технології підготовки студентів. *Вісник Національного авіаційного університету. Педагогіка та психологія*. 2017. № 11. С. 153–158.

562. Січка І. І. Аналіз особливостей та розвитку туристичного ринку України. *Економіка та суспільство*. 2016. № 7. С. 158–162.

563. Скоробагата О. М. Готовність до діяльності як психолого-педагогічна проблема. *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту.* 2008. № 1. С. 121–128.

564. Скріль І. В. Формування професійно орієнтованої англомовної лексичної компетентності в говорінні у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з використанням автентичних відеоматеріалів : дис… канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2020. 283 с.

565. Словник базових понять з курсу «Педагогіка»: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів: вид. 2-ге, доп. і перероб. / укладач О. Є. Антонова. Житомир, 2014. 100 с.

566. Словник готельних термінів. URL: https://zavod.tours/uk/faq/turystychnyy-dovidnyk/slovnyk-hotelnykh-terminiv/ (дата

звернення: 26.07.2020).

567. Словник-довідник з професійної педагогіки / ред.-упоряд. А.В.Семенова. Одеса: Пальміра, 2006. 364 с.

568. Словник-довідник: Туризм і природно-рекреаційний потенціал / В.Г. Грановська, О.В. Морозов, В.М. Крикунова, О.С. Морозова. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 108 с.

569. Словник іншомовних слів / уклад.: С. М. Морозов, Л. М. Шкарапута. Київ, 2000. 680 с.

570. Словник термінів і визначень з курсу «Івент-технології» (для студентів освітнього рівня «бакалавр» усіх форм навчання спеціальностей 073 – Менеджмент, 241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм) / уклад. О. М. Радіонова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 44 с.

571. Словник термінів і понять з педагогіки вищої школи: посіб. / В. В. Приходько та ін. Дніпропетровськ, 2005. 181 с.

572. Словник термінів і понять сучасної освіти / уклад.: Л.М.Михайлова, О.В.Пагава, О.В.Проніна. За заг. ред. Л.М.Михайлової. Сєвєродонецьк,2020. 194 с.

573. Словник української мови. Академічний тлумачний словник (1970-1980). URL: http://sum.in.ua. (дата звернення: 26.07.2021).

574. Слюсаренко Н. В. Опанування національною культурою як обов'язкова умова формування полікультурної особистості. *Педагогічний альманах*. 2011. Вип. 12 (1). С. 18–22.

575. Слюсаренко Н., Кульбацька М. Суб'єкт-суб'єктний підхід до організації педагогічного процесу. *Людинознавчі студії. Педагогіка*. 2015. № 1 (33). С. 194-201.

576. Слюсаренко Н. В. Освітній простір майбутнього менеджера освітньої галузі. *Підготовка менеджерів освітньої галузі в умовах децентралізації управлінських структур: світовий досвід*: матеріали Всеукр. (з міжнародною участю) наук.-практ. конф. (10-11 листопада 2016 року, м. Херсон). Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2016. С. 41–43.

577. Смаль І. В. Географія туризму та рекреація : словник-довідник. Тернопіль : Навчальна книга-Богдан, 2010. 208 с.

578. Смолій В. А., Федорченко В. К., Цибух В. І. Енциклопедичний словник-довідник з туризму. Київ : Слово, 2006. С. 94–95.

579. Смоловик Р. Ф., Линник О. І., Артеменко Н. В. Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства. *Економіка та управління підприємствами*. 2018. Випуск 24. С. 257–261.

580. Снісарчук І. В. Закономірності управління маркетинговим потенціалом закладів вищої освіти. *Економіка, управління та адміністрування.* 2019. № 3 (89). С. 87–93.

581. Соболєва С. М. Проектні технології та їх роль у процесі практично-професійної підготовки студентів економічних спеціальностей. *Наукові записки кафедри педагогіки.* 2012. Вип. XXVIII. С. 210–215.

582. Сокирник І. В. Стратегічні альтернативи розвитку закладів ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017. № 2. Том 2. С. 236–242.

583. Соловей Л. С. Неперервна освіта як важлива умова підготовки висококваліфікованого фахівця сфери туризму в Україні. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ*. 2013. Випуск 26. С. 224–229.

584. Сорока Т. П., Сопіга В. Б. Формування професійних компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування в процесі вивчення дисципліни «Основи проектування і моделювання». *Вісник Черкаського університету. Серія «Педагогічні науки».* 2019. № 2. С. 133–137.

585. Сопіга В. Б., Сорока Т. П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського*. 2019. Випуск 2 (115). С. 36–41.

586. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна

справа». URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf (дата звернення: 10.07.2020).

587. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzheni-standarti-vishoyi-osviti (дата звернення: 11.01.2021).

588. Староста В. Основні компоненти структури готовності студентів до професійної діяльності. *Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Педагогічні науки.* 2019. С. 211–216.

589. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року : Розпорядження КМУ від 16 березня 2017 р. № 168-р, Київ. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text (дата звернення: 03.05.2020).

590. Стрюк А. М., Рассовицька М. В. Система хмаро орієнтованих засобів навчання як елемент інформаційного освітньо-наукового середовища ВНЗ. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2014. Т. 42, №4. С. 150–158.

591. Сорока С. В. Розвиток підприємств харчування в системі туристичних та рекреаційно-оздоровчих комплексах : автореф… дис. канд. екон. наук : 08.07.05. Донецьк, 2002. 21 с.

592. Стадницький Ю. І., Дзяна О. С., Коропецька Т. О. Особливості формування професійної компетентності управлінського персоналу готельно-ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг.* 2013. Вип. 2(1). С. 222–230.

593. Старинець О. А., Гаращенко Д. В. Технології формування комунікативних компетенцій фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. №. 2. С. 58–66.

594. Сташук О. О. Методична система закладу вищої освіти з розвитку готовності майбутніх соціальних педагогів до роботи в центрах ранньої соціальної реабілітації. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Педагогіка.*

Соціальна робота. 2019. Вип. 2. С. 178–185.

595. Стеблюк С. Методологічні підходи в моделі формування професійної компетентності майбутніх фахівців з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. *Збірник наукових праць Національної академії Державної прикордонної служби України. Серія: Педагогічні науки*. 2020. № 17(2). С. 322–333.

596. Стеблюк С. В. Теоретичні та методичні засади формування професійної компетентності майбутніх фахівців з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності в системі ступеневої освіти: дис… д-ра пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2020. 626 с.

597. Степанець Н. П. Досвід розвинутих країн у підготовці фахівців для сфери туризму: компетентісний підхід. *Географія та туризм*: наук. зб. Київ: Альтерпрес, 2012. Вип. 20. С. 19–25.

598. Степанець Н. П. Професійні компетенції фахівців для сфери туризму. *Географія та туризм*. 2013. Вип. 24. С. 131-137. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_20 (дата звернення: 09.02.2021).

599. Стогній А. Методологічні підходи до навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» у процесі підготовки майбутніх педагогів професійного навчання. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка*. 2016. Вип. 9 (3). С. 110–114.

600. Стойка В. О., Стойка С. О. Управління якістю підготовки фахівців як чинник забезпечення конкурентоспроможності туристичної галузі. Управління фінансово-економічною безпекою. 2015. №1. С. 55–58.

601. Стражнікова І. В. Практико-орієнтований підхід у професійній підготовці майбутніх викладачів закладів вищої освіти України. *Інноваційна педагогіка.* 2021. Вип. 34. С. 14–16.

602. Стратегія регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 року (12.12.2019 № 134). URL: https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-na-polityka/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvitku/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvytku-na-period-do-2027-

roku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/strategiya-regionalnogo-rozvytku-zaporizkoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/ (дата звернення: 25.07.2020).

603. Стратегія розвитку Миколаївської області на період до 2027 року включно (23 грудня 2020 року № 2). URL: https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-na-polityka/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvitku/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvytku-na-period-do-2027-roku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/strategiya-rozvytku-mykolayivskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/ (дата звернення: 25.07.2020).

604. Стратегія розвитку Херсонської області на період 2020-2027 років та плану заходів з її реалізації (25 квітня 2019 року № 1255). URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_20 (дата звернення: 25.07.2020).

605. Султанова Л. Ю. Формування готовності студентів психолого-педагогічних факультетів до науково-дослідної діяльності. : автореф. дис. … канд. пед. наук. Київ, 2007. 22 с.

606. Сухаренко О. І. Сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства. *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти:* зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 178–187.

607. Сучасні товарознавчі терміни : тлумач. слов. / Г.Ф. Пугачевський та ін. Київ : Київський національний торгово-економічний університет, 2008. 160 с.

608. Тарарак Н. Г., Сіньцзе Лі, Фенлай Цзи. Можливості прикладної естетики у професійній діяльності викладачів. *Вісник. Серія: Педагогічні науки.* 2019. № 1 (157). С. 204–208.

609. Тарасова Т. Б. Використання елементів дистанційного навчання у вищому навчальному закладі: погляд психолога. *Фізико-математична освіта*. 2018. Вип. 1(15). С. 316–321.

610. Тарасюк І. В. Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття) : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2018. 263 с.

611. Теоретичні засади культурологічного підходу у підготовці педагога до виховної діяльності : монографія / С.В. Машкіна та ін. ІПООД НАПН України,

2016. 168 с.

612. Теорія і практика проектного навчання у професійно-технічних навчальних закладах: монографія / В. М. Аніщенко та ін.; за заг. ред. Н. В. Кулалаєвої. Житомир: «Полісся», 2019. 208 с.

613. Тимейчук А. М. Підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проектної професійної діяльності : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2018. 263 с.

614. Тимкова В. А. Формування культури професійного спілкування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету.* 2017. Вип. XIV. С. 28–34.

615. Тихомиров Д. Наукові методологічні підходи під час дослідження державної політики у сфері безпеки. *Теорія держави і права.* 2020. № 3. С. 230–234.

616. Тітаренко І. Професійна підготовка майбутніх фахівців з реклами і зв'язків з громадськістю з метою формування їх конфліктологічної компетентності. *Молодь і ринок*. 2016. №8 (139). С. 128–132.

617. Тітова С. В. Підготовка вчителів філологічних спеціальностей до професійної діяльності в інноваційному освітньому середовищі : автореф. дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Переяслав-Хмельницький, 2017. 23 с.

618. Ткаченко М. В. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах : автореф. дис. … канд. пед. наук. Київ, 2018. 20 с.

619. Ткаченко Т. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців безпеки життєдіяльності засобами інформаційно-комунікаційних технологій: автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2009. 21 с.

620. Ткаченко Т. І., Мельниченко С. В., Новак М. В. Управління якістю готельних послуг : монографія. Київ : Київський національний торгово-економічний університет, 2006. 234 с.

621. Ткаченко Т. І., Забалдіна Ю. Б. Еволюція базових термінів сучасного туризмознавства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2016. Вип.12. С. 152–156.

622. Ткачук С. І. Актуальні проблеми та перспективи розвитку професійної освіти в умовах ринку праці. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. Педагогічні науки.* 2017. Вип. 2 (88). С. 266–270.

623. Тлумачний словник української мови: близько 7000 слів / за ред. Д. Г. Гринчишина. Київ : Освіта, 1999. 302 с.

624. Товканець Г. Актуальні проблеми вищої і професійної освіти в умовах глобалізації. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграції* : зб наук, статей / за ред.. В. Г. Кременя, М. Ф. Дмитриченка, Н. Г. Ничкало. Київ: НТУ, 2015. С. 87–97.

625. Толок Г.А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2013. Вип. 14. С. 94–100.

626. Толочко С. В. Теоретичні й методичні засади формування науково-методичної компетентності викладачів у системі післядипломної педагогічної освіти : дис…д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2019. 574 с.

627. Томаля Т. С., Щипанова Я. І. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка. Управління. Інновації*. 2014. Випуск № 2 (12). С. 124–128.

628. Трикоз І. В., Соловйов Д. І. Дослідження сучасних методів управління персоналом в ресторанному бізнесі. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2018. № 3 (43). С. 86–92.

629. Трифонова О. М. Методична система розвитку інформаційно-цифрової компетентності майбутніх фахівців комп'ютерних технологій у навчанні фізики і технічних дисциплін : дис….д-ра пед. наук : 13.00.04. Кропивницький, 2020. 595 с.

630. Трофімук К. В. Використання тренінгових технологій у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2016. Вип. 51. С. 534-540.

631. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали круглого столу та студентської наук.-практ. конф. (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.). Одеса: ОНЕУ, 2018. 678 с.

632. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми

розвитку та регулювання : матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції (Черкаси, 21–22 березня 2019 р.). Черкаси, 2019. Т. 2. 519 с.

633. Турица О. О. Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах : дис….канд. пед. наук : 13.00.04. Львів, Тернопіль, 2019. 467 с.

634. Уварова Г. Ш. Шляхи поглиблення міжнародного співробітництва у підготовці кадрів для сфери туризму. *Географія і туризм. Альтерпрес.* 2011. Вип. 16. С. 18–25.

635. Український педагогічний словник / С. Гончаренко. Київ, 1997. 373 с.

636. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 240 с.

637. Федоришин Б. О. Психолого-педагогічні основи професійної орієнтації : дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 1996. 380 с.

638. Федорченко В. К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : монографія / за ред. Н. Г. Ничкало, В. К. Федорченко. Київ : Слово, 2004. 472 с.

639. Федорченко В. К. Підготовка фахівців для сфери туризму: теоретичні і методологічні аспекти. Київ: Вища школа, 2002. 247 с.

640. Федорченко В. К. Теоретичні та методологічні засади підготовки фахівців для сфери туризму. Київ: Вид. дім «Слово», 2004. 278 с.

641. Феєр О. В. Підготовка фахівців для готельно-ресторанного бізнесу в контексті стратегічного розвитку країни. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів* : тези доповідей всеукр. наук.-практ. конф. (Мукачево, 26 березня 2019 р.). Мукачево, 2019. С. 64.

642. Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін: дис…. д-ра філософ. : 015. Умань, 2020. 291 с.

643. Філософський енциклопедичний словник / відп. ред. В. І. Шинкарук. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ, 2002. 742 с.

644. Філософський словник / відп. ред. В. І. Шинкарук. 2-е вид. перероб. і доп. Київ, 1986. 800 с.

645. Фініков Т. В., Терещук В. І. Розвиток систем внутрішнього забезпечення якості в українських закладах вищої освіти. Аналітичний звіт. Київ: Ваіте, 2020. 58 с.

646. Фокін С. П., Гайова О. М. Педагогічні аспекти підготовки фахівців туризму у вищих навчальних закладах України. *Науковий вісник Інституту міжнародних відносин НАУ*. 2012. № 2 (2). С. 5.

647. Формування психологічної готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності: монографія / за ред. О. Г. Романовського та О. С. Пономарьова. Харків : НТУ «ХПІ», 2011. 336 с.

648. Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму : навч.-метод. пос. / відп. ред. В. Т. Лозовецька. Київ : Вид-во Інституту професійно-технічної освіти АПН України, 2010. 382 с.

649. Фрей Л. В., Гаращенко Д. В. Сучасні тенденції та новітні тренди в туризмі після COVID-19. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування.* 2020. №. 2. С. 67–74.

650. Фрэсс Э., Эрбланг-Ротару И., Мишлен А. Все о... Business is digital Now! Лови момент!. 2014. 169 с. URL: http://flibusta.website/b/427331/read (дата звернення: 24.08.2020).

651. Фрицюк В. А. Методологічні підходи до вивчення проблеми професійного саморозвитку майбутнього фахівця. *Вісник Вінницького політехнічного інституту*. 2017. № 6. С. 160–167.

652. Фурдуй С. Б. Компетентнісний підхід у вищій школі в Україні: розробка та впровадження ідей при підготовці фахівців соціономічної сфери. *Young Scientist*. 2017. № 3 (43). С. 485–489.

653. Хижняк Л. М. Державна освітня політика в умовах глобалізації: пошуки оптимальної моделі. *Державне будівництво*. 2007. № 1(2). URL http://nbuv.gov.ua/UJRN/DeBu_2007_1%282%29__4 (дата звернення: 14.10.2020).

654. Хоменко-Семенова Л. О. Формування готовності майбутніх соціальних

працівників до використання інтерактивних технологій у професійній діяльності: : автор. дис… канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 20 с.

655. Цзя Яочен. Особливості професійної підготовки майбутніх дизайнерів у вищих навчальних закладах. *Науковий огляд*. 2016. № 10 (31). URL: https://naukajournal.org/index.https://naukajournal.org/index.php/naukajournal/article/view/1020/115. (дата звернення: 08.05.2020).

656. Цюприк А. Я. Провідні функції самостійної діяльності студентів ВНЗ у контексті зміни освітніх парадигм. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2016. Вип. 51 (104). С. 541–549.

657. Чайка Т. Ю., Стригуль Л. С., Александрова В. О. Застосування статистичного аналізу Text Mining при уточненні і стандартизації визначення логістики готельно-ресторанного бізнесу. *Економічний аналіз*. 2018. Том 28. № 3. С. 123–133.

658. Чайка В. М., Шишак А. М. Цифрова візуалізація у початковій школі: сутність та форми. *Початкова освіта: історія, проблеми, перспективи* : збірник матеріалів ІІ-ї Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Ніжин, 21 жовтня 2021 р.). Ніжин: НДУ ім. М. Гоголя, 2021. С. 178–180.

659. Чорна Л. В. Особливості практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США : дис … канд. пед. наук : 13.00.04. Черкаси, 2009. 321 с.

660. Чорна М. Підготовка майбутніх менеджерів туризму до професійної діяльності на Прикарпатті. *Гірська школа українських Карпат*. 2015. № 13–14. С. 255–258.

661. Чумак О. О., Плачинда Т. С. Дуальна освіта як перспектива розвитку вищої школи України. *Вісник Черкаського університету. Серія «Педагогічні науки»*. 2018. Вип. 2. С. 143–149.

662. Чугуєва І. Є., Коростильова І. В., Ткаченко А. В. Психологічні особливості професійної діяльності в системі підготовки майбутніх фахівців. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2017. Вип. 2. Т. 3. С. 116–120.

663. Чуєва І. О. Роль навчально-виробничих лабораторій у професійній підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у навчальних закладах України. *Інноваційна педагогіка.* 2019. Випуск 10. Т. 3. С. 124–127.

664. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. Шляхи підвищення конкуренто-спроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 63. Т. 2. С. 206–210.

665. Чумак О. В., Андрющенко І. С. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства. *Бізнес Інформ*. 2014. № 12. С. 307–313.

666. Чумак Л. Ф. Шляхи адаптації освітнього продукту до сучасних умов. URL: http://www.confcontact.com/20130214_econ/4_chymak.pdf (дата звернення: 19.03.2020).

667. Чумаков К. І. Роль та місце готельно-ресторанного господарства в управлінні національною економікою України. *Науковий вісник Херсонського державного університету.* 2015. Випуск 11. Частина 4. С. 39–42.

668. Чупахін С. А. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-зв'язківців в процесі вивчення спеціальних дисциплін: дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Київ. 2018. 247 с.

669. Шанскова Т. І. Особливості сучасної професійної підготовки фахівців гуманітарного профілю в умовах другої вищої освіти в Україні. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psycholog.* 2014. II(8). Вип. 16. С. 131–135.

670. Шаравара В. В. Формування прогностичної компетентності студентів як сучасна наукова проблема. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2020. № 1 (19). С. 331–336.

671. Шевчук С.С. Реалізація сучасних освітніх практик у професійну підготовку фахівців сфери обслуговування: навч.-метод. посіб. Біла Церква: БІНПО ДВНЗ «УМО» НАПНУ. 2018.172 с.

672. Шевчук С. С. Професійна підготовка фахівців сфери обслуговування на засадах компетентнісного підходу. *Імідж сучасного педагога*. 2018. № 5 (182). С. 41–45.

673. Шепеленко С. М. Формування в учнів професійно-технічних навчальних закладів готовності до професійного та кар'єрного самовдосконалення : дис… канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2016. 339 с.

674. Шестель О., Куракін О., Бишовець Л. Специфіка формування soft skills фахівців сфери обслуговування в процесі професійної підготовки. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2020. Вип 30. Т. 4. С. 280–283.

675. Шишкін Г. О. Теоретичні і методичні засади інтеграції змісту дисциплін природничо-математичного і професійного циклів підготовки майбутніх учителів технологій : дис… д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2015. 494 с.

676. Шкараба Т. Особливості формування якості ресторанного продукту. *Товари і ринки*. 2008. № 1. С. 107–113.

677. Шпичко І. О. Формування соціальної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійній підготовці: дис. … канд. пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2016. 289 с.

678. Штайнер Т. В. Своєрідність підготовки майбутніх фахівців у галузі дизайн-освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Випуск 17. Т. 1. С. 185–188.

679. Штифурак В. Є., Самохвал О. О. Теоретичне обґрунтування змістового компонента фахової підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі німецькомовних країн. *Science Review*. 2020. № 4(31). С. 12–19.

680. Щепанський Е. В. Механізми державного регулювання розвитку туристично-рекреаційної сфери України : дис…. д-ра наук з державного управління: 25.00.02. Харків, 2018. 477 с.

681. Щербаков Р.М. Характеристика та ознаки ідентифікації іміджу підприємств сфери громадського харчування як інструменту соціальних комунікацій. *Актуальні проблеми гуманітарних і природничих наук* : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (Ужгород, 8-9 квітня 2016 р.). 2015. Ч. 1. С. 125–128.

682. Що таке сфера обслуговування? Сфера обслуговування: визначення поняття, професії та галузі. URL: http://poradu.pp.ua/nauka/18080-scho-take-sfera-obslugovuvannya-sfera-obslugovuvannya-viznachennya-ponyattya-profesyi-ta-

galuz.html (дата звернення: 17.02.2020).

683. Що таке Smart Education? URL: https://sites.google.com/site/smarttehnologiie/interaktivni-tehnologiie-v-osviti/so-take-smart-education (дата звернення: 09.06.2021).

684. Щодо рекомендацій з навчально-методичного забезпечення: Лист Міністерства освіти і науки України від 9.07.2018 р. № 1/9-434. https://mon.gov.ua/ua/npa/list-mon-19-434-vid-09072018-roku-shodo-rekomendacij-z-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya (дата звернення: 12.12.2020).

685. Щука Г.П. Подієвий туризм : навч.-метод. посіб. Берегове: ЗУІ, 2023. 171 с.

686. Шукатка О. В. Теорія і практика формування індивідуальних стратегій здоров'язбереження майбутніх бакалаврів природничих спеціальностей на засадах міждисциплінарної інтеграції: дис. … д-ра пед. наук : 13.00.04. Хмельницький, 2019. 570 с.

687. Юрченко О. Інновації в готельному секторі України. URL : http://dspace.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/13348/2/ЮРЧЕНКО%20196-203.pdf (дата звернення: 25.07.2020).

688. Юфименко В. Г. Медична блогодидактика та медіаосвітні технології як новітні чинники розвитку професійної компетентності фахівця. *Сучасна медична освіта: методологія, теорія, практика* : матеріали Всеукр. навч.-наук. конф. з міжнар. участю (Полтава, 19 березня 2020 р.). Полтава, 2020. С. 269–272.

689. Юфименко В. Г. Соціальні мережі як ефективне середовище комунікації в мовній підготовці іноземних студентів. *Сучасна медична освіта: методологія, теорія, практика* : матеріали Всеукр. навч.- наук. конф. з міжнар. участю (Полтава, 19 березня 2020 р.). Полтава, 2020. С. 272–275.

690. Янкович О. І. Формування вміння вчитися впродовж життя в студентів закладів вищої освіти засобами технології «Організація успішної діяльності». *Освітній культурно-мистецький простір*: *минувшина, сьогодення* : перші наукові читання, присвячені 80-річчю Теребовлянського коледжу культури і мистецтва

(1940- 2020) за темою : матеріали доповідей (Київ – Тернопіль – Теребовля, 12 травня 2020 р.). Тернопіль : Осадца Ю. В., 2020. С. 7–8.

691. Яновський А. Інформаційно-освітнє середовище в умовах дистанційного навчання. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. № 30. Т. 4. С. 310–315.

692. Ярошенко А. О. Розвиток освіти як «відкритої системи» в умовах інформаційного суспільства. *Вісник НТУУ «КПІ». Філософія. Психологія. Педагогіка* : збірник наукових праць. 2007. № 3 (21). Ч. 1. С. 80–83.

693. Ярошинська О. О. Теоретичні і методичні засади проектування освітнього середовища професійної підготовки майбутніх учителів початкової школи: дис. .. д-ра пед. наук : 13.00.04. Умань, 2015. 543 с.

694. Яценко О. М., Горбунов М. П. Формування лідерських якостей майбутніх менеджерів у процесі професійної підготовки : монографія. Харків, 2018. 250 с.

695. Ящук Т. А. Особливості маркетингу освітніх послуг закладу вищої освіти. *Економіка, управління та адміністрування.* 2019. № 4 (90). URL: http://ema.ztu.edu.ua/article/view/192497 (дата звернення: 28.03.2020).

696. Ящук С. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх викладачів загальнотехнічних дисциплін та методики навчання технологій. *Молодь і ринок.* 2018. № 4. С. 10–14.

697. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / А.А. Мазаракі та ін. 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

698. 10 кулінарних блогів в Instagram для натхнення та навчання. URL: https://posteat.ua/news/10-kulinarnix-blogiv-v-instagram-dlya-natxnennya-ta-navchannya/ (дата звернення: 26.02.2020).

699. 10 найкращих закладів вищої освіти для успішної кар'єри в індустрії гостинності. URL: https://mudra.ua/ua/articles/ne-varto-stribati-v-ostannj-vagon-koli-mozhna-pochati-navchannya-za-kordonom/ (дата звернення: 07.03.2021).

700. 2017 U.S. Conference of Mayors Tourism, Hotel and Lodging Survey Executive Summary. AHLA. 2017. URL :

https://www.ahla.com/sites/default/files/AHLA_USCM_ExecSummary%20latest.pdf (Last accessed: 21.10.2018).

701. Airey D. Forty years of tourism education and research. *Poznan university of economics review*. 2013. №13 (4). P. 11–19.

702. Aleixo A. M., Leal S., Azeiteiro U. M. Conceptualization of sustainable higher education institutions, roles, barriers, and challenges for sustainability: An exploratory study in Portugal. *Journal of cleaner production*. 2018. № 172. P. 1664-1673.

703. Alencar E. M., Fleith D. D. S., Pereira N. Creativity in higher education: Challenges and facilitating factors. *Temas em Psicologia*. 2017. № 25(2). P. 553–561.

704. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843. URL: http://gtg.webhost.uoradea.ro/PDF/GTG-3-2021/gtg.37314-716.pdf (Last accessed: 23.06.2021).

705. Bacigalupo M., Kampylis P., Punie Y. and Van den Brande G. EntreComp. The Entrepreneurship Competence Framework. *Publication Office of the European Union.* 2016. URL: https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC101581 (Last accessed: 12.01.2021).

706. Baker D. M. Occupational Choice: Adolescents Interests' and Perceptions of Tourism and Hospitality Careers : A Dissertation for the Degree of Doctor of Education. Illinois University. 123 p.

707. Bamberger A., Morris P., Yemini M. Neoliberalism, internationalisation and higher education: Connections, contradictions and alternatives. Discourse: Studies in the Cultural Politics of Education. 2019. № 40(2). P. 203–216.

708. Barraza M. Implementation of Lean-Kaizen in the human resource service process: A case study in a Mexican public service organisation. *Journal of Manufacturing Technology Management.* 2010. № 21(3). P. 388-410.

709. Best Hospitality And Hotel Management Schools In The World For 2021. URL: https://ceoworld.biz/2021/03/05/best-hospitality-and-hotel-management-schools-in-the-world-for-2021/ (Last accessed: 20.01.2021).

710. Best Tourism and Hospitality Schools in the World in 2021. URL: https://www.mastersportal.com/articles/2776/best-tourism-and-hospitality-schools-in-the-world-in-2021.html (Last accessed: 19.01.2021).

711. Blayney C. Management Competencies: Are They Related to Hotel Performance? *International Journal of Management and Marketing Research.* 2008. № 2(1). P. 59–71.

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

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

714. Burak V., Vitriak O., Valko M., Mamai O., Zubkova K., Stoianova O., Spryn O., Reshnova S., Holiaka S., Shinkaruk M. Improvement of the technology of meat products manufacturing with the use of phytopreparations. *International Journal of Food Engineering.* 2021. Vol. 7. №. 2. P. 46–55. URL: http://www.ijfe.org/index.php?m=content&c=index&a=show&catid=137&id=700 (Last accessed: 22.09.2021).

715. Cathy H., Honggen X., Nan Ch. Hospitality and tourism education research from 2005 to 2014: «Is the past a prologue to the future?». International Journal of Contemporary Hospitality Management. January 2017. №29 (1). P. 141–160.

716. Contemporary Hospitality Management. January 2017. №29 (1). P. 141–160.

717. De Wit H, Hunter F., Howard L., Egron-Polak E. Internationalization of Higher Education. Strasbourg: European Parliament. 2015.

718. De Wit H., Altbach P. G. Internationalization in higher education: global trends and recommendations for its future. *Policy Reviews in Higher Education.* 2020. № 1-19. URL: https://doi.org/10.1080/23322969.2020.1820898

719. Denisova-Schmidt E. The challenges of academic integrity in higher education: Current trends and prospects. Chestnut Hill, MA : The Boston College Center

for International Higher Education (CIHE). 2017. 27 p.

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

721. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.* 2018. № 11-95. T. 5. P. 14–20. URL: https://pdfs.semanticscholar.org/8d86/faa3f8cb35288f00d411feef5a759c69070b.pdf?_ga=2.116950211.45225143.1656050208-276168377.1656050208 (Last accessed: 08.07.2020).

722. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semifinished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 11–100. T. 4. P. 56–63. URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234 (Last accessed: 19.01.2020).

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

724. Emotional Intelligence. URL: https://www.psychologytoday.com/us/basics/emotional-intelligence (Last accessed: 07.07.2021).

725. Eurostat. Expenditure of the educational institutions by education level, programme orientation, type of institution and expenditure category. 2021f. URL: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 21.10.2018).

726. Eurostat. Expenditure on public educational institutions - as % of total or current expenditure. 2021g. URL: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 20.10.2018).

727. Eurostat. Labour productivity and unit labour costs. 2021a. URL:

https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 19.10.2020).

728. Eurostat. Main GDP aggregates per capita. 2021b. URL: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 21.10.2020).

729. Eurostat. Mobile students from abroad enrolled by education level, sex and field of education. 2021c. URL: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 22.10.2020).

730. Eurostat. Students enrolled in tertiary education by education level, programme orientation, sex, type of institution and intensity of participation. 2021e. URL: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 23.10.2020).

731. Eurostat. Students in tertiary education - as % of 20-24 years old in the population. 2021d. URL: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/setupDownloads.do (Last accessed: 24.10.2020).

732. Frunzaru V., Vătămănescu E. M., Gazzola P., Bolisani E. Challenges to higher education in the knowledge economy: anti-intellectualism, materialism and employability. Knowledge Management Research & Practice. 2018. № 16(3). P 388–401.

733. Gulua E. Challenges of Higher Education Learning and Scientific Research Process Management. *European Journal of Multidisciplinary Studies*. 2018. № 3(3). P. 80–100.

734. Gunawardhana L.K. Pulasthi Dhananjaya. Review of E-Learning as a Platform for Distance Learning in Sri Lanka. In: Education Quarterly Reviews, 2020. Vol.3. №.2. P.141–145.

735. Güzeller C., Çeliker N. Bibliometric Analysis of Tourism Research for the Period 2007–2016. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*. 2018. № 6 (1). P. 1–22.

736. Hard Facts About Soft Skills. An actionable review of employer perspectives, expectations and recommendations. Summary and Findings. Wonderlic, 2016. 30 p. URL: https://www.reportlinker.com/p06018958/Hospitality-Global-Market-Report-COVID-19-Impact-and-Recovery-to.html (Last accessed: 25.10.2020).

737. Hevko I. V., Lutsyk I. B., Lutsyk I. I., Potapchuk O. I., Borysov V. V. Implementation of web resources using cloud technologies to demonstrate and organize

students' research work. *Journal of Physics: Conference Series*. 2021. URL: https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1946/1/012019/pdf (Last accessed: 05.07.2021).

738. Henderson M., Barnett R., Barrett H. New developments in transnational education and the challenges for higher education professional staff. *Perspectives: Policy and Practice in Higher Education*. 2017. № 21(1). P. 11–19.

739. Henderson M., Ryan T., Phillips M. The challenges of feedback in higher education. *Assessment & Evaluation in Higher Education*. 2019. № 44(8). P. 1237–1252.

740. Hippel Eric von. (2005). Democratizing Innovation (The MIT Press. Cambridge, Massachusetts. London, England). URL: http://web.mit.edu/evhippel/www/democ1.htm. (Last accessed: 07.09.2021).

741. HoReCa-Украина. URL: https://horeca-ukraine.com/ (Last accessed: 21.10.2020).

742. Hospitality Global Market Report 2021: COVID 19 Impact and Recovery to 2030. URL: https://www.reportlinker.com/p06018958/Hospitality-Global-Market-Report-COVID-19-Impact-and-Recovery-to.html (Last accessed: 14.10.2020).

743. Hospitality skills: Foundation for high emotional intelligence (EQ). URL: https://hospitalityinsights.ehl.edu/tag/trends-in-education (Last accessed: 07.07.2021).

744. Howe J. (2006). The Rise of Crowdsourcing. WIRED. URL: https://www.wired.com/2006/06/crowds/ . (Last accessed: 07.09.2021).

745. Jain A. 10 Must-know SEO marketing tips for hotels. Hospitality Sales & Marketing. 2020. August 06. URL: https://www.cvent.com/au/blog/hospitality/must-know-seo-marketing-tips-hotels (Last accessed: 01.10.2020).

746. Job outlook 2016: The attributes employers want to see on new college graduates' resumes. URL: https://www.naceweb.org/career-development/trends-and-predictions/job-outlook-2016-attributes-employers-want-to-see-on-new-college-graduates-resumes/ (Last accessed: 03.10.2020).

747. Kanishevska L., Shakhrai V., Aleikseieiva S., Poyasyk O., Tolochko S. Management of HEIs during pandemic. *International journal of health sciences*. 2022. Vol. 6. P. 92–102.

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

749. Kebritchi M., Lipschuetz A., Santiague L. Issues and challenges for teaching successful online courses in higher education: A literature review. *Journal of Educational Technology Systems*. 2017. № 46(1). P. 4-29.

750. Khomova O., Yanchycka K., Shkatula O., Burak V., Frolova O. Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*. 2021. № 5 (4). P. 126–133. URL: https://jag.journalagent.com/alrj/pdfs/ALRJ-04372-REVIEW_ARTICLE-KHOMOVA.pdf (Last accessed: 12.08.2021).

751. Kissinger H. World order. London : Penguin Books. 2015. 432 p.

752. Kondratjuk N. V., Burak V. G. The food envelop forming coatings using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate. *The development of technical sciences: problems and solutions*. 2018. № 4 (27). P. 53.

753. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 3 *(*11 (99). P. 52–59. URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.170617 (Last accessed: 07.09.2020).

754. Krpálek P., Berková K., Krpálková Krelová K., Kubišová A., Frendlovská D., Szabo S. Environmental Education in the Preparation on Students of Tourism and Finance and Management in the Czech Republic. *Sustainability*. 2020, 12. URL: https://www.mdpi.com/2071-1050/12/17/6736 (Last accessed: 28.07.2021).

755. Lurie H., Garrett R. Deconstructing competency-based education: An assessment of institutional activity, goals, and challenges in higher education. *The Journal of Competency-Based Education*. 2017. № 2(3), e01047.

756. Machado C. T., Carvalho A. A. Concept mapping: benefits and challenges in higher education. *The Journal of Continuing Higher Education*. 2020. № 68(1). P. 38–53.

757. Marginson S. Higher education and public good. In: Gibbs P and Barnett R (eds) Thinking about Higher Education. Cham, Switzerland: Springer International Publishing. 2014. P. 53–69.

758. Mihailik, V., Vitriak, O., Danyliuk, I., Valko, M., Mamai, O., Popovych, T., Ryabinina, A., Vishnevskaya, L., Burak, V., Vognivenko, L. Research of resilience and elastic properties of short pastry with the meals of soy, sunflower and milk thistle. *Nutrition & Food Science*. 2022. Vol. 52. № 4. P. 752–764. URL: https://doi.org/10.1108/NFS-06-2021-0189 (Last accessed: 21.08.2022).

759. Pankaj V., Srabanti M. Forty-three years journey on Tourism Recreation Research: a bibliometric analysis. *Tourism Recreation Research*. №44. P. 1–16.

760. Popenici S. A., Kerr S. Exploring the impact of artificial intelligence on teaching and learning in higher education. *Research and Practice in Technology Enhanced Learning*. 2017. № 12(1). P. 1–13.

761. Prayag G., Hosany S. Human resource development in the hotel industry of mauritius: myth or reality? *Current issues in tourism*. 2013. № 18(3). P. 249-266.

762. QS World University Rankings 2021. Hospitality & Leisure Management. URL: https://www.topuniversities.com/university-rankings/university-subject-rankings/2021/hospitality-leisure-management (Last accessed: 13.08.2021).

763. QS World University Rankings By Subject: Methodology. URL: https://www.topuniversities.com/subject-rankings/methodology (Last accessed: 13.08.2021).

764. Redecker C. European Framework for the Digital Competence of Educators: DigCompEdu. Punie Y. (ed). EUR 28775 EN. Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2017.

765. Richards F. Role playing in the classroom: A tourist experince. URL: https://litec.curtin.edu.au/events/conferences/tlf/tlf2000/richards.html (Last accessed: 14.08.2021).

766. Richards F. Role playing in the classroom: A tourist experince. URL: https://litec.curtin.edu.au/events/conferences/tlf/tlf2000/richards.html (Last accessed: 15.08.2021).

767. Robson S., Wihlborg M. Internationalisation of higher education: Impacts, challenges and future possibilities. 2019. URL: https://doi.org/10.1177%2F1474904119834779 (Last accessed: 16.10.2020).

768. Rosak-Szyrocka J. Human resources management in Kaizen aspect. *Human Resources Management & Ergonomics*. 2017. № 1. P. 80-92.

769. Rubis T. Hotel SEO: the how to guide. URL: https://rankdefender.com/hotel-seo/ (Last accessed: 27.10.2020).

770. Saunders D. B., Ramirez G. R. Against 'teaching excellence': Ideology, commodification, and enabling the neoliberalisation of postsecondary education. *Teaching in Higher Education*. 2017. № 22(4). P. 396–407.

771. Savina N. B., Slyusarenko N. V., Yakobchuk M. S., Gromaszek K., Smailova S., Muslimov K. Using of entropy at estimation business risks. International Journal of Electronics and Telecommunications. 2021. № 2 (67). P. 169–174.

772. Selamat A., Alias R. A., Hikmi S. N., Puteh M., Tapsi S. M. Higher education 4.0: Current status and readiness in meeting the fourth industrial revolution challenges. *Redesigning Higher Education towards Industry*. 2017. № 4. P. 23–24.

773. Shahmoradi L., Changizi V., Mehraeen E., Bashiri A., Jannat B., Hosseini M. The challenges of E-learning system: Higher educational institutions perspective. *Journal of education and health promotion*. 2018. № 7.

774. Slyusarenko N. V., Soter M. V. The webquest as a means of improving the efficiency of students' foreign language training of ukrainian technical institutions of higher education (beginning of the 21st century. Intellectual archive. Toronto: Shiny Word.Corp. (Canada). 2020. Vol. 9 (April/June). No. 2. Pp. 94−104**.**

775. Soft skills are essential to the future of work. URL: https://www.forbes.com/sites/forbeshumanresourcescouncil/2021/01/20/soft-skills-are-essential-to-the-future-of-work/?sh=232a75001341(Last accessed: 27.04.2021).

776. Soft skills for business success DeakinCo. Deloitte Access Economics. May, 2017. 44 p. URL: https://www.deakinco.com/uploads/Whitepaper/deloitte-au-economics-deakin-soft-skills-business-success-170517.pdf (Last accessed: 22.04.2021).

777. Speck M., Knipe C. Why can't we get it right? Designing high-quality professional development for standards-based schools (2nd ed.). Thousand Oaks: Corwin Press, 2005.

778. Spencer L. M., Spencer S. M. Competence at Work: Models for Superior Performance. New Jersey : Wiley, 1993. 384 p.

779. Starokozhko O.N., Kryzhko V.V., Zhygyr V. I. The transversal character of polyparadigmal educational space. *Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu*. 2020. № 3. P. 191–197.

780. Strandberg C., Nath A., Hemmatdar H., Jahwash. M. Tourism research in the new millennium: A bibliometric review of literature in Tourism and Hospitality Research. Tourism and Hospitality Research. 2018. July 1. Vol. 18 (3). P. 269–285. URL: https://doi.org/10.1177/1467358416642010 (Last accessed: 25.03.2021).

781. Suganya G. A study on challenges before higher education in the emerging fourth industrial revolution. *International Journal of Engineering Technology Science and Research.* 2017. № 4(10). P. 1–3.

782. Telling K., Serapioni M. The rise and change of the competence strategy: Reflections on twenty-five years of skills policies in the EU. *European Educational Research Journal.* 2019. № 18(4). P. 387–406.

783. The EVive Project: European Valuesin Vocational Education. EVive. Lifelong Learning Programme. URL: http://evive.eduproject.eu/sample-page/. (Last accessed: 26.08.2021).

784. The Best Hospitality Management Programs of 2021. URL: https://thebestschools.org/rankings/bachelors/best-hospitality-degree-programs/ (Last accessed: 11.07.2020).

785. The Global Risks report. The World economic Forum. 2020. URL: http://www3.weforum.org/docs/WEF_Global_Risk_Report_2020.pdf (Last accessed: 19.09.2020).

786. The Hotel Manager's Guide to Marketing During Uncertain Times. URL: https://assets.simpleviewinc.com/simpleview/image/upload/v1/clients/woodlands/Cvent_Hotel_Managers_Guide_f56635cb-be62-452f-a4b7-1b67d84d70bd.pdf (Last accessed: 21.10.2020).

787. Toffler A. The Future as a Way of Life. 1965. URL: http://www.benlandau.com/wp-content/uploads/2015/06/Toffler-1965-The-future-as-a-way-of-life.pdf. (Last accessed: 08.10.2020).

788. Tolochko S. Bordiug N, Knysh I. Transversal competencies of innovative entrepreneurship professionals in lifelong education. *Baltic Journal of Economic Studies.* 2020. Volume 6. Number 3. P. 156–165.

789. Tolochko S. Economi competitiveness and modern pedagogics definitions correlation. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2016. Vol. 2. № 1. C. 101–107.

790. Toquero C. M. Challenges and Opportunities for Higher Education Amid the COVID-19 Pandemic: The Philippine Context. *Pedagogical Research*. 2020. № 5(4).

791. Traxler J. Distance Learning – Predictions and Possibilities. *Challenges and Future Trends of Distance Learning*. 2018. P. 2-13. MDPI.

792. Von der Leyen U. Union that strives for more. My agenda for Europe: political guidelines for the next European Commission 2019-2024. P. 7-11. URL: https://ec.europa.eu/commission/sites/betapolitical/files/political-guidelines-next-commission_en.pdf (Last accessed: 15.11.2020).

793. Vuorikari R., Punie Y., Carretero Gomez S., Van den Brande G. DigComp 2.0: The Digital Competence Framework for Citizens. Update Phase 1: The Conceptual Reference Model. Luxembourg Publication Office of the European Union. EUR 27948 EN. 2016.

794. Whiddett S., Hollyforde S. A Practical Guide to Competencies Paperback. London : Chartered Institute of Personnel & Development, 2003. 160 p.

795. Yeung T. How to Upgrade Hotel Sales and Revenue Management Incentive Practices and Improve Plan Satisfaction. URL: https://www.zs.com/-/media/files/publications/public/zs-hsmai-foundation-ipr-new-executive-summary.pdf?la=en (Last accessed: 17.03.2020).

796. Yakymchuk D., 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. URL: https://www.researchgate.net/publication/332712138_Economic_efficiency_of_textile_materials_cutting_designer_costumes_of_hospitality_facilities (Last accessed: 19.02.2020).

797. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., 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. URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.121507 Last accessed: 23.02.2020).

ДОДАТКИ

Додаток А
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗДО ТА ЗСО ВІДПОВІДНО ДО ПРИНЦИПІВ СИСТЕМИ НАССР

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою Херсонського
державного університету
Голова вченої ради ХДУ
_____ (_____)
(протокол від «__» ____ 20___р.№___)

Сертифікатна програма вводиться в дію
з __ ____ 20___ р.

Ректор Херсонського
державного університету
_____(Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)
(наказ від «__» ____ 20___р.№___)

Херсон – 2021

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Факультет біології, географії і екології / кафедра біології людини та імунології
Офіційна назва сертифікатної програми	Організація харчування дітей в ЗДО та ЗЗСО відповідно до принципів системи НАССР
Обсяг сертифікатної програми	1 кредит / 30 годин
Тривалість сертифікатної програми	Короткострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	5 років (з оновленням один раз на два роки)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	на офіційному сайті Університету, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Формування світоглядних основ та компетенцій з організації харчування дітей у закладах освіти відповідно до принципів системи НАССР та плану заходів з реформування системи харчування закладів освіти різного рівня.	
3. Характеристика сертифікатної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)

Орієнтація сертифікатної програми	Прикладна Сертифікатна програма орієнтована на осіб, які займають посади у адміністрації закладів освіти, вчителів, вихователів, працівників харчоблоків закладів освіти різного рівня, здобувачів освіти.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Систематизація основних теоретичних, практичних і законодавчих засад організації харчування здобувачів освіти у закладах дошкільної та загальної середньої освіти, необхідних для виконання адміністрацією закладів, педагогічними працівниками, працівниками харчоблоків своїх професійних обов'язків із забезпечення здорового харчування учнів та вихованців задля збереження здоров'я та профілактики хронічних захворювань. Ключові слова: система НАССР; культура здорового харчування; харчовий раціон, профілактика захворювань, норми харчування, бракераж, законодавчо-правове регулювання харчування у закладах освіти, санітарні вимоги до харчоблоків, перспективне меню, технологія страв.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо здорового харчування та здорового способу життя. Узгоджується з Планом заходів з реформування системи шкільного харчування та принципами системи НАССР.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Керівники закладів освіти, вчителі біології та основ здоров'я Може бути зарахована у якості підвищення кваліфікації для працівників в галузі освіти.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, Лабораторії ресторанних технологій та Молекулярній лабораторії. В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання (комбінування лекцій, практичних занять із використанням кейс-методів, ділових ігор, ситуаційних завдань і елементів тренінгів), самонавчання. Можлива змішана форма навчання із застосуванням відеоконференцій. До проведення занять залучаються практики та керівники закладів освіти, які працюють відповідно до НАССР.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної

	роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. У кінці курсу кожен учасник складає підсумковий тест.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик щодо забезпечення потреб учасників освітнього процесу у здоровому харчування харчуванні.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність організовувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог. ЗК2. Здатність до відповідальних, свідомих, ефективних дій щодо реагування на недосконаліть організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань. ЗК3. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо забезпечення харчування у закладах освіти та у побуті.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність до застосування сучасних наукових підходів до побудови фізіологічно повноцінного харчового раціону та режиму харчування дитини. ФК 2. Здатність до ефективного використання зарубіжного досвіду та сучасної законодавчої бази України в сфері організації харчування у закладах освіти, зокрема, у відповідності до принципів системи НАССР. ФК 3. Здатність до впровадження у практику їдальнь закладів освіти перспективного меню згідно відповідних нормативно-правових актів.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Оволодіння системою знань про фізіологічно збалансоване харчування та важливість його організації у закладах освіти. ПРН 2. Отримання сучасних відомостей про нормативно-правову базу організації харчування у закладах освіти України та вміння їх застосовувати у професійній діяльності. ПРН 3. Отримання теоретичних відомостей та практичних навичок розробки прогресивного меню та запровадження його у практику роботи їдалень закладів освіти. ПРН 4. Оволодіння практичними навичками щодо виконання норм харчування у закладах освіти (картотека страв, журнал бракеражу готової продукції).

	ПРН 5. Оволодіння відомостями з розробки та застосування асортименту та технології страв та напоїв для закладів освіти згідно останніх здобутків нутриціології.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Залучення експертів у галузі громадського харчування, керівників закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Обладнання лабораторії ресторанних технологій та молекулярній лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Застосування навчальної платформи KSU Online

Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	**Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)**	**Кількість кредитів / години**	**Форма підсумкового контролю**
1	2	3	4
Змістові модулі сертифікатної програми			
ЗМ 1.	Сучасні наукові підходи до організації харчування дитини	6	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Правові засади організації харчування у закладах освіти України	12	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Складання перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження відповідно до принципів системи НАССР	12	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		30	підсумковий тест

Структурно-логічна схема сертифікатної програми

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Підсумкова атестація проводиться у формі складання підсумкового тесту. За умови успішного оволодіння навчальним курсом, по закінченні здобувачі отримують сертифікат.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК1		+	+
ЗК2	+		
ЗК3	+		+
ФК1	+		
ФК2	+		+
ФК 3		+	
ФК 4		+	+
ФК 5	+	+	+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН1	+	+	
ПРН2	+		+
ПРН3		+	+
ПРН 4		+	+
ПРН 5	+	+	+

Керівник
сертифікатної програми _____ Валентина БУРАК

СПІКЕРИ СЕРТИФІКАВАНОЇ ПРОГРАМИ

1. Павло Петренко – начальник відділу сертифікації продукції та послуг, систем управління Державного підприємства «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» ДП «Херсонстандартметрологія»

2. Інна Назаренко – кандидат технічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи Міжнародного класичного університету імені Пилипа Орлика, член дегустаційної комісії

Додаток Б

ПРОГРАМА КУРСУ

«ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗДО і ЗСО ВІДПОВІДНО ДО ПРИНЦИПІВ СИСТЕМИ НАССР»

Автор курсу

Бурак Валентина – кандидатка технічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету. burak_valia@ukr.net

Обсяг (тривалість) навчання

30 годин/1 кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС).

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Курс задовольняє потребу педагогічних працівників всіх ланок у розумінні нової психології з питань організації харчування у закладах освіти, батьків – у глибокому розумінні необхідності формування в особистості на кожному віковому етапі відповідального та усвідомленого ставлення до власного здоров'я. У програмі курсу висвітлено нормативно-правові акти, якими врегульовано основні положення організації харчування, що відповідає сучасним набуткам нутриціології, сформульовано практичні рекомендації щодо розробки раціону дітей шкільного віку. Найцікавішим елементом курсу

є розширення розуміння науки про харчування в сучасному світі як ключової компетентності для навчання протягом усього життя.

Актуальність

Продиктована збільшенням захворювань серед дітей шкільного віку та зростаючою депопуляцією в Україні, яка згідно з даними ЮНЕСКО, встановили для нашої країни статус вимираючої. Не останню роль в цьому процесі відіграє не повноцінне харчування. Важливість вивчення курсу обумовлена можливістю удосконалення харчового раціону всіх учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти шляхом засвоєння і систематизації вітчизняного і світового досвіду, що відповідає численним вимогам Міністерства освіти і науки України щодо організації надання послуг харчування.

Цільова аудиторія

адміністрація закладів освіти, вчителі, вихователі, завідувачі виробництва і працівники харчоблоків закладів освіти, батьки, учні.

Мета курсу

сформувати світоглядні основи та компетенції з організації харчування дітей у закладі освіти, а саме систематизування основних теоретичних, практичних і законодавчих положень організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти, необхідні для виконання педагогічними працівниками, батьками та учнями, завідувачами виробництва і працівники харчоблоків своїх професійних/громадянських обов'язків у напряму підтримки високої працездатності та засвоюваності навчального матеріалу, забезпечення збереження здоров'я, профілактики хронічних захворювань.

Завдання навчального курсу полягає в формуванні певних знань слухачів

Слухачі будуть знати:

- сучасні підходи до організації харчування дитини (фізіологічно повноцінне харчування здорової дитини, основи побудови харчового раціону, режим харчування, умови прийому їжі, якість їжі);

- правові засади організації харчування дітей у навчальних закладах України (нормативно-правові основи організації харчування, а саме регулювання питань надання послуг харчування відповідно основних положень наказу МОЗ України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії», наказу МОЗ України від 22.11.2004р. №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та поданого на розгляд нового проекту Методичних рекомендацій з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, у зв'язку із втратою чинності попередніх рекомендацій);
- напрями поліпшення професійних методик навчання основ валеології, біології, науки про харчування;
- основні теоретичні поняття організації харчування у навчальних закладах та науки про харчування;
- загальну характеристику надзвичайних ситуацій та їх можливих наслідків;
- сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід з організації харчування у навчальних закладах;
- нормативно-правові основи розробки перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження.

Профілі базових компетентностей слухачів

- формування ключових компетентностей для навчання протягом життя;
- освоєння сучасних методик щодо забезпечення потреб усіх учасників освітнього процесу в харчуванні;
- підвищення професійного педагогічного і виробничого рівня;
- формування широкого уявлення про організацію харчування у школі і в побуті;
- ознайомлення з основними законодавчими актами, наказами, правилами й рекомендаціями у сфері надання послуг харчування в закладах освіти;
- уміння використовувати сучасні підходи до організації харчування дитини;

- здатність педагогічних працівників закладів освіти, адміністрації, завідувачів виробництва і працівників харчоблоків, батьків, учнів вчасно виявляти та ефективно реагувати на недосконаліть організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань та підтримки високої працездатності та засвоюваності навчального матеріалу, забезпечення збереження здоров'я.

Очікувані результати навчання охоплюють

- розвиток здатності педагогічних працівників закладів освіти, адміністрації, завідувачів виробництва і працівників харчоблоків, батьків, учнів вчасно виявляти та ефективно реагувати на недосконаліть організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань та підтримки високої працездатності та засвоюваності навчального матеріалу, забезпечення збереження здоров'я;
- вибудовування сучасної стратегії забезпечення власного здоров'я та здоров'я всіх учасників навчального процесу в закладах освіти;
- розробка наукової, навчальної, методичної, навчально-методичної літератури;
- формування ключових компетентностей з організації харчування, що відповідає останнім набуткам нутриціології для навчання протягом життя.

Опис досягнутих результатів навчання

формування широкого кола компетентностей та підвищення професійного рівня слухачів курсів підвищення кваліфікації за вище вказаною програмою та навчальним курсом в цілому.

Навчальний план 30 годин

Модуль 1. Сучасні підходи до організації харчування дитини

1. Харчування і хвороби.

2. Основні засади фізіологічно повноцінного харчування здорової дитини.

3. Основи побудови харчового раціону, режим харчування, умови прийому їжі, якість їжі.

Модуль 2. Правові засади організації харчування дітей у закладах загальної середньої освіти України

1. Сучасний вітчизняний і закордонний досвід з організації харчування в закладах освіти.

2. Виконання норм харчування у закладах освіти (картотека страв, журнал бракеражу готової продукції).

3. Оцінка ефективності харчування.

Модуль 3. Розроблення перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження

1. Нормативно-правові засади розробки перспективного меню.

2. Особливості асортименту та технології страв та напоїв для дітей шкільного віку.

3. Упровадження в практику шкільних їдалень перспективного меню.

Література

❖ Нормативно-правові акти, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:

• Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21);

• Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;

• наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;

• наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;

• наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;

• Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».

❖ Вимоги щодо забезпечення санітарного законодавства на харчоблоках закладів освіти відображені в документах:

• Державні санітарні правила та норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01;

• Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941;

• Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затверджена наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397;

• ДБН В.2.2-4:2018 Заклади дошкільної освіти, ДБН В.2.2-3-2018 Заклади освіти.

Додаток В

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2021 р.
завідувач кафедри

Олена ОРЛЕНКО

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2021

Назва освітньої компоненти	**Організація ресторанного господарства**
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	6 кредитів / 180 годин
Семестр	5 та 6 семестри
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	burak_valia@ukr.net
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 465 або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	5 - залік та 6 - залік

1.Анотація курсу

Нині на ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками.

В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями готельно- ресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

Освітня компонента «Організація ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими освітніми

компонентами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

2.Мета та завдання курсу

Мета курсу «Організація ресторанного господарства» – формуванні у здобувачів системи знань стосовно принципів організації роботи ЗРГ, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; наданні здобувачам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи ЗРГ в умовах ринкових відносин; набутті навичок із визначення завдань діяльності ЗРГ з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Предмет освітньої компоненти є загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, організації постачання закладів у сучасних умовах, організації виробничого процесу, робочих місць, організації трудових процесів, оперативного управління виробництвом, основ організації обслуговування споживачів різних типів підприємств ресторанного господарства.

Об'єкт – заклади ресторанного господарства.

Завдання курсу:

Теоретичні

- ознайомлення з основами організації ЗРГ як ланки з надання послуг;
- ознайомлення з основами організації постачання ЗРГ;
- ознайомлення з основами організації складського й тарного господарства;
- ознайомлення з
- особливостями організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- ознайомитися з загальними принципами організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства.

Практичні:

- знати характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах

ресторанного господарства;

- організовувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати обслуговування банкетів та прийомів;
- організовувати обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організовувати процес обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціонально організовувати працю в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення освітньої компоненти здобувач повинен

Знати:

- типи та класифікацію ЗРГ;
- види послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення ЗРГ;
- організацію роботи складського та тарного господарств;
- основні функції оперативного планування виробництва;
- особливості організації роботи заготівельних цехів;
- особливості організації роботи доготівельних цехів;
- особливості організації повсякденного обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування спеціальних заходів, банкетів.

Вміти:

- визначати та розробляти виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;
- раціонально організовувати трудові процеси на підприємстві ресторанного господарства;
- раціональної організації та обслуговування робочих місць у підрозділах ЗРГ;
- системно аналізувати та оперативного планувати виробництво;
- організовувати ї постачання та збутову діяльність ЗРГ;
- організовувати обслуговування споживачів у ресторані;

- організовувати обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”;
- організовувати обслуговування банкетів та прийомів, у т.ч. іноземних туристів;
- організовувати тематичні заходи у закладах ресторанного господарства.

3.Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати такі компетентності:

Інтегральні: Здатність формувати у здобувачів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок організації ЗРГ, їхні типи та категорії, особливості організації їх функціонування; набуття узагальнених теоретичних знань про уміння аналізувати й оцінювати ведення ресторанного бізнесу; огляд наукових і практичних проблем у ресторанному бізнесі; якістю кулінарної продукції та предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства. Користуватися нормативною документацією для організації ресторанного господарства.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 07. Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
6 кредитів / 180 годин	38	34	108

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2021-2022	5 та 6	241 «Готельно-ресторанна справа»	III	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 465 *(*корпус ліцею).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проєктор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Аудорія – 465 корпусу ліцею

Спеціалізована ауторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: **eKhSUIR.kspu.edu**

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати такі умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від усіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8. Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1. **ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ** **5 семестр**					
Тиждень А	**Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства.** 1. Предмет, головна мета та завдання освітньої компоненти, її структура та зв'язок з іншими Освітняї компонентами. 2. Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. 3. Розвиток науки та практики організації роботи ЗРГ. 4. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи ЗРГ. Значення освітньої компоненти в процесі підготовки фахівців.. Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.	Лекції - 2 год. Практ. зан. 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та обговорювання питання щодо організації ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання. Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 2.</u> Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання** 1. Основні поняття та визначення у сфері послуг ресторанного господарства. 2. Характеристика та моделювання послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. 3. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги. 4. Загальні вимоги до якості послуг в сфері ресторанного господарства.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються у сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523–97 Нормативна документація – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги ЗРГ. Розв'язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу за темою.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 3.</u> Класифікація ЗРГ** 1. Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства. 2. Класифікація ЗРГ за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами. 3. Загальні вимоги до ЗРГ. 4. Класифікація ЗРГ за основними ознаками. 5. Раціональне розміщення мережі ЗРГ. Принципи формування мережі ЗРГ, її	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Класифікація ЗРГ за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами. Опрацювати самостійну роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал

	показники. Критерії планування відкриття нових ЗРГ.				**Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	Тема 4. **Класифікація ЗРГ** 1. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства. 2. Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності. 3. Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства. 4. Послуги ЗРГ та вимоги до них.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Практична робота: Типи підприємств ЗРГ Розв'язання ситуаційних завдань. Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**Тема 5. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят.** 1. Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства. 2. Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. 3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства. 4. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Практична робота: Види сервісу у закладах ресторанного господарства Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	**Тема 6. Особливості традиції та**	Лекції -	9, 11, 14	Опрацювання	Лекції –

	культури харчування мешканців Півдня України 1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення Півдня України. 2. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. 3. Народна кухня. традиції народного харчування. 4. Регіональні особливості народного харчування.	2 год. Сам. робота - 7 год.		лекції Виконати самостійну роботу з теми	1 бал. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 2 бали**
Модуль ІІ. **ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗРГ**					
Тиждень Б	**<u>Тема 7.</u> Виробничо-торгівельна структура ЗРГ** 1. Особливості формування виробничо-торговельної структури ЗРГ. 2. Характеристика виробничо-торговельної структури ЗРГ. 3. Класифікація виробничої структури ЗРГ. 4. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	3, 9, 11, 14, 15, 18	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств.. Розв'язання ситуаційних завдань. Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 8.</u> Організація постачання**	Лекції -	1, 2, 4. 9, 11, 15, 18	Опрацювання	Лекції –

	ЗРГ 1. Джерела, види та форми постачання. 2. Організація продовольчого постачання ЗРГ. 3. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. 4. Форми постачання та вибір постачальників. 5. Удосконалення організації постачання в галузі.	4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.		лекції <u>Практична робота:</u> Організація продовольчого постачання ЗРГ. Опрацювати самостійну роботу за темою.	1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 9.</u> Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств** 1. Основні функції та призначення складського господарства. 2. Види та характеристика складських приміщень; обладнання та тара, що в них застосовуються. 3. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Класифікація тари. 4. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи:</u> Види та характеристика складських приміщень Опрацювати самостійну роботу за темою. Самостійне вивчення навчальної літератури.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 10.</u> Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів ЗРГ** 1. Види торгівельних приміщень. 2. Взаємозв’язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Види торгівельних приміщень.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.

	3. Поняття інтер'єру торговельних приміщень ЗРГ. 4. Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень. 5. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень..	Сам. робота - 10 год.		Опрацювати самостійну роботу за темою.	Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 11.</u> Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп** 1.Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. 2. Характеристика керамічного та металевого посуду. 3. Характеристика наборів основної і допоміжної груп. 4. Вимоги до миття столового посуду та наборів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 12 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та основні види столового посуду і наборів Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. **Макс. кіл. 4 бали**
Модуль ІІІ**. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ** **<u>6 семестр</u>**					
Тиждень А	**<u>Тема 12.</u> Виробничий процес як основа формування ЗРГ** 1. Поняття виробничого процесу. 2. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці. 3. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації. Основні,	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та класифікація виробничих процесів	Лекції – 2 бала. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.

	допоміжні та обслуговуючі процеси. 4. Поняття та характеристика технологічного процесу. 5. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.	Сам. робота - 8 год.		Виконати самостійну роботу за темою.	Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**Тема 13. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ** 1. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. 2. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники. 3. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництв. 4. Передумови підвищення ефективності виробництва.	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 14 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**Тема 14. Організація оперативного планування виробництва** 1. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. 2. Нормативна база оперативного планування виробництва. 3. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для ЗРГ різних типів. 4. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плануменю, їх характеристика.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та принципи формування виробничої програми для ЗРГ різних типів	Лекції – 2 бала. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.

	5. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності ЗРГ. 6. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. 7. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб ЗРГ.	Сам. робота - 4 год.		Опрацювати самостійну роботу за темою.	Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 15.</u> Технологія виготовлення страв з локальними продуктами** 1. Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. 2. Локальні та сезонні продукти та страви з них. 3. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України 4. Новий заклад: авторські страви з сезонних продуктів. 5. Смак Херсонщини: сучасні виміри української кухні.	Лекції - 2 год. Сам. робота - 4 год.		Опрацювання лекції Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції 2 бала. Сам. робота - 2 бала **Макс. кіл. 4 бали**
Тиждень Б	**<u>Тема 16.</u> Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів** 1. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у м’ясному цеху. 2. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї. 3. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в овочевому цеху. 4. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в рибному цеху.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація роботи заготівельних цехів Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл.**

	5. Особливості обробки нерибних продуктів моря.				**9 балів**
Тиждень А	**Тема 17.. Організація доготівельних цехів** 1. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху. 2. Шляхи вдосконалення організації роботи гарячого цеху. 3. Принципи розміщення приміщення холодного цеху. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 20 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та організація роботи доготівельних цехів Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 2 бала. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Модуль IV. **ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗРГ**					
Тиждень А	**Тема 18. Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ** 1. Призначення кулінарного цеху. 2. Принципи розробки виробничої програми цеху. 3. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. 4. Організація робочих місць. 5. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. 6. Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та організація роботи допоміжних цехів ЗРГ. Опрацювати самостійну роботу за темою	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 11,25 балів**
Тиждень Б	**Тема 19. Основи раціональної організації праці** 1. Значення, зміст раціональної організації праці.	Лекції - 2 год. Практ.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на	Лекції – 2 бала. Відповідь

	2. Види розподілу праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць. 3. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. 4. Раціоналізація виробничого процесу. 5. Графіки виходу на роботу персоналу ЗРГ. 6. Основні напрями поліпшення умов праці.	заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.		питання практичної роботи та графіки виходу на роботу персоналу ЗРГ Опрацювати самостійну роботу за темою	на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 11,25 балів**
Тиждень А	**Тема 20. Нормування праці в ресторанному господарстві** 1. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. 2. Система норм праці, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. 3. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці. 4. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 6 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та нормування праці в ЗРГ Опрацювати самостійну роботу за темою	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 10,25 балів**

Тиждень Б	**Тема 21. Методи дослідження трудових процесів та витрат трудового часу** 1. Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. 2. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу. 3. Характеристика різновидів фотографії робочого часу 1.4. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та методи дослідження трудових процксів Опрацювати самостійну роботу за темою	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 10,25 балів**

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки в національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

5 семестр (залік)

9.1. Модуль 1. **ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ** (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних занять. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4.	20
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 2	10
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	10
	Всього		**50**

9.2. Модуль 2**. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗРГ (50 балів).**

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних занять. Максимальна кількість балів – 2	12
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4	20
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів-2	10
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	8
	Всього		**50**

6 семестр (залік)

9.3. **Модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ** (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

9.4. Модуль 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	4 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	8
2.	Практична робота	4 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	12
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 6,25	25
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5

	Всього		**50**

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**ОРГАНЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**» визначено навчальним планом – 5 семестр – залік та 6 семестр – залік.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен та залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен та залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається доводиться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю та оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	**A**	Excellent	Відмінно
82-89	**B**	Good	Добре
74-81	**C**		
64-73	**D**	Satisfactory	Задовільно

60-63	**E**		
35-59	**FX**	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	**F**		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «ОРГАНЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН

5 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	10	12	**22**
	- усне опитування на практичному занятті	20	20	**40**
2.	Самостійна робота	10	10	**20**
3.	Контрольна робота	10	8	**18**
	Семестрове оцінювання (екзамен)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «ОРГАНЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового контролю якої є ЗАЛІК

6 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	8	10	**18**
	- усне опитування на практичному занятті	15	12	**27**
2.	Самостійна робота	20	25	**45**
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	**10**
	Семестрове оцінювання (залік)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Закон України «Про підприємництво». Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України «Про підприємства в Україні». Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
10. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
11. Айсатуліна К., Назаров О. В. Енциклопедія ресторатора / Д. Чайлд, Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.
12. Мюллер К., Серво С.. Кращі ресторани Поля Бокюза / пер. з англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: ЦУЛ, 2011.
14. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.
15. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава, ПУСКУ, 2012. 254 с.

16. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. Київ: КНТЕУ, 2012. 706 с.
17. Економіка підприємства: підручник: /за ред. С.Ф. Покропивного. Вид. 2-ге. Київ: КНЕУ, 2010. 528 с.
18. Курочкин А.С. Организация производства: учебное пособие. Київ: МАУП, 2008. 216 с.
19. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 340 с.
20. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ: Інкос, 2012. 280 с.

Додаткові

21. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
22. П’ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2016. 456 с.

Інтернет-ресурси

23. Ресторанний консалтинг: https://www.recon.com.ua/
24. Школа ресторанного бізнесу: http://www.restorator.ua/
25. Консультації по ресторанному бізнесу: http://www.restcon.ru/
26. Готельний та ресторанний бізнес: http://prohotelia.com.ua/
27. Все про ресторанну справу: http://grandmenu.org/
28. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: http://restoranoff.ru/
29. Готельно-ресторанний бізнес: http://hotelbiz.com.ua/
30. Журнал «Академія гостинності»: http://hotel-rest.com.ua/

Додаток Г

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2021 р.
завідувач кафедри

(Олена Орленко)

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2021

Назва освітньої компоненти	**Технологія продукції ресторанного господарства**
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	11 кредитів / 330 годин
Семестр	5 та 6 семестри
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	burak_valia@ukr.net
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 465 або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	5 - екзамен та 6 - екзамен

1.Анотація курсу

У нових умовах господарювання, великої конкуренції на ринку до закладів вищої освіти висувають вимоги щодо рівня підготовки фахівців вищої кваліфікації в галузі готельно-ресторанного господарства. Фахівець, згідно з вимогами освітньо-професійної програми, на основі отриманих теоретичних знань і практичних навичок повинен стати професійним фахівцем. У процесі вивчення освітньої компоненти підібраний матеріал сприяє формуванню компетенцій з технологій виробництва й реалізації та кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства із заданими властивостями за використання сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної як для споживачів, так і для навколишнього середовища. Здобувачам надаються знання з наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок і вміння планувати й вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

Матеріал освітньої компоненти подано відповідно навчальної програми.

Предметом вивчення освітньої компоненти «**Технологія продукції ресторанного господарства**» є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження й показники якості і безпеки, їхнє формування у процесі виробництва та зберігання.

2.Мета та завдання курсу

Мета курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» – формування базових знань з технології виробництва кулінарної й кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками й уміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Під час вивчення освітньої компоненти здобувачі зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативі положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи й методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання курсу полягає у вивченні загальних принципових технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завдань етапів технологічних процесів; діагностики технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; характеристики харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції; умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимог до якості готової продукції, видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу; перспектив розвитку асортименту й технологій кулінарної продукції.

Теоретичні

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їхнього виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їхнього виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з

урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Практичні:

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок у процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти здобувач повинен

Знати:

- визначення ресторанного господарства, їхні функції, розпізнати їхні тип і клас;
- види технологічних процесів, їхню класифікацію;
- класифікацію ЗРГ за сукупними ознаками;
- що таке «універсальні напівфабрикати», їхні види;
- харчову, технологічну цінність соусів;
- основні методи приготування соусів;
- особливість технологічного процесу солодких соусів та на рослинній основі;
- асортимент і технологію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів;
- асортимент і технологію кулінарної продукції з круп, бобових та ін.;
- знати технологічні процеси обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних і борошняних кондитерських виробів та вміти здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці.

Вміти:

- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- проводити розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;

– розробляти технологічні схеми виготовлення н/ф, страв та кулінарних виробів;
– розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції; готувати н/ф, страви та кулінарні вироби з різних видів сировини;
– оцінювати якість готової продукції при дегустації;
– уміти формувати асортиментну політику закладів ресторанного господарства; володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації ТВП кулінарної продукції;
– володіти навичками розробки технологічної документації на кулінарну продукцію.

3.Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати такі компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують концепції гостинності та характеризується комплексністю.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного,демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК 05. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 06.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 10. Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 18. Репрезентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
11 кредитів / 330 годин	70	68	192

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2021-2022	5 та 6	241 «Готельно-ресторанна справа»	III	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.
Навчальна аудиторія – 465 корпусу ліцею
Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 465 *(* корпус ліцею).
Мультимедійний комплекс:
Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white
Проєктор Optoma S 310
Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10
Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).
Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: **eKhSUIR.kspu.edu**

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;

- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8. Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказуєтьс я відповідно до розкладу навчальни х занять)	Тема, план	Форма навчаль-ного заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендова них джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максима-льна кількість балів
Модуль 1. **СУЧАСНИЙ СТАН ХАРЧУВАННЯ ТА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА** **5 семестр**					
Тиждень А	**Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема** 1. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері-здорового харчування. 2. Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їхня класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. 3. Концепція раціонального харчування.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 3, 4, 7, 17	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та розрахунок утрат харчової та енергетичної цінності продуктів харчування при тепловій обробці Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 2.</u> Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ** 1. Характеристика білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. 2. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	3, 4, 9, 11	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Розрахунок харчової та енергетичної цінності страв та харчових продуктів Розв'язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 3.</u> Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції** 1. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. 2. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки. 3. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. 4. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	4, 7, 12, 22	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Систематизація складових частин харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їхні зміни під дією технологічних чинників. Виконати самостійну роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень Б	**Тема 4. Генетичний код їжі** 1. Їжа як національно-культурне явище. 2. Гени і харчування. Генетично модифіковані продукти. 3. Генетичний код української кухні. Відродження смаку української кухні при приготуванні сучасних страв. 4. Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік. 5. Гастроіндустрія української кухня різних регіонів та її генетичний код.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	10, 17, 28	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> **Гастроіндустрія Херсонщини** Розв'язання ситуаційних завдань. Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 5.</u> Традиції Херсонщини у технології приготування страв з локальними продуктами** 1. Гастроспадщина Херсонщини: традиції гостинності та культура приготування страв. 2. Локальні та сезонні продукти Херсонського регіону. 3. Смачні страви Херсонщини. 4. Вінтажна кухня. Херсон: ідея ресторанної концепції. 5. Використання локальних продуктів. Практична подача страв. FOOD COST в українському ресторан	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	20, 24, 26	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Розробленння техніко-технологічної карти страв з локальними продуктами Херсонщини (вибір здобувача) Опрацювати самостійну роботу за темою.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
<u>Модуль II</u>. **ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**					

Тиждень Б	**<u>Тема 6.</u> Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ** 1. Інноваційні універсальні напівфабрикати. 2. Технологічні схеми виробництва напівфабрикатів. 3. Визначення терміну «універсальні напівфабрикати», класифікація шляхи формування асортименту. 4. Принципові технологічні схеми виробництва «універсальних напівфабрикатів». 5. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. 6. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	6, 15, 21	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Інноваційні універсальні напівфабрикати Розв’язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 3 бали **Макс. кіл. 8 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 7.</u> Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту – овочів)** 1. Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. 3. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. 4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	2, 6, 10, 22	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГз асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання стравта кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Розрахувати кількість сировини для приготування страв Розв’язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 3 бали **Макс. кіл. 8 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 8.</u> Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту – овочів)** 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів. 4. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами. 5. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 6. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	4, 7, 12, 22	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 9.</u> Сучасні технології страв із кавуна – бренда Херсонщини** 1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кавуна. 2. Перспективні технології виробництва страв з кавуна. 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв з кавуна. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	5, 7, 12, 21	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи:</u> Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції з кавуна Виконати самостійну роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури.	Лекції – 4 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 3 бали **Макс. кіл. 10 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 10.</u> Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки** 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	3, 7, 15.16,, 29	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їхньої переробки Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
<u>Модуль ІІІ</u>**. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ І КУЛІНАРНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ ДЛЯ ЗРГ** **<u>6 семестр</u>**					
Тиждень А	**<u>Тема 11.</u> Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна** 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. 3. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. 4. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. 5. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 3, 7, 15.16	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали Сам. робота - 2 бали **Макс. кіл. 5 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 12.</u> Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин** (далі за текстом – м'яса) 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса. 3. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. 4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. **<u>Ключові слова</u>:** м'ясо, харчова цінність, напівфабрикати, якість, кулінарні вироби, страви.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали Сам. робота - 2 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 13.</u> Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин** (далі за текстом – м'яса) 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса. 3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. 5. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	11, 19, 21, 22	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин Виконати самостійну роботу з теми.	. Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали Сам. робота - 2 бали **Макс. кіл. 5 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 14.</u> Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини** (далі за текстом – із птиці) 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці. 3. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. **4.** Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали Сам. робота - 2 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 15.</u>. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини** (далі за текстом - з птиці) 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу). 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці. 4. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. 5. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 6. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бала Сам. робота - 2 бала **Макс. кіл. 5 балів**

Модуль IV. **ФІЗІОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ, ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**					
Тиждень Б	**Тема 16. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)** (далі за текстом – з риби) 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. 4. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби. 5. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. 6. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	11, 12	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) Виконати самостійну роботу з теми	1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали Сам. робота - 1,5 бала **Макс. кіл. 4,5 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 17.</u> Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)** (далі за текстом – з риби) 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби. 3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 5. Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	4, 10, 12, 26	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) Виконати самостійну роботу з теми	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали. Сам. робота - 1,5 бала **Макс. кіл. 4,5 бала**

Тиждень Б	**<u>Тема 18.</u> Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки** 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. 3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 5. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	15, 18, 19, 30	Опрацювання Лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їхньої переробки Виконати самостійну роботу з теми	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали. Сам. робота - 1,5 бала **Макс. кіл. 4,5 бала**

Тиждень А	**<u>Тема 19.</u> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру і інших молочних продуктів** 1. Класифікація страв та кулінарних виробів з кисломолочного сиру та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. 2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з кисломолочного сиру та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з кисломолочного сиру та продуктів їх переробки. 3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кисломолочного сиру та продуктів їх переробки. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 5. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з кисломолочного сиру та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Сам. робота - 7 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру Виконати самостійну роботу з теми	Лекції – 1 бал. Сам. робота - 1,5 бала **Макс. кіл. 2,5 бала**

Тиждень Б	**Тема 20. Технологія холодних страв та закусок** (далі – холодних страв) 1. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. 2. Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами. 3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 4. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Технологія холодних страв та закусок Виконати самостійну роботу з теми	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали. Сам. робота - 1,5 бала **Макс. кіл. 4,5 бала**
Тиждень А	**Тема 21. Технологія десертів (солодких страв) з локальних продуктів Херсонщини** 1. Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. 2. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами. 3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. 4. Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	20, 26, 29, 31	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Технологія десертів (солодких страв) з локальних продуктів Херсонщини Виконати самостійну роботу з теми	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 2 бали. Сам. робота - 1,5 бала **Макс. кіл. 4,5 бала**

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «**Технологія продукції ресторанного господарства**» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

5 семестр (екзамен)

9.1. Модуль 1. **ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ** (30 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	5
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 1	5
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**30**

9.2. Модуль 2**. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗРГ (30 балів).**

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів 1	4
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**30**

6 семестр (екзамен)

9.3. **Модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ** (30 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	5
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	10
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 2	10
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5

	Всього		**30**

9.4. Модуль 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (30 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	6
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	10
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1,5	9
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**30**

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**Технологія продукції ресторанного господарства**» визначено навчальним планом – 5 семестр – екзамен та 6 семестр – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений залік та екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає залік та екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається доводиться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	**A**	Excellent	Відмінно
82-89	**B**	Good	Добре
74-81	**C**		
64-73	**D**	Satisfactory	Задовільно
60-63	**E**		
35-59	**FX**	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	**F**		Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням освітньої компоненти

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного господарства», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН

5 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	5	6	**11**
	- усне опитування на практичному занятті	15	15	**20**
2.	Самостійна робота	5	4	**19**
3.	Контрольна робота	5	5	**10**
	Поточне оцінювання (разом)	30	30	**60**
	Підсумкове оцінювання			**40**
	Семестрове оцінювання (екзамен)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного господарства», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН

6 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	5	6	**11**
	- усне опитування на практичному занятті	10	10	**20**
2.	Самостійна робота	10	9	**19**
3.	Контрольна робота	5	5	**10**
	Поточне оцінювання (разом)	30	30	**60**
	Підсумкове оцінювання			**40**
	Семестрове оцінювання (екзамен)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Закон України «Про підприємництво». Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України «Про підприємства в Україні». Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
10. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
11. Айсатуліна К., Назаров О. В. Енциклопедія ресторатора / Д. Чайлд, Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.
12. Мюллер К., Серво С.. Кращі ресторани Поля Бокюза / пер. з англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред. Н. О. П’ятницької. Київ: ЦУЛ, 2011.

14. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.
15. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава, ПУСКУ, 2012. 254 с.
16. П’ятницка Н.А, П’ятницка Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. Київ: КНТЕУ, 2012. 706 с.
17. Економіка підприємства: підручник: /за ред. С.Ф. Покропивного. Вид. 2-ге. Київ: КНЕУ, 2010. 528 с.
18. Курочкин А.С. Организация производства: учебное пособие. Київ: МАУП, 2008. 216 с.
19. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 340 с.
20. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ: Інкос, 2012. 280 с.

Додаткові

21. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
22. П’ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2016. 456 с.

Інтернет-ресурси

23. Ресторанний консалтинг: https://www.recon.com.ua/
24. Школа ресторанного бізнесу: http://www.restorator.ua/
25. Консультації по ресторанному бізнесу: http://www.restcon.ru/
26. Готельний та ресторанний бізнес: http://prohotelia.com.ua/
27. Все про ресторанну справу: http://grandmenu.org/
28. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: http://restoranoff.ru/
29. Готельно-ресторанний бізнес: http://hotelbiz.com.ua/
30. Журнал «Академія гостинності»: http://hotel-rest.com.ua/

Додаток Д

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2021 р.
завідувач кафедри

(Олена Орленко)

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2021

Назва освітньої компоненти	**Основи кулінарної майстерності**
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	13,5 кредитів / 405 годин
Семестр	1, 2, 3 та 4 семестри
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	burak_valia@ukr.net
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	1 – диф. залік, 2 – диф. залік, 3 – диф. залік та 4 – екзамен

1.Анотація курсу

«**Основи кулінарної майстерності**» – освітня компонента, яка вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» – кухня й означає кухонна або кухарська справа. Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрій, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність приймання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму. «Хороший кухар вартий лікаря», – говорить народне прислів'я. Цими словами підкреслюється тісний зв'язок між смачно приготованою різноманітною їжею і здоров'ям людини. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Матеріал освітньої компоненти подано відповідно до навчальної програми.

Предметом вивчення освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» є кулінарна продукція, кондитерські вироби, напої ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їхнє формування у процесі виробництва та зберігання.

2.Мета та завдання курсу

Мета курсу «Основи кулінарної майстерності» полягає у формуванні у студентів базових знань щодо основних принципів кулінарної обробки продуктів харчування з метою отримання кулінарної продукції із заданими властивостями у процесі використання сучасних технологічних засобів. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

Завдання курсу:

«Основи кулінарної майстерності» викладається студентам першого і другого курсів і є обов'язковою дисципліною. Вона охоплює широке коло питань, які можна поєднати в трьох напрямах: механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів, теплова обробка сировини та напівфабрикатів, фізикохімічні процеси, які відбуваються при механічній та тепловій обробці продуктів та обумовлюють якість готової продукції. Дисципліна «Основи кулінарної майстерності» включена до блоку навчального плану підготовки бакалаврів, вивчення матеріалу дисципліни надає можливість опанувати загальні закономірності дисципліни та на їхній основі у своїй майбутній роботі вільно користуватися знаннями для раціонального ведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства.

Предметом курсу є вимоги до сировини на підготовчій стадії технологічного процесу; наукові основи процесів та практичне застосування харчових технологій для виготовлення продукції харчування; технологічні схеми та апаратурне оформлення виробництва основних харчових продуктів та напівфабрикатів; сучасні аспекти застосування технологічних процесів для переробки та зберігання сировини і харчових продуктів; основні принципи формування та забезпечення якості харчових продуктів.

Теоретичні

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Практичні:

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти здобувач повинен

Знати:

- основи технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизацію окремих стадій технологічного процесу виробництва харчових продуктів, технології їх виробництва з метою опанування основами управління технологічними процесами, визначення їхньої харчової і біологічної цінності та енергоємності;

Вміти:

– пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;
– ефективного використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства
– формувати асортимент кулінарної продукції, визначати перспективи його розвитку;

– набути практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ;

– основні методи та процеси раціональної технологічної обробки сировини, способи запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продукції;

– основи зберігання і реалізації напівфабрикатів і готової продукції, питання сертифікації та оцінки якості харчових продуктів;

– загальні принципи безпеки харчових виробництв; законодавчо-нормативні, санітарно-гігієнічні, технічні та споживчі вимоги до продовольчої сировини і харчових продуктів.

3.Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність у здобувачів формування професійної компетенції у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної. борошняної кондитерської продукції та напоїв у закладах ресторанного господарства; Освітня компонента сприяє опануванню студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та реалізація їх при виробництві кулінарної продукції ЗРГ, вміння діагностувати технології кулінарної продукції ЗРГ як цілісні технологічні системи, впливати на структуру технологічного процесу, збалансованість і культуру харчування людини. Ознайомлення із інформацією щодо нових досягнень у області технологій виробництва кулінарної продукції; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів у ЗРГ.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 8. . Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
13,5 кредитів / 405 годин	52	100	253

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2022	1, 2, 3, 4	241 «Готельно-ресторанна справа»	I та II	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.
Навчальна аудиторія – 305 В головного корпусу
Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 *в (*головний корпус).
Мультимедійний комплекс:
Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white
Проєктор Optoma S 310
Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10
Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).
Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: **eKhSUIR.kspu.edu**

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати такі умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, із повагою ставитися до думки інших членів колективу, брати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;

- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1 **ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ** **1 семестр**					
Тиждень А	**Тема 1. ГЕНЕТИЧНИЙ КОД ЇЖІ** 1. Їжа як національно-культурне явище. 2. Гени і харчування. Генетично модифіковані продукти. 3. Генетичний код української кухні. Відродження смаку української кухні при приготуванні сучасних страв. 4. Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік. 5. Гастроіндустрія української кухня різних регіонів та її генетичний код.	Лекції - 2 год. Сам. робота - 10 год.	6, 15, 21,28	Опрацювання лекції Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 6 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 2.</u> ВИДИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБЛЯННЯ ПРОДУКТІВ** 1. Технологічний процес. 2. Первинна обробляння сировини рослинного походження. 3. Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 10 год.	1, 3, 4, 7, 17	Опрацювання лекції <u>Практична робота</u> 1. Структура збірників рецептур страв. 2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 4 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 10 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 3.</u>** **ОВОЧІ –ЛОКАЛЬН ПРОДУКТИ ХЕРСОНЩИНИ** 1. Значення овочів у харчуванні людини 2. Класифікація овочів 3. Характеристика технологічного процесу обробляння овочів	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	3, 4, 9, 11	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> 1. Технологічний процес механічного кулінарного обробляння овочів, плодів та грибів. 2. Види овочевих напів-фабрикатів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 4 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 10 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 4.</u>** **ОБРОБЛЯННЯ ОВОЧІВ І ГРИБІВ** 1. Обробляння картоплі. 2. Обробляння коренеплодів 3. Обробляння капустяних і цибулевих овочів 4. Обробляння гарбузових, томатних і бобових овочів 5. Обробляння салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	4, 7, 12, 22, 25	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби). Виконати самостійну роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 4 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 10 балів**
Тиждень А	**Тема 5.** **ВИДИ НАРІЗАННЯ ОВОЧІВ. КАРВІНГ** 1. Обробляння консервованих овочів. 2. Напівфабрикати консервовані. 3. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів. 4. Відходи овочів та їх використання. 5. Обробляння грибів 6. Карвінг – фігурне нарізання овочів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 10 год.	10, 17, 28	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Карвінг – фігурне нарізання овочів. Розв’язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 4 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 10 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 6.</u>** **СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ КАВУНА – БРЕНДА ХЕРСОНЩИНИ** 1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кавуна. 2. Перспективні технології виробництва страв з кавуна. 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв з кавуна. 4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 9 год.	2, 6, 10, 22	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції з кавуна Розв’язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 4 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 10 балів**
<u>Модуль II</u>. **ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**					
Тиждень А	**<u>Тема 7.</u>** **ОБРОБЛЯННЯ РИБИ І НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ** 1. Значення риби в харчуванні 2. Характеристика сировини 3. Кулінарна обробка риби 4. Розморожування мороженої риби 5. Вимочування солоної риби	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	4, 7, 12, 22	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості обробляння риби з кістковим та хрящовим Виконати самостійну роботу з теми.	2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 8.</u>** **ОБРОБЛЯННЯ РИБИ І НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ** 1. Обробляння лускатої риби 2. Обробляння безлускатої та окремих видів риби 3. Обробляння риби для фарширування 4.Обробляння риби з хрящовим скелетом	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	4, 7, 12, 22	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Механічне кулінарне обробляння риби Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 9.</u>** **ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ** 1. Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси. 2. Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї 3. Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів 4. Обробляння і використання рибних харчових відходів 5. Обробляння нерибних морепродуктів	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	5, 7, 12, 21	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи:</u> 1. Механічне кулінарне обробляння гідробіонтів. 2. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. Виконати самостійну роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Модуль ІІІ. **ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ** **2 семестр**					
Тиждень А	**Тема 10.** **ОБРОБЛЯННЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ** 1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса 2. Види і класифікація м'яса 3. Організація технологічного процесу обробляння м'яса і виробництва напівфабрикатів.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 3, 7, 15.16	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**Тема 11.** **ОБРОБЛЯННЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ** 1. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші 2. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш 3. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини 4. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 11, 12	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали. **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень А	**Тема 12.** **ОБРОБКА М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ** 1. ..... риготування січеної маси і напівфабрикатів з неї 2. ..... апівфабрикати з м'ясної котлетної маси 3. Обробляння поросят, кроликів і диких тварин 4. Обробляння субпродуктів і кісток	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	11, 19, 21, 22	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**Тема 13.** **СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ І ДИЧИНИ** 1. ..... начення птиці у харчуванні людини, її класифікація 2. ..... бробляння сільськогосподарської птиці й дичини 3. Способи заправляння птиці і дичини	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Обробка сільськогосподарської птиці й дичини Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 14.</u>** **ОБРОБЛЯННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ І ДИЧИНИ** 1. Напівфабрикати з птиці й дичини 2. Обробляння субпродуктів птиці й дичини 3. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 11, 12	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи:</u> технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
<u>Модуль IV</u>. **ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА МЕТОДИ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ**					
Тиждень Б	**<u>Тема 15</u>** **НАПІВФАБРИКАТИ З ПТИЦІ, КРОЛІВ І ДИЧИНИ: ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** 1. Асортимент і характеристика великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із кроликів, дичини, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. 2. Напівфабрикати із січеного м’яса: асортимент, особливості виробництва, вимоги до якості, умови і терміни зберігання..	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	11, 12	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Напівфабрикати із січеного м’яса: асортимент, особливості виробництва Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали. **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 16.</u> ХОЛОДНІ СТРАВИ ТА ЗАКУСКИ. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** 1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. 2. Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 3. Технологія холодних закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 4. Технологія гарячих закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	4, 10, 12, 26	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бала. Відповідь на практ. занятті - 3 бала Сам. робота - 4 бала **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 17</u>. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ** 1. Сучасні та класичні способи механічного та теплового кулінарного обробляння. 2. Сучасні технології приготування страв 3. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	15, 18, 19, 30	Опрацювання Лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Основні та допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 18.</u>** **МЕТОДИ І СПОСОБИ КУЛІНАРНОГО ОБРОБЛЯННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ** 1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. 2. Методи і способи кулінарного обробляння харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції. 3. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплового оброблення. 4.Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи:</u> 1. Методи кулінарного обробляння харчових продуктів. 2. Способи кулінарного обробляння харчових продуктів. 3. Види, характеристика нормативно- технічної документації Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 19</u>.** **ПРОЦЕСИ, ЯКІ ВІДБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ** 1. Зміни білків 2. Зміни вуглеводів 3. Зміни крохмалю 4. Вуглеводи клітинних стінок 5. Зміни жирів 6. Зміни вітамінів 7. Зміни кольору продуктів 8. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	20, 26, 29, 31	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та 1.Структура збірників рецептур страв. 2.Нормативна документація закладів ресторанного господарства. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Модуль V. **СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ, СУЧАСНІ ТРЕНДИ І ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ** **3 семестр**					
Тиждень А	**Тема 20. ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ, СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ, СУЧАСНІ ТРЕНДИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ** 1. Основні етапи розвитку кондитерської справи у світі і в Україні. 2. Сировина і харчові продукти, які використовувались для приготування кондитерських виробів у минулому. 3. Класифікація кондитерських виробів. 4. Сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Практична робота: Сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 21</u>. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЇ СИРОВИНИ, ІННОВАЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ, ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ** 1. Класифікація і характеристика сировини, що використовується в кондитерському виробництві. Інноваційні інгредієнти і можливості їх застосування. 2. Вплив якісних і кількісних показників сировини і основних технологічних параметрів на якість напівфабрикатів і готових кондитерських виробів. 3. Сучасне кондитерське приладдя. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва. 5. Контроль якості готових виробів. Нормативно-технічна документація	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 8 год.	15, 18, 19, 30	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 22</u>. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА** 1. Класифікація виробів із дріжджового тіста. 2. Технологія класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста. 3. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	4, 10, 12, 26	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологія класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бала **Макс. кіл. 9 балів**

Модуль VI. **ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**					
Тиждень Б	**Тема 23.** **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ТІСТА НА ХІМІЧНИХ РОЗПУШУВАЧАХ** 1. Технологія виробів із пісочного тіста 2. Технологія виробів із здобного прісного тіста 3. Технологія пряничних виробів 4. Технологія вафель. 5. Технологія масляного бісквіту на хімічних розпуувачах	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологія вафель Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 24</u>.** **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ІНШИХ ВИДІВ ТІСТА** 1. Класифікація виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного, заварного тіста 2. Вплив основних рецептурних компонентів на показники якості зазначених видів тіста і готових виробів 3. Особливості технології виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного і заварного тіста. 4. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 8 год.	15, 18, 19, 30	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Особливості технології виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного і заварного тіста Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 25</u>. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів** 1. Санітарні вимоги до процесу приготування кремів 2. Класифікація і технологія кремів. 3. Класифікація і технологія інших оздоблювальних напівфабрикатів	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 8 год.	4, 10, 12, 26	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Класифікація і технологія кремів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Модуль VII. **ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ** **<u>4 семестр</u>**					
Тиждень А	**<u>Тема 26</u>.** **ТЕХНОЛОГІЯ КАРАМЕЛІ І ХАЛВИ** 1. Класифікація карамелі і халви 2. Технологія карамелі 3. Технологія начинок для карамелі 4. Технологія халви 5. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів.	Лекції - год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологія карамелі Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 27</u>.** **Виробництво цукерок, драже і ірису** 1. Класифікація цукерок, драже і ірису 2. Види цукеркових мас 3. Формування цукеркових мас 4. Глазурування, завертання, пакування цукерок 5. Технологія драже і ірису	Лекції - 1год. Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 8 год.	15, 18, 19, 30	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Класифікація цукерок Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 28</u>.** **ТЕХНОЛОГІЯ ПАСТИЛО-МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ** 1. Виробництво фруктово-ягідних напівфабрикатів 2. Технологія фруктово-ягідних мармеладних виробів 3. Технологія желейних мармеладних виробів 4. Технологія пастили і зефіру. 5. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	4, 10, 12, 26	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологія желейних мармеладних виробів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Модуль VIII. **ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ТА СОЛОДКИХ ДЕСЕРТІВ**					
Тиждень Б	**<u>Тема 29</u>.** **ВИРОБНИЦТВО ШОКОЛДУ І КАКАО- ПРОДУКТІВ** 1. Переробка какао-бобів в какао-продукти 2. Приготування шоколадних і горіхових мас 3. Технологія шоколадних і горіхових виробів	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	15, 18, 19, 30	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Технологія шоколадних і горіхових виробів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 30</u>. НАПОЇ** 1. Чай, його приготування та подача 2. Кава, приготування та подача 3. Какао і шоколад 4. Прохолодні напої	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	4, 10, 12, 26, 27	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 31</u>.** **ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ (СОЛОДКИХ СТРАВ) З ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХЕРСОНЩИНИ** 1. Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. 2. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами. 3. Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 6 год. Сам. робота - 8 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19, 30	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст цієї частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

1 семестр (диф. залік)

9.1. Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (60 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	12
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4.	20
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 4	23
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**60**

9.2. Модуль 2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (40 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	3 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2	6
2.	Практична робота	3 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3	9
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів 4	20

4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**40**

2 семестр (диф. залік)

9.3. Модуль 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

9.4. Модуль 4. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА МЕТОДИ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

3 семестр (диф. залік)

9.5. Модуль 5. СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ, СУЧАСНІ ТРЕНДИ І ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	2 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	4
2.	Практична робота	8 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	24
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	17

4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

9.6. Модуль 6. ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	1 лекційне заняття. Максимальна кількість балів – 2.	2
2.	Практична робота	7 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	21
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	22
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

4 семестр (екзамен)

9.7. Модуль 7 ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	2 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	4
2.	Практична робота	8 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	16

3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1	5
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**30**

9.8. Модуль 8. ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ТА СОЛОДКИХ ДЕСЕРТІВ (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	1 лекційне заняття. Максимальна кількість балів – 2.	2
2.	Практична робота	9 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	18
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1	5
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**30**

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» визначено навчальним планом – 1 семестр – диф. залік та 2 семестр – диф.залік.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений диф. залік з оцінкою «незадовільно» не

зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає диф. залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається доводиться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	**A**	Excellent	Відмінно
82-89	**B**	Good	Добре
74-81	**C**		
64-73	**D**	Satisfactory	Задовільно
60-63	**E**		
35-59	**FX**	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	**F**		Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням освітньої компоненти

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «Основи кулінарної майстерності», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛІК

1 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	12	6	**18**
	- усне опитування на практичному занятті	20	9	**29**
2.	Самостійна робота	23	20	**43**
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	**10**
	Семестрове оцінювання (залік)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «Основи кулінарної майстерності», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛК

2 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
	Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)			
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	10	10	**20**
	- усне опитування на практичному занятті	15	15	**30**
2.	Самостійна робота	20	20	**40**
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	**10**
	Семестрове оцінювання (залік)			**100**
	Вибіркові види діяльності (робіт)			
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «Основи кулінарної майстерності», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛК

3 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів

Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	4	2	**6**
	- усне опитування на практичному занятті	24	21	**45**
2.	Самостійна робота	17	22	**39**
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	**10**
	Семестрове оцінювання (залік)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти «ОСНВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН

4 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	4	2	**6**

	- усне опитування на практичному занятті	16	18	**34**
2.	Самостійна робота	5	5	**10**
3.	Контрольна робота	5	5	**10**
	Поточне оцінювання (разом)	30	30	**60**
	Підсумкове оцінювання			**40**
	Семестрове оцінювання (екзамен)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			**max 10**

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Айсатуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора. Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.

2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.

3. Бурак В.Г. Інтерактивний ілюстрований «Кулінарний словник ресторатора». Херсон: KSU Online, 2020. 665с.

4. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посіб. Київ : Кондор,

2010. 280 с.

5. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».

6. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Государственньій стандарт Украины. Киев, 2000.17 с.

7. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

8. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М. та ін. Кулінарне мистецтво: правила змагань. Київ: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2013. 98 с.

9. Мюллер К., Серво С. Кращі ресторани Поля Бокюза / пер. з англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.

10. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».

11. Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб, 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.

12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. Київ: Кондор, 2013. 250 с.

13. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

14. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).

15. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб / Г.М. Лисюк та ін. Харків: ХДУХТ, 2007. 412 с.

16. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.

17. Энциклопедия питания : в 10 т. пред. ред. совета А. И. Черевко ; отв. ред. В. М. Михайлов; под общ. ред. Л. З. Шильман. Харьков : Мир книг, 2013. Т. 7. 543 с.

18. HoReCa: Том 2. Ресторани: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

Додаткові

19. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
20. П’ятницька Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2017. 456 с.

Інтернет-ресурси

21. Ресторанний консалтинг: https://www.recon.com.ua/
22. Школа ресторанного бізнесу: http://www.restorator.ua/
23. Консультації по ресторанному бізнесу: http://www.restcon.ru/
24. Готельний та ресторанний бізнес: http://prohotelia.com.ua/
25. Все про ресторанну справу: http://grandmenu.org/
26. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: http://restoranoff.ru/
27. Готельно-ресторанний бізнес: http://hotelbiz.com.ua/
28. Журнал «Академія гостинності»: http://hotel-rest.com.ua/
29. www.book.sgg.ru
30. www.ukrkonditer.kiev.ua

Додаток Е

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2021 р.
завідувач кафедри

(Олена Орленко)

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ПЛАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ТА КЕЙТЕРИНГ

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2021

Назва освітньої компоненти	**Планування заходів та кейтеринг**
Тип курсу	Вибіркова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	5 кредитів / 150 годин
Семестр	4 семестр
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	burak_valia@ukr.net
Графік консультацій	П’ятниця, 14:00-15:00, ауд. 465 або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	4 – диф.залік

1.Анотація курсу

Освітня компонента « **Планування заходів та кейтеринг»** спрямована на формування у студентів професійних навичок щодо розуміння та вирішення виробничих ситуацій, пов’язаних зі специфічною діяльністю спеціалізованих компаній та приватних підприємців, а саме: з постачання готових страв за замовленням різних контингентів споживачів у місця, ними зазначені, і підготовкою і організацією виїзного ресторанного обслуговування та надання послуг промислового кейтерингу для зосереджених та розосереджених контингентів споживачів, організовуючи їх харчування за місцем їх діяльності.

Вивчення дисципліни також дозволяє виховати у студентів відповідальність за якістьприйняття рішень, якісне виконання посадових обов’язків, а також сформувати вміння щодо якісного розв’язання виробничих завдань.

2.Мета та завдання курсу

Мета курсу «Планування заходів та кейтерінг» - формуванні у здобувачів системи знань стосовно принципів організації роботи ЗРГ, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; наданні здобувачам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи ЗРГ в умовах ринкових відносин; набутті навичок із визначення завдань діяльності ЗРГ з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Предмет освітньої компоненти є загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, організації постачання закладів у сучасних умовах, організації виробничого процесу, робочих місць, організації трудових процесів, оперативного управління виробництвом, основ організації обслуговування споживачів різних типів підприємств ресторанного господарства.

Об'єкт є заклади ресторанного господарства.

Завдання курсу:

Теоретичні

- ознайомлення з основами організації ЗРГ як ланки з надання послуг;
- ознайомлення з основами організації постачання ЗРГ;
- ознайомлення з основами організації складського й тарного господарства;
- ознайомлення з
- особливостями організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- ознайомитися з загальними принципами організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства.

Практичні:

- знати характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати обслуговування банкетів та прийомів;

– організовувати обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
– організовувати процес обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
– організовувати обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
– раціонально організовувати працю в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення освітньої компоненти здобувач повинен

Знати:
– типи та класифікацію ЗРГ;
– види послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства;
– види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення ЗРГ;
– організацію роботи складського та тарного господарств;
– основні функції оперативного планування виробництва;
– особливості організації роботи заготівельних цехів;
– особливості організації роботи доготівельних цехів;
– особливості організації повсякденного обслуговування споживачів закладів ресто-
– ранного господарства;
– особливості організації обслуговування спеціальних заходів, банкетів.

Вміти:
– визначати та розробляти виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;
– раціонально організовувати трудові процеси на підприємстві ресторанного господарства;
– раціональної організації та обслуговування робочих місць у підрозділах ЗРГ;
– системно аналізувати та оперативного планувати виробництво;
– організовувати ї постачання та збутову діяльність ЗРГ;
– організовувати обслуговування споживачів у ресторані;
– організовувати обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”;
– організовувати обслуговування банкетів та прийомів, у т.ч. іноземних туристів;

– організовувати тематичні заходи у закладах ресторанного господарства.

3.Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати такі компетентності:

- **ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність формувати у здобувачів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок організації ЗРГ, їхні типи та категорії, особливості організації їх функціонування; набуття узагальнених теоретичних знань про уміння аналізувати й оцінювати ведення ресторанного бізнесу; огляд наукових і практичних проблем у ресторанному бізнесі; якістю кулінарної продукції та предметів матеріально- технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства. Користуватися нормативною документацією для організації ресторанного господарства.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 07. Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
5 кредитів / 150 годин	26	24	100

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2021-2022	4	241 «Готельно-ресторанна справа»	II	вибіркова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 465 *(*корпус ліцею).
Мультимедійний комплекс:
Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white
Проєктор Optoma S 310
Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10
Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).
Аудорія – 465 корпусу ліцею
Спеціалізована ауторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.
Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: **eKhSUIR.kspu.edu**

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані під час поточного оцінювання, самостійної роботи та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати такі умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, брати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки й висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок та наочних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8. Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ 5 семестр					
Тиждень А	**Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства.** 1. Предмет, головна мета та завдання освітньої компоненти, її структура та зв'язок з іншими освітніми компонентами. 2. Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. 3. Розвиток науки та практики організації роботи ЗРГ. 4. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи ЗРГ. 5. Значення освітньої компоненти в процесі підготовки фахівців. 6. Основні напрями та перспективи розвитку організації харчування в	Лекції - 2 год. Практ. зан. 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та обговорювання питання щодо організації ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**

	сучасних умовах.				
Тиждень Б	**<u>Тема 2.</u> Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання** 1. Основні поняття та визначення у сфері послуг ресторанного господарства. 2. Характеристика та моделювання послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. 3. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги. 4. Загальні вимоги до якості послуг в сфері ресторанного господарства.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523–97 Нормативна документація – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги ЗРГ. Розв'язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 3.</u> Класифікація ЗРГ** 1. Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства. 2. Класифікація ЗРГ за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами. 3. Загальні вимоги до ЗРГ.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Класифікація ЗРГ за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами. Виконати самостійну	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.

	4. Класифікація ЗРГ за основними ознаками. 5. Раціональне розміщення мережі ЗРГ. 6. Принципи формування мережі ЗРГ, її показники. Критерії планування відкриття нових ЗРГ.	робота - 7 год.		роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури	Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	Тема 4. **Класифікація ЗРГ** 1. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства. 2. Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності. 3. Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства. 4. Послуги ЗРГ та вимоги до них.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Практична робота: Типи підприємств ЗРГ Розв'язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**Тема 5. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят.** 1. Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства. 2. Поняття методів обслуговування 3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.. 4. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Практична робота: Види сервісу у закладах ресторанного господарства Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бал **Макс. кіл. 5 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 6.</u> Особливості традиції та культури харчування мешканців Півдня України** 1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення Півдня України. 2.Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. 3.Народна кухня. традиції народного харчування. 4.Регіональні особливості народного харчування.	Лекції - 2 год. Сам. робота - 7 год.	9, 11, 14	Опрацювання лекції Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 2 бала**
Модуль ІІ. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗРГ					

Тиждень Б	**<u>Тема 7.</u> Виробничо-торгівельна структура ЗРГ** 1. Особливості формування виробничо-торговельної структури ЗРГ. 2. Характеристика виробничо-торговельної структури ЗРГ. Класифікація виробничої структури ЗРГ 3. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	3, 9, 11, 14, 15, 18	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств.. Розв'язання ситуаційних завдань. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 8.</u> Організація постачання ЗРГ** 1. Джерела, види та форми постачання. 2. Організація продовольчого постачання ЗРГ. 3. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. 4. Форми постачання та вибір постачальників. 5. Удосконалення організації постачання в галузі.	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.	1, 2, 4. 9, 11, 15, 18	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Організація продовольчого постачання ЗРГ. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 9.</u> Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств**	Лекції - 2 год. Практ.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на	Лекції – 1 бал. Відповідь

	1. Основні функції та призначення складського господарства. 2. Види та характеристика складських приміщень; обладнання та тара, що в них застосовуються. 3. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. 4. Класифікація тари. 5. Шляхи підвищення ефектив-ності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.	заняття - 2 год. Сам. робота - 7 год.		питання <u>практичної роботи:</u> Види та характеристика складських приміщень Виконати самостійну роботу з теми. Самостійне вивчення навчальної літератури.	на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень А	**<u>Тема 10.</u> . Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів ЗРГ** 1. Види торгівельних приміщень. 2. Взаємозв'язокторгівельних залів, виробничих та підсобних приміщень. 3. Поняття інтер'єру торговельних приміщень ЗРГ. 4. Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень. 5. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень..	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 10 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції <u>Практична робота:</u> Види торгівельних приміщень. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 1 бали **Макс. кіл. 5 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 11.</u> Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і**	Лекції - 2 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції	Лекції – 1 бал. Відповідь

	допоміжної груп 1. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. 2. Характеристика керамічного та металевого посуду. 3. Характеристика наборів основної і допоміжної груп. 4. Вимоги до миття столового посуду та наборів..	Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 12 год.		Підготувати відповіді на питання практичної роботи та основні види столового посуду і наборів Виконати самостійну роботу з теми.	на практ. занятті - 3 бали. **Макс. кіл. 4 бали**
Модуль ІІІ**. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ** **6 семестр**					
Тиждень А	**Тема 12. Виробничий процес як основа формування ЗРГ** 1. Поняття виробничого процесу. 2. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці. 3. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. 4. Поняття та характеристика технологічного процесу. 5. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота -	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та класифікація виробничих процесів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бала. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали

	та допоміжні операції.	8 год.			**Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**Тема 13. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ** 1. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. 2. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники. 3. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництв.. 4. Передумови підвищення ефективності виробництва.	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 14 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень А	**Тема 14. Організація оперативного планування виробництва** 1. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. 2. Нормативна база оперативного планування виробництва. 3. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для ЗРГ різних типів. 4. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плануменю, їх характеристика. 5. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності ЗРГ.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та принципи формування виробничої програми для ЗРГ різних типів	Лекції – 2 бала. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам.

	6. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб ЗРГ.	Сам. робота - 4 год.		Виконати самостійну роботу з теми.	робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Тиждень Б	**<u>Тема 15.</u> Технологія виготовлення страв з локальними продуктами** 1. Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. 2. Локальні та сезонні продукти та страви з них. 3. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України 4. Новий заклад: авторські страви з сезонних продуктів. 5. Смак Херсонщини: сучасні виміри української кухні.	Лекції - 2 год. Сам. робота - 4 год.		Опрацювання лекції Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції 2 бала. Сам. робота - 2 бала **Макс. кіл. 4 бали**
Тиждень Б	**<u>Тема 16.</u> Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів** 1. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у м’ясному цеху. 2. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї. 3. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в овочевому цеху. 4. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в рибному цеху. 5. Особливості обробки нерибних продуктів моря.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація роботи заготівельних цехів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**

Тиждень А	**<u>Тема 17.</u>. Організація доготівельних цехів** 1. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху. 2. Шляхи вдосконалення організації роботи гарячого цеху. 3. Принципи розміщення приміщення холодного цеху. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 20 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація роботи доготівельних цехів Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 4 бали **Макс. кіл. 9 балів**
Модуль IV. **ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗРГ**					
Тиждень А	**<u>Тема 18.</u> Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ** 1. Призначення кулінарного цеху. 2. Принципи розробки виробничої програми цеху. 3. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. 4. Організація робочих місць. 5. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. 6. Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація роботи допоміжних цехів ЗРГ. Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 11,25 балів**

Тиждень Б	**<u>Тема 19.</u> Основи раціональної організації праці** 1. Значення, зміст раціональної організації праці. 2. Види розподілу праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць. 3. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. 4. Раціоналізація виробничого процесу. 5. Графіки виходу на роботу персоналу. 6. Основні напрями поліпшення умов праці.	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 8 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та графіки виходу на роботу персоналу ЗРГ Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 2 бали. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 11,25 бала**
Тиждень А	**<u>Тема 20.</u> Нормування праці в ресторанному господарстві** 1. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. 2. Система норм праці, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. 3. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці. 4. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу.	Лекції - 1 год. Практ. заняття - 2 год. Сам. робота - 6 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та нормування праці в ЗРГ Виконати самостійну роботу з теми.	Лекції – 1 бал. Відповідь на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 10,25 бала**
Тиждень Б	**<u>Тема 21</u>. Методи дослідження трудових процесів та витрат трудового часу** 1. Поняття та мета проведення	Лекції - 1 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на	Лекції – 1 бал. Відповідь

	фотографії робочого часу. 2. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу. 3. Характеристика різновидів фотографії робочого часу 4. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу.	Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 2 год.		питання практичної роботи та методи дослідження трудових процесів Виконати самостійну роботу з теми.	на практ. занятті - 3 бали. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 10,25 балів**
Тиждень А	**Тема 22. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Херсонщини** 1. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. 2. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. 3. Особливості організації гастрономічних турів 4. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. 5. Фестивалі локальної гастрономії.	Лекції - 2 год. Сам. робота - 6 год.	14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції Виконати самостійну роботу з теми.	2 бала. Сам. робота - 6,25 бали **Макс. кіл. 8,25 балів**

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства» – це оцінювання навчальних

досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст цієї частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

5 семестр (залік)

9.1. Модуль 1. **ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ** (30 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4.	20
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 2	10
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	10
	Всього		**50**

9.2. Модуль 2**. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗРГ (50 балів).**

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2	12
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4	20
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів-2	10
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	8
	Всього		**50**

6 семестр (залік)

9.3. **Модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ** (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

9.4. Модуль 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (50 балів).

№ з/п	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	4 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	8
2.	Практична робота	4 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	12
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 6,25	25
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		**50**

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**ОРГАНЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**» визначено навчальним планом – 5 семестр – залік та 6 семестр - залік.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен та залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен та залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається доводиться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	**A**	Excellent	Відмінно
82-89	**B**	Good	Добре
74-81	**C**		
64-73	**D**	Satisfactory	Задовільно
60-63	**E**		
35-59	**FX**	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	**F**		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «ОРГАНЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН

5 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	10	12	**22**
	- усне опитування на практичному занятті	20	20	**40**
2.	Самостійна робота	10	10	**20**
3.	Контрольна робота	10	8	**18**
	Семестрове оцінювання (екзамен)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				

1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача		**max 10**

Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «ОРГАНЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового контролю якої є ЗАЛІК

6 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	8	10	**18**
	- усне опитування на практичному занятті	15	12	**27**
2.	Самостійна робота	20	25	**45**
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	**10**
	Семестрове оцінювання (залік)			**100**
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на			**max 10**

	конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача		

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Айсатуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора. Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ: Інкос, 2012. 280 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 340 с.
4. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
5. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
6. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
7. Економіка підприємства: підручник /за ред. С.Ф. Покропивного. Вид. 2-ге. Київ: КНЕУ, 2010. 528 с.
8. Закон України «Про підприємництво». Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
9. Закон України «Про підприємства в Україні». Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
10. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
11. Курочкин А.С. Организация производства: учебное пособие. Киев: МАУП, 2008. 216 с.

12. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах: навч. посіб. Полтава, ПУСКУ, 2012. 254 с.

13. Мюллер К., Серво С.. Кращі ресторани Поля Бокюза / пер. з англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.

14. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».

15. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ: ЦУЛ, 2011.

16. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

17. П'ятницка Н.А, П'ятницка Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. Київ: КНТЕУ, 2012. 706 с.

18. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).

19. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.

20. HoReCa: Том 2. Ресторани: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

Додаткові

21. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

22. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2016. 456 с.

Інтернет-ресурси

23. Ресторанний консалтинг: https://www.recon.com.ua/
24. Школа ресторанного бізнесу: http://www.restorator.ua/
25. Консультації по ресторанному бізнесу: http://www.restcon.ru/
26. Готельний та ресторанний бізнес: http://prohotelia.com.ua/
27. Все про ресторанну справу: http://grandmenu.org/
28. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: http://restoranoff.ru/
29. Готельно-ресторанний бізнес: http://hotelbiz.com.ua/
30. Журнал «Академія гостинності»: http://hotel-rest.com.ua/

Наукове видання

БУРАК В. Г.

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ : ТЕОРІЯ ТА МЕТОДИКА

Монографія

Підписано до друку 30.06.2022 р.
Формат 60×84 1/16. Тираж 300 пр. Ум. друк. арк. 34,9. Зам. № 58.
Видавець і виготовлювач ТОВ «ЦП «КОМПРИНТ»
03022, Київ, вул. Васильківська, 32.
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру
суб'єкта видавничої справи ДК № 4131 від 04.08.2011 р.