

УДК 378.147.091.33:338.48

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/74-1-65>**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

Марія КАШКА,*orcid.org/0000-0001-7437-6156*

кандидат історичних наук, доцент,
доцент кафедри туризму
Ужгородського національного університету
(Ужгород, Україна) m-kashka@ukr.net

ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ

Стаття присвячена дослідженню сучасних тенденцій та інноваційних методів у професійній підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи. Автори звертають увагу на актуальні виклики, що постають перед освітньою системою у цій галузі, а також на нові можливості та перспективи.

Дослідження включає аналіз сучасних підходів до навчання, роль інноваційних методів у підготовці кадрів для готельно-ресторанного бізнесу, а також інші ключові аспекти, що впливають на якість та ефективність професійної підготовки. В цілому, стаття спрямована на розширення розуміння та підвищення якості професійної підготовки у готельно-ресторанній справі відповідно до сучасних вимог та потреб ринку.

В рамках статті також розглядаються перспективи подальшого розвитку професійної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Враховуючи стрімкий розвиток готельно-ресторанної індустрії та зростаючу конкуренцію, автори наголошують на необхідності постійного вдосконалення методів навчання та підготовки кадрів, а також на важливості адаптації програм до змін у галузі. Дослідження має практичне значення для навчальних закладів, працедавців та студентів, які займаються готельно-ресторанним бізнесом, сприяючи їхньому професійному зростанню та успіху у цій сфері.

У рамках дослідження, для вирішення наукових завдань, використовувалися різноманітні загальнонаукові та спеціально-наукові методи. Серед них були використані метод синтезу, метод аналізу, метод узагальнення та інші. Під час дослідження проводився аналіз наукової літератури, педагогічних джерел та освітніх програм, що дозволило отримати комплексне уявлення про сучасний стан та напрями розвитку галузі. На основі отриманих даних та застосованих методів були сформульовані узагальнюючі висновки, які відображають основні тенденції та важливі аспекти розглянутого питання.

Ключові слова: професійна підготовка, готельно-ресторанна індустрія, готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма, вища освіта, сфера обслуговування, індустрія гостинності, кадровий потенціал, тенденції, інновації, методи.

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

Maria KASHKA,

orcid.org/0000-0001-7437-6156

Candidate of Historical Sciences, Associate Professor;

Associate Professor at the Department of Tourism

Uzhhorod National University

(Uzhhorod, Ukraine) m-kashka@ukr.net

PROFESSIONAL TRAINING OF SPECIALISTS IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS: CURRENT TRENDS AND INNOVATIVE METHODS

The article is devoted to the study of modern trends and innovative methods in the professional training of specialists in the hotel and restaurant business. The authors draw attention to the current challenges facing the educational system in this field, as well as new opportunities and prospects.

The study includes an analysis of modern approaches to training, the role of innovative methods in training personnel for the hotel and restaurant business, as well as other key aspects that affect the quality and effectiveness of professional training. In general, the article is aimed at expanding understanding and improving the quality of professional training in the hotel and restaurant business in accordance with modern market requirements and needs.

Within the framework of the article, the prospects for the further development of professional training of specialists in the hotel and restaurant business are also considered. Taking into account the rapid development of the hotel and restaurant industry and the growing competition, the authors emphasize the need for continuous improvement of training and training methods, as well as the importance of adapting programs to changes in the industry. The study has practical significance for educational institutions, employers and students involved in the hotel and restaurant business, contributing to their professional growth and success in this field.

As part of the research, various general scientific and special scientific methods were used to solve scientific problems. Among them, the method of synthesis, the method of analysis, the method of generalization and others were used. During the research, an analysis of scientific literature, pedagogical sources and educational programs was carried out, which made it possible to obtain a comprehensive picture of the current state and directions of development of the industry. On the basis of the obtained data and applied methods, generalized conclusions were formulated that reflect the main trends and important aspects of the issue under consideration.

Key words: *professional training, hotel and restaurant industry, hotel and restaurant business, educational and professional program, higher education, service sector, hospitality industry, personnel potential, trends, innovations, methods.*

Постановка проблеми. Актуальність наукового дослідження визначається низкою факторів. По-перше, готельно-ресторанна індустрія постійно змінюється під впливом нових технологій, споживчих тенденцій та конкуренції. Отже, вивчення сучасних тенденцій у підготовці фахівців є критично важливим для забезпечення конкурентоспроможності у цій галузі.

По-друге, інноваційні підходи до професійної підготовки можуть сприяти підвищенню якості обслуговування та задоволення клієнтів

у готельно-ресторанній сфері. Запровадження нових методів навчання, використання сучасних технологій та адаптація навчальних програм до потреб ринку можуть допомогти випускникам здобути необхідні навички та знання для успішної кар'єри у цій галузі.

Насамкінець, зростаюча глобалізація та міжнародний туризм створюють попит на кваліфікованих фахівців у готельно-ресторанній справі, які володіють міжкультурними навичками та розуміють потреби різних аудиторій. Таким чином,

дослідження сучасних тенденцій та інновацій у професійній підготовці стає важливим завданням для забезпечення успішної кар'єри майбутніх фахівців у готельно-ресторанному бізнесі.

Аналіз дослідження. У вітчизняних дослідженнях вже розглянуті різні аспекти підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. Наприклад, М. Попик розглянула формування дослідницьких умінь майбутніх фахівців цієї галузі (Попик, 2020). У інших працях проаналізовано закордонний досвід теоретичних та практичних аспектів підготовки фахівців у сфері туризму (Сақун, 2004; Pnytskyi, Korsak, Hodia, 2018; Pnytskyi, Korsak, Sichka, 2019) і особливості підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу (Симонович, 2021) та ін. Актуальні питання використання виховних аспектів військово-патріотичного туризму вивчали В. Ільницький та Р. Косак (Ільницький, 2016; Ільницький, 2017; Ільницький, Корсак, 2017а; Ільницький, Корсак, 2017б). Проте, варто відзначити, що комплексне дослідження професійної підготовки фахівців у готельно-ресторанній справі у контексті сучасних тенденцій та інноваційних методів розглянуто не достатньо.

Мета статті – комплексно дослідити професійну підготовку фахівців у готельно-ресторанній справі у контексті сучасних тенденцій та інноваційних методів. Для реалізації мети нами було визначено наступні завдання:

- дослідити сучасні тенденції та інноваційні методи підготовки фахівців у готельно-ресторанному бізнесі;
- проаналізувати наукові джерела із даної проблематики;
- зробити обґрунтовані висновки щодо проведеної роботи.

Виклад основного матеріалу. Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» або «Готельно-ресторанний бізнес» є галуззю, яка підготовляє фахівців для роботи у готельному господарстві, ресторанному бізнесі та сфері обслуговування. Спеціальність включає різні аспекти, спрямовані на забезпечення ефективності та якості обслуговування в сфері гостинності. Основні аспекти галузі включають (Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ДВНЗ «Ужгородський національний університет»; Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня Миколаївський національний аграрний університет):

1. Управління готельним господарством;
2. Теоретичні та практичні аспекти організації ресторанного бізнесу;
3. Обслуговування та комунікації;

4. Маркетинг і продажі у готельно-ресторанному бізнесі;

5. Технології та інновації – врахування впливу сучасних технологій на готельно-ресторанний бізнес.

Вивчення актуальних тенденцій у підготовці фахівців для готельно-ресторанного бізнесу включає у себе не лише оновлення навчальних програм, але й аналіз різноманітних чинників, що впливають на цю галузь. Зокрема, це означає врахування змін у суспільстві, які включають у себе зміни в культурних уподобаннях, технологічному прогресі та рості екологічної свідомості. Реагуючи на ці зміни, освітні установи повинні пристосовувати свої програми для того, щоб забезпечити підготовку фахівців, які матимуть необхідні знання та навички для успішної кар'єри в готельно-ресторанному секторі. Зазначене може означати включення курсів з розвитку міжособистісних навичок, оволодіння сучасними технологіями управління готелями та ресторанами, а також освоєння принципів сталого розвитку та екологічної відповідальності в готельно-ресторанному бізнесі (Povidaychik, Poryuk, 2021: 51–53; Ball, Medintsev, 2011: 7–14; Повідайчик, Попик, 2020: 106–110).

Також відмітимо, що війна яка триває на території України має серйозний вплив на сучасні тенденції підготовки фахівців здобувачів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Ось кілька тенденцій, які суттєво впливають на це (Tomej, Bilynets, Koval, 2023: 99):

1. Зміна в туристичному потоці. Це пов'язано з тим, що війна призвела до зменшення туристичного потоку до країни та певних її регіонів, особливо східних та південних.

2. Безпека і захист. В умовах воєнного конфлікту безпека стає найважливішим питанням для туристів і працівників готелів і ресторанів. Фахівці у галузі готельно-ресторанної справи повинні мати знання про засоби захисту та безпеки, а також про процедури евакуації та реагування на екстрені ситуації.

3. Психологічний аспект. Війна викликала стрес та тривогу у співробітників готелів і ресторанів, а також серед гостей. Тому, майбутні фахівці готельно-ресторанної справи повинні мати навички в управлінні стресом.

4. Гуманітарна допомога. У разі конфлікту готелі та ресторани стали місцями надання гуманітарної допомоги для внутрішньо переміщених осіб та біженців (Tomej, Bilynets, Koval, 2023: 99).

Отже, війна в Україні впливає на сучасні тенденції підготовки фахівців у галузі готельно-ресторанної справи, вимагаючи від них більш широкого спектру знань та навичок, щоб ефективно

відповідати на виклики, що постають в умовах конфлікту та кризи (Корсак, Годя, 2020: 155–158).

У сучасних умовах підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» використовуються різноманітні методи, спрямовані на забезпечення якісної та комплексної освіти, яка враховує вимоги сучасного ринку праці та специфіку галузі. Деякі з сучасних інноваційних методів підготовки фахівців включають (Попик, Повідайчик, Реблян, 2021: 333–337; Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ДВНЗ «Ужгородський національний університет»):

1. Практичне навчання. Акцент на практичному навчанні дозволяє студентам отримувати реальний досвід роботи в готельно-ресторанному бізнесі. Це може включати стажування у відомих готелях та ресторанах, відвідування майстер-класів від професіоналів галузі та участь у різних проектах та подіях;

2. Симуляційні ігри та кейси. Використання симуляційних ігор та кейс-методів в навчальному процесі дозволяє здобувачам спеціальності вирішувати реальні ситуації, з якими вони можуть зіткнутися у своїй професійній діяльності. Це сприяє розвитку аналітичних навичок та умінь приймати ефективні рішення в реальних умовах;

3. Електронне навчання. Використання сучасних технологій у навчальному процесі, таких як відеоуроки, вебінари, інтерактивні курси та он-лайн-платформи, дозволяє студентам здобувати знання у будь-якому місці та в будь-який час. Це особливо корисно у ситуаціях, коли доступ до традиційних навчальних закладів обмежений, наприклад, через конфліктні обставини;

4. Міждисциплінарний підхід. Як вже зазначалося вище підготовка фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» включає інтеграцію знань з різних областей наук. Цей міждисциплінарний підхід дозволяє здобувачам отримати більш широкий спектр компетенцій та готовність до різноманітних завдань у галузі.

Таким чином, розглянуті методи, поєднані з урахуванням специфіки та потреб фахівців у галузі готельно-ресторанної справи, допомагають забезпечити якісну та актуальну підготовку здобувачів до успішної кар'єри у цій сфері.

Сучасні тенденції у підготовці фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» включають (Попик, Реблян, 2021: 24–28; Симонович, 2021: 39–42; Ball, Medintsev, 2011: 7–14):

1. Акцент на екологічність та сталий розвиток. У зв'язку з ростом екологічної свідомості та зростанням популярності сталого розвитку, підготовка фахівців у цій галузі все більше включає в себе

навчання принципам екологічного ведення бізнесу, використанню енергоефективних технологій та зменшення впливу на довкілля.

2. Цифрові технології та інновації. Швидкий розвиток цифрових технологій розвиває та змінює готельно-ресторанний бізнес, що вимагає від фахівців у цій галузі розуміння та вміння використовувати ці інструменти – від обробки замовлень до маркетингу та обслуговування клієнтів. Таким чином, цифрові технології стають необхідним елементом підготовки фахівців у готельно-ресторанному бізнесі.

3. Міжнародний досвід та культурна компетентність. Глобалізація готельно-ресторанного бізнесу створює попит на фахівців, які мають досвід роботи з різними культурами та мовами. Підготовка здобувачів до роботи в міжнародному середовищі, включаючи вивчення іноземних мов та культурних особливостей, стає важливим елементом навчальної програми.

4. Бета-тестування та інновації в навчальних програмах. Швидкі зміни у готельно-ресторанній галузі вимагають постійного оновлення навчальних програм та методів навчання. Університети та коледжі постійно впроваджують нові курси, лабораторні роботи та практичні заняття, які відповідають сучасним вимогам галузі.

Таким чином, розглянуті тенденції відображають важливі напрямки розвитку підготовки фахівців у галузі готельно-ресторанної справи і спрямовані надати відповідь на сучасні виклики та потреби цієї динамічної галузі економіки.

Висновки. Узагальнюючи дослідження на тему професійної підготовки фахівців у готельно-ресторанній справі необхідно відмітити, що сфера гостинності динамічно розвивається та адаптується до сучасних викликів. Тому очевидно, що розвиток та адаптація програм навчання у галузі готельно-ресторанної справи є постійним процесом, оскільки галузь сама по собі постійно змінюється. За цих умов важливо, щоб вітчизняні навчальні заклади були гнучкими та відкритими до інновацій, реагуючи на нові тенденції та вимоги ринку праці.

Отже, розуміння та врахування сучасних тенденцій та інноваційних методів у професійній підготовці фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» є важливим елементом для досягнення успіху у сфері гостинності. Постійне вдосконалення програм навчання, акцент на практичний досвід та використання сучасних методів допомагають здобувачам отримати необхідні знання та навички для відповіді на виклики сучасного готельно-ресторанного бізнесу і розширення практичного досвіду своєї професійної кар'єри.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ільницький В. Використання військово-патріотичного туризму як чинник збереження національної пам'яті. Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів I-ї Міжнародної науково-практичної конференції / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. Баку – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2016. С. 252–254.
2. Ільницький В. Музеї як чинник розвитку військово-патріотичного туризму на Прикарпатті. Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів III-ї Міжнародної науково-практичної конференції / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Баку – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2017. С. 8–9.
3. Ільницький В., Корсак Р. Проблеми та перспективи розвитку військово-патріотичного туризму. Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів II-ї Міжнародної науково-практичної конференції / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. Баку – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2017. С. 403–405.
4. Ільницький В., Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку військового туризму в Україні. Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації: матеріали I-ї Міжнародної науково-практичної конференції (27 – 28 квітня 2017 р., м. Ужгород). Ужгород: ПП “Інватор”, 2017. С. 84–86.
5. Корсак Р. Годя В. Способи функціонування готельного підприємства в умовах кризової ситуації. Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід. Матеріали XIV Міжнародної наукової конференції. Львів, 2020. С. 155–158.
6. 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 04.04.2024).
7. Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня Миколаївський національний аграрний університет. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/men/opp/241-grs-bak/opp/opp-2020.pdf> дата звернення 24.03.2024).
8. 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.
9. 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 Wolі. 2020. С. 33–36.
10. 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.
11. 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.
12. Сакун Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу: *Монографія*. К: МАУП, 2004. 399 с.
13. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка*. Том 106 № 2. 2021. С. 39–42.
14. 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.
15. Ilnytskyi V., Korsak R., Hodia I. Ukrainian-czech economic links: diplomacy, trade, and tourism (the beginning of the XXI century). *Baltic Journal of Economic Studies*. 2018. Vol. 4. № 4. Pp. 181–187.
16. Ilnytskyi V., Korsak R., Sichka I. Interregional European Integration, Trade And Tourism Cooperation Of The Countries Of Eastern And Central Europe (On The Example Of Ukraine And The Czech Republic). *European journal of transformation studies*. 2019. Vol. 7. № 1. С. 67–89.
17. 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.
18. Tomej K., Bilynets I., Koval O. Tourism business resilience in the time of war: The first three months following Russia's invasion of Ukraine. *Annals of Tourism Research*, 2023, 99.

REFERENCES

1. Ilnytskyi V. (2016). Vykorystannia viiskovo-patriotichnoho turyzmu yak chynnyk zberezhennia natsionalnoi pamiaty [The use of military-patriotic tourism as a factor of preservation of national memory]. *Fundamentalni ta prykladni doslidzhennia: suchasni naukovo-praktychni rishennia i pidkhody: zbiryk materialiv I-yi Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii* / [redaktery-uporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria]. Baku – Uzhhorod – Drohobych: Posvit. S. 252–254.
2. Ilnytskyi V. (2017). Muzei yak chynnyk rozvytku viiskovo-patriotichnoho turyzmu na Prykarpatti [Museums as a factor in the development of military-patriotic tourism in Prykarpattia]. *Fundamentalni ta prykladni doslidzhennia: suchasni naukovo-praktychni rishennia i pidkhody: zbiryk materialiv III-yi Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii* / [redaktery-uporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria]. – Baku – Uzhhorod – Drohobych: Posvit. S. 8–9.

3. Ilnytskyi V., Korsak R. (2017a). Problemy ta perspektyvy rozvytku viiskovo-patriotychnoho turyzmu [Problems and prospects for the development of military-patriotic tourism]. *Fundamentalni ta prykladni doslidzhennia: suchasni naukovopraktychni rishennia i pidkhody: zbirnyk materialiv II-yi Mizhnarodnoi naukovopraktychnoi konferentsii* / [redakteryuporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria]. Baku – Uzhhorod – Drohobych: Posvit. S. 403–405.
4. Ilnytskyi V., Korsak R. (2017b). Suchasni tendentsii rozvytku viiskovoho turyzmu v Ukraini [Modern trends in the development of military tourism in Ukraine]. *Tendentsii rozvytku turystychnoi industrii v umovakh hlobalizatsii: materialy I-oi Mizhnarodnoi naukovopraktychnoi konferentsii* (27 – 28 kvitnia 2017 r., m. Uzhhorod). Uzhhorod: PP “Invazor”. S. 84–86.
5. Korsak, R. Hodia, V. (2020). Sposoby funktsionuvannia hotelnoho pidpriemstva v umovakh kryzovoi sytuatsii. [Ways of operation of a hotel enterprise in a crisis situation]. *Geography, economy and tourism: national and international experience. Proceedings of the XIV International Scientific Conference*. Lviv. P. 155–158. [in Ukrainian].
6. 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 04.04.2024) [in Ukrainian].
7. Osvitno-profesiina prohrama pidhotovky fakhivtsiv za spetsialnistiu 241 «Hotelno-restoranna sprava» pershoho (bakalavrskoho) rivnia Mykolaivskiy natsionalnyi ahrarnyi universytet. [Educational and professional training program for specialists in specialty 241 «Hotel and restaurant business» of the first (bachelor’s) level Mykolaiv National Agrarian University.] <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/men/opp/241-grs-bak/opp/opp-2020.pdf> data zvernennia 24.03.2024) [in Ukrainian].
8. Povidaichyk, O., Popyk, M. (2020). Metodolohichni pidkhody do pidhotovky maibutnikh 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). P. 106–110. [in Ukrainian].
9. Popyk, M.M. (2020). Formuvannia doslidnytskykh umin maibutnikh 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. P. 33–36. [in Ukrainian].
10. Popyk, M.M., Povidaichyk, O.S., Reblan, A.M. (2021). Osoblyvosti naukovodoslidnytskoi roboty maibutnikh fakhivtsiv sfery hostynnosti v protsesi profesiinoy 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). P. 333–337. [in Ukrainian].
11. Popyk, M.M., Reblan, A.M. (2021). Profesiina pidhotovka maibutnikh 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. P. 24–28. [in Ukrainian].
12. Sakun, L.V. (2004). 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].
13. Symonovych, N. (2021). Vyznachalni osoblyvosti profesiinoy pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoy sprav. [Determining features of professional training of future specialists in the hotel and restaurant business]. *A new pedagogical thought*. Volume 106 No. 2. P. 39–42.
14. Ball, G. & Medintsev, V. (2011). Personality as an individual mode of culture and as an integrative quality of personality. *Horizons of education*, 3. R. 7–14.
15. Ilnytskyi, V., Korsak, R., Hodia, I. (2018). Ukrainian-czech economic links: diplomacy, trade, and tourism (the beginning of the XXI century). *Baltic Journal of Economic Studies*. Vol. 4. № 4. Pp. 181–187.
16. Ilnytskyi, V., Korsak, R., Sichka, I. (2019). Interregional European Integration, Trade And Tourism Cooperation Of The Countries Of Eastern And Central Europe (On The Example Of Ukraine And The Czech Republic). *European journal of transformation studies*. Vol. 7. № 1. C. 67–89.
17. Povidaichyk, O., Popyk, M. (2021). 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. P. 51–53.
18. Tomej, K., Bilynets, I., Koval, O. (2023). Tourism business resilience in the time of war:: The first three months following Russia’s invasion of Ukraine. *Annals of Tourism Research*, 99.