

УДК 378.147.091.33:338.48

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/72-2-5>**Роман КОРСАК,***orcid.org/0000-0001-9245-252X*

доктор історичних наук, професор,

завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»

(Ужгород, Україна) *korsakr@i.ua***Тетяна ГУШТАН,***orcid.org/0000-0002-0299-0437*

доктор економічних наук,

професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

Ужгородського торговельно-економічного інституту

Державного торговельно-економічного університету

(Ужгород, Україна) *hushtantetiana@gmail.com*

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Стаття присвячена дослідженню теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Автори статті вважають, що ефективна підготовка фахівців у галузі «Готельно-ресторанна справа» вимагає інтеграції різноманітних підходів та методів навчання. Зокрема, вона повинна бути орієнтована на розвиток не лише професійних, а й особистісних якостей здобувачів вищої освіти, що відображає потребу в комплексному підході до навчання та розвитку особистості. Такий підхід дозволяє забезпечити випускників не лише знаннями, а й комплексом навичок та вмінь, необхідних для успішної кар'єри в галузі гостинності.

Автори вважають, що важливим аспектом є підтримка сталого професійного розвитку фахівців упродовж їхньої кар'єри. Постійне навчання, участь у семінарах та конференціях, а також здобуття нових сертифікатів і кваліфікацій дозволяє фахівцям залишатися у курсі сучасних тенденцій та інновацій у галузі готельно-ресторанного бізнесу. Це допомагає зберегти їхню конкурентоспроможність і реагувати на зміни в галузі, що постійно розвивається та змінюється.

Автори статті дійшли висновку, що у зв'язку із зростаючим значенням галузі гостинності у світовій економіці та сучасними викликами, які стоять перед нею, актуальна та компетентна підготовка фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» є стратегічно важливою. Вона визначає майбутнє розвитку цієї галузі та готує фахівців до ефективної роботи в умовах постійних змін та викликів, які вони зустрінуть на своєму професійному шляху. Також, важливою є інтеграція практичного досвіду у навчальний процес. Майбутнім фахівцям необхідно мати можливість вивчати та використовувати набуті знання у реальних готельно-ресторанних умовах, щоб підготуватися до викликів, з якими вони зіткнуться під час роботи. Практичні вправи, стажування та професійні практики допомагають здобувачам розкрити свій потенціал та набутти практичний досвід, який буде корисним у майбутній кар'єрі.

Для розв'язання наукових завдань, що стосуються дослідження теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа», застосовано загальнонаукові та спеціально-наукові методи, зокрема: метод синтезу, метод аналізу, метод узагальнення, тощо. Зокрема, під час дослідження за допомогою зазначених методів були проаналізовані література, педагогічні джерела та освітні програми. У кінці зроблені узагальнюючі висновки.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, вища освіта, сервіс, індустрія гостинності, фахівець, здобувачі вищої освіти, професійна підготовка.

Roman KORSAK,

orcid.org/0000-0001-9245-252X

Doctor of Historical Sciences, Professor;

Head of the Department of Tourism Infrastructure and Hotel and Restaurant Industry

Uzhhorod National University

(Uzhgorod, Ukraine) korsakr@i.ua

Tetiana HUSHTAN,

orcid.org/0000-0002-0299-0437

Doctor of Economic Sciences,

Professor at the Department of Technology and Organization of Restaurant Management

Uzhhorod Trade and Economic Institute of State University of Trade and Economics

(Uzhhorod, Ukraine) hushtantetiana@gmail.com

THEORETICAL AND METHODOLOGICAL ASPECTS OF THE TRAINING OF SPECIALISTS IN THE SPECIALTY “HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS”

The article is devoted to the study of theoretical and methodological aspects of the training of specialists in the specialty «Hotel and restaurant business». The authors of the article believe that the effective training of specialists in the field of «hotel and restaurant business» requires the integration of various approaches and training methods. In particular, it should be focused on the development of not only professional, but also personal qualities of students of higher education, which reflects the need for a comprehensive approach to education and personality development. This approach provides graduates not only with knowledge, but also with a set of skills and abilities necessary for a successful career in the field of hospitality.

The authors believe that an important aspect is the support of sustainable professional development of specialists throughout their career: Constant training, participation in seminars and conferences, as well as obtaining new certificates and qualifications allows specialists to stay abreast of modern trends and innovations in the field of hotel and restaurant business. This helps keep them competitive and responsive in an ever-evolving and changing industry.

The authors of the article came to the conclusion that in connection with the growing importance of the hospitality industry in the world economy and the modern challenges facing it, relevant and competent training of specialists in the specialty «Hotel and restaurant business» is strategically important. It determines the future development of this industry and prepares specialists for effective work in the conditions of constant changes and challenges that they will encounter on their professional path. Also, it is important to integrate practical experience into the educational process. Future professionals need to be able to study and apply the acquired knowledge in real hotel and restaurant settings to prepare for the challenges they will face on the job. Practical exercises, internships and professional internships help applicants to develop their potential and gain practical experience that will be useful in their future careers.

To solve the scientific tasks related to the study of the theoretical and methodological aspects of the training of specialists in the specialty «Hotel and restaurant business», general scientific and special scientific methods are applied, in particular: the synthesis method, the analysis method, the generalization method, etc. In particular, literature, pedagogical sources and educational programs were analyzed during the research using the specified methods. At the end, general conclusions are made.

Key words: *hotel and restaurant business, higher education, service, hospitality industry, specialist, students of higher education, professional training.*

Постановка проблеми. Актуальність наукового дослідження теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи полягає в кількох ключових аспектах. По-перше, дослідження у цій області дозволяє вдосконалювати програми навчання, методи навчання та оцінювання, щоб забезпечити ефективну підготовку фахівців, які відповідають сучасним вимогам галузі гостинності. По-друге, швидкі технологічні, соціокультурні та економічні зміни у готельно-ресторанній галузі вимагають постійного оновлення підходів до навчання та підготовки кадрів. По-третє, дослідження в цій області сприяє впровадженню новітніх мето-

дів навчання, технологій та підходів, що можуть підвищити ефективність навчального процесу. По-четверте, дослідження теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців допомагає стимулювати розвиток креативності та критичного мислення у студентів, що є ключовими навичками для успішної кар'єри в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Насамкінець, наукові дослідження можуть надавати індустрії гостинності цінні інсайти та рекомендації з покращення практик у навчанні та підготовці персоналу, що сприяє загальному розвитку галузі. Отже, дослідження теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної

справи є важливим для підтримки інновацій та підвищення конкурентоспроможності галузі гостинності.

Аналіз дослідження. Дослідження різних аспектів підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» розглянуті у працях вітчизняних науковців. Зокрема: формування дослідницьких умінь майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу розглянуті М. Попик (Попик, 2020), теорію і практику підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу дослідила Л. Сакун (Сакун, 2004), особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи проаналізувала Н. Симонович (Симонович, 2021). Водночас відзначимо, що комплексне дослідження теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» розглянуто у не достатній мірі.

Мета статті – комплексно дослідити теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Для реалізації мети нами було визначено наступні завдання:

- дослідити теоретичні аспекти підготовки фахівців даної галузі;
- проаналізувати наукові джерела із даної проблематики;
- визначити перспективні шляхи підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»;
- зробити обґрунтовані висновки щодо проведеної роботи.

Виклад основного матеріалу. Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» є однією з галузей професійної освіти, спрямованою на підготовку фахівців у сфері гостинності та обслуговування. Основна мета цієї спеціальності полягає у підготовці кваліфікованих кадрів для роботи в готелях, ресторанах, кафе, туристичних агентствах та інших сферах галузі гостинності. Здобувачі вищої освіти, які вибирають зазначену спеціальність, отримують широкий спектр знань та навичок у таких областях, як (Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ДВНЗ «Ужгородський національний університет»):

- організація готельного господарства, яка передбачає вивчення аспектів управління готелями, включаючи резервацію номерів, обслуговування гостей, управління персоналом, фінансами та маркетингом;
- організація ресторанного бізнесу – навчання плануванню, організації та управлінню ресторан-

ними закладами, включаючи менеджмент меню, обслуговування клієнтів, закупівлю і контроль якості продуктів харчування;

- туристичний бізнес – отримання знань про туристичні послуги, організацію турів та екскурсій, культурний та географічний контекст туризму;
- кулінарія та сервіс – навчання приготуванню страв, дегустації вин, організації банкетів та інших подій.

Здобувачі вищої освіти також можуть мати можливість пройти стажування або практику в різних готелях, ресторанах або туристичних компаніях, щоб отримати практичний досвід у реальних умовах роботи. Після успішного завершення програми випускники можуть займати посади менеджерів готелів, ресторанів, керівників закладів фуд-сервісу, а також працювати в інших сферах галузі гостинності.

Постановка проблеми в науковому дослідженні теоретико-методологічних аспектів підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи може включати наступні аспекти (Повідайчик, Попик, 2020: 106-110; Попик, 2020: 33-36):

1. Адаптація програм навчання до сучасних вимог. Однією з ключових проблем є необхідність адаптації навчальних програм до швидких змін у галузі готельно-ресторанного бізнесу. Це може включати розробку актуальних курсів, використання сучасних методів навчання та оцінювання.
2. Розвиток практичних навичок, тобто забезпечення належного рівня практичного навчання для здобувачів вищої освіти. Це може означати необхідність залучення до навчального процесу більшого обсягу практичних вправ, стажування в готелях та ресторанах, а також співпрацю зі спеціалізованими індустріальними партнерами.
3. Розвиток міжособистісних навичок та лідерських якостей. Важливою проблемою є розвиток міжособистісних навичок та лідерських якостей у майбутніх спеціалістів, оскільки це є ключовими компонентами успішної кар'єри в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

4. У зв'язку з тим, що готельно-ресторанна справа є галуззю з великою кількістю робітників з різних культур, проблемою є розробка ефективних методів управління культурним різноманіттям та створення сприятливого середовища для всіх працівників.

5. Використання інноваційних технологій. З огляду на швидкі технологічні зміни, проблемою є розробка та впровадження інноваційних технологій у навчальний процес, які підтримують покращення ефективності навчання та підготовки фахівців.

Зазначені проблеми становлять основу для подальших досліджень у галузі підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу та сприяють подальшому розвитку цієї галузі.

Сьогодні теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» розвиваються в різних напрямках, що відображають актуальні виклики та тенденції у сфері гостинності. Ось деякі з них (Віндюк, 2013: 19-25):

- інноваційні методи навчання – вивчення та впровадження новітніх методів навчання, таких як активне навчання, проблемне навчання, он-лайн-навчання, використання симуляцій та ігрових технологій для покращення якості навчання та залучення здобувачів;

- управління ризиками та безпекою харчових продуктів – розвиток програм, спрямованих на вивчення стандартів безпеки харчових продуктів, ризиків харчової безпеки та методів їх управління, щоб забезпечити високу якість обслуговування та уникнути можливих інцидентів;

- сталий розвиток у сфері гостинності передбачає дослідження підходів до створення стійких та екологічно чистих готельних та ресторанных підприємств, включаючи застосування еко-практик, використання відновлюваних ресурсів та зменшення відходів;

- міжкультурна компетентність – розвиток програм, спрямованих на розширення міжкультурної компетентності здобувачів вищої освіти, щоб вони могли ефективно працювати в різноманітних культурних середовищах та з задоволенням обслуговувати міжнародних клієнтів (Ball, 2011: 7-14);

- креативне керівництво та підприємництво – вивчення стратегій креативного керівництва та підприємницьких навичок у контексті готельно-ресторанного бізнесу, що сприяє розвитку інноваційних підходів та стимулює підприємницьку активність серед здобувачів;

- вивчення впливу цифрових технологій, таких як інтернет-бронювання, мобільні додатки для замовлення столиків та номерів, системи управління готелем (PMS) і POS-системи (Point of Sale), на ефективність та конкурентоспроможність готельно-ресторанних підприємств;

- дослідження методів управління персоналом у готельно-ресторанному бізнесі, включаючи розвиток лідерських якостей, мотивацію та розвиток командної роботи для досягнення високої якості обслуговування;

- вивчення методів аналізу даних та використання аналітики для прийняття стратегічних

рішень у готельно-ресторанному бізнесі, таких як прогнозування попиту, оптимізація ціноутворення та планування запасів;

- стратегічне маркетингове планування, тобто розробка стратегій маркетингу та позиціонування бренду для привертання клієнтів, у тому числі за допомогою соціальних медіа, контент-маркетингу та інших інструментів;

- аналіз споживчої поведінки та вивчення трендів у галузі гостинності, що дозволяє прогнозувати зміни у вимогах і уподобаннях клієнтів та адаптувати послуги відповідно до них (Симонович, 2021: 39-42).

Зазначені напрямки відображають сучасні виклики та можливості у галузі готельно-ресторанного бізнесу та сприяють покращенню якості підготовки фахівців у цій сфері.

Сьогодні у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи використовуються різноманітні методи, які спрямовані на забезпечення ефективного навчання та підвищення компетентностей здобувачів вищої освіти. Ось деякі з них (Сакун, 2004: 126-134; Попик, Реблян, 2021: 24-28; Попик, Повідайчик, Реблян, 2021: 333-337):

1. Метод практичного навчання. Великий акцент ставиться на практичному навчанні, включаючи стажування в готелях, ресторанах, кафе та інших готельно-ресторанних закладах. Це дозволяє здобувачам отримати реальний досвід роботи та вивчити нюанси професії;

2. Метод проектного навчання. Використання проектів, які здобувачі розробляють та виконують як частину свого навчального процесу. Це може включати розробку концепцій ресторанів, готелів або туристичних програм, вирішення бізнес-кейсів та інше;

3. Інтерактивні методи. Використання інтерактивних методів навчання, таких як групові дискусії, рольові ігри, віртуальні екскурсії та симуляції, що допомагають залучити студентів та покращити їх розуміння матеріалу;

4. Методи електронного навчання (електронні ресурси та он-лайн-навчання). Використання електронних підручників, відео-уроків, вебінарів та інших он-лайн-ресурсів для підтримки навчання та допомоги здобувачам у самостійному вивченні матеріалу;

5. Організація практичних семінарів та майстер-класів, на яких експерти галузі діляться своїм досвідом та знаннями зі студентами, що сприяє їх професійному зростанню;

6. Метод «менторства та керівництва». Надання можливостей для менторства та особистого керівництва студентів від досвідчених фахівців галузі,

що допомагає здобувачам отримувати консультації та поради з практичного досвіду.

Таким чином, зазначені методи допомагають здобувачам отримувати комплексні знання та навички у галузі готельно-ресторанного бізнесу та готують їх до успішної кар'єри у цій сфері.

Перспективні шляхи підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» можуть включати такі напрями (Povidaychik, Poryuk, 2021: 51-53; Віндюк, 2013: 19-25):

1. Розвиток індивідуальних компетентностей. Майбутні фахівці повинні мати можливість розвивати свої індивідуальні навички та компетентності в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Це може включати навички керівництва, міжособистісні вміння, творчість та інноваційне мислення. Розвиток індивідуальних компетентностей у галузі готельно-ресторанного бізнесу є ключовим елементом успішної кар'єри фахівця. Керівництво – це не лише здатність ефективно керувати командою, а й вміння мотивувати співробітників до досягнення спільних цілей та ефективного вирішення завдань. Фахівці також повинні розвивати свої міжособистісні вміння, такі як емпатію, комунікацію та конфліктність, щоб ефективно спілкуватися з колегами, клієнтами та іншими зацікавленими сторонами. Творчість та інноваційне мислення є також надзвичайно важливими у готельно-ресторанній галузі, де конкуренція постійно зростає, а клієнти завжди шукають нові, унікальні і вражаючі враження. Фахівці повинні бути здатні до творчого підходу щодо вирішення проблем, розробки нових ідей та концепцій, а також до впровадження інноваційних рішень для поліпшення якості обслуговування та ефективності готельно-ресторанного бізнесу. Тому важливо, щоб програми підготовки фахівців у цій сфері сприяли розвитку цих навичок та стимулювали творчий та інноваційний підхід до вирішення завдань у готельно-ресторанному бізнесі.

2. Поглиблення знань про індустрію. Здобувачі повинні мати можливість вивчати сучасні тенденції, інновації та кращі практики у готельно-ресторанному бізнесі, щоб бути готовими до викликів та змін у цій галузі. Для здобувачів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» важливо мати можливість поглиблено вивчати сучасні тенденції та інновації у галузі гостинності. Швидкі зміни у смаках та уподобаннях споживачів, технологічні інновації, зростання популярності сталого гостинного бізнесу – це лише деякі з аспектів, які вимагають постійного оновлення знань та навичок. Здобувачі повинні мати можливість вивчати кращі практики з усього світу, а також аналізу-

вати успішні та невдалі проекти в готельно-ресторанній галузі для вдосконалення своєї освіти та підготовки. Будучи озброєні такими знаннями, студенти можуть краще розуміти потреби та очікування клієнтів, визначати напрямки розвитку бізнесу та ефективно реагувати на зміни у галузі. Вивчення сучасних тенденцій також допоможе студентам виявити свої інтереси та підготувати їх до кар'єрного росту в різних сегментах готельно-ресторанного бізнесу. Таким чином, доступ до актуальної інформації про індустрію є важливим елементом успішної підготовки фахівців у цій сфері (Povidaychik, Poryuk, 2021: 51-53; Віндюк, 2013: 19-25).

3. Міждисциплінарний підхід. Підготовка фахівців може включати міждисциплінарний підхід, що означає поєднання знань з різних галузей, таких як менеджмент, маркетинг, фінанси, кулінарія та гостьова служба. Міждисциплінарний підхід у підготовці фахівців у галузі «Готельно-ресторанна справа» відображає сучасні вимоги до універсальності та комплексного розуміння галузі. Поєднання знань з різних областей дозволяє студентам отримати глибше розуміння функціонування готельно-ресторанного бізнесу як системи, що включає в себе не лише обслуговування клієнтів, а й управління персоналом, фінансами, маркетингом та іншими аспектами.

Наприклад, знання у галузі менеджменту допомагає керівникам готелів та ресторанів ефективно управляти персоналом, розробляти стратегії розвитку бізнесу та оптимізувати операційні процеси. Розуміння маркетингу дозволяє привертати увагу клієнтів, розробляти конкурентоспроможну політику ціноутворення та позиціонувати бренди. Фінансові знання важливі для управління бюджетом, фінансового аналізу та прийняття стратегічних рішень щодо інвестицій та розширення. Кулінарні та гостьові послуги стосуються безпосередньо якості продуктів і обслуговування, які впливають на задоволення клієнтів і репутацію підприємства.

Такий міждисциплінарний підхід не лише розширює горизонти знань студентів, але й дозволяє їм збагачувати власний підхід до розв'язання проблем і впровадження інновацій у галузі готельно-ресторанного бізнесу. Це створює навички, необхідні для успішної кар'єри в сучасному та конкурентному середовищі гостинності (Попик, Повідайчик, Реблян, 2021: 333-337).

4. Практичний досвід та стажування. Важливою частиною підготовки фахівців є надання можливостей для отримання практичного досвіду та стажування в реальних готельно-ресторанних

установах. Практичний досвід та стажування в готельно-ресторанній галузі є ключовими складовими успішної підготовки фахівців. Ці можливості дозволяють здобувачам отримати перший реальний досвід роботи у сфері гостинності, познайомитися з особливостями професії та отримати цінні практичні знання, які необхідні для подальшої кар'єри. Під час стажування здобувачі мають можливість застосовувати теоретичні знання на практиці, вивчати процеси та процедури роботи в реальних умовах, а також спостерігати за роботою професіоналів та навчатися від них.

Крім того, стажування в готельно-ресторанній галузі дозволяє здобувачам розвинути власні навички та вміння, такі як комунікація з клієнтами та колегами, робота в команді, вирішення проблем та прийняття рішень у реальних ситуаціях. Це також дає їм можливість збільшити свою мережу контактів у галузі та знайти можливості для майбутньої зайнятості. Таким чином, практичний досвід та стажування в готельно-ресторанній галузі не лише допомагають здобувачам набутти необхідних навичок та досвіду, але і створюють підґрунтя для їх успішної кар'єри в майбутньому (Попик, Реблян, 2021: 24-28).

5. Освіта протягом життя. Після отримання основної освіти фахівці можуть продовжувати своє навчання та професійний розвиток через курси підвищення кваліфікації, семінари, майстер-класи та інші форми навчання. Освіта протягом життя є важливим аспектом для фахівців у галузі готельно-ресторанного бізнесу, оскільки ця сфера постійно розвивається, змінюється та вимагає від фахівців постійного оновлення знань та навичок. Курси підвищення кваліфікації, семінари та майстер-класи дозволяють фахівцям вдосконалювати свої професійні навички, ознайомлюватися з новими технологіями, тенденціями та кращими практиками у галузі, а також знайомитися зі світовими та міжнародними стандартами індустрії.

Безперервний професійний розвиток дозволяє фахівцям залишатися конкурентоспроможними на ринку праці, а також розширювати свої можливості для кар'єрного зростання. Додаткові курси та навчальні програми можуть бути спрямовані на спеціалізовані аспекти, такі як управління готельними ланцюгами, кулінарні техніки, маркетинг у галузі гостинності та багато інших. Такий підхід дозволяє фахівцям підтримувати свою актуальність та відповідати вимогам сучасної галузі готельно-ресторанного бізнесу.

6. Розвиток міжнародного досвіду. З урахуванням глобалізації готельно-ресторанної галузі,

фахівцям може бути корисно отримати міжнародний досвід через обмін програмами, стажування за кордоном або роботу у міжнародних готельних ланцюгах. З урахуванням глобалізації готельно-ресторанної галузі, міжнародний досвід стає все більш важливим для фахівців у цій сфері. Обмін програмами та стажування за кордоном надають можливість здобувачам і молодим фахівцям знайомитися з різноманітними культурами, традиціями та способами роботи в готельно-ресторанному бізнесі в різних країнах. Це розширює їхні горизонти, поглиблює розуміння міжнародних стандартів обслуговування та навичок управління, та допомагає адаптуватися до різних умов роботи.

Крім того, робота у міжнародних готельних ланцюгах надає фахівцям можливість отримати цінний досвід у різних сегментах готельно-ресторанного бізнесу та в різних культурних контекстах. Це може включати управління різними видами закладів (від малих готелів до великих ланцюгів), роботу з різними клієнтами та їхніми очікуваннями, а також вирішення різноманітних завдань, що виникають у глобальному бізнесі. Такий міжнародний досвід додає цінності кар'єрі фахівця в галузі готельно-ресторанного бізнесу та робить їх більш привабливими на ринку праці (Симонович, 2021: 39-42; Попик, Реблян, 2021: 24-28).

Висновки. Таким чином, узагальнюючи теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», можна зазначити, що ця підготовка є багатогранною та мінливою. Перш за все, вона вимагає поєднання теоретичних знань з практичними навичками, оскільки галузь гостинності вимагає комплексного підходу до розв'язання різноманітних завдань. Для досягнення успіху в цій галузі необхідно не лише знати основи менеджменту, маркетингу та фінансів, але й вміти застосовувати ці знання в конкретних ситуаціях роботи в готельно-ресторанному бізнесі.

По-друге, у підготовці фахівців у цій галузі важливий акцент на розвитку ключових компетентностей, таких як керівництво, міжособистісні вміння, творчість та інноваційне мислення. Фахівці повинні бути готові до викликів і змін у галузі, а також до співпраці з різними культурними та соціальними групами клієнтів. Тому програми підготовки повинні стимулювати розвиток цих ключових навичок, щоб фахівці могли ефективно працювати в глобальному середовищі готельно-ресторанного бізнесу.

І насамкінець, з урахуванням швидкої зміни технологій, смаків та вимог споживачів, підго-

товка фахівців у галузі «Готельно-ресторанна справа» має бути постійно оновлюваною та адаптованою. Інновації в навчальних програмах, використання сучасних методів навчання

та підтримка постійного професійного розвитку є ключовими елементами успішної підготовки фахівців у цій динамічній та конкурентно-орієнтованій галузі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Віндюк А. Професійна підготовка майбутніх фахівців з гостинності на сучасному етапі. *Вісник Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки. Ч.ІІІ. №18(277)*. 2013. С. 19–25.
2. Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ДВНЗ «Ужгородський національний університет» URL: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/55468> (дата звернення 24.02.2022).
3. Повідайчик О., Попик М. Методологічні підходи до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу у вищій школі. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Педагогіка. Соціальна робота»*. Вип. 1 (46). 2020. С. 106–110.
4. Попик М.М. Формування дослідницьких умінь майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу. *Сучасні методи організації освітнього процесу для студентів економічних спеціальностей в Україні та країнах ЄС (Стальова Воля, Польща, 31 липня-10 вересня 2020 р)*. Stalowa Wola: Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Stalowej Woli. 2020. С. 33–36.
5. Попик М.М., Повідайчик О.С., Реблян А.М. Особливості науково-дослідницької роботи майбутніх фахівців сфери гостинності в процесі професійної підготовки. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Педагогіка. Соціальна робота»*. Вип 1 (48). 2021. С. 333–337.
6. Попик М.М., Реблян А.М. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах. *Norwegian Journal of development of the International Science*. Vol. 63. 2021. P. 24–28.
7. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка*. Том 106 № 2. 2021. С. 39–42.
8. Сакун Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу: *Монографія*. К: МАУП, 2004. 399 с.
9. Ball G. & Medintsev. Personality as an individual mode of culture and as an integrative quality of personality. *Horizons of education*, 3. 2011. P. 7–14.
10. Povidaychik O., Popyk M. Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. *Modern science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference*. Boston, USA. March 26–27, 2021. P. 51–53.

REFERENCES

1. Vindiuk A. Profesiina pidhotovka maibutnix fakhivtsiv z hostynnosti na suchasnomu etapi. [Professional training of future hospitality specialists at the current stage]. Bulletin of the Luhansk National University named after Taras Shevchenko. Series: Pedagogical sciences. Ch. III. #18(277). 2013. P. 19–25. [in Ukrainian].
2. Osvitno-profesiina prohrama pidhotovky fakhivtsiv za spetsialnistiu 241 Hotelno-restoranna sprava v UzhNU [Educational and professional training programme for the specialty 241 Hotel and restaurant business in Uzhhorod National University]. <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/55468>. (data zvernennia 24.02.2022) [in Ukrainian].
3. Povidaichyk O., Popyk M. Metodolohichni pidkhody do pidhotovky maibutnix fakhivtsiv hotelno-restorannoho biznesu u vyshchii shkoli. [Methodological approaches to the training of future specialists of the hotel and restaurant business in higher education]. Scientific Bulletin of Uzhhorod University. Series «Pedagogy. Social work». Issue 1 (46). 2020. P. 106–110. [in Ukrainian].
4. Popyk M.M. Formuvannia doslidnytskykh umin maibutnix fakhivtsiv hotelno-restorannoho biznesu. [Formation of research skills of future specialists in the hotel and restaurant business]. Modern methods of organizing the educational process for students of economic specialties in Ukraine and EU countries (Stalowa Wola, Poland, July 31-September 10, 2020). Stalowa Wola: Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Stalowej Woli. 2020. P. 33–36. [in Ukrainian].
5. Popyk M.M., Povidaichyk O.S., Reblan A.M. Osoblyvosti naukovo-doslidnytskoi roboty maibutnix fakhivtsiv sfery hostynnosti v protsesi profesiinoi pidhotovky. [Peculiarities of research work of future specialists in the field of hospitality in the process of professional training]. Scientific Bulletin of Uzhhorod University. Series «Pedagogy. Social work». Issue 1 (48). 2021. P. 333–337. [in Ukrainian].
6. Popyk M.M., Reblan A.M. Profesiina pidhotovka maibutnix fakhivtsiv sfery hostynnosti v yevropeiskykh krainakh. [Professional training of future specialists in the field of hospitality in European countries]. Norwegian Journal of development of the International Science. Vol. 63. 2021. P. 24–28. [in Ukrainian].
7. Symonovych N. Vyznachalni osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnix fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy. [Determining features of professional training of future specialists in the hotel and restaurant business]. A new pedagogical thought. Volume 106 No. 2. 2021. P. 39–42. [in Ukrainian].
8. Sakun L.V. Teoriia i praktyka pidhotovky fakhivtsiv sfery turyzmu v rozvynenykh krainakh svitu. [Theory and practice of training specialists in the field of tourism in the developed countries of the world]. Monograph. K: MAUP, 2004. 399 p. [in Ukrainian].
9. Ball G. & Medintsev. Personality as an individual mode of culture and as an integrative quality of personality. *Horizons of education*, 3. 2011. R. 7–14.
10. Povidaychik O., Popyk M. Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. *Modern science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference*. Boston, USA. March 26–27, 2021. P. 51–53.