

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/35-1-43>

Валентина БУРАК,
orcid.org/0000-0001-9085-9000
кандидат технічних наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Херсонського державного університету
(Херсон, Україна) *burak_valia@ukr.net*

ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В СУЧАСНИХ ЕКОНОМІЧНИХ УМОВАХ

У статті проаналізовано особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. Досліджено, що сфера обслуговування якнайтісніше пов'язана з різноманітними галузями економіки й соціального розвитку, а тому нині зазнає кардинальних змін. Зазначено, що в умовах обмежувально-карантинних заходів, викликаних пандемією COVID-19, найбільшого негативного впливу серед сфер економічної діяльності зазнає саме готельно-ресторанний бізнес. Визначено в результаті опрацювання науково-педагогічної літератури низку суперечностей сучасного вітчизняного економічного розвитку, зокрема між зростанням вимог роботодавців до рівня фахової компетентності майбутніх фахівців та нерозробленістю теоретичних основ їхньої професійної підготовки, об'єктивною вимогою ринку праці в якісно модернізованій професійній підготовці та невідповідністю методичних основ для забезпечення ефективності освітнього процесу. Сформульовано практичні висновки, пропозиції для здійснення більш якісного освітнього процесу: необхідність модернізації баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів; залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків-працівників сфери обслуговування; підвищення рівня цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, розвиток інформаційної культури учасників навчально-пізнавальної діяльності; забезпечення технічним обладнанням, набуття вмінь використовувати сучасні інформаційні технології для навчання та зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств і обслуговуючим персоналом; організація здорового харчування подорожуючих людей, сучасні технологічні новинки приготування страв, особливості модернізації різних стилів, форм і методів обслуговування; сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг; працевлаштування випускників, практика з подальшим працевлаштуванням у краях (успішних) структурах туризму і готельно-ресторанних господарствах.

Ключові слова: професійна підготовка, майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа.

Valentyna BURAK,
orcid.org/0000-0001-9085-9000
Candidate of Technical Sciences,
Associate Professor at the Department of Hotel-Restaurant and Tourist Business
Kherson State University
(Kherson, Ukraine) *burak_valia@ukr.net*

SPECIAL ASPECTS OF PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN MODERN ECONOMIC CONDITIONS

The article analyzes features of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in modern economic conditions. It has been studied that service sector is most closely connected with various branches of economy and social development, and therefore is undergoing radical changes. It is noted that in conditions of restrictive quarantine measures caused by the COVID-19 pandemic, hotel and restaurant business has the greatest negative impact among the spheres of economic activity. A number of contradictions of modern domestic economic development have been determined as a result of tackling scientific and pedagogical literature, in particular between the growth of employers' requirements for the level of future specialists' professional competence and undeveloped theoretical bases of their professional training, objective requirements of labor market in a qualitatively modernized training and inconsistency of methodological bases to ensure the effectiveness of the educational process. Practical conclusions, offers for realization of better educational process are formulated: necessity of modernization of student practice bases due to creation of educational and industrial clusters; involvement of authoritative service workers in teaching of professional disciplines; increasing the level of teachers' digital competence, systematic updating of educational and methodical materials, development of information culture of educational and cognitive activity participants; technical equipment provision, acquisition of skills to use modern information technologies for training and communication between clients of hotel

and restaurant enterprises and staff; providing healthy diet for travelers, modern technological innovations in cooking, special features of different styles modernization, forms and methods of service; modern security systems for customers and employees of service enterprises; employment of graduates, practice with further employment in the best (successful) structures of travel, hotel and restaurant industry.

Key words: *professional training, future specialists, hotel and restaurant business.*

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

Аналіз досліджень. Сучасне реформування вищої професійної освіти сфери обслуговування покликане змінити статус фахівця, визначити перелік неперервно оновлюваних компетентностей та кваліфікаційних функцій, установити вимоги до професійної підготовки та рівня професіоналізму. Вища професійна освіта, на думку Л. Савченко, є найважливішим соціально-державним інститутом для підготовки молодого покоління, здатного розв'язувати в майбутньому професійні завдання у визначеній сфері діяльності людини, що забезпечується високим рівнем сформованості у фахівців інтегрованих умінь і навичок, а також здатності безперервно їх поглиблювати (Савченко, 2019). Таким чином, актуалізується питання дослідження особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах.

Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та формування їхньої фахової компетентності досліджували М. Бабешко, А. Віндюк, В. Зінченко, Л. Короткова, Е. Криволапов, Н. Кудла, Х. Мандро, А. Маринюк, Д. Мошура, Т. Поночовна-Рисак, В. Радкевич, Л. Савченко, В. Сопіга, Т. Сорока, І. Чуєва тощо.

Мета статті – структурно-системне вивчення особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах.

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

(карантинних) заходів на показники економічної діяльності в розрізі окремих галузей (підгалузей). Дослідники стверджують, що найбільшого негативного впливу серед сфер економічної діяльності зазнає саме готельно-ресторанний бізнес: від'ємна частка сектора у ВВП становить 82%, у зайнятості – 64%, у податках – 82%, частка малого бізнесу у ДВ – 60%. Незважаючи на те, що частка готельно-ресторанного бізнесу в українській економіці незначна, однак тут сконцентрована велика частка малих підприємств (Колот, Герасименко, 2020: 20). Означені економічні умови та сучасний стан сфери обслуговування впливають на організацію та здійснення освітнього процесу з підготовки фахівців.

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

до вимог бізнесу через тривалі реформи вищої освіти, відсутність професійних стандартів для сфери обслуговування тощо (Бабешко, 2017).

Вивчення науковцем і практиком В. Зінченком особливостей підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної галузі уможливило визначення ним складників моделі вищезначеного фахівця. Дослідник стверджує, що першою є особистісна компетентність (аксіологічна, персональна, інформаційна, екологічна, валеологічна), другою – професійна (соціальна, комунікативна, організаційна, пошуково-реконструктивна, анімаційна, ауто компетентність). Однак професійна компетентність фахівця туризму та готельно-ресторанної справи ґрунтується на професійно важливих якостях: пам'яті, творчому мисленні, рефлексії, організованості, зібраності, акуратності й пунктуальності, емоційній стійкості, допитливості, спостережливості, уважності, відкритості, контактності. Володіння психофізіологічними властивостями: рефлексивністю, гнучкістю, абстрагуванням, вербалізацією, емоційною стабільністю – сприятиме реалізації майбутнього фахівця в професійній діяльності (Зінченко, 2017: 255).

На гуманістичному (духовному) наповненні підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери наголошують дослідники Н. Кудла, Х. Мандро, Д. Мошура, зокрема, зреалізованість у професії, на їхню думку, пов'язана з необхідними психофізіологічними властивостями: зацікавленістю змістом, орієнтацією на загальнолюдські цінності, спрямованістю професії на благо інших людей; прагненням проникнути в сучасні гуманістичні орієнтації; бажанням залишитися у професії; мотивацією на досягнення високих рівнів у діяльності; прагненням удосконалюватися як професіонал, сформованістю навичок творчої самореалізації у справі, професійної позиції та культури поведінки (Кудла, Мандро, Мошура, 2019).

На оновлення освітніх програм із погляду необхідності значного збільшення годин на практичне навчання вказує і дослідник А. Віндюк, на думку якого у зміст практико орієнтованого навчання майбутніх фахівців із туризмознавства в закладах вищої освіти входять: теоретична складова частина (лекція, семінар, самостійна робота, індивідуальна діяльність, курсове та дипломне проектування, робота з інформацією з туризму); практична складова частина (практичні та семінарські роботи, ігрові й активні професійно спрямовані форми і методи навчання, навчальна і виробнича практики, стажування, виконання

туристичних проектів у групах із залученням викладачів закладів вищої освіти та фахівців туристичної індустрії, використанням можливостей практики та стажування на підприємствах). Підкреслюючи значущість практико орієнтованого підходу до навчання, науковець зазначає залежність набуття майбутнім фахівцем соціальної визначеності в соціокультурному та туристичному просторі від рівня оволодіння системою практичних дій (Віндюк, 2017: 102).

Науковець Т. Поночовна-Рисак актуалізує вплив соціально-економічних умов сьогодення на визначення такого набору професійних знань і умінь, ділових навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які уможливили б розв'язання ним нетипових проблем, використання економічного складу мислення, лідерства та підприємницьких здібностей. На думку дослідниці, вищезначені вимоги особистості, соціуму і держави можна реалізувати завдяки інтеграції в освітньому процесі наукової та інноваційної діяльності здобувачів освіти через виконання комплексу творчих робіт і заходів. Вона важливою вважає фундаментальну освіту та ґрунтовну підготовку, пов'язану з організаційно-управлінською, господарською, комерційною, інвестиційною та науково-дослідною діяльністю у сфері ресторанного господарства, готельного господарства та виставкової діяльності (Поночовна-Рисак, 2019).

Для подолання низки суперечностей сучасного вітчизняного економічного розвитку, зокрема між зростанням вимог роботодавців до рівня фахової компетентності майбутніх фахівців та нерозробленістю теоретичних основ їхньої професійної підготовки, об'єктивною вимогою ринку праці в якісно модернізованій професійній підготовці та невідповідністю методичних основ для забезпечення ефективності освітнього процесу, Л. Короткова пропонує використовувати досвід створення і функціонування освітньо-виробничого кластера, діяльність якого ґрунтується на інтеграції інтересів органів державної влади (на всіх рівнях), виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів із реалізацією цілей: стратегічної (фахова компетентність з урахуванням характеристик постіндустріального суспільства), тактичної (набуття сучасних теоретичних знань, спеціалізованих практичних навичок і виховання фахово значущих якостей), операційної (вичерпність стратегічної та тактичної цілей із визначенням інтегрованих завдань). Обґрунтована педагогічна система, за твердженням дослідниці, включає

сукупність ієрархічно підпорядкованих компонентів: цільового (визначення цілей і завдань для реалізації соціального замовлення); змістового (зміст навчальних предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки); організаційного (віднаходження і продукування придатних педагогічних умов, використання доцільних організаційних форм); процесуального (взаємопов'язані методи і засоби навчання); результативно-оцінювального (контроль, аналіз та коригування освітнього процесу). Умовами забезпечення якісної професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг із використанням можливостей освітньо-виробничого кластера визначено позитивну мотивацію до використання сучасних виробничих технологій, осучаснення змісту спеціальної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг, заснованого на компетентнісному підході, упровадження інноваційних освітніх технологій, використання інтегративного навчально-методичного комплексу фахової підготовки (Короткова, 2020).

Багатокомпонентність та інтегрованість сучасного змісту освіти, як стверджує Л. Савченко, забезпечується належними методологічними засадами підготовки майбутніх фахівців, які представлені в теоретичному зрізі гносеологічним, гуманістичним підходами, безперервністю, цілісністю, наступністю, у практичному вимірі – діяльнісним, аксіологічним, системним, компетентнісним підходами. У сучасних економічних умовах за неперервних змін у науці, освіті, суспільстві пріоритетними проявами професійної освіти майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи стають неодмінне використання комп'ютерної графіки, фахова мобільність, інформаційно-комунікативні технології, упровадження яких сприяє якнайшвидшому передаванню знань і нагромадженого технологічного та соціального досвіду людства. Майбутні фахівці потребують якісної освіти, досягнення матеріального добробуту, реалізації індивідуальної освітньої траєкторії в парадигмі неперервного навчання, кар'єрного зростання у професії (Савченко, 2019).

У сучасних обмежувально-карантинних реаліях ведення готельно-ресторанного бізнесу заклади означеної сфери економіки перебувають у жорстких конкурентних умовах, створюють інноваційні продукти, надають унікальні послуги, використовуючи творчий потенціал співробітників. Тож у процесі підготовки майбутніх фахівців сфери послуг, вважають науковці В. Сопіга, Т. Сорока, необхідно зважати на такі сучасні тенденції в готельно-ресторанних підприємствах:

упровадження інформацій технологій у процесі обслуговування, зокрема використання інтерактивного (електронного) меню, здійснення замовлення по Інтернету або за допомогою спеціальних терміналів безпосередньо в готельних чи ресторанных підприємствах; поширення здорового швидкого харчування (якісна вулична їжа); розвиток діяльності фудтраків («кафе на колесах»); популяризація крафтових напоїв; використання харчових 3D-принтерів; упровадження систем вебмоніторингу в діяльність працівників; змішування різних стилів та концепцій у ресторанный справі; удосконалення безпеки клієнтів та охорони праці співробітників за допомогою автоматизованих комплексних систем захисту (Сопіга, Сорока, 2019: 39).

На важливе місце індустрії гостинності (ресторанне господарство) в реалізації соціально-економічних задач держави вказують вчені В. Радкевич, С. Кравець, А. Козак, підтверджуючи тенденцію зростання конкуренції між закладами ресторанный індустрії, що, зі свого боку, пов'язане зі зростанням вимог до якості підготовки майбутніх фахівців, здатних задовольняти потреби споживачів послуг та стейкхолдерів на рівні прийнятих у сфері обслуговування стандартів. Підготовлена карта оцінювання рівнів сформованості професійної компетентності містить ключові компетентності (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність та ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності; вироблення навичок навчання впродовж життя тощо). Нині з урахуванням потреб високотехнологічного виробництва в сучасних економічних умовах суспільство ставить нові вимоги до майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо консультування з побудови фахової кар'єри, розвитку здатностей працювати, перенавчатися і самовдосконалюватися згідно з потребами сучасного глобалізованого світу праці. Науковці підтверджують зростання в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ролі поруч із твердими (спеціальними, професійно спрямованими) м'яких навичок (важливих для працевлаштування), серед яких визначають: тайм-менеджмент (управління часом), колаборацію (взаємодію в команді), креативність, адаптив-

ність і гнучкість, самоорганізацію, ініціативність, підприємливість, критичне мислення, оцінювання й аналіз інформації, відповідальність тощо. Однак нині в обмежувально-карантинних умовах пандемії COVID-19 актуалізуються такі м'які навички, як стресостійкість, здатність долати труднощі особистісного та соціального характеру, збереження здоров'я. У контексті сучасних екологічних проблем людства злободенними стають також навички забезпечення сталого розвитку суспільства через запровадження ресурсо- та енергоефективності, збереження і захисту довкілля тощо (Радкевич, Кравець, Козак, 2020).

Здійснений структурно-системний аналіз особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах (Зінченко, 2017: 257; Сопіга, Сорока, 2019: 39) та власні дослідження (Burak, 2020: 19) уможливають формулювання практичних висновків, пропозицій, урахування яких сприятиме здійсненню більш якісного освітнього процесу:

- необхідність модернізації баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів;

- залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків-працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи;

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

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

- вивчення особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей, ознайомлення

із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями модернізації різних стилів, форм і методів обслуговування;

- засвоєння знань про підтримку роботи сайту та безпеку роботи в мережі, сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг;

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

Висновки. Отже, структурно-системне вивчення особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах та обмежувально-карантинних заходах, викликаних пандемією COVID-19, дало змогу визначити низку суперечностей, сформулювати практичні висновки та пропозиції для здійснення більш якісного освітнього процесу. У дослідженнях науковців фахова компетентність майбутніх фахівців розглядалася з урахуванням характеристик постіндустріального суспільства. Однак дослідниками не проаналізовано феномен «Індустрії 4.0», яка ґрунтується на чотирьох групах технологій, здатних найбільше впливати на бізнес і життєдіяльність людей: когнітивні технології; хмарні технології; Інтернет речей і великі дані. З «Індустрією 4.0» пов'язують нові технології та моделі виготовлення в промисловості, автоматизацію виробництва, обмін даних і технологій в єдиній саморегульованій системі з якнайменшим або взагалі відсутнім втручанням людини у виробничий процес, у тому числі блокчейн, криптовалюта, великі дані, інформаційні мережі, кіберсистеми, платформи та багато іншого, що кардинально змінює форми життєдіяльності, мотиваційні настанови, цінності (Колот, Герасименко, 2020:11). Отже, новітні ідеї нададуть нові можливості для підготовки сучасного фахівця готельно-ресторанної справи, забезпечивши конкурентоздатність на регіональному, українському, європейському і світовому рівні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бабешко М. С. Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2017. Вип. 53 (106). С. 63–70.
2. Віндюк А. В. Особливості практико-орієнтованого змісту професійної підготовки майбутніх фахівців із туризму в закладах вищої освіти. Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки. 2017. № 2. С. 98–103. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vznu_ped_2017_2_18
3. Динаміка освітніх процесів та підготовка майбутніх фахівців у системі вищої освіти: відповідь на сучасні суспільні запити : колективна монографія / Ю. Д. Заячук та ін. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 250 с.
4. Зінченко В. А. Особливості підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної галузі. Проблеми освіти. 2017. Вип. III (67). С. 241–259.

5. Колот А., Герасименко О. Сфера праці в умовах глобальної соціоекономічної реальності 2020: виклики для України. URL: <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/ukraine/16344.pdf>
6. Короткова Л. І. Структура педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера. *Colloquium-journal*. 2020. № 25 (77). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/struktura-pedagogichnoyi-sistemi-profesinyoi-pidgotovki-maybutnih-fahivtsiv-sferi-poslug-v-umovah-osvitno-virobnichogo-klastera>.
7. Кудла Н. Є., Мандро Х. М., Мошюра Д. А. Ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери. Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності», м. Львів, 12 грудня 2019 р. Львів : ЛТЕУ, 2019. С. 135–138.
8. Маринюк А. Ю. Основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі. *Економічні горизонти*. 2017. № 2 (3). С. 80–84.
9. Поночовна-Рисак Т. М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. № 62. Т. 1. С. 66–69.
10. Радкевич В. О., Кравець С. Г., Козак А. Р. Ключові компетентності (м'які навички) майбутніх фахівців індустрії гостинності. *Colloquium-journal*. 2020. № 15 (67). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/klyuchovi-kompetentnosti-m-yaki-navichki-maybutnih-fahivtsiv-industriyi-gostinnosti>.
11. Савченко Л. Зміст професійної підготовки фахівців сфери обслуговування. Професіоналізм педагога: теоретичні й методичні аспекти. 2019. Вип. 11. С. 72–80.
12. Сопіга В. Б., Сорока Т. П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського. 2019. Вип. 2 (115). С. 36–41.
13. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. Шляхи підвищення конкуренто-спроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. № 63. Т. 2. С. 206–210.
14. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20. URL: http://journals.uran.ua/sr_edu/article/view/217512/217932

REFERENCES

1. Babeshko M. S. (2017). Universalna model profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi industrii [Universal model of professional training of future specialists in hotel and restaurant industry]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*, 53 (106), 63–70. [in Ukrainian].
2. Vindiuk A. V. (2017). Osoblyvosti praktyko-orientovanoho zmistu profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv iz turyzmoznavstva v zakladakh vyshchoi osvity [Peculiarities of practice-oriented content of professional training of future specialists in tourism in higher education institutions]. *Visnyk Zaporizkoho natsionalnoho universytetu. Pedahohichni nauky*, 2, 98–103. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vznu_ped_2017_2_18 [in Ukrainian].
3. *Dynamika osvitnikh protsesiv ta pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv u systemi vyshchoi osvity: vidpovid na suchasni suspilni zapyty* (2020). [Dynamics of educational processes and training of future specialists in the higher education system: reply to modern social demands] : kolektyvna monohrafiia / Yu. D. Zaiachuk ta in. Lviv : LNU imeni Ivana Franka, 250 [in Ukrainian].
4. Zinchenko V. A. (2017). Osoblyvosti pidhotovky kadriv turyzmu i hotelnoi spravy v umovakh yevrointehratsii Ukrainy ta pidvyshchennia konkurentnosti turystychnoi haluzi [Features of training specialists for tourism and hotel business in the conditions of European integration of Ukraine and increase of tourist branch competitiveness]. *Problemy osvity*, III (67), 241–259 [in Ukrainian].
5. Kolot A., Herasymenko O. (2020). Sfera pratsi v umovakh hlobalnoi sotsioekonomichnoi realnosti 2020: vyklyky dlia Ukrainy [Sphere of work in the conditions of the global socio-economic reality 2020: challenges for Ukraine. URL: <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/ukraine/16344.pdf> [in Ukrainian].
6. Kороткова L. I. (2020). Struktura pedahohichnoi systemy profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv sfery poslug v umovakh osvitno-vyrobnychoho klastera [Structure of pedagogical system of professional training of future specialists in the field of services in the educational and production cluster]. *Colloquium-journal*, 25 (77). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/printsipi-profesinyoi-pidgotovki-maybutnih-fahivtsiv-sferi-poslug-v-umovah-osvitno-virobnichogo-klastera>.
7. Kudla N. Ye., Mandro Kh. M., Moshura D. A. (2019). Rynkovi vymohy do pidhotovky fakhivtsiv hotelno-restoranoi sfery [Market requirements for the training of hotel and restaurant specialists]. *Materialy I Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii «Innovatsii, trendy ta perspektyvy industrii hostynnosti»* (m. Lviv, 12 hrudnia 2019 r.). Lviv: LTEU, 192, 135–138 [in Ukrainian].
8. Maryniuk A. Yu. (2017). Osnovni aspekty profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv haluzi hostynnosti na suchasnomu etapi [Main aspects of professional training of future hospitality professionals at the present stage]. *Ekonomichni horyzonty*, 2 (3), 80–84 [in Ukrainian].
9. Ponočovna-Rysak T. M. (2019). Problemy profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy [Problems of professional training of future specialists in hotel and restaurant business]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*, 62, 1, 66–69 [in Ukrainian].
10. Radkevych V. O., Kravets S. H., Kozak A. R. (2020). Kliuchovi kompetentnosti (miaki navychky) maibutnikh fakhivtsiv industrii hostynnosti [Key competencies (soft skills) of future professionals in hospitality industry]. *Colloquium-*

journal, (67). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/klyuchovi-kompetentnosti-m-yaki-navichki-maybutnih-fahivtsiv-industriyi-gostinnosti> [in Ukrainian].

11. Savchenko L. (2019). Zmist profesiinoi pidhotovky fahivtsiv sfery obsluhovuvannia [Content of professional training of service specialists]. *Profesionalizm pedahoha: teoretychni y metodychni aspekty*, 11, 72–80 [in Ukrainian].

12. Sopiha V. B., Soroka T. P. (2019). Tendentsii rozvytku hotelno-restorannykh pidpriemstv yak faktor vplyvu na pidhotovku maibutnikh fahivtsiv sfery obsluhovuvannia [Trends in the development of hotel and restaurant enterprises as a factor, influencing training of future service professionals]. *Visnyk KrNU imeni Mykhaila Ostrohradskoho*, 2 (115), 36–41 [in Ukrainian].

13. Chuieva I. O., Kryvolapov E. A. (2019). Shliakhy pidvyschennia konkurento-spromozhnosti maibutnikh fahivtsiv hotelno-restoranoi spravy metodamy perekhresnoho navchannia [Ways to increase the competitiveness of future hotel and restaurant professionals through cross-learning methods]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*, 63 (2), 206–210 [in Ukrainian].

14. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20. URL: http://journals.uran.ua/sr_edu/article/view/217512/217932 [in English].