



UDC 378.027.7

DOI 10.35433/pedagogy.4(111).2022.195-212

**PROBLEMS OF THE PROFESSIONAL DEVELOPMENT OF THE FUTURE
SPECIALIST IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS AT THE STAGE
OF STUDYING AT AN INSTITUTION OF HIGHER EDUCATION**

S. V. Lisova*

The article substantiates the strategy of improving the system of theoretical and practical training of hotel and restaurant bachelors in the conditions of a higher education institution. Based on the analysis of the current state of specialist training for the hotel industry, the trends determining its development were identified: training in accordance with the best global standards of service technologies; the priority of a client-oriented approach; increase in the importance of education, which takes into account the individual development of the student's personality; introduction of modern information technologies into education based on the use of computer networks, taking into account which technological training of students in the field of hotel and restaurant business will be carried out effectively.

The model of technological training of students in the field of hotel and restaurant business is considered, which represents the formation of students' ability to design, implement, control and evaluate the results of the implementation of integral technological processes at the system level.

The conditions aimed at improving the quality of technological training of students of higher education institutions in the field of hotel and restaurant business have been determined as follows: correlation of the content of technological training of students in the field of hotel and restaurant business with the requirements of employers; use of relevant educational literature; mutual integration of academic disciplines, increasing the time allocated to practice; integration with advanced hotel enterprises; conducting master classes by experts-practitioners; use of specialized educational and training classrooms; development of topical tasks for course and diploma projects. It is extremely important to provide methodological support for the technological training of students of higher education institutions in the field of hotel and restaurant business, which includes: educational and methodological complexes of disciplines, study guides, a program for organizing and conducting students' practice; methodical materials for students (workbooks for performing practical tasks in academic disciplines, methodical instructions for performing practice reports) and methodical recommendations for teachers.

Keywords: *competencies, competence, competence approach, technological training, quality of education, standard of higher education, content of education, educational and professional program, hotel and restaurant business.*

* Doctor of Sciences (Pedagogy), Professor
(Rivne State University of Humanities)
lisovasvval@gmail.com
ORCID: 0000-0002-6230-0805

ПРОБЛЕМИ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНОВЛЕННЯ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ НА ЕТАПІ НАВЧАННЯ У ЗАКЛАДІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

С. В. Лісова

У статті обґрунтовано стратегію удосконалення системи теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах закладу вищої освіти. На основі аналізу сучасного стану підготовки фахівця для готельної індустрії, виявлено тенденції, що визначають її розвиток: навчання відповідно до найкращих світових стандартів технологій обслуговування; пріоритетність клієнтоорієнтованого підходу; підвищення значущості навчання, яке враховує індивідуальний розвиток особистості студента; впровадження у навчання сучасних інформаційних технологій на основі використання комп'ютерних мереж, з урахуванням яких технологічна підготовка студентів у галузі готельно-ресторанної справи здійснюватиметься ефективно.

Розглянуто модель технологічної підготовки студентів у галузі готельно-ресторанної справи, що представляє на системному рівні формування у студентів умінь проектувати, реалізовувати, контролювати та оцінювати результат здійснення цілісних технологічних процесів.

Визначено умови, спрямовані на підвищення якості технологічної підготовки студентів ЗВО у галузі готельно-ресторанної справи. Такими є: кореляція змісту технологічної підготовки студентів у галузі готельно-ресторанної справи з вимогами роботодавців; використання актуальної навчальної літератури; взаємна інтеграція навчальних дисциплін, збільшення часу, що відводиться на практику; інтеграція із передовими готельними підприємствами; проведення майстер-класів фахівцями – практиками з галузі; використання у навчанні спеціалізованих навчально-тренінгових аудиторій; розробка актуальних завдань для курсових та дипломних проектів. Вкрай важливим є методичне забезпечення технологічної підготовки студентів ЗВО у галузі готельно-ресторанної справи, що включає: навчально-методичні комплекси дисциплін, навчальні посібники, програму організації та проведення практики студентів; методичні матеріали для студентів (робочі зошити для виконання практичних завдань з навчальних дисциплін, методичні вказівки щодо виконання звітів з практики) та методичні рекомендації для викладачів.

Ключові слова: компетенції, компетентність, компетентнісний підхід, технологічна підготовка, якість освіти, стандарт вищої освіти, зміст освіти, освітньо-професійна програма, готельно-ресторанна справа.

Introduction of the issue. The hospitality industry is one of the most important components of the service sphere in the modern world, for it is a sphere of entrepreneurship, which consists of such types of service, which are based on the principles of complex social and service provision of clients, a friendly attitude towards guests and is characterized by the manifestation of professional competence of the service staff.

The modern socio-economic situation in our country, the development of market relations put forward new requirements for the level of practical qualification of the personnel of the hotel industry infrastructure institutions. The system of higher professional education is designed to ensure the necessary high level of

Постановка проблеми. Індустрія гостинності є однією з найважливіших складових сфери послуг у сучасному світі – це сфера підприємництва, що складається з таких видів обслуговування, які спираються на принципи комплексного соціально-сервісного забезпечення клієнтів, доброзичливого ставлення по відношенню до гостей і характеризується проявом професійної компетентності обслуговуючого персоналу.

Сучасна соціально-економічна ситуація в нашій країні, розвиток ринкових відносин висувають нові вимоги до рівня практичної кваліфікації персоналу установ інфраструктури готельної індустрії. Забезпечити необхідний високий рівень практичної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи покликана система вищої професійної освіти за

practical competence of hotel and restaurant specialists with the help of practice-oriented training of future specialists [11].

The analysis of research and experience of the practical training of bachelors in hotel and restaurant business made it possible to single out the contradictions between: the modern labor market requirements of hospitality and service specialists and the limited possibilities of their satisfaction with the modern system of professional education; the need to improve the quality of professional education of service specialists and the insufficient development of the methodology, theory and technology for its achievement; the needs of the personality in intellectual, cultural and professional development, which ensures its competitiveness in the labor market and the limitation of their satisfaction in the conditions of higher education [12]. The specificity of the training of specialists in the hotel and restaurant business consists in the assimilation of specific service technologies, most of which are learned in the process of practical activity, and this leads to a change in the ratio of theory and practice in the direction of increasing the share of practical training, which in current conditions is difficult to implement due to a number of objective reasons that humanity has faced recently.

In the system of professional training of students, the technological component is extremely important, i.e. mastering special knowledge, abilities and skills for solving specific production tasks. In this regard, it is necessary to pay special attention to such an important link in the professional education system as the technological training of students of higher education institutions in the field of hotel and restaurant business [13].

Current state of the issue. The number of scientific works in the field of professional education in the direction of hotel and restaurant business is so insignificant that we can only talk about separate studies: studying the peculiarities of this process (M. Morozov, M. Nemoliaeva, I. Riabova); ensuring the principles of its continuity and sustainability (A. Vindiuk);

допомогою практико-орієнтованої підготовки майбутніх фахівців [11].

Аналіз досліджень і досвіду практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанного обслуговування дозволив виокремити суперечності між: сучасними вимогами ринку праці фахівців сфери гостинності та сервісу й обмеженими можливостями їх задоволення сучасною системою професійної освіти; необхідністю підвищення якості професійної освіти фахівців сфери сервісу і недостатньою розробленістю методології, теорії та технологій її досягнення; потребами особистості в інтелектуальному, культурному і професійному розвитку, що забезпечує її конкурентоспроможність на ринку праці й обмеженістю їх задоволення в умовах ЗВО [12]. Специфіка підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи полягає у засвоєнні конкретних технологій обслуговування, більшість з яких засвоюється в процесі практичної діяльності, і це веде до зміни співвідношення теорії та практики у напрямку збільшення частки практичної підготовки, що в нинішніх умовах важко здійснювати через низку об'єктивних причин, з якими зіткнулося людство останнім часом.

У системі професійної підготовки студентів надзвичайно важливим виявляється технологічний компонент, тобто оволодіння спеціальними знаннями, вміннями та навичками для розв'язання конкретних виробничих завдань. У зв'язку з цим необхідно приділити особливу увагу такій важливій ланці у системі професійної освіти, як технологічна підготовка студентів ЗВО у галузі готельно-ресторанної справи [13].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Кількість наукових доробок у галузі професійної освіти за напрямом готельно-ресторанної справи настільки незначна, що ми можемо говорити лише про окремі дослідження: вивчення особливостей цього процесу (М. Морозов, М. Немоляєва, І. Рябова); забезпечення принципів його неперервності та наступності (А. Віндюк); навчально-методичного забезпечення (І. Абдуліна); визначення сутності професійної компетентності фахівців готельно-

educational and methodological support (I. Abdullina); determination of the essence of the professional competence of hotel and restaurant specialists and the conditions for its formation (D. Em, M. Kurdakova, H. Naumova, V. Poluda, K. Starodub, T. Tymokhina, K. Trofimuk, etc.); formation of competitiveness of these specialists (N. Zhuranova, N. Korneichenko); definition of content and organization of their practical training (L. Povazhna).

The analysis of scientific sources on the problem of professional competence formation indicated that this issue is studied by such domestic and foreign scientists as R. Hilmeeva, L. Danylenko, N. Kozlova, V. Oliinyk, M. Lobanov, V. Maslov, I. Zhernosek and others. They define professional competence as an integral quality of personality, which has its own structure and allows a specialist to carry out his activities in the most effective way, and promotes their self-development and self-improvement. The works of such scientists as V. Adolf, N. Bibik, I. Isaiev, O. Ovcharuk, O. Pometun, S. Rakova, O. Savchenko and others are devoted to the development of professional and pedagogical competence.

The study of foreign experience proves that in the last thirty years, sufficient attention has been paid to various models, which are used for a visual and adequate presentation of the future professional activity of a specialist and the design of the effectiveness of his work, the development of appropriate technological training for it [6; 8].

Outline of unresolved issues brought up in the article. At the same time, the problem of professional training of hotel and restaurant specialists in the process of obtaining higher education is insufficiently developed.

Aim of research is to substantiate the new strategy for improving the system of theoretical and practical training of bachelors in the hotel and restaurant business in the higher education institutions.

Results and discussion. The stage of professional formation of a future specialist in a higher education institution is the beginning of the process of determining the

ресторанної справи та умов її формування (Д. Ем, М. Курдакова, Г. Наумова, В. Полуда, К. Стародуб, Т. Тимохіна, К. Трофімук та ін.); формування конкурентоспроможності цих фахівців (Н. Журанова, Н. Корнейченко); визначення змісту та організація їх практичної підготовки (Л. Поважна).

Аналіз наукової літератури з проблем формування професійної компетентності засвідчує, що дослідженню окремих питань зазначеного предметного простору приділяли значну увагу такі вітчизняні та зарубіжні науковці, як: Р. Гільмєєва, Л. Даниленко, Н. Козлова, В. Олійник, М. Лобанов, В. Маслов, І. Жерносек та ін. Вони визначають професійну компетенцію як інтегральну якість особистості, що має свою структуру та дозволяє фахівцеві у найбільш ефективний спосіб здійснювати свою діяльність, а також сприяє його саморозвитку і самовдосконаленню. Розвитку професійно-педагогічної компетентності присвячені праці таких учених, як: В. Адольф, Н. Бібик, І. Ісаєв, О. Овчарук, О. Пометун, С. Ракова, О. Савченко та ін.

Вивчення зарубіжного досвіду засвідчує, що в останні тридцять років достатньо уваги приділяється різноманітним моделям, які використовуються для наочного й адекватного представлення майбутньої професійної діяльності фахівця та проектування ефективності його праці, розробці технологій відповідної підготовки до неї [6; 8].

Водночас недостатньо розробленою є проблема професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи у процесі здобуття вищої освіти.

Метою статті є обґрунтування нової стратегії удосконалення системи теоретичної й практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах закладу вищої освіти.

Виклад основного матеріалу. Етап професійного становлення майбутнього фахівця у закладі вищої освіти – це початок процесу визначення відповідності обраній професії. Високий рівень професіоналізму передбачає успішну взаємодію у процесі діяльності, яка ґрунтується на пізнанні людиною

suitability of the chosen profession. A high level of professionalism implies successful interaction in the process of activity, which is based on a person's knowledge of the meaningful side of their existence, awareness of their own vision of the future profession, as well as it forms a meaningful model of their own professional activity [4].

It is necessary to train a highly qualified specialist in the hotel and restaurant business while studying at a higher education institution, thus the individual acquires not only knowledge and improves their skills, but also deeply understands the essence of the chosen profession [3: 96].

However, in modern conditions, one of the problems that directly affect professional development, the choice of a career path, is the problem of employment after graduating from higher education institution. The modern labor market makes serious demands both on the level of theoretical knowledge and on professional competence. Unfortunately, not every graduate of a vocational educational institution meets these requirements, which is due to certain reasons, in particular, the fact that the educational institution prepares graduates who do not always adapt to production conditions [7].

There is a significant discrepancy between the professional skills acquired in the training process and the requirements of employers. A graduate's chances of getting a job are lower compared to a specialist with experience and qualifications [7]. Among the problematic issues related to the professional adaptation of graduates, the following are singled out:

➤ inflated expectations of graduates of higher education institutions, who come to get a job with the confidence that they can immediately apply for management positions;

➤ insufficient language training of graduates of higher education institutions.

Good command of a foreign language is a mandatory requirement when starting a job in a hotel company. In international hotel corporations, the standard of quality service is knowledge of at least one foreign

змістовної сторони свого існування, пізнанні своєї здатності до нового, власного бачення майбутньої професії, формує змістовну модель власної професійної діяльності [4].

Сформуувати висококваліфікованого фахівця з готельно-ресторанної справи необхідно ще під час навчання у закладі вищої освіти, щоб він не просто набував знання, удосконалював уміння, а й глибоко усвідомлював сутність обраної професії [3: 96].

Проте в сучасних умовах однією з проблем, що безпосередньо впливають на професійне становлення, вибір професійного шляху, є проблема працевлаштування після закінчення ЗВО. Сучасний ринок праці висуває серйозні вимоги як до рівня теоретичних знань, так і до професійної компетентності. На жаль, не кожен випускник професійного навчального закладу відповідає цим вимогам. Це пов'язано з певними причинами, зокрема з тим, що навчальний заклад готує випускників, які не завжди адаптуються до виробничих умов [7].

Спостерігається суттєва розбіжність професійних умінь, отриманих у процесі навчання, і вимог роботодавців. Шанси отримання роботи у випускника нижчі, порівняно з фахівцем, що має досвід і кваліфікацію [7]. Серед проблемних питань, пов'язаних з професійною адаптацією випускників, виокремлюються такі:

➤ завищені очікування випускників закладів вищої освіти, які приходять влаштовуватися на роботу з упевненістю, що вони відразу можуть претендувати на управлінські позиції;

➤ слабка мовна підготовка випускників закладів вищої освіти.

Знання іноземної мови є обов'язковою вимогою під час вступу на роботу в готельне підприємство. У міжнародних готельних корпораціях стандартом якісного обслуговування є знання, як мінімум, однієї іноземної мови.

Етап підготовки у закладі вищої освіти – це процес професійного становлення, коли майбутнім фахівцем готельно-ресторанної справи відбувається пізнання професії, осмислення соціокультурної ситуації, самопізнання. Ефективність професійного

language.

The stage of training in a higher education institution is a process of professional formation, when a future specialist in the hotel and restaurant business gets to know the profession, comprehends the socio-cultural situation, and conducts self-assessment. The effectiveness of professional development at this stage can be defined as the difference between the requirements and content of professional activity and the degree of correspondence between the student's personal qualities and expectations [6].

Professional formation requires more complete consideration not only of the dynamics of personality development, but also of changes in the content of professions, positive and negative aspects of the chosen professional activity.

Problems related to the quality of specialist training remain unsolved. Under the conditions of a shortage of qualified personnel for the field of hospitality, there is a lack of demand for graduates of higher education institutions due to their lack of practical skills and proper knowledge of specific specializations. In the conditions when the number of educational institutions increases, there is a need for qualified teachers. They must have modern professional skills and knowledge and must also have work experience in this field [8].

There is a growing need for educational institutions to provide adequate methodological support for the educational process, to master innovative technologies of professional education, and to implement distance learning methods and corresponding tools.

Due to the difficult socio-economic situation, there is a lack of state-wide coordination regarding the provision of the professional education system with modern educational and methodological developments. Students lack practical skills that can be acquired in the process of practice, training and gaining professional experience [11; 12].

Knowledge of the technology of production and provision of certain types of services is also required, taking into account the diversity and peculiarities of

становлення на цьому етапі можна визначити як різницю між вимогами та змістом професійної діяльності та ступенем відповідності особистісних якостей і очікувань студента [6].

Професійне становлення вимагає більш повного врахування не лише динаміки розвитку особистості, а й зміни змісту професій, позитивних і негативних аспектів обраної професійної діяльності.

Залишаються невирішеними проблеми, пов'язані з якістю підготовки фахівців. За умов нестачі кваліфікованих кадрів для сфери гостинності існує незатребуваність випускників ЗВО через відсутність у них практичних навичок та належних знань з конкретних спеціалізацій. В умовах, коли збільшується кількість навчальних закладів, є потреба у кваліфікованих викладачах. Вони повинні володіти сучасними професійними вміннями та знаннями, а також повинні мати досвід роботи у цій сфері [8].

Зростає потреба навчальних закладів у адекватному методичному забезпеченні навчального процесу, в освоєнні інноваційних технологій професійної освіти, впровадженні методів і засобів дистанційного навчання.

У зв'язку із складним соціально-економічним становищем, у країні відсутня координація з питань забезпечення системи професійної освіти сучасними навчально-методичними розробками. Студентам не вистачає практичних навичок, яких можна набути у процесі практики, навчального стажування та тренінгів [11; 12].

Потрібні також знання з технології виробництва і надання окремих видів послуг, враховуючи різноманітність і особливості підготовки різних типів програм сфери гостинності. Це вимагає величезних практичних навичок. Тому, система теоретичної і практичної підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи має базуватися на особливостях підприємницької діяльності у сфері гостинності й спиратися на принципи педагогічної дидактики [12].

Система теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах закладу вищої освіти повинна бути побудована на

the preparation of various types of programs in the field of hospitality. This requires enormous practical skills. Therefore, the system of theoretical and practical training of bachelors in the hotel and restaurant business should be based on the peculiarities of entrepreneurial activity in the field of hospitality and be based on the principles of pedagogical didactics [12].

The system of theoretical and practical training of bachelors in the field of hotel and restaurant business in the conditions of a higher education institution should be built on an eye-level competent approach. The indicator of the quality of education, which was introduced by the structural reform of higher education in the European Union (Bologna process), is competence, which is identified as complex systemic formation that consists of professional knowledge, skills, methods and techniques of professional activity, a set of institutions and orientations, acquired experience, which enables the teacher to achieve high educational results.

A person's ability to effectively respond to changes in the labor market as well as to adapt to them, is reflected in modern interpretations of the concept of the quality of education. The key element included in most definitions of the essence of the concept of quality of education is the concept of competence [2].

Thus, a close connection between the concepts of "competence", "competency" and "quality of education" has been established, which is explained by the fact that the latter summarizes a huge number of characteristics and properties of the educational process, the education system itself, all components of education, including the results of educational activities, in other words, the competencies acquired by the student and the competencies formed [2].

Accordingly, the quality of educational achievements of a graduate of higher education institution should be evaluated not by the amount of knowledge acquired and certain algorithms of activity, but by a set of key competencies that determine his ability to independently acquire knowledge and use it in various situations, apply a

основі компетентнісного підходу. Індикатором якості освіти, який було уведено структурною реформою вищої освіти у європейському просторі (Болонський процес), є компетенція. Це складне системне утворення, що складається із професійних знань, умінь, способів і технік фахової діяльності, сукупності установок та орієнтацій, набутого досвіду й дає змогу педагогу досягати високих освітніх результатів.

Здатність людини ефективно реагувати на зміни ринку праці, адаптуватися до них відображена у сучасних тлумаченнях поняття якості освіти. Ключовим елементом, що входить до більшості визначень сутності поняття якості освіти, є *поняття компетентності* [2].

Цілком закономірна наявність тісного зв'язку між поняттями "компетентність", "компетенція" та "якість освіти". Це пояснюється тим, що останнє узагальнює величезну кількість характеристик і властивостей освітнього процесу, самої системи освіти, усіх компонентів навчання, у тому числі результатів навчальної діяльності, інакше кажучи, набутих студентом компетентностей та сформованих компетенцій [2].

Відповідно, якість навчальних досягнень випускника ЗВО має оцінюватися не за обсягом засвоєного знання та певних алгоритмів діяльності, а за сукупністю ключових компетенцій, які визначають його здатність до самостійного здобуття знань та використання їх у різноманітних ситуаціях, застосування творчого підходу до вирішення життєвих проблем і виконання завдань, пов'язаних із майбутньою спеціальністю [6].

Розглядаючи упровадження або застосування компетентнісного підходу стосовно підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, слід позначити низку питань, які потребують особливої уваги, а саме: перелік компетентностей, необхідний для майбутніх фахівців готельного й ресторанного сервісу з урахуванням особливостей діяльності як готелів та інших засобів розміщення, так і ресторанних підприємств різних категорій і різного призначення; співвідношення й взаємозв'язок загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей

creative approach to solving life's tasks and challenges, related to the future specialty [6].

When considering the implementation or application of a competency-based approach to the training of specialists in the sphere of hotel and restaurant business, a number of issues that require special attention should be noted, namely: the list of competencies, which is necessary for future hotel and restaurant service specialists, taking into account the peculiarities of the activity and other means of hotels and restaurant enterprises of various categories and for various purposes; correlation and interrelationship of general and special (professional, subject-based) competencies (part of the competencies assigned to the category of general for other specialties may show a professional character in hotel and restaurant service, for example, to communicate effectively with colleagues, clients); structure and content of modular programs for different levels of professional training: courses, professional and technical education (administrator, porter, waiter, cook), higher education (specialist in hotel and restaurant business, managers (supervisors) in the hotel and restaurant industry, managers of small enterprises – hotels and restaurants without management apparatus, etc.); necessary and sufficient conditions for the formation of professional competences; methods of diagnosis and assessment of formed competencies.

The domestic market of hotel services, unfortunately, is going through difficult times due to a number of reasons, including the insufficient supply of qualified specialists. It should be noted that personnel problems at hotel enterprises are determined by a number of factors of both objective and subjective nature, in particular, insufficient level of development of practical training of specialists [7].

The new professional standard of higher education in the specialty 015 "Vocational education (by specializations)" of the field of knowledge 01 "Education/Pedagogy" for the first (bachelor's) level of higher education (2019), aims at implementing

(частина компетентностей, віднесених до категорії загальних для інших спеціальностей, може виявляти фаховий характер у готельному та ресторанному сервісі, наприклад, ефективно спілкуватися з колегами, клієнтами); структура й зміст модульних програм для різних рівнів фахової підготовки: курси, професійно-технічна освіта (адміністратор, портьє, офіціант, кухар), вища освіта (фахівець з готельної і ресторанної справи, менеджери (управителі) в готельному та ресторанному господарстві, керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління тощо); необхідні й достатні умови формування професійних компетентностей; способи діагностики сформованих компетентностей.

Вітчизняний ринок готельних послуг, на жаль, переживає складні часи, що зумовлено низкою причин, серед яких називається й недостатня забезпеченість кваліфікованими фахівцями. Відзначимо, що кадрові проблеми на підприємствах готельного господарства детерміновані низкою чинників і об'єктивного, і суб'єктивного характеру, зокрема, недостатнім рівнем розвитку практичної підготовки фахівців [7].

Новий професійний стандарт вищої освіти за спеціальністю 015 "Професійна освіта (за спеціалізаціями)" галузі знань 01 "Освіта/Педагогіка" для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (2019), націлює на зміни за напрямками в освітньому процесі: в методичному забезпеченні навчального процесу; в підходах до оцінки результатів запровадження освітніх програм; у змісті програмного матеріалу; стимулює до розробки нових методик і технологій освітньої діяльності, форм контролю за їх здійсненням [11].

Стандарт 2019 р., маючи компетентно-орієнтоване спрямування, спонукає не тільки до переосмислення цілей, але вимагає пошуку оптимальних способів формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи і, в першу чергу, шляхом удосконалення системи теоретичної і практичної підготовки.

У новому стандарті вищої освіти

changes into the educational process, namely: in the methodical support of the educational process; in approaches used to evaluate the results of the implementation of educational programs; in the content of the program material; in means and tools of stimulation of the development of new methods and technologies of educational activity, forms of control over their implementation [11].

The educational standard of 2019, having a competence-oriented direction, encourages not only rethinking the goals, but also requires the search for optimal ways of forming the professional competence of hotel and restaurant specialists and, first of all, by improving the system of theoretical and practical training.

Thus, the document states that "at least 50% of the scope of the educational program should be directed to the acquisition of general and special (professional) competencies in the specialty specified by the standard of higher education." The formation of the practical competence of a hotel and restaurant specialist combines the idea of the student's development as an individual, first of all, and then as a specialist with a deep understanding of the situation in the hotel industry.

In 2019, Rivne State University of Humanities began to train specialists at the first level of higher education (bachelor) according to the following qualifications: Bachelor of Professional Education (service sector), teacher of vocational training, specialist in hotel and restaurant business [10].

The educational and professional training program of a specialist defines the purpose, conditions, content, forms and methods, expected results from practice-oriented vocational training of future specialists in specialization 015.16 "Professional education (Sphere of service (Hotel and restaurant business))" [10].

Accordingly, after determining the key general and special (professional, subject) competencies, the content of education was developed on the basis of modular programs that ensure real integration of educational disciplines with practical

зазначено, що "мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти". Формування практичної компетентності фахівця з готельно-ресторанної справи поєднує уявлення про розвиток студента як індивідуальності, в першу чергу, а потім як фахівця з глибоким розумінням ситуації у сфері готельної індустрії.

У Рівненському державному гуманітарному університеті розпочали здійснювати у 2019 році підготовку фахівців за першим рівнем вищої освіти (бакалавр) за кваліфікацією – бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування), педагог професійного навчання, фахівець з готельно-ресторанної справи [10].

Зазначимо, що саме використання умов розширення академічної самостійності, варіативності та альтернативності підготовки фахівців дозволило розробити освітньо-професійну програму підготовки висококваліфікованого конкурентоздатного педагога професійного навчання, фахівця з готельно-ресторанної справи не тільки на ринку освітніх послуг, а також у сфері обслуговування.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівця визначає мету, умови, зміст, форми і методи, очікувані результати від практико-орієнтованої професійної підготовки майбутніх фахівців за спеціалізацією 015.16 "Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))" [10].

Відповідно, після визначення ключових загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей розроблено зміст освіти на основі модульних програм, що забезпечують реальну інтеграцію навчальних дисциплін з практичною діяльністю в готельно-ресторанній сфері.

У переліку програмних результатів навчання висунуто вимоги до певних компетенцій, які можна розділити на:

- вимоги до теоретичної підготовленості: глибокі знання із загальноосвітніх, профільних і прикладних

activities in the hotel and restaurant sphere.

In the list of program learning outcomes, requirements for certain competencies are put forward, which can be divided into:

- requirements for theoretical training: in-depth knowledge of general education, professional and applied disciplines, necessary for professional activity in the field of hospitality; possession of information on current regulatory and legal documents, legislation, industry standards; knowledge of a foreign language of the general European classification of foreign language proficiency levels; basic knowledge in the field of information technologies, computer terminology and working principles of various computer programs;

- requirements for practical training: the ability to assess the market situation of services and products of the hotel and restaurant industry, to interpret the results of research and to predict the directions of development of the subject of entrepreneurial activity in the field of service; the ability to provide pedagogical guidance for independent work of students to master professional activities; apply the latest methods and tools of educational research; introduce elements of electronic learning based on computer telecommunications into the educational process;

- requirements for a specialist's personality: creativity, loyalty, flexibility and adaptability, optimism, commitment, benevolence, purposefulness, client orientation, independence, empathy, ability for intellectual, cultural, moral self-development, which, in particular, are specified in such competencies as: the ability to analyze socially and personally significant worldview problems, to realize the value of protecting the independence, territorial integrity and democratic system of Ukraine; to understand the peculiarities of communication, interaction and cooperation in international cultural and professional contexts; choose the optimal communication strategy in communicating with groups and individuals [10].

The formation of the necessary practical competence of a hotel and restaurant

дисциплін, необхідні для професійної діяльності в сфері гостинності; володіння інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів; знання іноземної мови загальноєвропейської класифікації рівнів володіння іноземною мовою; базові знання в галузі інформаційних технологій, володіння комп'ютерною термінологією і принципами роботи різних комп'ютерних програм;

- вимоги до практичної підготовленості: здатність оцінювати кон'юнктуру ринку послуг і продукції готельно-ресторанного господарства, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері обслуговування; уміння здійснювати педагогічне керівництво самостійною роботою студентів для опанування професійною діяльністю; застосовувати новітні методи та інструментальні засоби освітніх досліджень; впроваджувати в освітній процес елементи електронного навчання на базі комп'ютерних телекомунікацій;

- вимоги до особистості фахівця: креативність, лояльність, гнучкість і адаптивність, оптимізм, обов'язковість, доброзичливість, цілеспрямованість, клієнтоорієнтованість, незалежність, емпатійність, здатність до інтелектуального, культурного, морального саморозвитку, які, зокрема, зазначені в таких компетенціях, як – вміння аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України; розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах; обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами [10].

Формування необхідної практичної компетентності фахівця з готельно-ресторанної справи у процесі його професійної підготовки у закладі вищої освіти може бути забезпечено, якщо:

- базується на кваліфікованих вимогах до професіоналізму різних

specialist in the process of their professional training at a higher education institution can be ensured if:

- it is based on qualified requirements for professionalism of various structural links of hotel and restaurant industry specialists, requests of employers, objective requirements of clients;

- it is an integration of various aspects of educational disciplines (socio-cultural, professional-communicative, psychological, legal, economic, social-pedagogical, etc.) in the formation of practical competence of future specialists is ensured;

- students are included in real personal and business interaction with clients of hotel complexes in the process of implementing tasks of various types of practice;

- the level of formation of practical competence is assessed and adjusted based on the monitoring results [13].

One of the main features of student training in higher education is its connection with real life and specific features of future practical activities. The relationship between theoretical and practical training is possible under the conditions of updating the content of education, considering the achievements of science, the latest technologies and advanced experience. Practical training in the field of professional education acts, on the one hand, as a part of basic professional education, and on the other, it is the basis of further professional self-improvement of the specialist, growth of his professional competence [6].

Practice, as a philosophical category, is interpreted as the activity of people aimed at the transformation of the material world (the creation of material and spiritual goods, the necessary conditions for the existence of society, the implementation of ideas, plans, intentions) [4].

Practice is a sensory-objective activity of an individual, and the general experience of all mankind in its historical development. Practical activity always has a social character in terms of its content and method of implementation. In the broadest sense, practice unites all types of sensory and object activity of a person: industrial, artistic, administrative, technical, sports,

структурних ланок фахівців готельно-ресторанного господарства, запитів роботодавців, об'єктивних вимог клієнтів;

- забезпечується інтеграція різних аспектів навчальних дисциплін (соціокультурного, професійно-комунікативного, психологічного, правового, економічного, соціально-педагогічного та ін.) в формуванні практичної компетентності майбутніх фахівців;

- здійснюється включення студентів до реальної особистісно-ділової взаємодії з клієнтами готельних комплексів у процесі реалізації завдань різних видів практики;

- оцінюється і коригується рівень сформованості практичної компетентності на основі результатів моніторингу [13].

Одна з головних особливостей підготовки студентів у вищій школі – її зв'язок з життям, з конкретними особливостями майбутньої практичної діяльності. Взаємозв'язок теоретичної та практичної підготовки можливий за умови оновлення змісту освіти з урахуванням досягнень науки, новітніх технологій та передового досвіду. Практична підготовка в галузі професійної освіти виступає, з одного боку, як частина базової професійної освіти, а з іншого – є основою подальшого професійного самовдосконалення фахівця, зростання його професійної компетентності [6].

Практика, як філософська категорія, тауначиться, як діяльність людей, спрямована на перетворення матеріального світу (на створення матеріальних і духовних благ, необхідних умов існування суспільства, втілення в життя ідей, планів, намірів) [4].

Практика – це чуттєво-предметна діяльність окремої людини, і загальний досвід усього людства в його історичному розвитку. Практична діяльність за своїм змістом і за способом здійснення завжди має суспільний характер. У широкому розумінні, практика об'єднує всі види чуттєво-предметної діяльності людини: виробничу, художню, адміністративну, технічну, спортивну, педагогічну і т.д.

Разом з тим зазначимо, що істинний сенс поняття "практика" розкривається в єдності з поняттям "теорія". Теорія і практика – філософські категорії для

pedagogical, etc.

At the same time, we note that the true meaning of the concept of "practice" is revealed in unity with the concept of "theory". Theory and practice are philosophical categories to denote the spiritual and material sides of a single social-historical process [4].

It is known that the practical training of students begins in the process of theoretical education, when laboratory-practical classes are conducted, tasks of a certain production content are solved.

Traditionally, in professional pedagogy, the term "practical training" is used to define the nature of training as a component of professional education. It reflects the regularities, content, methods and forms of organization of the process of formation of skills, which is aimed at forming the ability of students for qualified work in the chosen specialty. The practical training of specialists at different levels has a large pedagogical (practice becomes a criterion for assimilation of knowledge, checking its quality and quantity), psychological (a positive attitude to work, can be manifested as a vital necessity and as an internal need of a person), as well as psychophysiological (alternation of mental work with physical the activity helps to improve blood circulation, improves the muscular system, increases mental capacity; during work, training of various analyzers takes place, their development; professional attention is improved) value [5].

In pedagogical science, it is a well-established opinion that the activity of human consciousness and cognition is conditioned by their connection with practical activity. The cognitive subject's activity is caused by their practical attitude to reality. Therefore, knowledge and practice, as one of the successive stages of practical training, are closely interconnected and are an organic combination of two sides of a single process, since cognitive activity is impossible without active interaction between the subject and the object [5].

Thus, we can draw a following conclusion: one of the main determinants of the structure of practical education is

позначення духовної й матеріальної сторін єдиного суспільно-історичного процесу [4].

Відомо, що практична підготовка студентів починається в процесі теоретичного навчання, коли проводяться лабораторно-практичні заняття, розв'язуються завдання певного виробничого змісту.

Традиційно в професійній педагогіці термін "практична підготовка" використовується для визначення характеру навчання як складової частини професійної освіти. Вона відображає закономірності, зміст, методи і форми організації процесу формування умінь і навичок, який спрямований на формування здатності студентів до кваліфікованої праці за обраною спеціальністю. Практична підготовка фахівців різних рівнів має велике педагогічне (практика стає критерієм засвоєння знань, перевірки їх якості і кількості), психологічне (позитивне ставлення до праці, може виявлятися як життєва необхідність і як внутрішня потреба людини), а також психофізіологічне (чергування розумової праці з фізичною діяльністю сприяє поліпшенню кровообігу, удосконалює м'язову систему, підвищує розумову працездатність; під час роботи відбувається тренування різних аналізаторів, їх розвиток; вдосконалюється професійна увага) значення [5].

У педагогічній науці усталеною є думка про те, що активність людської свідомості та пізнання обумовлена їх зв'язком з практичною діяльністю. Активність пізнавального суб'єкта спричинена його практичним ставленням до дійсності. Отже, пізнання і практика, як один з послідовних етапів практичної підготовки, тісно взаємопов'язані і є органічним поєднанням двох сторін єдиного процесу, так як пізнавальна діяльність неможлива без активної взаємодії між суб'єктом і об'єктом [5].

Отже, із зазначеного вище можна зробити висновок: однією з основних детермінант структури практичної освіти є структура поетапного засвоєння діяльності. Ця структура є наскрізною. Можна виокремити низку її наскрізних компонентів, які й утворюють зміст

the structure of step-by-step mastery of activities. This structure is end-to-end, so it is possible to single out a number of its cross-cutting components, which form the content (program) of each individual practice.

The document that regulates practice for the entire period of study in a specialty and defines organizational relations, as well as methods and forms of practical training – an end-to-end program [11].

The following principles are taken into account in the process of developing the training program for Bachelor of Professional Education:

- the content of the end-to-end program is determined by the specialist's activity model, educational and professional program, qualification characteristics and curriculum;

- the connection between practices provides for the continuity of educational activities in the formation of abilities and skills in the general process of professional formation of future bachelors;

- the description of the methods and forms of activity of students and practice managers is the basis of the content;

- the head of practice plans which theoretical knowledge and in which specific situation should be applied by students in practice;

- during the compilation of the program, fundamental differences in methods, forms and methods used in educational practical activities are taken into account.

The end-to-end program determines the purpose, content and sequence of student practice at certain practice bases, and also allows to ensure:

- the integrity of professional training, determined by the content of professional activity, i.e. the didactically justified consistency of the process of forming the system of professional competences among students;

- optimal connection of the content of the practice with the content of the curriculum (the content and terms of the practice program should be connected with the relevant material of the theoretical training programs);

- consistent expansion of the circle of abilities and skills, their gradual

(програму) кожної окремої практики.

Документом, який регламентує практику на весь термін навчання за фахом і визначає організаційні відносини, а також методи і форми практичної підготовки, є наскрізна програма [11].

У процесі розробки програми підготовки бакалаврів професійної освіти враховуються такі принципи:

- зміст наскрізної програми визначається моделлю діяльності фахівця, освітньо-професійною програмою, кваліфікаційною характеристикою та навчальним планом;

- зв'язок між практиками передбачає наступність навчальної діяльності при формуванні умінь і навичок у загальному процесі професійного становлення майбутніх бакалаврів;

- в основу змісту покладено опис методів і форм діяльності студентів і керівників практики;

- керівник практики планує, які теоретичні знання і в якій конкретній ситуації мають бути застосовані студентами на практиці;

- під час складання програми враховуються принципові відмінності методів, форм і прийомів, що використовуються в навчальній практичній діяльності.

Наскрізна програма визначає мету, зміст і послідовність проведення практики студентів на певних базах практики, а також дозволяє забезпечити:

- цілісність професійної підготовки, визначеної змістом професійної діяльності, тобто дидактично обгрунтовану послідовність процесу формування у студентів системи професійних компетенцій;

- оптимальний зв'язок змісту практики зі змістом навчального плану (програму практики за змістом і термінами потрібно пов'язувати з відповідним матеріалом програм теоретичного навчання);

- послідовне розширення кола умінь і навичок, їх поступове ускладнення при переході від одного виду практики до іншого;

- безперервність і наступність практик (на підґрунті наскрізної програми щорічно розробляються або затверджуються робочі програми відповідних видів студентської

complication when moving from one type of practice to another;

- continuity and sustainability of practices (on the basis of the end-to-end program, work programs of appropriate types of student practice are developed or approved annually).

The practical competence of a hotel and restaurant specialist is a complex personal development that reflects the unity of motivational readiness to work in the hospitality industry and mastery of practical technologies for solving work tasks in the field of personal hospitality-business colleagues in the "employment-employment" system.

The content-technological component of the training of bachelors in the hotel and restaurant business is determined by the segmentation and differentiation of the market of hotel services, the specifics of the marketing positioning of a specific institution of the hotel industry.

The practical competence of a hotel and restaurant specialist combines the following professional and applied competences:

- professional and communicative (possession of social perception skills in personal and business communication);

- the ability to prevent and resolve conflict situations; the ability to explain one's point of view in an argumentative manner (to convince, to negotiate, etc.), using foreign languages and knowledge of respective culture;

- organizational-administrative (mastering the technologies of working with colleagues of different qualification levels);

- corporate-ethical (observance of the system of norms and rules of corporate etiquette; ability to work in a team with representatives of various structural units, etc.);

- socio-economic (ability to substantiate and implement business plans for the development of the hotel industry, etc.);

- socio-pedagogical (mastery of pedagogical technologies of interaction with different categories of clients, students, people of different ages);

- ethnopedagogical educational technologies.

The complex of conditions that ensure

практики).

Практична компетентність фахівця з готельно-ресторанної справи – складне особистісне утворення, що відображає єдність мотиваційної готовності до діяльності в індустрії гостинності та володіння практичними технологіями розв'язання трудових завдань у сфері особистісно-ділової взаємодії в системі "клієнт – співробітник готелю".

Змістовно-технологічна складова підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи обумовлена сегментацією і диференціацією ринку готельних послуг, специфікою маркетингового позиціонування конкретної установи готельної індустрії.

Практична компетентність фахівця з готельно-ресторанної справи поєднує сукупність таких професійно-прикладних компетенцій:

- професійно-комунікативні (володіння навичками соціальної перцепції в особистісно-діловій комунікації);

- вміння попереджувати і розв'язувати конфліктні ситуації; вміння аргументовано викладати свою точку зору, переконувати, вести переговори і ін.), користуючись знанням іншомовної культури;

- організаційно-адміністративні (володіння технологіями роботи з співробітниками різного рівня кваліфікації);

- корпоративно-етичні (дотримання системи норм і правил корпоративного етикету; вміння працювати в команді з представниками різних структурних підрозділів і ін.);

- соціально-економічні (вміння обґрунтовувати і реалізовувати бізнес-плани розвитку готельного господарства та ін.);

- соціально-педагогічні (володіння педагогічними технологіями взаємодії з різними категоріями клієнтів, студентів, людей різних за віком);

- етнопедагогічні виховні технології.

Комплекс умов, що забезпечують результативність формування практичної компетентності фахівців з готельно-ресторанної справи, поєднує такі складові:

- 1) варіативність, динамічність змістовно-технологічного базису професійної освіти, дисциплін

the effectiveness of the formation of the practical competence of specialists in the hotel and restaurant business combines the following components:

1) variability, dynamism of the content-technological basis of professional education, specialized disciplines, elective courses and practice programs;

2) integration and continuity of socio-humanitarian, cultural, psychological-pedagogical, normative-legal, socio-economic and special-subject training of a specialist;

3) prognosticity of the formation of practical competences, taking into account the prospects for the development of the hotel industry;

4) pedagogical monitoring of the student's personal advancement in the process of forming the practical skills of a specialist, etc.

A necessary condition for the formation of professional competencies of hotel and restaurant specialists is the presence of specialized laboratories for the organization of restaurant and hotel service, bases for conducting all types of practice.

Conclusions and research perspectives. Diagnostics and assessment of the developed competencies of hotel and restaurant specialists at the level of a higher education institution is mostly focused on the evaluation of cognitive competencies and practically does not have tools for the evaluation of special ones (professional, subject) competencies.

The solution to this problem is possible at the expense of borrowing the appropriate tools from the practice of the professional environment, namely: under the conditions of social partnership, comprehensive support from the operating enterprises of the hotel and restaurant business and its leading specialists, who must establish specific requirements for the standards of professional activity within the framework of industry (profession).

Social partnership involves the joint development of a socio-economic and pedagogical program of interaction in the interests of society, employees and employers and includes: industrial practice with the possibility of further employment; involvement of specialists who have

спеціалізації, курсів за вибором і програм практики;

2) інтеграція і спадкоємність соціогуманітарної, культурологічної, психолого-педагогічної, нормативно-правової, соціально-економічної та спеціально-предметної підготовки фахівця;

3) прогностичність формування практичних компетенцій з урахуванням перспектив розвитку готельної індустрії;

4) педагогічний моніторинг особистісного просування студента в процесі формування практичних компетентностей фахівця тощо.

Необхідною умовою формування професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи є наявність спеціалізованих лабораторій з організації ресторанного та готельного обслуговування, баз для проведення всіх видів практики.

Висновки з даного дослідження та перспективи подальших розвідок.

Діагностика сформованих компетентностей фахівців з готельно-ресторанної справи на рівні закладу вищої освіти здебільшого орієнтована на оцінку когнітивних компетентностей та практично не має інструментів для оцінки багатьох спеціальних (фахових, предметних) компетентностей.

Розв'язання цієї проблеми можливе за рахунок запозичення відповідного інструментарію із практики професійного середовища, а саме: за умов соціального партнерства, всебічної підтримки з боку діючих підприємств готельно-ресторанного бізнесу та її провідних фахівців, які повинні встановити вимоги до стандартів діяльності в рамках конкретної професійної галузі (професії).

Соціальне партнерство передбачає спільну розробку соціально-економічної та педагогічної програми взаємодії в інтересах суспільства, працівників і роботодавців та включає: проходження виробничої практики з можливістю подальшого працевлаштування; залучення до проведення навчальних занять фахівців, які мають досвід професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу; спільна розробка основних професійних освітніх програм за

professional experience in the field of hotel and restaurant business to conduct training classes; joint development of basic professional educational programs by specialty, examination and adjustment of work programs of educational disciplines and practices by employers taking into account modern and prospective requirements; interaction with local bodies of the state employment service, personnel departments of practice bases, which will allow students to be informed about the state of the labor market, form a database of vacancies, involvement in specialized exhibitions, job fairs of enterprises, etc.; participation of employers in competitions of professional skills, scientific and practical conferences, seminars, organization of internships for teachers and students.

In the future, this will make it possible to form requirements for learning outcomes, for what the student will be able to do after graduation – the competencies mastered. In the process of determining the learning outcomes, it is also necessary to consider the needs of employers and the regional aspect of the development of the hotel and restaurant business, which will significantly affect the list of formed competencies.

Therefore, the strategy of improving the system of theoretical and practical training of hotel and restaurant bachelors in the conditions of a higher education institution should be based on the following principles:

- formation of the content of education (distribution of the amount of study hours, definition of disciplines according to the student's choice, specializations, list and content of disciplines), which should be aimed at ensuring the competitiveness of graduates in accordance with the demands of the modern labor market, the needs of the industry, the requirements of the professional standard;

- educational technologies should have a practical orientation and contribute to the formation of students' readiness for professional activity;

- the process of course and diploma design should be based on the use by students of real projects of enterprises in

спеціальностями, експертиза і коригування робочих програм навчальних дисциплін і практик роботодавцями з урахуванням сучасних і перспективних вимог; взаємодія з місцевими органами державної служби зайнятості, відділами кадрів баз практик, що дозволить інформувати студентів про стан ринку праці, формувати банк даних вакансій, залучення до спеціалізованих виставок, ярмарок вакансій підприємств тощо; участь роботодавців у конкурсах професійної майстерності, науково-практичних конференціях, семінарах, організація стажувань викладачів та студентів.

У подальшому це дасть змогу сформуванню вимог до результатів навчання, до того, що реально буде вміти студент після закінчення навчання, тобто до компетентностей. У процесі визначення результатів навчання також потрібно брати до уваги потреби роботодавців та регіональний аспект розвитку готельно-ресторанного бізнесу, що значною мірою впливатиме на перелік сформованих компетентностей.

Отже, стратегія удосконалення системи теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах закладу вищої освіти має будуватися на таких засадах:

- формування змісту освіти (розподіл обсягу навчальних годин, визначення дисциплін за вибором студента, спеціалізацій, переліку та змісту дисциплін) – має бути спрямовано на забезпечення конкурентоспроможності випускників відповідно до запитів сучасного ринку праці, потреб галузі, вимог професійного стандарту;

- освітні технології повинні мати практичну спрямованість і сприяти формуванню готовності студентів до професійної діяльності;

- процес курсового і дипломного проектування має бути побудовано на використанні студентами реальних проектів підприємств сфери гостинності за пропозиціями роботодавців та соціальних партнерів;

- успішному розв'язанню завдань з розбудови системи підготовки фахівців туристичного і готельного бізнесу

the field of hospitality according to the proposals of employers and social partners;

- the implementation of the experience of foreign countries in the learning process, taking into account national specifics, will contribute to the successful solution of tasks related to the development of the training system for tourism and hotel business specialists;

- obligatory improvement the bases of practices of students studying in the programs of the educational institution;

- expediency of involvement of practitioners among authoritative (successful) employees in the field of hotel and restaurant business in the teaching of professional disciplines;

- necessity of preparing and issuing specialized textbooks, methodological recommendations for the study of specialized disciplines in a higher education institution;

- improving the opportunities for students (future specialists to gain study experience in tourism higher schools of European countries);

- improving the mechanism of employment of graduates of the hotel and restaurant business, to provide opportunities for internships with further employment in successful structures of tourism and hotel enterprises.

сприятиме впровадження в процес навчання досвіду зарубіжних країн з урахуванням національної специфіки;

- необхідно удосконалити бази практик студентів, що навчаються за програмами навчального закладу;

- доцільно залучати до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних (успішних) працівників сфери готельного-ресторанного бізнесу;

- варто готувати і видавати за участю практиків фахові навчальні підручники, методичні рекомендації щодо вивчення спеціалізованих дисциплін у закладі вищої освіти;

- збільшити для студентів – майбутніх фахівців можливості отримання досвіду навчання в туристичних вищих школах європейських держав;

- удосконалювати механізм працевлаштування випускників сфери готельно-ресторанного бізнесу, надавати можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням в успішних структурах туризму і готельних господарств.

REFERENCES (TRANSLATED & TRANSLITERATED)

1. *Akademichnij tlumachnij slovník ukrajinskoyi movi [Academic explanatory dictionary of the Ukrainian language]*. Retrieved from: <http://sum.in.ua/s/praktyka> [in Ukrainian].

2. Goncharenko, S. (2000). *Profesijna osvita: slovník [Professional education: dictionary]*. Kyiv, 380 [in Ukrainian].

3. Grinkevich, O.S., Yunko, M.M., & Macelyuh, A.V. (2007). Monitoring profesijnih znan ta navikiv menedzheriv u sferi gotelno-turistichnogo biznesu [Monitoring of professional knowledge and skills of managers in the field of hotel and tourism business]. *Visnik Lvivskogo institutu ekonomiki i turizmu – Bulletin of the Lviv institute of economics and tourism: zb. nauk. statej*. Lviv, № 2, 92-96 [in Ukrainian].

4. *Zhittyeva kompetentnist osobistosti [Life competence of the individual]*. (2003): nauk.-metod. posibnik / za red. L.V. Sohan, I.G. Yermakova, G.M. Nesen. Kyiv: Bogdana, 520 [in Ukrainian].

5. Kremen, V. (2008). *Enciklopediya osviti [Encyclopedia of education]* / Akad. ped. nauk Ukraini. Kyiv: Hrinkom Inter, 1040 [in Ukrainian].

6. Krul, G.Ya. (2011). *Osnovi gotelnoyi spravi [Basics of the hotel business]: navch. posib.* Kyiv: Centr uchbovoyi literaturi, 368 [in Ukrainian].

7. Lyubiceva, O.O. (2003). *Rinok turistichnih poslug (geoprostorovi aspekti) [Market of tourist services (geospatial aspects)]*. 2-e vid., pererob. ta dop. Kyiv: Alterpres, 436 [in Ukrainian].
8. Nosova, I.O., Mashkova, O.V., & Hayet, L.G. *Konceptualni pidhodi do pidgotovki fahivciv gotelno-restorannoyi spravi [Conceptual approaches to the training of hotel and restaurant specialists]*. Retrieved from: [http://seanewdim.com/uploads/3/2/1/3/3213611/nosova_i_mashkova_o_hayet_l_the_concept_of_education_in_hotel_and_re staurant_business.pdf](http://seanewdim.com/uploads/3/2/1/3/3213611/nosova_i_mashkova_o_hayet_l_the_concept_of_education_in_hotel_and_re_staurant_business.pdf) [in Ukrainian].
9. Nosova, I.O., & Hayet, L.G. (2013). *Treningovi metodi u rozvitku profesijnih kompetencij fahivciv gotelno-restorannoyi spravi [Training methods in the development of professional competencies of hotel and restaurant specialists]*. *Informacijni tehnologiyi v osviti, nauci ta virobnictvi – Information technologies in education, science and production*, vip. 1(2). Retrieved from: [http://sbornik.college.ks.ua/downloads/sbornik2/ df/38.pdf](http://sbornik.college.ks.ua/downloads/sbornik2/df/38.pdf) [in Ukrainian].
10. OPP. *Pershij (bakalavrskij) riven vishhoyi osviti. 015 Profesijna osvita (Sfera obslugovuvannya). Profesijna osvita. Sfera obslugovuvannya (gotelno-restoranna sprava) [EPP. First (bachelor) level of higher education. 015 Professional education (Sphere of service). Professional education. The field of service (hotel and restaurant business)]*. Retrieved from: <http://www.rshu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/bakalavr> [in Ukrainian].
11. *Standart vishhoyi osviti Ukrayini pershij (bakalavrskij) riven, galuz znan 01 – "Osvita/Pedagogika", specialnist 015 – "Profesijna osvita (za specializacijami)" [Standard of higher education of Ukraine first (bachelor) level, field of knowledge 01 – "Education/Pedagogy", specialty 015 – "Professional education (by specializations)"] / Zatverdzheno i vvedeno v diyu nakazom Ministerstva osviti i nauki Ukrayini vid 21.11.2019 r. № 1460.* Retrieved from: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2019/11/22/2019-11-22-015-B.pdf> [in Ukrainian].
12. Fomenko, N.A. (2005). *Pedagogika vishhoyi shkoli: metodologiya, standartizaciya turistskoyi osviti. Navchalnij posibnik dlya studentiv vishhih navchalnih zakladiv [Higher school pedagogy: methodology, standardization of tourism education. Study guide for students of higher educational institutions]*. Kyiv: Vidavnichij Dim "Slovo", 216 [in Ukrainian].
13. *Formuvannya profesijnoyi kompetentnosti fahivcya sferi poslug i turizmu [Formation of professional competence of a specialist in the field of services and tourism]: navch.-metod. posibnik (2010) / [V.T. Lozovecka, L.B. Luk'yanova, L.V. Kozak, L.B. Palamarchuk, L.V. Gribova, L.V. Gusechko, N.S. Martinova, O.G. Oliferchuk]. Za zag. red. Lozoveckoyi, V.T. Kyiv: Pedagogichna dumka, 134 [in Ukrainian]*.

Received: November 14, 2022

Accepted: December 15, 2022