

ПРОБЛЕМИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ДОСЛІДЖЕННЯХ НАУКОВЦІВ

PROBLEM OF TRAINING FUTURE PROFESSIONALS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN SCIENTIFIC RESEARCHES

На основі аналізу науково-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми опрацьовано основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти, серед яких формування ключових професійних компетентностей; концептуальні підходи та моделі підготовки фахівців; формування професійної інформаційної культури та культури фахового спілкування; використання інноваційних технологій; педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Виділено проблеми цього процесу: якість організації і методики освітнього процесу, відсутність взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість фахової діяльності фахівців, готовність і здатність до виконання професійних функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; слабе методичне диференціювання у навчанні керівників і фахівців; відсутність матеріально-технічної бази зі спеціалізованими лабораторіями для забезпечення належної практичної підготовки здобувачів освітніх послуг; низька зацікавленість особистим розвитком і підвищенням кваліфікації через брак мотивації і помилкове самооцінювання. Визначено чинники вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: концентрування зусиль роботодавців, освітян і науковців, пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійної освіти, у тому числі й нових професій сфери обслуговування; забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє корегування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів; структурування освітнього процесу, використовуючи інноваційні підходи та застосовуючи сучасні технології з метою якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців; надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; прагнення створити окремі підрозділи (тренінг-центри) безпосередньо на підприємствах гостинності.

Ключові слова: фахівці готельно-ресторанної справи, професійна підготовка,

вітчизняний досвід, заклади вищої та фахової передвищої освіти.

Based on the analysis of scientific and pedagogical literature on the research problem, main directions of scientists' research on training future specialists in hotel and restaurant business in the institutions of higher professional education are identified, including: formation of key professional competencies; conceptual approaches and models of training; formation of professional, informational and professional communication culture; use of innovative technologies; pedagogical conditions for the formation of readiness for professional activity in future specialists in hotel and restaurant business, etc.

Problems of this process are highlighted, namely: quality of organization and methods of educational process, lack of interaction between enterprises and educational institutions; quality of specialists' professional activity, readiness and ability to perform professional functions in the workplace in the conditions of real production; weak methodological differentiation in training of managers and specialists; lack of material and technical base with specialized laboratories to ensure proper practical training of applicants for educational services; low interest in personal development and training due to lack of motivation and false self-esteem, etc.

Factors for improving professional training of future hotel and restaurant professionals have been identified, including: concentrating efforts of employers, educators and scientists, related to revising the content of qualifications and updating current state standards of higher professional education, including new professions in service sector; ensuring continuousness and multilevel educational programs, their adjustment as for increasing practical training, taking into account the best world standards; structure the educational process, using innovative approaches and applying modern technologies in order to qualitatively restructure the entire system of training; giving students an opportunity to choose an individual educational trajectory; create separate subdivisions (training centers) directly at hospitality enterprises.

Key words: specialists in hotel and restaurant industry, professional training, domestic experience, higher educational and professional higher educational establishments.

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085/2020/30-1.3>

Бурак В.Г.,
канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Херсонського державного університету

Постановка проблеми в загальному вигляді.

Нинішні зовнішні та внутрішні економічні перетворення у сфері обслуговування посилили значення результативної діяльності суб'єктів вищої професійної освіти, що дає підстави визначати пріоритетним показником професіоналізм фахівця.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Аналіз науково-педагогічної літератури дозволяє визначити основні напрями досліджень науковців сфери підготовки майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти: професійна підготовка майбутніх фахівців із туристичного бізнесу та готельно-ресторанної справи [1; 4; 5; 9; 11; 16]; формування професійної інформаційної культури та культури фахового спілкування [1; 4; 5]; інноваційна підготовка фахівців у вищих навчальних закладах та методика навчання інноваційним ресторанным технологіям майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах [2; 3]; шляхи вдосконалення

системи навчання у сфері гостинності [7]; формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах [8]; домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії [10]; педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи [12]; формування професійної компетентності майбутніх фахівців із готельного господарства у процесі фахової підготовки [13].

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи залишаються малодослідженим питанням у теоретико-методологічному аспекті, оскільки потребують вирішення на концептуальному рівні.

Метою статті є структурно-системне вивчення проблем професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців.

Для досягнення мети були поставлені такі завдання: проаналізувати науково-педагогічну літературу з теми дослідження; визначити основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти; розглянути вітчизняну практику підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог сьогодення, запитів замовників освітніх послуг (стейкхолдерів, здобувачів освіти, громадськості); визначити чинники вдосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Виклад основного матеріалу. Останніми десятиліттями існує попит на навчання для абітурієнтів бакалаврського рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Низка закладів вищої освіти започаткувала освітню діяльність у сфері обслуговування.

Серед наявних проблем дослідник О. Дишкантюк називає кадрове забезпечення, відповідну матеріально-технічну базу зі спеціалізованими лабораторіями, необхідність забезпечити належну практичну підготовку здобувачів освітніх послуг [5].

Вчені А. Корніяка та Т. Голікова актуальність проблем підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності пов'язують із не досить високим рівнем організації і методики освітнього процесу; слабким методичним диференціюванням у навчанні керівників і фахівців; недостатнім висвітленням проблем та аналізу конкретного підприємства; низькою зацікавленістю з боку працівників виробництва в особистому розвитку та підвищенні кваліфікації через брак мотивації і помилкове самооцінювання, відсутністю фахово підготовлених кадрів для проведення внутрішньо-фірмових курсів підвищення кваліфікації у сфері гостинності [7, с. 34].

Досліджуючи формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах, науковець С. Кравець серед актуальних і невідкладних проблем цього процесу називає якість освітньої підготовки, відсутність конструктивної взаємодії між підприємствами і закладами освіти; якість професійної діяльності фахівців, готовність і здатність до виконання виробничих функцій на робочому місці в умовах реального виробництва; якість формування професійної компетентності, що виявляється в набутих результатах навчання після його завершення; здатність самостійно застосовувати набуті знання, вміння, навички, компетентності в нестандартних, постійно змінюваних життєвих ситуаціях [8].

Дослідження організаційних засад професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні М. Малишевою уможливило визначення актуальності вирішення проблем щодо якісної підготовки персоналу для українських підприємств готельно-туристичної галузі та виділення низки чинників для комплексного забезпечення поступового розвитку цієї сфери. Вчена пов'язує рівень розвитку готельно-туристичної галузі з певними факторами: політичними (орієнтація на інтегрування в європейський простір); культурними (зростання культурного рівня населення планети); соціальними (покращення життєвого рівня громадян країн і зростання зацікавленості туристів до пізнання інших культур); економічними (переструктурування туристичного ринку і зростання попиту споживачів туристичних послуг); науково-технічним прогресом із неперервним розвитком технологій туристської індустрії, їхнім впровадженням для підвищення якості туристичних послуг); міжнародними (міждержавна співпраця та взаєморозуміння, забезпечення національних і регіональних туристичних організацій якісним доступом до туризму усіх верств населення). Дослідниця підтверджує вплив названих вище зовнішніх факторів на зміну потреб замовників освітніх послуг в отриманні фахових компетентностей для забезпечення їхньої професійної самореалізації та конкурентоздатності в готельно-туристичній сфері [9, с. 102].

Науковець В. Полуда, досліджуючи проблему формування професійної компетентності майбутніх фахівців із готельного господарства у процесі фахової підготовки, визначає перелік знань, умінь, компетентностей, якими повинен володіти персонал: загальнонаукові знання в галузі гуманітарних і соціально-економічних наук для аналізу соціально значимих проблем і процесів, вміння застосовувати знання у різних видах фахової і суспільної діяльності; знання про суть і суспільну цінність професії та її основні проблеми, мету, завдання, виконання фахових функцій; вміння віднаходити нестандартні рішення типових і позаштатних виробничих ситу-

ацій; етика ділового спілкування й правові норми для регулювання стосунків людини з людиною, соціумом, навколишнім середовищем, вміння застосовувати особливості нормативно-правового регулювання у процесі розв'язання фахових обов'язків; культура мислення, здатність письмово й усно висловлювати й оформлювати результати розумової діяльності, логічна форма аналізу процесів обраного виду фахової діяльності; цілісне уявлення про надання готельних послуг; здатність набувати додаткових знань і вмінь, здійснювати професійну діяльність в іншомовному полікультурному середовищі; наявність загальнонаукових знань про здоровий спосіб життя, пов'язаний із життєдіяльністю людини в природних умовах, вміння й навички фізичного самовдосконалення й адаптації для забезпечення можливості долати чинники ризику й «виживання» серед несприятливих умов зовнішнього середовища; оволодіння методами організації аварійно-рятувальних робіт у надзвичайних ситуаціях; навички науково-дослідної організації діяльності, підбору, зберігання, обробки й аналізу інформації з використанням комп'ютерних технологій; комунікативні вміння, організаційно-управлінські знання й уміння, здібності пошуку та прийняття фахових рішень [13, с. 56].

Визначення домінуючих імперативів моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії Л. Мостовою та Т. Клусович дають підстави стверджувати про суперечності, які виникають між потребами суспільства у професійно підготовлених майбутніх фахівцях сфери гостинності і недостатньою їхньою кваліфікацією відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня; змістом професійно-орієнтованих дисциплін і педагогічними технологіями реалізації цього змісту; орієнтуванням на нові моделі освітнього процесу з особистісною спрямованістю на професійну підготовку та психологічною готовністю / неготовністю до фахової діяльності замовників освітніх послуг, їхньою культурою й етичністю у сфері гостинності.

Дослідниці акцентують особливу увагу на професійній культурі фахівців ресторанного бізнесу, оскільки підприємства сфери гостинності працюють і безперервно вдосконалюються через суперництво та зростання вимог споживачів. Їхній потенціал, результативність і конкурентоздатність залежать від обраної концепції закладу, стратегії, організаційної структури, систем керівництва. Не менш значущим є і висококваліфікований персонал, який забезпечує належне обслуговування та атмосферу гостинності, сприяє отриманню подальшого прибутку підприємств сфери обслуговування. На думку Л. Мостової та Т. Клусович, про високу професійну культуру фахівців ресторанного бізнесу свідчить володіння основами професійної етики, правилами міжнародних етичних норм, забезпечення високої організованості праці

завдяки опануванню економічними, соціально-правовими та етичними дисциплінами в освітньому процесі закладу вищої професійної освіти [10].

Формуванню професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у закладі вищої освіти присвячене і наукове дослідження Ю. Безрученкова. Вчений зазначає, що професійна культура залежить від виду та специфіки діяльності закладу ресторанного господарства, змісту діяльності управлінського складу підприємств ресторанної індустрії, фахово значущих якостей фахівців сфери ресторанного господарства, виявлення їхньої професійної культури, вимог сучасного ринку праці тощо. На думку дослідника, професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства є різновидом загальної культури, особистісним утворенням, яке характеризується ступенем оволодіння теоретичними знаннями і практичними вміннями, рівнем сформованості фахово значущих якостей, що забезпечують ефективну діяльність підприємств ресторанної індустрії. Науковець до функцій професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства відносить світоглядну, пізнавальну, виховну, прогностичну, діагностичну, комунікативну та регулятивну [1, с. 9].

На актуальність міжкультурної компетентності, здатність спілкуватися з людьми різних національностей, конфесій і культур вказують науковці І. Носова, О. Машкова, Л. Хаєт, які визначають концептуальні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Дослідниці стверджують, що тенденції глобалізації і превалювання «загальнолюдських» стандартів у сфері обслуговування протидіє стратегія підвищення багатогранності й використання діапазону національних, конфесійних і культурних традицій [11, с. 175]. Оскільки стандарт 4- і 5-зіркових готелів передбачає володіння персоналом не менш як трьома мовами, доцільним визнано, крім знань іншомовної граматики та лексики, опанування інформацією про країни носіїв мови, їх історію, культуру, традиції і звичаї.

Актуалізується і науково-дослідна діяльність у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. І. Носова, О. Машкова, Л. Хаєт вважають, що її особливістю є міждисциплінарний характер, коли для проектування необхідно залучити дані маркетингу, менеджменту, соціології, психології, культурології, системних методів. Дослідниці пропонують науково-дослідний проєкт «Системний аналіз і вдосконалення діяльності готельно-ресторанних господарств» здійснювати за таким алгоритмом: 1. Маркетингова експертно-кваліметрична оцінка готельно-ресторанних господарств (аналіз уречевленої праці). 2. Відбір, навчання і підготовка персоналу готельно-ресторанних господарств (аналіз живої праці). 3. Розвиток корпоративної культури

готельно-ресторанних господарств (культурологічні аспекти). 4. Розвиток креативності і вдосконалення дизайну готельно-ресторанних господарств (творчі аспекти) [11, с. 179].

Надзвичайно важливим у процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, на думку В. Тимкової, є формування культури професійного спілкування, яка є складником загальної культури та тісно пов'язується з розвитком мовної особистості. Акцентуючи увагу на значущості пам'яті, уваги, уяви, дослідниця вважає за необхідне враховувати індивідуальні психологічні особливості особистості здобувача освіти.

Варто сформуванню вміння орієнтуватися на визначену мовленнєву діяльність, сприяти створенню позитивного психологічного клімату, зацікавлювати змістом навчально-наукового матеріалу та активізувати пізнавальні інтереси, набутти комунікативного досвіду для розвитку креативних здібностей і спонукати до самореалізації майбутніх фахівців взагалі і професійного мовлення зокрема. Навички найкращої мовної поведінки у фаховій діяльності, здатність впливати на співрозмовника, вміло використовуючи різні мовні засоби, опанування культурою монологу, діалогу та полілогу є свідченням рівня володіння культурою фахового спілкування, запорукою й умовою для формування професійної компетентності студента, реалізацією його як особистості й фахівця [15, с. 32].

Випереджаюче навчання замовників освітніх послуг можливе за системного впровадження в навчально-пізнавальну діяльність сучасних комп'ютерних і мережевих технологій, які уможливають перспективи для використання новітнього світового досвіду кожним студентом через інтернет-технології. На значущість формування інформаційної культури студентів сфери туризму та готельно-ресторанної справи вказує вчена А. Сидорук, вважаючи її обов'язковим складником фахової діяльності, формування якої відбувається не лише під час освітнього процесу, а й протягом життя з метою виконання систематично змінювальних, модернізованих професійних завдань.

Через зростаючий вплив інформаційних технологій на розвиток галузі туризму та готельно-ресторанної справи майбутні фахівці цієї сфери повинні опанувати вміння використовувати програми пакету Microsoft Office; здатність розв'язування практичних завдань за допомогою комп'ютерної та офісної техніки; створення різних презентацій; проектування віртуальних екскурсій; складання електронних довідників туристично-рекреаційних ресурсів, готелів і ресторанів; формування меню та барних карт; розроблення логотипів туристичних підприємств і ресторанних закладів; роботу з Web-ресурсами [14, с. 77].

Не менш важливим, як стверджує науковець М. Ткаченко, є формування підприємницької ком-

петентності майбутніх фахівців ресторанного господарства, реалізація підприємницького потенціалу здобувачів освіти, пов'язаного з ефективним використанням в економічному механізмі самостійної господарської ініціативи людини, визнанням підприємництва значущою рушійною силою виробничої економічної динаміки, конкурентоздатності й соціального поступу. Формування такої компетентності викликане потребами вітчизняної економіки в підприємцях, здатних якнайкраще інтегрувати фахову та підприємницьку діяльність у сфері обслуговування, вирішувати питання працевлаштування згідно з ефективною організацією роботи малого і середнього бізнесу, враховуючи новітні тенденції становлення ресторанного господарства та традиційні й інноваційні підходи до здійснення фахової підготовки [16, с. 93–94].

У результаті дослідження К. Піцул щодо педагогічних умов формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи було узагальнено результати досліджень науковців, пов'язаних із формуванням готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців, практикою цього процесу в сучасній вищій школі. Вчена визначає педагогічні умови, за рахунок реалізації яких буде сформована готовність до професійної діяльності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: формування особистісного сенсу в майбутніх фахівців із готельної і ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців із готельної і ресторанної справи; використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи [12, с. 113].

На важливості впровадження інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у закладах вищої освіти акцентував увагу О. Василенко, на думку якого розробка та застосування сучасних методів і форм управління інноваційною діяльністю, створення умов для її активізації і підвищення ефективності є завданням сучасного етапу розвитку економіки України для подолання кризи. Дослідник стверджує, що інноваційне управління закладами ресторанного господарства можливе за умови забезпечення ефективної, злагодженої і безперервної взаємодії усіх його структурних підрозділів з урахуванням виявленого і прогнозованого споживчого попиту на ресторанні послуги, аналізу й оцінки ресурсів і можливостей інноваційного розвитку.

О. Василенко вважає, що зміст навчання здобувачів освіти, окрім теоретичних і практичних відомостей, які забезпечують виконання основних функцій їхньої майбутньої фахової діяльності, повинен бути практично спрямованим і враховувати широке

застосування інформаційно-комунікативних засобів. У дослідженні автор підтвердив результативність застосування інформаційно-комунікативних засобів шляхом впровадження в навчальне середовище проектно-моделюючого методу та розробки автоматизованого навчально-методичного комплексу, дійшов висновку про поліпшення розроблення системи навчання за допомогою інновацій, які будуватимуть модернізовані системи освіти, нові методи та принципи [3, с. 121–123].

Здійснений аналіз уможливив визначення основних чинників удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи [5; 7; 10; 13]:

1) концентрування зусиль роботодавців, освітян і науковців, пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійної освіти, у тому числі й нових професій сфери обслуговування;

2) забезпечення безперервності та багаторівневості освітніх програм, їхнє корегування щодо збільшення годин практичної підготовки фахівців з урахуванням кращих світових стандартів;

3) структурування освітнього процесу, використовуючи інноваційні підходи та застосовуючи сучасні технології з метою якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців;

4) надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії;

5) створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах гостинності.

Висновки. У дослідженні ми проаналізували науково-педагогічну літературу з теми дослідження; визначили основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої професійної освіти, серед яких формування ключових професійних компетентностей; концептуальні підходи та моделі підготовки фахівців; формування професійної інформаційної культури та культури фахового спілкування; використання інноваційних технологій у процесі підготовки фахівців; педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Аналіз вітчизняної практики підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог сьогодення, запитів замовників освітніх послуг (стейкхолдерів, здобувачів освіти, громадськості) залишається питанням, яке потребує модернізації та практичного втілення у діяльності закладів вищої освіти.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Безрученков Ю.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі : автореф. дис. канд. пед. наук. Луганськ, 2014. 20 с.

2. Буркова Л.В. Соціономічні професії: інноваційна підготовка фахівців у вищих навчальних закладах : монографія. Київ : Інформ. системи, 2010. 278 с.

3. Василенко О.В. Методика навчання інноваційним ресторанним технологіям майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах : дис. канд. пед. наук. Київ, 2016. 242 с.

4. Віндюк А.В. Професійна підготовка майбутніх фахівців із готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.

5. Дишкантюк О.В. Концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності. *Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика* : матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції. (Львів, 31 жовтня – 1 листопада 2018 року). Львів, 2018. С. 193–197.

6. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів; за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої. Запоріжжя : Просвіта, 2017. 240 с.

7. Корніяка А.О., Голікова Т.П. Шляхи вдосконалення системи навчання у сфері гостинності. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2013. № 4 (60). С. 34–38.

8. Кравець С.Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах : дис. канд. пед. наук. Київ, 2014. 230 с.

9. Малишева М. Організаційні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні. *Професійна педагогіка*. 2018. № 15. С. 102–109.

10. Мостова Л.М., Клусович Т.В. Домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2015. № 46 (4). С. 10–19.

11. Носова І.О., Машкова О.В., Хаєт Л.Г. Концептуальні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. URL: <http://scaspee.com/all-materials/1>.

12. Піцул К.С. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К.Д. Ушинського*. 2016. № 6 (113). С. 112–118.

13. Полуда В.В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців із готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис. канд. пед. наук. Київ, 2010. 364 с.

14. Сидорук А.В. Шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 10. Т. 3. С. 76–79.

15. Тимкова В.А. Формування культури професійного спілкування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету*. 2017. Вип. XIV. С. 28–34.

16. Ткаченко М.В. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах : автореф. дис. канд. пед. наук. Київ, 2018. 20 с.