УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI https://doi.org/10.24919/2308-4863/37-1-32

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

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ОСНОВИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У статті здійснено структурно-системний аналіз концептуальних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Зазначено, що метою підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти є забезпечення індустрії гостинності висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на українських і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, формування здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності. Сформульовано вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Визначено, що концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює чотири взаємопов'язані концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. Методологічний концепт передбачає, що формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти доцільно здійснювати з урахуванням положень індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико орієнтованого, технологічного і культурологічного підходів. Теоретичний концепт базується на класичних і сучасних положеннях педагогічної теорії, визначає систему психолого-педагогічних ідей, концепцій, вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій, що виявляють розуміння суті та структури процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Технологічний концепт визначає етапи, технологію і послідовність впровадження педагогічних умов, а також створення інтегрованого освітнього процесу, оновлення навчальних планів та освітньо-професійних програм, модифікацію форм, методів, технологій і засобів, індивідуалізацію та можливості варіативних систем освіти, підвищення можливостей міжнародної мобільності як викладачів, так і безпосередньо здобувачів освіти. Практичний концепт репрезентує інтеграцію в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи досвіду українських і закордонних ЗВО, представників бізнес-структур, недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот, створення належної матеріально-технічної бази, відповідності запитам ринку праці, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти, створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності, підвищення можливостей мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти.

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

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

CONCEPTUAL FRAMEWORK OF PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS

The article provides a structural and systematic analysis of conceptual framework of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher education establishments. It is noted that the purpose of training future specialists in hotel and restaurant business in higher educational establishments is to provide hospitality industry with highly qualified staff, competitive, in demand in Ukrainian and foreign labor markets, based on real public demand for services, in developing skills to provide quality service and serving hospitality industry. The initial provisions of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher education establishments are formulated. It is determined that conceptually the process of professional training of future specialists in hotel and

restaurant business in higher education establishments involves four interrelated concepts: methodological, theoretical, technological and practical. Methodological concept provides that formation of readiness of future specialists in hotel and restaurant business in higher education establishments should be carried out taking into account the provisions of individual-personal, competence-activity, practice-oriented, technological and cultural approaches. Theoretical concept is based on classical and modern provisions of pedagogical theory, defines a system of psychological and pedagogical ideas, concepts, source categories, basic concepts, assessments, definitions, showing understanding of essence and structure of the process of training future hotel and restaurant business in higher educational establishments. Technological concept defines stages, technology and sequence of implementation of pedagogical conditions, as well as creation of an integrated educational process, updating curricula, educational and professional programs, modification of forms, methods, technologies and tools, individualization and capabilities of variable education systems, increasing the opportunities for international mobility of both teachers and students. Practical concept represents the integration into the educational process of professional training of future specialists in hotel and restaurant business experience of Ukrainian and foreign free economic zones, representatives of business structures, non-governmental organizations, trade unions, communities; creation of appropriate material and technical base, compliance with the demands of the labor market, flexible structure of vocational education, integration of formal, non-formal and informal education; creation of a pan-European educational space with transparent qualification systems and support for international mobility; increasing the mobility of students and teachers of vocational educational establishments.

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

Постановка проблеми. Один із пріоритетів Міністерства освіти і науки України – «якісна вища освіта та розвиток освіти дорослих» –передбачає здійснення відповідної реформи, метою якої є забезпечення конкурентоспроможності випускників закладів вищої освіти та підготовка фахівців, затребуваних на ринку праці. Визначальною ознакою професіоналів мають стати рівень сучасних знань, умінь вирішення комплексних задач, спроможності створення висококласних та інноваційних інтелектуальних продуктів та розвиненість цінностей вільного демократичного суспільства.

Аналіз досліджень. Українська законодавча база у сфері професійної освіти спирається на Національну доктрину розвитку освіти України у XXI столітті, а також нормативні документи Міністерства освіти і науки України, як-от: закони України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про професійно-технічну освіту», Концепцію реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року та ін. Так, Закон України «Про освіту» мету професійної (професійно-технічної) освіти пов'язує з формуванням і розвитком професійних компетентностей особистості, необхідних для фахової діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпеченням її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності і перспектив кар'єрного зростання впродовж життя (Закон України «Про освіту», 2017).

Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, організаційно-економічні засади їхніх інноваційних процесів розглядали М. Бойко, Л. Малюта, Л. Мельник, Г. Нагорняк, А. Охріменко, А. Расулова, Р. Шерстюк. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування вивчали В. Сопіга та Т. Сорока. Концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти аналізувала І. Добренько. Концептуальні засади, підходи, орієнтири й організаційно аналітичні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та сфери обслуговування загалом досліджували В. Бурак, О. Дишкантюк, Л. Гончар, В. Зінченко, Л. Короткова, М. Малишева тощо.

Мета статті полягає у структурно-системному аналізі концептуальних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Виклад основного матеріалу. У контексті дослідження вагомим є трактування деталізованого нами визначення «***професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства»,*** під якою розумітимемо *організований, безперервний і цілеспрямований процес формування і розвитку в здобувачів освіти необхідних для фахової діяльності професійних компетентностей, який здійснюється в закладах вищої освіти різних форм власності та спрямовується на здобуття майбутніми фахівцями кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, що забезпечить успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність і професійну мобільність у сфері послуг, а також своєчасне оновлення та вдосконалення.*

Професійна підготовка майбутніх фахівців здійснюється відповідно до визначених концепту-

альних положень. Дефініція поняття «концепція», подана в Тлумачному словнику української мови, звучить так: «система взаємопов'язаних поглядів на певне явище; основний замисел, основна думка чого-небудь» (Гринчишин, 1999: 118). На думку науковців, концепція як результат наукового дослідження сприяє ефективному виконанню певного виду діяльності та забезпечується синтезуванням окремих знань у цілісну логічну систему, визначенням істотних характеристик, зв'язків, закономірностей виникнення та розвитку досліджуваного явища, процесу, виробленням методології дослідження та формуванням дефінітивного апарату для ефективного оперування досліджуваним явищем, процесом, передбаченням перспектив розвитку дослідження, розкриттям особливостей та пов'язаних із ним чинників об'єктивної реальності. Концепція професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти пов'язується з розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, тобто умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію окремих елементів професійної підготовки, опис процесу, засобів і методів його реалізації.

Мета підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти полягає в забезпеченні індустрії гостинності висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на українських і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності. Специфіка професійної діяльності вищеозначених фахівців окреслюється зростаючим рівнем конкуренції в готельно-ресторанному господарстві, підвищеними вимогами споживачів до якості обслуговування, зростаючими потребами роботодавців у компетентних професіоналах, здатних надавати послуги на рівні світових стандартів, адаптуватися до умов змінного соціально-економічного середовища, оперативно та творчо вирішувати професійні завдання.

Соціальне замовлення для ЗВО з підготовки фахівців для сфери обслуговування (в тому числі й готельно-ресторанної справи) визначається через спільність вимог до випускників щодо їхньої подальшої інноваційної професійної діяльності. Завдяки зростаючій ролі сфери обслуговування в економічній структурі суспільства та її особливостям (спрямування на задоволення потреб клієнта через надання йому послуг; висока динамічність і чисельність різних за змістом і емоційною напруженістю контактів; поєднання соціальних і професійних якостей фахівця під час обслуговування тощо), стверджує Л. Руденко, модернізується й освітній процес із підготовки фахівців означеної галузі (Руденко, 2016: 189).

Дослідниця І. Добренко, аналізуючи орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти, підкреслює, що студентський вік характеризується перебудовою індивідуального потенціалу, соціального змісту, формуванням стратегій для неодмінного фахового розвитку, потребою вдосконалювати власні соціальні стандарти й ролі, позиції та відповідний соціальний статус. Окрім того, серед концептуальних орієнтирів професійної підготовки здобувачів освіти називає становлення індивідуальних властивостей особистості й психологічної структури діяльності майбутніх фахівців, формування професійно-індивідуальної спрямованості на діяльнісне оволодіння предметними компетенціями, професійно-індивідуальний структурний зміст спрямування та професіоналізацію, розроблення особистісно орієнтованих психологічних основ у процесі професіоналізації, психологічну готовність здобувачів до вибору стратегій неперервного розвитку професійної індивідуальності, предметну компетенцію в моделюванні середовища для реалізації професійно-індивідуальної діяльності на засадах психодіагностичного самостійного моніторингу (Добренко, 2019: 178).

Значущим, на нашу думку, є аналіз концептуальних основ розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, оскільки як потенційні стейкхолдери вони активно впливають на розбудову та оновлення освітнього процесу в закладах вищої освіти (ЗВО). Науковці М. Бойко, А. Охріменко, А. Расулова розвиток та адаптацію вітчизняного корпоративного сектора в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі пов'язують із дотриманням ними міжнародних правил та умов ведення бізнесу для створення придатного інвестиційного клімату на ринку, сприянням підвищенню результативності використання капіталу, економії від раціонально організованої роботи над масштабами виробництва, залученню капіталів та вирішенню глобальних проблем, диверсифікації та спеціалізації виробництва. Однак у межах нашого дослідження найважливішим вважаємо формування мультиплікаційного ефекту впливу на інші (суміжні) галузі та сфери діяльності, особливо на підготовку майбут-

ніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти (Бойко, Охріменко, Расулова, 2015: 68). Дослідники Г. Нагорняк, Л. Малюта, Л. Мельник та Р. Шерстюк, аналізуючи організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті, серед основних здобутків називають вихід на світовий ринок готельних та ресторанних послуг, що вимагає постійного вдосконалення підходів до управління інноваціями: використання комп'ютерних технологій (спеціалізованих програмних продуктів управління готельним закладом, застосування глобальних комп'ютерних мереж, безплатний wi-fi), впровадження мультимедійних технологій, зокрема довідників, буклетів, каталогів; інформатизація діяльності, розширення переліку послуг закладів громадського харчування, індивідуалізація обслуговування клієнтів, удосконалення технологій приготування та подачі страв, зміна особливостей діяльності ресторанів залежно від сезонності та, що найважливіше в контексті нашої розвідки, неперервне навчання персоналу через використання можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти (Нагорняк та ін., 2017: 152–153). В. Сопіга і Т. Сорока відповідно до окреслених ними тенденцій розвитку готельно-ресторанних підприємств, оновлення освітньо-професійних програм підготовки фахівців сфери обслуговування пов'язують із вивченням особливостей організації здорового харчування подорожуючих людей, набуттям умінь використовувати сучасні інформаційні технології як канал зв'язку між клієнтами готельно-ресторанних підприємств та обслуговуючим персоналом, ознайомленням із сучасними технологічними новинками приготування страв, особливостями поєднання й модернізації різних стилів, форм та методів обслуговування; засвоєнням знань про сучасні системи безпеки клієнтів і працівників підприємств сфери послуг (Сопіга, Сорока, 2019: 39).

Л. Гончар, обґрунтовуючи концептуальну модель підготовки успішного бізнес-фахівця готельно-ресторанної справи, акцентує на її комплексному характері, інтеграції ключових принципів і методів навчання, особливо наголошує на результативній взаємодії всіх стейкхолдерів освітнього процесу (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу тощо) та забезпеченні можливостей для саморозвитку, самонавчання та самоідентифікації випускників освітньої/освітньо-професійної програми для формування унікального й «потрібного» на сучасному ринку фахівця сфери гостинності (Гончар, 2020: 46). О. Дишкантюк концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності ототожнює з удосконаленням нормативно-правової бази з підготовки означених фахівців, створенням системи незалежної акредитації професійними асоціаціями освітніх послуг у вищевказаному сегменті; співпрацею освітніх закладів із підприємствами галузі, застосуванням сучасних інформаційних технологій в освітньому процесі, створенням на базі провідних закладів освіти центрів підвищення кваліфікації викладачів та працівників галузі (Дишкантюк, 2018). В. Зінченко моделювання підготовки майбутнього фахівця для туристичної галузі та ресторанної справи пов'язує з реалізацією таких концептуальних положень: удосконалення баз практик незалежно від профілю ЗВО, форм власності; залучення до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних працівників сфери туризму і готельно-ресторанного бізнесу; підготовка та видання за участі практиків навчально-методичних матеріалів для вивчення дисциплін професійно-практичної підготовки; збільшення доступу до досвіду проведення навчання в провідних туристичних вищих школах європейських держав; проведення спеціалізованих туристично-готельних олімпіад, конкурсів тощо з різними практичними стимулами; удосконалення механізму працевлаштування випускників туристичного профілю та готельно-ресторанної справи, надання іменних стипендій, грантів; реалізація можливостей проходити практику з подальшим працевлаштуванням у кращих бізнес-структурах туризму і готельних господарствах (Зінченко, 2017: 257).

Л. Короткова, використовуючи досвід створення й функціонування освітньо-виробничого кластера (ОВК), основним для реалізації концептуальних положень професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг вважає виконання таких вимог: забезпечення взаємодії всіх учасників освітнього процесу (за принципами структурної інтеграції, балансу інтересів освітніх установ і підприємств, колективної відповідальності учасників кластерної структури з метою зниження сукупних витрат на освіту за рахунок оптимізації наявних кадрових і матеріально-технічних ресурсів); оновлення змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг (врахування сучасних галузевих тенденцій, перспектив розвитку сфери послуг, змін в організації праці робітників, а також соціально-психологічних аспектів їхньої професійної діяльності, використання методики його відбору та структурування); забезпечення використання інноваційних технологій професій-

ної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг (засвоєння майбутніми фахівцями широкого спектра визначених замовниками кадрів професійних компетентностей); розроблення інтегративного навчально-методичного забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах ОВК (модернізація процесу формування професійної компетентності відповідно до вимог роботодавців); оновлення матеріально-технічної бази закладів П(ПТ)О (забезпечення необхідного рівня професійної підготовки та підвищення кваліфікації робітників підприємств, педагогічних працівників і незайнятого населення, створення умов для здійснення інноваційної діяльності протягом тривалого часу) (Короткова, 2020: 133).

М. Малишева в контексті визначення організаційних засад процесів інтернаціоналізації вітчизняної освіти, спрямованих на впровадження міжнародної складової частини до змісту професійної підготовки майбутніх фахівців сфери туризму, доречним вважає використання резервного часу на формування міжкультурної комунікації, інтеграцію міжнародних елементів до змісту навчання, забезпечення індивідуальної мобільності суб'єктів навчання, транскордонне функціонування майбутніх фахівців на туристичному ринку тощо, задля забезпечення практичної спрямованості освітніх програм та формування компетентності навчання впродовж життя використовувати державно-приватне партнерство через розвиток баз професійно-практичної підготовки, експлуатацію інноваційних підприємств на базі наявних закладів професійної освіти, розроблення і розвиток сучасних технологій професійно-практичної підготовки, посилення ролі підприємств, організацій, установ у наданні робочих місць для професійно-практичної підготовки здобувачів освіти (Малишева, 2018: 106).

З огляду на вищенаведене ***підготовленість майбутнього фахівця готельно-ресторанного господарства до фахової діяльності*** аналізується як результат навчання в закладах вищої освіти різних форм власності, спрямований на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств.

Спираючись на викладене, сформулюємо ***вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти:***

– концентрування зусиль стейкхолдерів (держави, ЗВО, здобувачів освіти, бізнесу), пов'язаних із переглядом змісту кваліфікаційних характеристик та оновленням чинних державних стандартів вищої професійної освіти, в тому числі нових професій сфери обслуговування;

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

– модернізація баз практик студентів завдяки створенню освітньо-виробничих кластерів з інтегруванням інтересів органів державної влади, виробництва, громадських організацій, професійних асоціацій, наукового та освітнього секторів; створення окремих підрозділів (тренінг-центрів) безпосередньо на підприємствах обслуговування;

– структурування освітнього процесу, використання інноваційних підходів та сучасних технологій для якісної перебудови всієї системи підготовки фахівців, залучення до викладання фахових дисциплін авторитетних практиків (працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи);

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

– надання студентам можливості вибору індивідуальної освітньої траєкторії; формування ключових компетентностей (мотивація до майбутньої фахової діяльності та освоєння професії; здатність комунікативно взаємодіяти; емпатійність; прагнення до самоосвіти, опанування інноваційних технологій; професійна етика та етикет; толерантність та ввічливість, полікультурність; ініціативність; готовність до відповідальних дій та прийняття самостійних рішень у виробничих ситуаціях; уміння працювати в команді, керівництво емоціями; навички професійної мобільності; вироблення навичок навчання впродовж життя тощо);

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

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

– розвиток та модернізація готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування.

Концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює ***чотири взаємопов'язані концепти:*** методологічний, теоретичний, технологічний і практичний.

Методологічний концепт передбачає, що формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти доцільно здійснювати з урахуванням положень індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів. У комплексному поєднанні ці підходи забезпечують формування у здобувачів освіти компонентів вищеозначеної готовності, зокрема мотиваційно-ціннісного, когнітивно-змістового, операційно-процесуального, комплексно-функціонального, рефлексивно-безпекового.

Теоретичний концепт базується на класичних і сучасних положеннях педагогічної теорії, визначає систему психолого-педагогічних ідей, концепцій, вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій («професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність», «готовність до професійної діяльності», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності»), що виявляють розуміння суті та структури процесу професійної підготовки майбутніх готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, розкриває педагогічні умови, модель, зміст і сприяє розробленню педагогічної системи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в закладах вищої освіти.

Технологічний концепт визначає етапи, технологію і послідовність впровадження педагогічних умов, а також створення інтегрованого освітнього процесу, оновлення навчальних планів та освітньо-професійних програм, модифікацію форм, методів, технологій і засобів, індивідуалізацію та можливості варіативних систем освіти, підвищення можливостей міжнародної мобільності як викладачів, так і безпосередньо здобувачів освіти. Цей концепт розкриває також особливості моніторингу ефективності процесу підготовки фахівців на різних етапах, порядок коригування мети і завдань, змісту професійної підготовки, критеріїв (ціннісно-особистісного, гностично-системного, технологічно-діяльнісного, здоров'язбережувального), показників, методів діагностики та рівнів (низького (рецептивно-продуктивного), середнього (репродуктивного), достатнього (конструктивно-варіативного), високого (творчого).

Практичний концепт репрезентує інтеграцію в освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи досвіду українських і закордонних ЗВО, представників бізнес-структур, недержавних громадських організацій, професійних спілок, спільнот; створення відповідної матеріально-технічної бази ЗВО, підприємств-баз практик, відповідності запитам ринку праці, гнучкої структури ступеневої фахової освіти, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти, створення загальноєвропейського освітнього простору із прозорими системами кваліфікацій і підтримкою міжнародної мобільності; підвищення можливостей мобільності здобувачів освіти та викладачів сфери професійної освіти. Концепт передбачає застосування інструментарію для розроблення педагогічної системи їхньої професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності, прогностичне обґрунтування перспектив професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Висновки. Отже, структурно-системний аналіз концептуальних основ професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти дав змогу визначити вихідні положення, сформулювати практичні висновки та пропозиції для здійснення більш якісного освітнього процесу. Концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти охоплює чотири взаємопов'язані концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. У комплексному поєднанні ці концепти забезпечують формування у здобувачів освіти – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи – готовності до фахової діяльності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бойко М. Г., Охріменко А. Г., Расулова А. М. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. *Науковий вісник Херсонського державного університету.* 2015. Вип. 13. Ч. 2. С. 35–39.

2. Бурак В. Г. Проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців. *Інноваційна педагогіка.* 2020. № 30. Т. 1. С. 19–23.

3. Гончар Л. О. Обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні: організаційно-аналітичний аспект. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління.* 2020. Т. 31 (70). № 6. С. 39–49.

4. Дишкантюк О. В. Концептуальні підходи до підготовки кадрів для індустрії гостинності. *Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика* : матеріали І Міжнародної наук.-практ. конф., Львів, 31 жовтня – 1 лист. 2018 р. Львів, 2018. С. 193–197.

5. Добренко І. А. Концептуальні орієнтири професійної підготовки здобувачів освіти. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки*. 2019. № 2 (18). С. 176–180.

6. Зінченко В. А. Особливості підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної галузі. *Проблеми освіти.* 2017. Вип. ІІІ (67). С. 241–259.

7. Концепція освіти дорослих в Україні / укл. Л. Б. Лук'янова. Ніжин : ПП М. М. Лисенко, 2011. 24 с.

8. Короткова Л. І. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: теоретичні і методичні основи : монографія / за наук. ред. Радкевич В. О. Запоріжжя : Просвіта, 2020. 558 с.

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

10. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л., Шерстюк Р. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті. *Соціально-економічні проблеми і держава.* 2017. Вип. 1(16). С. 148–158.

11. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

12. Про державно-приватне партнерство : Закон України від 1 липня 2010 р. № 2404-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2404-17#Text

13. Руденко Л. А. Теоретичні та методичні засади формування комунікативної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах : дис… докт. пед. наук. Львів, 2016. 509 с.

14. Сопіга В. Б., Сорока Т. П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського*. 2019. Вип. 2 (115). С. 36–41.

15. Тлумачний словник української мови : близько 7000 слів / за ред. Д. Г. Гринчишина. Київ : Освіта, 1999. 302 с.

16. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education.* 2020. № 6 (39). P. 16–20.

REFERENCES

1. Boiko M. H., Okhrimenko A. H., Rasulova A. M. (2015). Kontseptualni osnovy rozvytku korporatsii u turystychnomu ta hotelno-restorannomu biznesi. [Conceptual framework of corporate development in tourism and hotel and restaurant business]. Naukovyi visnyk Khersonskoho derzhavnoho universytetu, 13, 2, 35–39 [in Ukrainian].

2. Burak V. H. (2020) Dosvid profesiinoi pidhotovky fakhivtsiv hotelno-restorannoho hospodarstva v zakladakh vyshchoi osvity [Experience of professional training of specialists in hotel and restaurant economy in higher education institutions]. Innovatsiina pedahohika, 29, 1, 88–92 [in Ukrainian].

3. Honchar L. O. (2020) Obgruntuvannia kontseptualnoi modeli pidhotovky fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy v Ukraini: orhanizatsiino-analitychnyi aspect [Substantiation of the conceptual model of training of hotel and restaurant specialists in Ukraine: organizational and analytical aspect]. Vcheni zapysky TNU imeni V. I. Vernadskoho. Seriia: Ekonomika i upravlinnia. T. 31 (70). № 6. S. 39–49 [in Ukrainian].

4. Dyshkantiuk O. V. (2018) Kontseptualni pidkhody do pidhotovky kadriv dlia industrii hostynnosti [Conceptual approaches to trainingof staff for hospitality industry]. Stalyi rozvytok turyzmu na zasadakh partnerstva: osvita, nauka, praktyka: Materialy I Mizhnarodnoi nauk.-prakt. konf., Lviv, 31 zhovtnia – 1 lyst. 2018, 193–197 [in Ukrainian].

5. Dobrenko I. A. (2019) Kontseptualni oriientyry profesiinoi pidhotovky zdobuvachiv osvity [Conceptual guidelines for professional training of students]. Visnyk universytetu imeni Alfreda Nobelia. Seriia «Pedahohika i psykholohiia». Pedahohichni nauky, 2 (18), 176–180 [in Ukrainian].

6. Zinchenko V. A. (2017). Osoblyvosti pidhotovky kadriv turyzmu i hotelnoi spravy v umovakh yevrointehratsii Ukrainy ta pidvyshchennia konkurentnosti turystychnoi haluzi [Features of training specialists for tourism and hotel business in the conditions of European integration of Ukraine and increase of tourist branch competitiveness]. Problemy osvity, III (67), 241–259 [in Ukrainian].

7. Kontseptsiia osvity doroslykh v Ukraini The concept of adult education in Ukraine] [/ ukl. L. B. Lukianova. Nizhyn : PP M. M. Lysenko, 2011. 24 s [in Ukrainian].

8. Korotkova L. I. (2020) Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv sfery posluh v umovakh osvitno-vyrobnychoho klastera: teoretychni i metodychni osnovy [Professional training of future specialists in the service sector in the conditions of educational and production cluster: theoretical and methodological foundations] : monohrafiia / za nauk. red. Radkevych V. O. Zaporizhzhia : Prosvita, 558 s. [in Ukrainian].

9. Malysheva M. (2018) Orhanizatsiini zasady profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-turystychnoi haluzi v Ukraini [Organizational principles of professional training of future specialists in hotel and tourism industry in Ukraine]. Profesiina pedahohika, 15, 102–109 [in Ukrainian].

10. Nahorniak H., Maliuta L., Melnyk L., Sherstiuk R. (2017) Orhanizatsiino-ekonomichni zasady rozvytku innovatsiinoho protsesu vitchyznianykh zakladiv hotelno-restorannoi sfery v turystychnomu konteksti [Organizational and economic

bases of development of innovative process of domestic establishments of hotel and restaurant sphere in a tourist context]. Sotsialno-ekonomichni problemy i derzhava, 1(16), 148–158 [in Ukrainian].

11. Pro osvitu [About education]: Zakon Ukrainy vid 05.09.2017 r. № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ 2145-19#Text [in Ukrainian].

12. Pro derzhavno-pryvatne partnerstvo [About public-private partnership]: Zakon Ukrainy vid 1 lypnia 2010 roku № 2404-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2404-17#Text [in Ukrainian].

13. Rudenko L. A. (2016) Teoretychni ta metodychni zasady formuvannia komunikatyvnoi kultury maibutnikh fakhivtsiv sfery obsluhovuvannia u profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladakh [Theoretical and methodical bases of formation of communicative culture of future specialists in service sector in vocational schools]: dys… dokt. ped. nauk. Lviv, 509 [in Ukrainian].

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

15. Tlumachnyi slovnyk ukrainskoi movy (1999) [Defining dictionary of Ukrainian language]: blyzko 7000 sliv / za red. D. H. Hrynchyshyna. Kyiv : Osvita, 302 [in Ukrainian].

16. Burak V. (2020). Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. ScienceRise: Pedagogical Education, 6 (39), 16–20 [in English].