УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI DOI https://doi.org/10.32999/ksu2413-1865/2022-100-5

ПРАКТИЧНИЙ СКЛАДНИК ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Плачинда Тетяна Степанівна,
доктор педагогічних наук, професор,
професор кафедри професійної освіти
Херсонський державний аграрно-економічний університет
praydtan13@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-2514-3644

Мета статті – розкрити особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі їхньої практичної підготовки. Під час наукового пошуку були використані такі методи дослідження: теоретичні (аналізу та синтезу, узагальнення та систематизації наукових джерел інформації) з метою з'ясування стану опрацювання порушеної проблеми в педагогічній теорії і практиці; емпіричні (бесіди, опитування, спостереження, педагогічний досвід) для розкриття особливостей формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи професійної компетентності.

Обґрунтовано необхідність систематичної практичної підготовки здобувачів вищої професійної освіти через наскрізність етапів: виконання завдань лабораторних і практичних занять; проходження навчальної практики для ознайомлення здобувачів освіти зі своєрідністю діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, набуття первинних професійних умінь і навичок; технологічна практика з ознайомленням здобувачів освіти з перебігом виробничого процесу й технологічного циклу виробництва підприємств, організацій, установ, набуття вмінь і навичок з робітничої професії та майбутнього фаху; професійна практика для узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь та навичок на базі конкретного суб'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та готовністю майбутнього фахівця до самостійної трудової діяльності. Запропоновано трикомпонентність практичного складника професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо компетентності з харчових технологій, а саме: практико-технологічний (процеси сучасного виробництва харчової галузі та сфер обслуговування, знання матеріалів, обладнання, методології проєктування, технології та організації виробництва), етико-естетичний (етичні, естетичні і правові норми з регулювання відносин людини з людиною, суспільством та довкіллям, толерантне сприйняття гастрономічної культури та звичаїв інших країн і народів), техніко-технологічний (система машин, механізмів, апаратів і приладів, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти тощо).

Отже, проведене дослідження дало змогу розробити пропозиції щодо реалізації практичного складника професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме: врахування потреб замовників освітніх послуг, інтересів держави, територіальних громад і роботодавців; модернізація баз практик, відповідне технічне обладнання; студентоцентроване навчання; працевлаштування випускників; державно-приватне партнерство у сфері вищої освіти.

Ключові слова: *практичний складник, професійна підготовка, професійна компетентність, майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа.*

PRACTICAL COMPONENT OF THE PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Plachynda Tetiana Stepanivna,
Doctor of Pedagogical Sciences, Professor,
Professor of Department of Professional Education
Kherson State Agrarian and Economic University
praydtan13@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-2514-3644

The purpose of the article was to reveal the peculiarities of the formation of professional competence of future hotel and restaurant specialists in the process of their practical training. During the scientific search, the following research methods were used: theoretical (analysis and synthesis, generalization and systematization of scientific sources of information) with the aim of clarifying the state of working out the raised problem in pedagogical theory and practice; empirical (interviews, surveys, observations, pedagogical experience) to reveal the peculiarities of the formation of professional competence in future specialists of the hotel and restaurant business.

The need for systematic practical training of students of higher professional education is substantiated through the cross-section of stages: performance of tasks in laboratory and practical classes; passing educational

practice to acquaint students with the distinctiveness of the activities of hotel and restaurant specialists, acquiring primary professional skills and abilities; technological practice with familiarizing students with the course of the production process and the technological cycle of production of enterprises, organizations, institutions, acquiring skills and abilities in the labor profession and the future profession; professional practice for the generalization and improvement of knowledge, practical abilities and skills on the basis of a specific business entity, mastering professional experience and readiness of the future specialist for independent work. The three-component practical component of the professional training of future hotel and restaurant professionals regarding competence in food technology is proposed, namely: practical and technological (processes of modern production of the food industry and service areas, knowledge of materials, equipment, design methodology, technology and production organization), ethical aesthetic (ethical, aesthetic and legal norms regulating human relations with humans, society and the environment, tolerant perception of gastronomic culture and customs of other countries and peoples), technical and technological (a system of machines, mechanisms, devices and devices, production and research equipment, measuring tools, etc.).

Finally, the conducted research made it possible to develop proposals for the implementation of the practical component of the professional training of future hotel and restaurant specialists, namely: taking into account the needs of customers of educational services, the interests of the state, territorial communities and employers; modernization of practice bases, appropriate technical equipment; student-centered learning; employment of graduates; public-private partnership in the field of higher education.

Key words: *practical component, professional training, professional competence, future professionals, hotel and restaurant business.*

Вступ. Нині у контексті глобалізаційних процесів та інтеграції України в європейський освітній простір актуалізації набуває якісна професійна підготовка майбутніх фахівців, зокрема фахівців готельно-ресторанної справи. Сутність якісної підготовки майбутніх фахівців, стратегічні напрями формування їхньої особистості в процесі професійної освіти сформульовані в нормативних документах, зокрема Національній доктрині розвитку освіти України у XXI столітті, закладені в законодавчих документах Міністерства освіти і науки України: законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту»; Стратегії розвитку вищої освіти в Україні на 2021–2031 роки, Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року тощо.

Теоретичне обґрунтування проблеми

Протиріччя між вимогами роботодавців до професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи та недостатньою практичною підготовкою, яка визначається професійними нормативами у сфері обслуговування, актуалізують наукову проблему щодо якісної професійної підготовки зазначених фахівців. Тож особливої значущості набуває належна організація практичної підготовки здобувачів освіти у процесі навчання в закладі вищої освіти (ЗВО), яка забезпечує формування компетентностей майбутніх фахівців. Актуальні проблеми практичної підготовки здобувачів освіти розглядають науковці з різних позицій, а саме: організації практичної підготовки майбутніх фахівців на засадах контекстного підходу (Майковська, 2017), формування професійної компетентності студентів в умовах професійно-практичної підготовки (Мокін, Мізерний, Мензул, 2011), основних шляхів модернізації практичної підготовки студентів у закладах вищої освіти (Онищенко, 2021), практичної підготовки студентів вищих навчальних закладів як невід'ємної детермінанти формування їхніх професійних компетенцій (Шевчук, Сідельник, 2017). Безпосередньо практичним питанням підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи присвячені дослідження: особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у сучасних економічних умовах (Буряк, 2021); педагогічних інновацій у викладанні дисциплін циклу професійної та практичної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи (Земліна, 2018); визначальних особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Симонович, 2021). Інтегрованість і паралельність професійної підготовки майбутніх фахівців із туризму та готельно-ресторанної справи висвітлена в працях О. Конох (практична підготовка майбутніх фахівців із туризму у вищому навчальному закладі (Конох, 2014)) та Г. Щуки (організація практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної індустрії (Щука, 2010)). Окрім того, у контексті зазначеного дослідження важливими є аспекти обґрунтування моделі формування професійної компетентності майбутніх фахівців із підприємництва, торгівлі та біржової діяльності в контексті ступеневої освіти (Стеблюк, 2020), особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у процесі практичної підготовки (Ткачук, Куценко, 2021) тощо.

Мета статті полягає в розкритті особливостей формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі їхньої практичної підготовки.

Науковий пошук передбачав використання таких **методів дослідження:**

– теоретичні (аналізу та синтезу, узагальнення та систематизації наукових джерел інформації) з метою з'ясування стану опрацювання порушеної проблеми в педагогічній теорії і практиці;

– емпіричні (бесіди, опитування, спостереження, педагогічний досвід) для розкриття особливостей формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи професійної компетентності.

Виклад основного матеріалу. Чинне законодавство серед принципів державної політики у сфері вищої освіти виділяє сприяння сталому розвиткові суспільства через підготовку конкурентоспроможного людського капіталу та створення умов для освіти протягом життя; міжнародну інтеграцію та інтеграцію системи вищої освіти України у Європейський простір вищої освіти поряд зі збереженням і розвитком досягнень і прогресивних традицій національної вищої школи; наступність процесу здобуття вищої освіти; відкритість формування структури та обсягу освітньої та професійної підготовки фахівців з вищою освітою. До таких принципів у контексті нашого дослідження можна віднести практико-орієнтовану спрямованість навчання, в основі якого – формування у студентів набору особистісних професійних компетентностей та набуття практико-орієнтованого й науково-дослідного досвіду в контексті вирішення реальних проблем професійної діяльності майбутніх фахівців, затребуваних на регіональному, українському, світовому ринках праці та недоступних у межах звичного освітнього процесу.

Дослідницею В. Бурак термін «*компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи*» ототожнено з полікомпонентною динамічною комбінацією, представленою знаннями, вміннями, навичками, способами мислення, поглядами, цінностями, іншими особистими якостями, зреалізованою наскрізно на рівнях вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», формах організації навчання, що є комплексом інтегральної, загальних («м'які» навички) і спеціальних («тверді» фахові, предметні навички) компетентностей, та визначає здатність здобувача освіти успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність, самостійно й цілеспрямовано індивідуально підвищувати фахову компетентність, розбудовувати кар'єру та формувати власну концепцію життєвого успіху (Буряк, 2021: 35).

Погоджуючись із зазначеним потрактуванням, деталізуємо особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі їхньої практичної підготовки саме з боку опанування ними знаннями, уміннями, навичками, компетентностями з *харчових технологій*. Здійснені нами попередньо дослідження формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у процесі практичної підготовки уможливили висновки про необхідність створення умов, серед яких: формування у здобувачів освіти досвіду самостійного та творчого вирішення пізнавальних, комунікативних, організаційних та інших проблем; розвиток мотиваційної сфери через професійно-практичну спрямованість змісту, форм і методів навчальної діяльності у процесі вивчення фахових дисциплін; максимальне використання можливостей фахових дисциплін, яке ґрунтується на реалізації принципу фундаменталізації та інтеграції; підвищення рівня мобільності знань і умінь студентів, значне посилення їхньої фахової спрямованості (Ткачук, Куценко, 2021: 262). Окрім того, нами визначено теоретико-технологічний, проєктно-конструкторський, технологічний, організаційно-експлуатаційний та професійний компоненти; установлено необхідність формування професійних якостей (розвиненого технічного і творчого мислення, конструкторсько-технологічних здібностей, просторової уяви, організованості, спостережливості, точності) та обов'язкове володіння робочою професією знань сучасного виробництва, особливо технікою і технологією на певному інженерному рівні.

Практична підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувається як під час здійснення освітнього процесу через навчально-пізнавальну діяльність, так і проведення різних практик. Освітньо-професійні (освітньо-наукові) програми та навчальні плани підготовки зазначених фахівців визначають самі ЗВО за допомогою розробленого переліку видів практик, форм і тривалості їхнього проведення. Передусім у цьому контексті оцінюється виконання практичних завдань, відбувається засвоєння практичного досвіду, розроблення умінь, набуття навичок, формування компетентностей.

У зв'язку із цим визначаємо, що систематична практична підготовка здобувачів вищої професійної освіти здійснюється через такі наскрізні етапи, як:

– виконання завдань лабораторних і практичних занять пов'язане з формуванням первинних умінь і навичок зі спеціальних фахових дисциплін;

– проходження навчальної практики для ознайомлення здобувачів освіти зі своєрідністю діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, набуття первинних професійних умінь і навичок із загальнопрофесійних і спеціальних дисциплін, освоєння робітничих професій;

– технологічна практика присвячена ознайомленню здобувачів освіти з перебігом виробничого процесу й технологічного циклу виробництва підприємств, організацій, установ, набуттю вмінь і навичок з робітничої професії та майбутнього фаху, переходу засвоєних під час вивчення професійно спрямованих теоретичних дисциплін знань у компетентності та первинний практичний досвід;

– професійна практика, яка є завершальним етапом навчання і проводиться з метою узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь та навичок на базі конкретного суб'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та готовністю майбутнього фахівця до самостійної трудової діяльності, збору матеріалів для дипломного проєкту (роботи).

Актуальні в нашому дослідженні компетентності з харчових технологій формуються під час вивчення профільних дисциплін. Практичний складник професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи щодо компетентності з харчових технологій, на нашу думку, матиме *три компоненти*, а саме: *практико-технологічний* (процеси сучасного виробництва харчової галузі та сфер обслуговування, знання матеріалів, обладнання, методології проєктування, технології і організації виробництва), *етико-естетичний* (етичні, естетичні і правові норми з регулювання відносин людини з людиною, суспільством та довкіллям, толерантне сприйняття гастрономічної культури та звичаїв інших країн і народів), *техніко-технологічний* (система машин, механізмів, апаратів і приладів, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти тощо).

Реалізація практико-технологічного та техніко-технологічного компонентів можлива за наявності лабораторного фонду та матеріально-технічного забезпечення.

Значимість і затребуваність проєктної діяльності в освітньому процесі під час практичної підготовки підкріплюють власні спостереження здійснення підготовки майбутніх фахівців, які підтверджують кореляцію працевлаштування випускників з їхнім практичним досвідом та стажем роботи за фахом. Відповідно, на етапі отримання вищої професійної освіти необхідно дати замовникові освітніх послуг різноманітний спектр можливостей для вибудування власної індивідуальної траєкторії розвитку, «прокачати» професійні та загальні (соціальні soft skills) навички та вийти за межі вузькоспеціалізованого напряму.

Фокус проєкту спрямований на командну роботу, реальну дослідну діяльність та міжкультурні комунікації. Беручи участь у проєктній роботі, здобувачі освіти отримують можливість працювати в міжнародних групах, інтегрованих не за рівнями чи ступенями вищої освіти (бакалаври, магістри, аспіранти), а за проблемністю й тематикою наукового дослідження, теоретичною чи практичною його спрямованістю з орієнтацією на наукові фронтири (проривні напрями світових глобальних досліджень). Реалізація формату проєкту забезпечує залученість замовників освітніх послуг у реальну дослідницьку роботу, високий ступінь ініціативності (відповідальність за результат), наступність усередині групи (кожного наукового проєкту). У процесі здійснення науково-дослідної діяльності та за її результатами бакалаври стають магістрами, аспіранти захищають власні здобутки та ініціюють нові дослідження, що уможливлює забезпечення сталого розвитку актуальних у міжнародному масштабі наукових напрямів. Свою особливу ефективність проєкт показав за умов пандемії COVID-19, оскільки міг бути реалізований як у змішаному форматі, так і повністю в дистанційному, що стало актуальним у змінах до підходів міжнародної освіти. Створення платформи наукової взаємодії між здобувачами освіти та професорсько-викладацьким складом, надання студентам доступу до дослідницьких лабораторій і проєктів сприяло зростанню кількості магістрів, що залишаються в науці, спрощенню процесу адміністративних формальностей і збільшенню чисельності здобувачів освіти під час провадження науково-дослідної діяльності. Значущим є і надання здобувачам освіти доступу до обладнання, науково-дослідних лабораторій та технологій не лише на базі університетів, а й у партнерстві з промисловістю/науковим фронтиром.

У результаті участі в таких проєктах забезпечується фокусована робота студентських наукових груп, заснована на завданнях наукового фронтира та вирішенні реальних технологічних завдань від промисловості. При цьому досягаються такі цілі: стійке довгострокове партнерство організацій; залучення та утримання молодих талантів

у сфері наукової діяльності; підготовка висококваліфікованих кадрів з розвиненими комунікативними навичками та досвідом міжнародної діяльності у своїй галузі, а також низка безпосередніх результатів – спільні публікації, гранти, залучення зовнішнього фінансування нових проєктів. До того ж якісно зростають результати навчання здобувачів освіти, пов'язані зі знаннями, уміннями, навичками, способами мислення, поглядами, цінностями, іншими особистими якостями, що виявляються в їхньому ідентифікуванні, спланованості, оцінюванні, вимірюванні та демонструванні випускником закладу вищої освіти після завершення освітньої програми (програмні результати навчання) або окремих освітніх компонентів.

Здійснений попередньо структурно-системний аналіз уможливлює визначення практичних висновків, пропозицій для реалізації практичного складника професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме:

– урахування потреб замовників освітніх послуг, інтересів держави, територіальних громад і роботодавців під час визначення збалансованої структури та обсягу підготовки вищеназваних фахівців;

– модернізація баз практик здобувачів освіти завдяки їхній інтеграції з виробництвом, громадськими організаціями та професійними асоціаціями, науковим та освітнім секторами, провайдерами неформальної безперервної освіти;

– активне залучення працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи, до практичної підготовки майбутніх фахівців;

– створення освітнього середовища для провадження студенто-центрованого навчання на засадах взаємної поваги і партнерства із заохоченням замовників освітніх послуг до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу, задоволенням їхніх потреб та інтересів для формування індивідуальної освітньої траєкторії;

– наявність у закладах освіти, базах практик відповідного технічного обладнання для набуття здобувачами освіти вмінь використовувати сучасні технології (машини, механізми, апарати і прилади, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти тощо);

– покращання процесу працевлаштування випускників, набуття первинного практичного досвіду через проходження практики з можливим працевлаштуванням на підприємствах туризму та готельно-ресторанних господарствах;

– сприяння здійсненню державно-приватного партнерства у сфері вищої освіти.

Висновки. Отже, здійснений аналіз засвідчує значущість практичного складника професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. З огляду на результати аналізу вважаємо, що поглиблення практичної підготовки та її наскрізний інтегрований характер уможливлять удосконалення навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти та освітній процес загалом. Подальший розвиток забезпечить формування у закладі вищої освіти середовища практико-орієнтованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та розвитку в них професійної компетентності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бурак В.Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. № 2 (106). С. 32–38.
2. Земліна Ю. Педагогічні інновації у викладанні дисциплін циклу професійної та практичної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації.* 2018. № 1. С. 100–106.
3. Конох О. Практична підготовка майбутніх фахівців із туризму у вищому навчальному закладі. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету.* 2014. № 1(12). С. 184–188.
4. Майковська В. Організація практичної підготовки майбутніх фахівців на засадах контекстного підходу. *Людинознавчі студії. Серія «Педагогіка»*. 2017. № 36. С. 156–165.
5. Мокін Б.І., Мізерний В.М., Мензул О.М. Формування професійної компетентності студентів в умовах професійно-практичної підготовки. *Вісник Вінницького політехнічного інституту*. 2011. № 5. С. 199–203.
6. Онищенко Н.П. Основні шляхи модернізації практичної підготовки студентів у закладах вищої освіти. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2021. № 74. Т. 3. С. 55–60.
7. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка.* 2021. № 2 (106). С. 39–42.
8. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf (дата звернення: 18.01.2022).
9. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzheni-standarti-vishoyi-osviti (дата звернення: 18.01.2022).
10. Стеблюк С.В. Обґрунтування моделі формування професійної компетентності майбутніх фахівців із підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

в контексті ступеневої освіти. *Інноваційна педагогіка.* 2020. Вип. 20. Т. 3. С. 75–78.

11. Ткачук С.І., Куценко І.С. Особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у процесі практичної підготовки. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка*. № 12 (168). 2021. С. 260–264.

12. Шевчук Т.В., Сідельник О.П. Практична підготовка студентів вищих навчальних закладів як невід'ємна детермінанта формування їхніх професійних компетенцій. *Науковий вісник НЛТУ України. Серія економічна.* 2017. Вип. 27. № 2. С. 189–193.

13. Щука Г.П. Організація практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної індустрії. *Вісник ЛНУ ім. Тараса Шевченка.* 2010. № 16 (203). С. 117–125.

14. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P. 151–155.

15. Ponomarenko N., Polyansky P., Shkurat I., Romanenko M., Tolochko S. Quality management of higher education for increasing the competitiveness of labour resources. *International Journal for Quality Research*. 2022. № 16 (3). P. 817–830.

16. Tolochko S. Economy competitiveness and modern pedagogics definitions correlation. *Baltic Journal of Economic Studies.* 2016. № 2(1). С. 101–107.

17. Filimonova I.A., Tkachuk S.I. Practical implementation of innovative technologies during the practical works of specialized food profile disciplines. *Хуманитарни Балкански изследвания*. 2020. № 1 (7). P. 54–58.

REFERENCES

1. Burak, V.H. (2021) Spetsyfika formuvannia kompetentnosti fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy v protsesi profesiinoi pidhotovky v zakladakh vyshchoi osvity [Specifics of competence formation of future specialists in hotel and restaurant business in the process of professional training in higher educational establishments]. *Nova pedahohichna dumka*, 2 (106), 32–38 [in Ukrainian].

2. Zemlina, Yu. (2018) Pedahohichni innovatsii u vykladanni dystsyplin tsyklu profesiinoi ta praktychnoi pidhotovky fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy [Pedagogical innovations in the teaching of professional and practical disciplines of specialists in hotel and restaurant business]. *Restorannyi i hotelnyi konsaltynh. Innovatsii*, 1, 100–106 [in Ukrainian].

3. Konokh, O. (2014) Praktychna pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv iz turyzmu u vyshchomu navchalnomu zakladi [Practical training of future tourism specialists in higher educational establishments]. *Naukovyi visnyk Melitopolskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu*, 1(12), 184–188 [in Ukrainian].

4. Maikovska, V. (2017) Orhanizatsiia praktychnoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv na zasadakh kontekstnoho pidkhodu [Organization of practical training of future specialists on the basis of a contextual approach]. *Liudynoznavchi studii. Seriia «Pedahohika»*, 36, 156–165 [in Ukrainian].

5. Mokin, B.I., Mizernyi, V.M., Menzul, O.M. (2011) Formuvannia profesiinoi kompetentnosti studentiv v umovakh profesiino-praktychnoi pidhotovky [Formation of professional competence of students in terms of professional and practical training]. *Visnyk Vinnytskoho politekhnichnoho instytutu*, 5, 199–203 [in Ukrainian].

6. Onyshchenko, N.P. (2021) Osnovni shliakhy modernizatsii praktychnoi pidhotovky studentiv u zakladakh vyshchoi osvity [Main ways of modernization of practical training of students in higher education institutions]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*, 74 (3), 55–60 [in Ukrainian].

7. Symonovych, N. (2021) Vyznachalni osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy [Defining features of professional training of specialists in hotel and restaurant business]. *Nova pedahohichna dumka*, 2 (106), 39–42 [in Ukrainian].

8. Standart vyshchoi osvity Ukrainy pershoho (bakalavrskoho) rivnia haluzi znan 24 «Sfera obsluhovuvannia» spetsialnosti 241 «Hotelno-restoranna sprava» [Standard of higher education of Ukraine of the first (bachelor's) level, field of knowledge 24 "Service sector" specialty 241 "Hotel and restaurant business"]. Retrieved from: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf (Last accessed: 18.01.2022) [in Ukrainian].

9. Standart vyshchoi osvity Ukrainy druhoho (mahisterskoho) rivnia haluzi znan 24 «Sfera obsluhovuvannia» spetsialnosti 241 «Hotelno-restoranna sprava» [Standard of higher education of Ukraine of the second (master's) level, field of knowledge 24 "Service sector" specialty 241 "Hotel and restaurant business"]. Retrieved from: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzheni-standarti-vishoyi-osviti (Last accessed: 18.01.2022). [in Ukrainian].

10. Stebliuk, S.V. (2020) Obgruntuvannia modeli formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv iz pidpryiemnytstva, torhivli ta birzhovoi diialnosti v konteksti stupenevoi osvity [Clarification of the model of formation of professional competence in future specialists in entrepreneurship, trade and exchange activities in the system of multy-degree education]. *Innovatsiina pedahohika*, 20 (3), 75–78 [in Ukrainian].

11. Tkachuk, S.I., Kutsenko, I.S. (2021) Osoblyvosti formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv u haluzi kharchovykh tekhnolohii u protsesi praktychnoi pidhotovky [Features of formation of professional competence of future professionals in the field of food technologies in the practice of practical training]. *Visnyk Natsionalnoho universytetu «Chernihivskyi kolehium» imeni T.H. Shevchenka*, 12 (168), 260–264 [in Ukrainian].

12. Shevchuk, T.V., Sidelnyk, O.P. (2017) Praktychna pidhotovka studentiv vyshchykh navchalnykh zakladiv yak nevidiemna determinanta formuvannia yikhnikh profesiinykh kompetentsii [Practical training of students of higher educational institutions as a key determinant of completing their professional competences]. *Naukovyi visnyk NLTU Ukrainy. Seriia ekonomichna*, 27(2), 189–193 [in Ukrainian].

13. Shchuka, H.P. (2010) Orhanizatsiia praktychnoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv turystychnoi industrii [Future tourism industry specialists' practical training organizing]. *Visnyk LNU im. Tarasa Shevchenka*, 16 (203), 117–125 [in Ukrainian].

14. Kashyna, G., Nazarova, K., Burak, V. (2019) Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*, 4 (30), 151–155 [in English].

15. Ponomarenko, N., Polyansky, P., Shkurat, I., Romanenko, M., Tolochko, S. (2022) Quality management of higher education for increasing the competitiveness of labour resources. *International Journal for Quality Research,* № 16 (3), 817–830 [in English].

16. Tolochko, S. (2016) Economy competitiveness and modern pedagogics definitions correlation. *Baltic Journal of Economic Studies*, 2(1), 101–107 [in English].

17. Filimonova, I.A., Tkachuk, S.I. (2020) Practical implementation of innovative technologies during the practical works of specialized food profile disciplines. *Хуманитарни Балкански изследвания*, 1 (7), 54–58 [in English].

Стаття надійшла до редакції 08.12.2022.
The article was received 08 December 2022.