

## ПЕДАГОГІКА

УДК 338.488.2-051(477+437.3):330.341.1

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/75-2-33>

**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*

### ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ: ДОСВІД УКРАЇНИ ТА ЧЕХІЇ

*Стаття присвячена дослідженню інноваційних підходів у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи на прикладі досвіду України та Чеської Республіки. Автор зазначає, що підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи в сучасному світі потребує впровадження інноваційних підходів для забезпечення високої якості освіти та відповідності випускників вимогам ринку праці. Досвід країн Європейського Союзу, зокрема Чехії, може бути корисним для реформування української системи освіти у цій галузі.*

*У статті зазначено, що Україна активно інтегрує європейські методи в свої навчальні програми, що передбачає впровадження дуальної системи освіти, де теоретичні знання поєднуються з практичною підготовкою на робочих місцях. Використання сучасних педагогічних методів, таких як інтерактивні технології, симуляції, та кейс-методи, дозволяють майбутнім фахівцям отримати практичні навички та підвищити свою конкурентоспроможність. Особлива увага приділяється оновленню навчальних програм відповідно до поточних тенденцій та потреб ринку праці.*

*Автор вважає, що сьогодні Чеська Республіка пропонує структуровану систему готельно-ресторанної освіти, яка включає тісну співпрацю з індустрією гостинності, регулярні практики у провідних готелях та ресторанах, а також застосування інноваційних технологій у навчальному процесі. Чеський досвід підкреслює важливість практичного навчання та постійної адаптації навчальних програм до змін у галузі гостинності. Важливим елементом є також індивідуальний підхід до навчання, що дозволяє здобувачам освіти розвивати особисті та професійні якості.*

*Порівняння українських та чеських підходів до підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи виявляє ряд спільних елементів, таких як акцент на практичній підготовці та використання сучасних технологій. Однак, українська система потребує подальших реформ для повної інтеграції європейських стандартів. Перспективи розвитку включають посилення міжнародної співпраці, впровадження нових технологій у навчальний процес та підвищення ролі практичних навичок у підготовці фахівців.*

*Автор робить висновок, що інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи, запозичені з європейського досвіду, можуть значно покращити якість освіти в Україні. Впровадження цих методів сприятиме розвитку галузі гостинності та підвищенню конкурентоспроможності українських випускників на міжнародному ринку праці.*

**Ключові слова:** *Україна, Чехія, професійна підготовка, готельно-ресторанний бізнес, гостинність, готельно-ресторанна справа, вища освіта, сфера обслуговування, спеціальність, інновації, методи.*

**Roman KORSÁK,**

*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*

### INNOVATIVE APPROACHES IN THE TRAINING OF HOTEL AND RESTAURANT SPECIALISTS: THE EXPERIENCE OF UKRAINE AND THE CZECH REPUBLIC

*The article is devoted to the study of innovative approaches in the training of specialists in the hotel and restaurant business, based on the experience of Ukraine and the Czech Republic. The author notes that the training of specialists in the hotel and restaurant business in the modern world requires the implementation of innovative approaches to ensure high quality of education and compliance of graduates with the requirements of the labor market. The experience of the*

countries of the European Union, in particular the Czech Republic, can be useful for reforming the Ukrainian education system in this field.

The article states that Ukraine actively integrates European methods into its educational programs, which involves the introduction of a dual education system, where theoretical knowledge is combined with practical training at workplaces. The use of modern pedagogical methods, such as interactive technologies, simulations, and case methods, allow future specialists to gain practical skills and increase their competitiveness. Special attention is paid to updating educational programs in accordance with current trends and needs of the labor market.

The author believes that today the Czech Republic offers a structured system of hotel and restaurant education, which includes close cooperation with the hospitality industry, regular internships in leading hotels and restaurants, as well as the use of innovative technologies in the educational process. The Czech experience emphasizes the importance of practical training and constant adaptation of training programs to changes in the hospitality industry. An individual approach to learning is also an important element, which allows students to develop personal and professional qualities.

A comparison of Ukrainian and Czech approaches to the training of hotel and restaurant specialists reveals a number of common elements, such as an emphasis on practical training and the use of modern technologies. However, the Ukrainian system needs further reforms for full integration of European standards. Prospects for development include strengthening international cooperation, introducing new technologies into the educational process, and increasing the role of practical skills in the training of specialists.

The author concludes that innovative approaches to the training of hotel and restaurant professionals, borrowed from European experience, can significantly improve the quality of education in Ukraine. The implementation of these methods will contribute to the development of the hospitality industry and increase the competitiveness of Ukrainian graduates on the international labor market.

**Key words:** Ukraine, Czech Republic, professional training, hotel and restaurant business, hospitality, hotel and restaurant business, higher education, service area, specialty, innovations, methods.

**Постановка проблеми.** Актуальність теми дослідження полягає в необхідності вдосконалення системи вітчизняної освіти відповідно до сучасних вимог ринку праці. Сфера готельно-ресторанного бізнесу є динамічною та конкурентною, що вимагає від майбутніх фахівців високого рівня професіоналізму та володіння новітніми знаннями й навичками. Інноваційні підходи у підготовці таких спеціалістів сприяють розвитку їхнього креативного мислення, здатності до адаптації в умовах швидких змін та ефективного використання сучасних технологій.

Досвід України та Чехії в цій галузі є цінним завдяки різним культурним та економічним контекстам, що дозволяє виявити найкращі практики та методики навчання. Українські заклади освіти можуть переймати успішний досвід чеських колег, які мають тривалу історію у сфері готельно-ресторанного бізнесу та відомі своєю якістю освіти (Korsak, Nodia, 2024: 156–167). Водночас, Чехія може скористатися українськими інноваціями, зокрема у сфері інформаційних технологій та інтеграції сучасних трендів у навчальний процес (Сакаль, Корсак, 2024: 2550–258).

Крім того, міжнародна співпраця між Україною та Чехією сприяє створенню єдиних стандартів підготовки фахівців, що відповідають європейським вимогам. Це дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними не тільки на національному, але й на міжнародному рівні, сприяючи розвитку їхньої кар'єри та підвищенню якості обслуговування у готельно-ресторанній сфері. У підсумку, інноваційні підходи у підготовці

фахівців з готельно-ресторанної справи є важливим чинником для забезпечення сталого розвитку цієї галузі в Україні та Чехії (Корсак, Гуштан, 2024: 247–250).

**Аналіз дослідження.** У контексті дослідження можемо виділити працю «Методологічні підходи до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу у вищій школі» (Повідайчик, Попик, 2020), у якій зосереджена увага на методологічних аспектах підготовки фахівців у вищих навчальних закладах. Автори пропонують використовувати сучасні педагогічні методи, такі як інтерактивні технології, симуляції, та кейс-стаді. Крім того, наголошується на важливості оновлення навчальних програм відповідно до сучасних тенденцій і вимог ринку праці.

У дослідженні «Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах» (Попик, Реблян, 2021) аналізується професійна підготовка у сфері гостинності в європейських країнах. Автори виділяють ключові елементи, що роблять цю підготовку ефективною, такі як інтеграція теоретичного і практичного навчання, використання сучасних технологій і тісна співпраця з індустрією. Ці підходи можна адаптувати в Україні для підвищення рівня підготовки фахівців і забезпечення їх відповідності вимогам сучасного ринку праці.

Дослідження «Аналіз організації готельно-ресторанної освіти в Чеській Республіці: можливості та перспективи для впровадження в Україні» (Корсак, Гуштан, 2024) аналізує організацію готельно-ресторанної освіти в Чехії і визначає

можливості для впровадження чеських підходів в українській освіті. Автори звертають увагу на структурованість навчальних програм, акцент на практичних заняттях, і тісну співпрацю з готелями та ресторанами, що забезпечує студентам реальний досвід роботи. Вони також підкреслюють важливість адаптації цих підходів до українських реалій, що включає врахування культурних та економічних особливостей України.

У той же час мусимо констатувати, що аналіз зазначених джерел дозволяє зробити висновок про відсутність комплексного порівняльного дослідження інноваційних підходів у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи на прикладі України та Чеської Республіки

**Мета статті** – комплексно дослідити інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи на прикладі України та Чеської Республіки. Для реалізації мети нами було визначено наступні завдання:

- проаналізувати наукові джерела із даної проблематики;
- дослідити сучасний досвід обох країн у підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанного бізнесу;
- зробити обґрунтовані висновки щодо проведеної роботи.

**Виклад основного матеріалу.** Інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи є ключем до забезпечення високої якості освіти, підвищення конкурентоспроможності випускників на ринку праці та розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та Чехії. Співпраця між країнами в цій галузі сприяє обміну знаннями та досвідом, що є запорукою успішного розвитку та процвітання обох націй (Plytskyi, Korsak, Nodia, 2018: 181–187).

Історично, Україна та Чехія мають давні традиції гостинності, які стали невід’ємною частиною їхньої культури та суспільного життя. Чеська Республіка відома своєю багатою культурною спадщиною, зокрема традиційною кухнею, пивоварінням та високим рівнем сервісу у готелях і ресторанах, що притягує туристів з усього світу (Korsak, Nodia, 2024: 156–167). Водночас, Україна з її мальовничими ландшафтами, багатівіковою історією та унікальними гастрономічними традиціями також стає все більш привабливою для міжнародних туристів (Hushtan, Korsak, 2024: 78–84).

Протягом багатьох століть обидві країни розвивали свої унікальні підходи до гостинності, враховуючи місцеві традиції та звичаї. Завдяки тісній співпраці в сучасний період, вони мають можливість збагачувати свої методики новітніми

досягненнями та технічними нововведеннями. Наприклад, спільні дослідницькі проекти та освітні програми дозволяють студентам та фахівцям з обох країн взаємно збагачуватися, вивчаючи як традиційні, так і сучасні підходи до обслуговування гостей (Корсак, 2013: 377–389).

Більш того, історичний досвід взаємодії між Україною та Чехією у різних сферах створює міцне підґрунтя для подальшої співпраці. Після розпаду Радянського Союзу та здобуття незалежності, Україна та Чехія активно розвивають економічні та культурні зв’язки, що сприяє зміцненню партнерських відносин. У цьому контексті обмін досвідом у готельно-ресторанній сфері стає важливою частиною цієї співпраці, дозволяючи країнам впроваджувати кращі практики та інновації (Plytskyi, Korsak, Sichka, 2019. 67–89).

Таким чином, історичний контекст та сучасна співпраця між Україною та Чехією у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи не тільки збагачують освітній процес, але й сприяють збереженню та популяризації культурної спадщини обох націй. Це, в свою чергу, сприяє розвитку туризму, економічному зростанню та зміцненню міжнародних зв’язків, роблячи Україну та Чехію привабливими для відвідувачів з усього світу. Також, така кооперація в умовах війни в Україні та підтримки з боку Чеської Республіки, сприяє розвитку військово-патріотичного туризму (Ільницький, Корсак, 2017: 403–405; Ільницький, Корсак, 2017: 84–86; Ільницький, 2016: 252–254; Ільницький, 2017: 8–9).

Відмітимо, що за останнє десятиліття підготовка вітчизняних фахівців у готельно-ресторанній справі зазнає змін, обумовлених прагненням України вступити в Європейський Союз. Особливості інноваційних підходів у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи в Україні стають все більш схожими до стандартів країн-членів ЄС, у тому числі й Чеської Республіки. Зокрема, вони включають використання сучасних технологій, інтеграцію практичного навчання, розвиток міжнародних обмінних програм та співпрацю з галузевими підприємствами. Зазначені підходи спрямовані на те, щоб підготувати здобувачів освіти до реальних умов роботи та забезпечити їх необхідними навичками для успішної кар’єри (Повідайчик, Попик, 2020: 106–110; Симонович, 2021: 39–42).

Одним з важливих аспектів є використання інформаційних та комунікаційних технологій у навчальному процесі. Наприклад, деякі університети та коледжі України впроваджують віртуальні симуляції та тренажери, що дозволяють студен-

там моделювати різні ситуації в готельно-ресторанному бізнесі. Це включає управління готелем, обслуговування клієнтів, організацію банкетів та інших заходів. Такий підхід дозволяє майбутнім фахівцям здобувати практичні навички без необхідності залишати навчальний заклад. Віртуальна реальність (VR) та доповнена реальність (AR) також активно використовуються для створення інтерактивних навчальних програм (Гуштан, Корсак, 2024: 221–225).

Іншою ключовою особливістю є розвиток практичного навчання через стажування та співпрацю з провідними готелями та ресторанами. Наприклад, здобувачі спеціальності мають можливість проходити стажування у відомих українських готелях, таких як «Hilton Kyiv» та «Inter Continental Kyiv». Це дає їм можливість отримати безпосередній досвід роботи у реальних умовах, навчаючись у професіоналів галузі. Спільні проекти та майстер-класи за участю відомих шеф-кухарів та менеджерів також сприяють підвищенню кваліфікації майбутніх фахівців (Готель Hilton Kyiv: 5-зіркове місце проживання, роботи та проходження практики, 2015).

Крім того, важливою складовою інноваційних підходів є розвиток міжнародних обмінних програм. Українські студенти мають можливість навчатися та проходити стажування за кордоном, зокрема у Чехії, Німеччині, Франції та інших країнах. Наприклад, програма «Erasmus +» надає студентам можливість навчатися у провідних європейських університетах та здобувати міжнародний досвід. Це сприяє не тільки професійному зростанню, але й розвитку міжкультурної комунікації, що є важливим у сучасному глобалізованому світі (Сакаль, Корсак, 2024: 255–258; Корсак, 2024: 239–242).

Таким чином, інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи в Україні включають використання сучасних технологій, практичного навчання, міжнародної співпраці та тісної взаємодії з галузевими підприємствами. Ці підходи сприяють розвитку висококваліфікованих фахівців, які готові до викликів сучасного ринку праці та здатні забезпечити високий рівень обслуговування у готельно-ресторанній сфері (Повідайчик, Попик, 2020: 106–110).

В Чехії також застосовуються інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи, проте є деякі відмінності, обумовлені як культурними особливостями, так і традиціями освітньої системи країни. Відмітимо, що Чеська Республіка має давні традиції у сфері гостинності, які впливають на підхід до

навчання та підготовки фахівців (Korsak, Hodia, 2024: 156–167).

Україна та Чехія відрізняються у своєму підході до освіти в готельно-ресторанній справі, що відображається в освітніх програмах та методах навчання. Так, чеські освітні програми акцентують увагу на теоретичних та практичних аспектах готельного бізнесу. Освітні програми часто включають в себе глибше вивчення теорій управління, маркетингу та фінансів, що допомагає здобувачам зрозуміти стратегічні аспекти готельно-ресторанного менеджменту. Також відмітимо, що знаходячись у центрі Європи, Чехія може мати більше можливостей для міжнародного стажування та обміну досвідом з іншими європейськими країнами. Це дозволяє студентам і фахівцям отримати більший інтернаціональний досвід у готельно-ресторанному бізнесі (Корсак, 2024: 239–242; Попик, Реблян, 2021: 24–28).

Чеські навчальні заклади, такі як «Вища школа готельно-ресторанного бізнесу» (VŠH) в м. Прага, активно інтегрують практичне навчання з самого початку освітнього процесу. Здобувачі освіти мають можливість брати участь у реальних проектах, працювати в партнерських готелях та ресторанах, що дозволяє їм набувати практичних навичок ще до завершення навчання. Це включає управління реальними готельно-ресторанними операціями, участь в організації великих заходів та безпосереднє обслуговування клієнтів (Вища школа готельного бізнесу в Празі – виш у Чехії, де навчають модних і затребуваних професій, 2023).

В Чехії велика увага в освітньому процесі приділяється спеціалізації та підвищенню кваліфікації. Здобувачі можуть обирати вузькі спеціалізації, такі як управління готелем, гастрономія, кулінарне мистецтво або виноробство. Це дозволяє їм отримувати глибокі знання у обраній галузі та ставати висококваліфікованими фахівцями. Наприклад, навчання кулінарії може включати вивчення молекулярної гастрономії, роботу з новітніми кухонними технологіями та участь у міжнародних конкурсах (Корсак, 2024: 239–242; Попик, Реблян, 2021: 24–28).

В Чехії широко застосовується дуальна система освіти, яка поєднує теоретичне навчання у навчальному закладі з практичною роботою у галузевих підприємствах. Це забезпечує безперервний зв'язок між теорією та практикою і дає студентам можливість отримувати оплату за свою роботу під час навчання. Такий підхід сприяє кращій підготовці до реальних умов роботи та підвищенню рівня професійної підготовки. Також, чеські навчальні заклади активно співпрацюють

з міжнародними партнерами, що дозволяє студентам брати участь у міжнародних обмінних програмах та стажуваннях. Наприклад, програма «Erasmus +» є дуже популярною серед чеських здобувачів готельно-ресторанної освіти, надаючи їм можливість навчатися та працювати у відомих готелях та ресторанах по всьому світу. Це сприяє не тільки професійному розвитку, але й розширенню культурного горизонту майбутніх фахівців.

Чеські навчальні заклади активно впроваджують новітні технології у навчальний процес. Зазначене включає використання спеціалізованих програм для управління готелями, он-лайн-курсів та вебінарів, віртуальних симуляторів та інших технологічних нововведень. Такий підхід дозволяє здобувачам бути в курсі останніх тенденцій у готельно-ресторанному бізнесі та підвищувати свою конкурентоспроможність на ринку праці (Корсак, 2024: 239–242).

Відмітимо, що інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної відрізняються між Україною і Чехією через кілька ключових аспектів (Корсак, Гуштан, 2024: 247–250):

1. В Україні і Чехії існують різні підходи до змісту освітніх програм і методів навчання у готельно-ресторанній справі, які відрізняються змістовністю вивчення теоретичної та практичної складової. У цьому контексті зауважимо, що отримання Україною статусу кандидата в ЄС, сприяє впровадженню європейських стандартів в освіті.

2. Чехія, як член Європейського Союзу, має більший доступ до сучасних технологій у готельно-ресторанній справі, що якісно впливає на викладання і навчання. Україна, хоча також активно розвивається, має певні обмеження у доступі до останніх технологій через економічні та інфраструктурні обмеження.

3. У Чехії є більше можливостей для здобувачів і фахівців отримати міжнародний досвід, оскільки країна знаходиться в самому центрі Європи і має розвинену мережу готельно-ресторанних закладів. Україна також залучає іноземні інвестиції у готельну галузь, але доступ до міжнародних практик в умовах війни поки що обмежений.

Розглянуті фактори суттєво впливають на те, які інноваційні підходи використовуються в обох країнах у сфері підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи та як вони адаптовані до місцевих умов і вимог ринку.

У контексті зазначеного відмітимо, що спільна кооперація між Україною та Чехією у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи відкриває багато можливостей для обміну досвідом, підвищення якості освіти та розвитку професійних

навичок. Ось кілька основних можливостей для такої кооперації (Корсак, Гуштан, 2024: 247–250; Корсак, Ільницький, 2022: 49–63; Корсак, 2024: 239–242; Корсак, Гуштан, Кашка, 2024: 201–205; Корсак, 2013: 377–389):

1. Спільні програми обміну, такі як «Erasmus+», можуть дозволити українським і чеським здобувачам проходити навчання та стажування в університетах і готелях обох країн. Це сприяє обміну знаннями та культурним досвідом;

2. Запрошення чеських викладачів до українських університетів та українських викладачів до чеських навчальних закладів дозволить обмінюватися передовими методиками викладання та інноваційними підходами у сфері готельно-ресторанного бізнесу;

3. Розробка та впровадження спільних освітніх програм, які враховують кращі практики обох країн, можуть забезпечити здобувачам глибокі знання та навички. Наприклад, програми подвійних дипломів дозволять майбутнім фахівцям готельно-ресторанного бізнесу отримувати дипломи як українських, так і чеських університетів;

4. Спільна розробка та проведення он-лайн-курсів, вебінарів та семінарів дозволить охопити більшу кількість здобувачів і професіоналів з обох країн, забезпечуючи доступ до новітніх знань і тенденцій у готельно-ресторанному бізнесі;

5. Спільні дослідження у сфері готельно-ресторанного бізнесу можуть зосередитися на інноваційних технологіях, сталому розвитку, управлінні якістю та інших актуальних питаннях. Це сприятиме розвитку нових знань та їх впровадженню у практику;

6. Організація спільних наукових конференцій та симпозіумів дозволить фахівцям обмінюватися досвідом, представляти результати досліджень та знаходити нові можливості для співпраці;

7. Організація стажувань для студентів у партнерських готелях та ресторанах обох країн дозволить отримати безцінний практичний досвід. Це сприятиме розширенню професійних горизонтів та підвищенню рівня кваліфікації;

8. Розробка та проведення тренінгових програм для професіоналів готельно-ресторанного бізнесу з обох країн дозволить підвищити їхню кваліфікацію та впровадити нові стандарти обслуговування;

9. Спільна організація кулінарних фестивалів та конкурсів сприятиме популяризації національних кухонь обох країн, обміну рецептами та техніками приготування страв;

10. Організація культурних заходів, таких як виставки, майстер-класи та презентації націо-

нальних традицій, сприятиме взаємному збагаченню культур та розвитку міжкультурної комунікації;

11. Створення спільних бізнес-інкубаторів та акселераторів для підтримки молодих підприємців у сфері готельно-ресторанного бізнесу дозволить реалізовувати інноваційні проекти та сприяти розвитку стартапів;

12. Відкриття спільних лабораторій для дослідження та впровадження новітніх технологій у готельно-ресторанному бізнесі допоможе впроваджувати інновації та підвищувати рівень сервісу;

13. Співпраця може сприяти розвитку туристичного потенціалу обох країн через спільні маркетингові кампанії, обмін досвідом у сфері гостинності та створення умов для залучення нових міжнародних туристів.

Таким чином, співпраця між Україною та Чехією у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи має значний потенціал і може включати різноманітні форми обміну знаннями та досвідом, що сприятиме підвищенню якості освіти та про-

фесійної підготовки у цій важливій галузі економіки.

**Висновки.** Таким чином, Україна та Чехія мають свої унікальні підходи до підготовки фахівців у готельно-ресторанній справі, що відповідає їхнім внутрішнім потребам та особливостям ринку. Підходи в освіті відображають різні економічні, культурні та соціальні умови кожної країни, що впливають на підготовку майбутніх професіоналів у цій галузі. Зазначені особливості сприяють формуванню висококваліфікованих фахівців, готових до викликів сучасного готельно-ресторанного бізнесу.

У свою чергу, спільна співпраця між Україною та Чехією у галузі готельно-ресторанного бізнесу має значний потенціал для взаємного збагачення та розвитку. Також, розвиток співробітництва сприятиме залученню нових інвестицій та підтримці туризму в обох країнах. Все це створює сприятливі умови для зміцнення взаємин та відкриття нових можливостей у галузі готельно-ресторанного бізнесу між Україною та Чехією.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вища школа готельного бізнесу в Празі – виш у Чехії, де навчають модних і затребуваних професій, 2023. URL: <https://www.educationcenter.cz/ua/blog-ua/vishha-shkola-gotelnogo-biznesu-v-prazi-vish-u-chehii-de-navchayut-modnih-i-zatrebuvanih-profesij/> (дата звернення 15.06. 2024).
2. Готель Hilton Київ: 5-зіркове місце проживання, роботи та проходження практики, 2015. URL: <https://stat.knute.edu.ua/blog/read/?pid=10805&uk> (дата звернення 10.06.2024)
3. Гуштан Т., Корсак Р. Роль VR та AR – технологій для розвитку воєнно-патріотичного туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II* / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 221–225.
4. 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. Зимоля]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2016. С. 252–254.
5. 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. Зимоля]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2017. С. 8–9.
6. 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. Зимоля]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2017. С. 403–405.
7. Ільницький В., Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку військового туризму в Україні. *Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції (27–28 квітня 2017 р., м. Ужгород)*. Ужгород: ПП «Інватор», 2017. С. 84–86.
8. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта: використання європейського досвіду у навчальних програмах України. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II* / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 239–242.
9. Корсак Р. Політична і економічна співпраця України та Чехії в умовах трансформації суспільних відносин 2000-2012 рр. [Текст]: монографія. – Ужгород : Бреза А. Е., 2013. 516 с.
10. Корсак Р., Гуштан Т. Аналіз організації готельно-ресторанної освіти в Чеській Республіці: можливості та перспективи для впровадження в Україні. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II* / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 247–250.

11. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Кашка М.Ю. Сучасні тенденції підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» як чинник підвищення конкурентоспроможності галузі. *Причорноморські економічні студії. Науковий журнал*. Випуск 86. 2024. С. 201–205.

12. Корсак Р., Ільницький, В. Торгівля та готельно-туристична галузь Чехії у контексті євроінтеграції: можливості для українсько-чеської співпраці (2000–2019). *Axis Europae*, 1, 2022. С. 49–63.

13. 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.

14. Попик М.М., Ребляк 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.

15. Сакаль Т., Корсак Р. Проблеми підготовки спеціалістів у готельно-ресторанному секторі України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 255–258.

16. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка*. Том 106 № 2. 2021. С. 39–42.

17. 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*. Vol. 7. № 1, 2019. P. 67–89.

18. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. *Baltic Journal of Economic Studies*, Vol. 10. No. 2, 2024. P. 78–84.

19. Korsak R., Hodia I. Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. *East European Historical Bulletin*. № 27, 2023. P. 156–167.

## REFERENCES

1. Vyshcha shkola hotelnoho biznesu v Prazi – vysh u Chekhii, de navchaliu modnykh i zatrebuvaniy profesii, 2023. [The Higher School of Hotel Business in Prague is a university in the Czech Republic that teaches fashionable and in-demand professions] URL: <https://www.educationcenter.cz/ua/blog-ua/vishha-shkola-gotelnogo-biznesu-v-prazi-vish-u-chehii-de-navchaliu-modnih-i-zatrebuvaniy-profesij/> (дата звернення 15.06. 2024). [in Ukrainian].

2. Hotel Hilton Kyiv: 5-zirkove mistse prozhyvannia, roboty ta prokhozhenia praktyky, 2015. [Hilton Kyiv hotel: 5-star place of residence, work and internship] URL: <https://stat.knute.edu.ua/blog/read/?pid=10805&uk> (data zvernennia 10.06.2024). [in Ukrainian].

3. Hushtan T., Korsak R. (2024). Rol VR ta AR – tekhnologii dlia rozvytku voienno-patriotichnoho turyzmu ta hotelno-restorannoho biznesu. [The role of VR and AR technologies for the development of military-patriotic tourism and the hotel and restaurant business]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky*. Том II / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv]. – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Editors: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhhorod – Zaporizhzhia: Helvetyka Publishing House. P. 221–225. [in Ukrainian].

4. 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: zbirnyk materialiv I-yi Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii* / [redaktery-uporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria] – Fundamental and applied research: modern scientific and practical solutions and approaches: a collection of materials of the 1st International Scientific and Practical Conference / [editors-compilers A. Dushny, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria]. Baku–Uzhhorod–Drohobych: Posvit. S. 252–254. [in Ukrainian].

5. 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: zbirnyk materialiv III-yi Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii* / [redaktery-uporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria] – Fundamental and applied research: modern scientific and practical solutions and approaches: collection of materials of the 3rd International Scientific and Practical Conference / [editors-compilers A. Dushny, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria]. Baku–Uzhhorod–Drohobych: Posvit. S. 8–9. [in Ukrainian].

6. Ilnytskyi V., Korsak R. (2017). Problemy ta perspektyvy rozvytku viiskovo-patriotichnoho turyzmu. [Problems and prospects for the development of military-patriotic tourism]. *Fundamentalni ta prykladni doslidzhennia: suchasni naukovo-praktychni rishennia i pidkhody: zbirnyk materialiv II-yi Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii* / [redaktery-uporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria] – Fundamental and applied research: modern scientific and practical solutions and approaches: a collection of materials of the 2nd International Scientific and Practical Conference / [editors-compilers A. Dushny, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomria]. Baku–Uzhhorod–Drohobych: Posvit. S. 403–405. [in Ukrainian].

7. Ilnytskyi V., Korsak R. (2017). 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 naukovo-praktychnoi konferentsii (27–28 kvitnia 2017 r., m. Uzhhorod)* – Trends in the development of

the tourism industry in the conditions of globalization: materials of the 1st International Scientific and Practical Conference (April 27–28, 2017, Uzhhorod). Uzhhorod: PP “Invazor”. S. 84–86. [in Ukrainian].

8. Korsak R. (2024). Hotelno-restoranna osvita: vykorystannia yevropeiskoho dosvidu u navchalnykh prohramakh Ukrainy. [Hotel and restaurant education: use of European experience in educational programs of Ukraine]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky. Tom II* / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv] – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Editors: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhhorod – Zaporizhzhia: Helvetica Publishing House. S. 239–242. [in Ukrainian].

9. Korsak R. (2013). Politychna i ekonomichna spivpratsia Ukrainy ta Chekhii v umovakh transformatsii suspilnykh vidnosyn 2000–2012 rr. [Tekst]: monohrafiia. [Political and economic cooperation of Ukraine and the Czech Republic in the conditions of transformation of social relations 2000–2012]. [Text]: monograph. Uzhhorod: Breza A.E. 516 p. [in Ukrainian].

10. Korsak R., Hushtan T. (2024). Analiz orhanizatsii hotelno-restoranoi osvity v Cheskii Respublitsi: mozhlyvosti ta perspektyvy dlia vprovadzhennia v Ukraini. [Analysis of the organization of hotel and restaurant education in the Czech Republic: opportunities and prospects for implementation in Ukraine]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky. Tom II* / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv] – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Editors: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhhorod – Zaporizhzhia: Helvetyka Publishing House. P. 247–250. [in Ukrainian].

11. Korsak R.V., Hushtan T.V., Kashka M.Iu. (2024). Suchasni tendentsii pidhotovky fakhivtsiv spetsialnosti «Hotelno-restoranna sprava» yak chynnyk pidvyshchennia konkurentospromozhnosti haluzi. [Modern trends in the training of specialists in the specialty “Hotel and restaurant business” as a factor in increasing the competitiveness of the industry]. *Prychornomorski ekonomichni studii. Naukovyi zhurnal – Black Sea Economic Studies. Scientific journal. Issue 86*. P. 201–205.

12. Korsak, R., Ilnytskyi, V. (2022). Torhivlia ta hotelno-turystychna haluz Chekhii u konteksti yevrointehratsii: mozhlyvosti dlia ukrainsko-cheskoi spivpratsi (2000–2019). [Trade and the hotel and tourism industry of the Czech Republic in the context of European integration: opportunities for Ukrainian-Czech cooperation (2000–2019)]. *Vis Yevropy – Axis Europae*, 1. P. 49–63. [in Ukrainian].

13. Povidaichyk O., Popyk M. (2020). Metodolohichni pidkhody do pidhotovky maibutnykh fakhivtsiv hotelno-restorannoho biznesu u vyshchii shkoli. [Methodological approaches to the training of future specialists of the hotel and restaurant business in higher education]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho universytetu. Seriiia «Pedagogika. Sotsialna robota» – Scientific Bulletin of Uzhhorod University. Series “Pedagogy. Social work”*. Issue 1 (46). P. 106–110. [in Ukrainian].

14. Popyk M.M., Reblan A.M. (2021). Profesiina pidhotovka maibutnykh 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].

15. Sakal T., Korsak R. (2024). Problemy pidhotovky spetsialistiv u hotelno-restorannomu sektori Ukrainy. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky*. [Problems of training specialists in the hotel and restaurant sector of Ukraine]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky. Tom II* / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv] – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Editors: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhhorod – Zaporizhzhia: Helvetyka Publishing House. P. 255–258. [in Ukrainian].

16. Symonovych N. (2021). Vyznachalni osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnykh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy. [Determining features of professional training of future specialists in the hotel and restaurant business]. *Nova pedagogichna dumka – A new pedagogical thought*. Volume 106 No. 2. P. 39–42. [in Ukrainian].

17. 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. R. 67–89.

18. Hushtan T., Korsak R. (2024). The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. *Baltic Journal of Economic Studies*, Vol. 10. No. 2. R. 78–84.

19. Korsak R., Nodia I. (2023). Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. *East European Historical Bulletin*. № 27. R. 156–167.