УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI https://doi.org/10.31392/NPU-nc.series5.2021.80.1.07

Бурак В. Г.

КРИТЕРІЇ ТА ПОКАЗНИКИ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

У статті проаналізовано критерії, показники та рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. На основі аналізу наукових досліджень вчених диференційовано критерії готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності. Визначено критерії готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров’язбережувальний. Встановлено, що ціннісно-особистісний критерій характеризує систему індивідуальних моральних, культурних, наукових цінностей, вольової саморегуляції, мотивації, придатності та здібностей до діяльності у сфері обслуговування, усвідомленість вибору роду діяльності й бажання вдосконалювати свою фахову підготовку через усвідомлення змісту. З’ясовано, що гносеологічно-системний критерій акумулює можливості пізнання здобувачем освіти дійсності й себе, визначення ефективних шляхів досягнення системи достовірного знання через забезпечення його повноти, глибини, гнучкості, оперативності, системності, конкретності, узагальненості. Доведено, що технологічно-діяльнісний критерій визначає практичну спрямованість здобувачів освіти на майбутню професійну діяльність через уміння планувати свої дії, створювати умови успішного виконання поставлених завдань; готовність щодо організації сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів, забезпечення його ефективності. Умотивовано, що здоров’язбережувальний критерій виражає прояв наявних знань студентів щодо ведення та дотримання здорового способу життя, сформованих умінь та навичок використовувати засвоєні знання у власній здоров’язбережувальній діяльності, дотримання правил безпеки життєдіяльності й безпеки перебування клієнтів та співробітників у закладах сфери обслуговування.

Ключові слова: *майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа, готовність, критерії, показники.*

В умовах сучасних цивілізаційних змін, соціально-економічних реалій ринкової економіки, стрімкого інформаційно-технологічного розвитку поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування викликали необхідність переосмислення і чіткого визначення критеріїв та показників готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Мета статті – визначити критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Оскільки готельно-ресторанна справа тісно пов’язана з туристичною галуззю, доцільним вважаємо в межах дослідження аналізувати спільний досвід підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування з огляду на його міждисциплінарний характер. Здійснений нами в попередніх дослідженнях аналіз уможливив власне визначення терміна “*готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності”,* що аналізується нами як результат навчання в закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, володіння 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, ґрунтується на усвідомлених здібностях до вибраної професії, рефлексії, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя [5, с. 128].

Задля встановлення відповідності готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності вимогам щодо сформованих компетентностей та нормативному змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованому в термінах результатів навчання, необхідно виокремити критерії та їхні показники. У лексикографічних працях *критерії* якості навчальної діяльності ототожнюються з підставою для оцінки, визначення або класифікації чогось, мірилом істинності, вірогідності знань, їхній відповідності об’єктивній дійсності [1; 6, с. 588], сукупністю ознак, які є основою для складання оцінки умов, процесу і результату навчальної діяльності, що забезпечують реалізацію поставлених цілей [9, с. 434]. Беручи до уваги наведені дефініції, в дослідженні *критерій* розглядатимемо як сукупність ознак для оцінювання готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, котрі уможливлюють оцінку наявного стану та рівня сформованості, а також здатності до подальшого розвитку. Критерії акумулюють у собі систему показників для характеристики певного його аспекту. Академічний тлумачний словник трактує слово “показник” як свідчення, доказ, ознаку чогось, наочні дані про результати якоїсь роботи, процесу, дані про досягнення в чому-небудь [1]. Великий тлумачний словник сучасної української мови термін “показник” визначає як ознаку чого-небудь, явище або подія, на підставі яких можна робити висновки про перебіг якого-небудь процесу, кількісну характеристику властивостей процесу [6, с. 1024]. Дослідниці В. Кручек та О. Васюк стверджують, що показники як прояви критерію показують кількісні та якісні зміни суб’єктів освітнього процесу [11, с. 100]. На основі аналізу визначимо *показники* готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності як свідчення повноти, достатності, системності та інтегрованості в межах окремого критерію через сукупність знань, умінь, навичок,

здатностей, розуміння, володіння, що застосовуються для визначення кількісних і якісних модифікацій здобувачів освіти.

Багатоаспектні дослідження науковців проблем підготовки в закладах вищої освіти майбутніх фахівців сфери обслуговування загалом (А. Гарага, Л. Короткова), готельно-ресторанної справи (Ю. Безрученков, А. Віндюк, І. Гайовий, К. Піцул, Л. Потапкіна) та туризмознавства зокрема (Л. Безкоровайна, Н. Бондар, Г. Лоїк, Д. Люта, А. Тимейчук) уможливили аналіз визначення дослідниками критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності, які подано в таблиці 1 "Диференціація критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності".

Таблиця 1

Диференціація критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування до професійної діяльності

Автори-дослідники	Види критеріїв
Л. Безкоровайна [2]	мотиваційно-ціннісний, системно-пізнавальний, діяльнісно-інформаційний, практично-професійний, індивідуально-креативний
Ю. Безрученков [3]	професійна спрямованість та професійна ідентичність; загальнокультурні і фахові знання; вміння та навички науково-дослідної, виробничої та сервісної діяльності
Н. Бондар [4]	позитивна мотивація до вивчення гуманітарних дисциплін, ціннісне ставлення до майбутньої професійної діяльності; повнота засвоєння теоретичних знань із дисциплін гуманітарного циклу; здатність виконувати професійні дії; особистісні якості, необхідні для виконання ефективної майбутньої професійної діяльності
А. Віндюк [7]	мотиваційний, когнітивний, діяльнісний, особистісний, здоров'язбережувальний
А. Гарага [8]	мотиваційно-особистісний, змістово-когнітивний, діяльнісно-практичний
Л. Короткова [10]	ціннісно-мотиваційний, когнітивно-комунікативний, професійно-технологічний, рефлексивно-прогностичний
Г. Лоїк [12]	загальна й професійна компетентність, професійна спрямованість і навчальна мотивація, активність, самостійність, творчість, самоуправління
Д. Люта [13]	спонукальний, когнітивний, діяльнісний, рефлексивний
К. Піцул [14]	мотиваційно-ціннісний, інформаційно-когнітивний, креативно-діяльнісний
А. Тимейчук [16]	мотиваційно-ціннісний, когнітивний, професійний, креативний

Аналіз досліджень українських науковців щодо критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери гостинності, у тому числі й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності дав змогу визначити такі види: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язбережувальний. Зупинимося на короткій характеристиці критеріїв готовності до професійної діяльності названих фахівців та визначимо показники в розрізі кожного з них.

Ціннісно-особистісний критерій характеризує систему індивідуальних моральних, культурних, наукових цінностей, вольової саморегуляції, мотивації, придатності та здібностей до діяльності у сфері обслуговування, усвідомленість вибору роду діяльності й бажання вдосконалювати свою фахову підготовку через усвідомлення змісту, сутності і складників професії майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; уміння визначати перспективні цілі для самоаналізу та самоконтролю власної освітньої діяльності, відбирання й застосування прийомів самонавчання, самооцінювання результатів, самоусвідомлення, самоформування, саморозвитку, рефлексії та самореалізації в спеціальності.

Показниками ціннісно-особистісного критерію нами визначено: наявність вольової саморегуляції та здібностей до діяльності у сфері "людина – людина", гуманістичних ціннісних орієнтирів (доброта, любов до ближнього, співчуття, справедливість, совість, повага до людської гідності); здатність до збереження та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства і закономірностей розвитку предметної області; здатність до соціально відповідальної та свідомої діяльності, реалізації прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права в Україні; орієнтація у взаємодії зі споживачем на побудову тривалих взаємин та максимальне вирішення потреб і проблем клієнта, якість надаваних послуг, уваги до дрібниць і почуття добротно виконаної роботи; налаштованість на співробітництво з персоналом та клієнтами щодо прогнозування та задоволення запитів споживачів в їхніх інтересах; навички цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; уміння визначати перспективні цілі для саморозвитку, володіння способами фізичного самовдосконалення, емоційної саморегуляції, самопідтримки й самоконтролю.

Гносеологічно-системний критерій акумулює можливості пізнання здобувачем освіти дійсності й себе, визначення ефективних шляхів досягнення системи достовірного знання через забезпечення його повноти, глибини, гнучкості, оперативності, системності, конкретності, узагальненості, навички цілеспрямованого навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації за допомогою цифрових технологій, уміння орієнтуватися в інформаційних потоках (сприймання, аналіз, відбирання, осмислення, відсіювання, оброблення, виділення головного, запам'ятовування, використання тощо), знання законів, принципів,

особливостей розвитку сфери обслуговування, взаємини з колегами, клієнтами, міжнародних стандартів якості та традицій гостинності задля підготовленості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Показниками гносеологічно-системного критерію встановлено: здатність до дослідження пізнання, його меж і можливостей, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання; здатність до систематичного навчання та засвоєння великого обсягу сучасної інформації через навички використання цифрових технологій; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації; уміння застосовувати знання у практичних ситуаціях; уміння працювати в команді, розбудовувати суб’єкт-суб’єктну взаємодію в колективі та серед споживачів послуг; знання про закони розвитку сфери обслуговування, взаємини з клієнтами, міжнародні стандарти якості та традиції гостинності; навички спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, іноземними мовами.

Технологічно-діяльнісний критерій визначає практичну направленість здобувачів освіти на майбутню професійну діяльність у сфері обслуговування через уміння планувати свої дії (ставити мету, визначити терміни, аналізувати результати, здійснювати контроль і корекцію); створювати умови успішного виконання поставлених завдань (дотримання розпорядку дня, організація робочого місця тощо), готовність з організації сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів, забезпечення його ефективності, проєктування технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісного процесу реалізації послуг у підприємствах готельно-ресторанного й рекреаційного господарства; володіння методами, засобами й способами самостійного розв’язання професійно орієнтованих задач, проблемних кейсів; уміння ефективно вирішувати завдання в конкретних ситуаціях професійної діяльності.

До показників технологічно-діяльнісного критерію нами зараховано: знання про предметну область і специфіку фахової діяльності, організацію сервісно-виробничого процесу відповідно до вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності; здатність до формування та реалізації результативних зовнішніх та внутрішніх контактувань у закладах сфери обслуговування, навичок взаємодії; здатність до управління закладом, прийняття рішень щодо господарської діяльності суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу; здатність до розроблення нових послуг (продукції) за використання інноваційних технологій, пов’язаних із виробництвом та обслуговуванням споживачів; розроблення, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних послуг різними сегментами клієнтів; навички виявлення, визначення й оцінювання ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, пов’язаних із забезпеченням вимог споживачів у сфері обслуговування; навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї розвитку суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу; навички, пов’язані з плануванням, управлінням і контролем діяльності суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Здоров’язбережувальний критерій виражає прояв наявних знань студентів щодо ведення та дотримання здорового способу життя; сформованих умінь та навичок використовувати засвоєні знання у власній здоров’язбережувальній діяльності, умінь установлення відповідності власної життєдіяльності вимогам здоров’язбереження, обізнаність щодо форм, методів, технологій і засобів підготовки до здоров’язбережувальної та здоров’япокращувальної діяльності, реалізації здоров’язбережувальної компетентності в освітньому процесі, навичок дотримуватися правил безпеки життєдіяльності та забезпечувати безпеку перебування клієнтів та співробітників у закладах сфери обслуговування задля підготовленості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Серед показників здоров’язбережувального критерію нами означено: розуміння значення здоров’я як загальнолюдської цінності; стійкі пізнавальні інтереси у сфері здорового способу життя та здоров’язбереження; знання основ соціального та психічного здоров’я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров’я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності; уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу (здатність контролювати свої емоції, зберігаючи працездатність незалежно від наявності стресових факторів), мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; витривалість, висока працездатність (здатність витримувати робоче навантаження протягом тривалого часу за збереження якості виконання роботи); навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.

Висновки. Отже, здійснений аналіз наукових досліджень українських вчених дав змогу диференціювати критерії готовності спеціалістів у сфері обслуговування та визначити критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Використана література:

1. Академічний тлумачний словник (1970–1980). URL: http://sum.in.ua/s/funkcija
2. Безкоровайна Л. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах : дис….д-ра. пед. наук. Запоріжжя, 2018. 698 с.
3. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Луганськ, 2014. 20 с.

4. Бондар Н. Д. Формування ключових компетентностей майбутніх менеджерів сфери туризму в процесі вивчення гуманітарних дисциплін : дис. ... канд. пед. наук. Вінниця, 2016. 262 с.
5. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах.* 2020. № 46. С. 124–131.
6. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В.Т. Бусел. Київ; Ірпінь : ВТФ «Перун», 2005. 1728 с.
7. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.
8. Гарага А. В. Модель підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Економічний вісник університету*. 2020. Вип. № 44. С. 50–56.
9. Енциклопедія освіти / Академія пед. наук України; головний редактор. В. Г. Кремінь. Київ : Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
10. Короткова Л. І. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера. *Colloquium-journal.* 2020. № 31 (83). С. 51–53.
11. Кручек В. А., Васюк О. В. Критерії та показники сформованості культури педагогічної взаємодії. *Вісник Черкаського університету : Серія «Педагогічні науки»*. 2011. Вип. 203. Ч. 1. С. 99–104.
12. Лоїк Г. Б. Формування професійної компетентності майбутніх менеджерів туризму засобами інформаційно-комунікаційних технологій : дис. ... канд. пед. наук. Тернопіль, 2014. 278 с.
13. Люта Д. Структура, критерії та рівні готовності майбутніх фахівців із туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. *Актуальні питання гуманітарних наук.* 2020. Вип 31. Т. 3. С. 310–315.
14. Піцул К. С. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія.* 2016. № 1. С. 310–317.
15. Потапкіна Л. Готовність фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності : рівнева характеристика. *Освітній простір України.* 2018. № 14. С. 108–114.
16. Тимейчук А. М. Підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проектної професійної діяльності : дис….канд. пед. наук. Вінниця, 2018. 263 с.

References:

1. Akademichnyi tlumachnyi slovnyk [Academic defining dictionary] (1970–1980). URL: http://sum.in.ua/s/funkcija [in Ukrainian].
2. Bezkorovaina L. V. (2018) Teoretychni i metodychni zasady profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv z turyzmoznavstva u vyshchykh navchalnykh zakladakh [Theoretical and methodological principles of professional training of future specialists in tourism in higher educational establishments] : dys….d-ra. ped. nauk. Zaporizhzhia, 698 s [in Ukrainian].
3. Bezruchenkov Yu. V. (2014) Formuvannia profesiinoi kultury maibutnikh fakhivtsiv sfery restorannoho hospodarstva u vyshchomu navchalnomu zakladi [Formation of professional culture of future specialists in the field of restaurant business in higher educational establishments]: avtoref. dys. ... kand. ped. nauk. Luhansk, 20 s. [in Ukrainian].
4. Bondar N. D. (2016) Formuvannia kliuchovykh kompetentnostei maibutnikh menedzheriv sfery turyzmu v protsesi vyvchennia humanitarnykh dystsyplin [Formation of key competencies of future managers in tourism sector in the process of learning humanities] : dys. ... kand. ped. nauk. Vinnytsia, 262 s. [in Ukrainian].
5. Burak V. H. (2020) Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy: definityvnyi analiz [Professional training of future specialists in hotel and restaurant business: definitive analysis]. Pedahohichnyi almanakh. № 46. S. 124–131 [in Ukrainian].
6. Velykyi tlumachnyi slovnyk suchasnoi ukrainskoi movy (2005) [Large explanatory dictionary of modern Ukrainian language]/ uklad. i holov. red. V. T. Busel. Kyiv; Irpin: VTF «Perun», 1728 s. [in Ukrainian].
7. Vindiuk A. V. (2011) Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv z hotelno-kurortnoi spravy v umovakh stupenevoi osvity: teoriia ta metodyka [Professional training of future specialists in hotel and resort business in the conditions of higher education: theory and methods]: monohrafiia. Zaporizhzhia : KPU. 340 s [in Ukrainian].
8. Haraha A. V. (2020) Model pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv sfery obsluhovuvannia [Model of training of future specialists service sector]. Ekonomichnyi visnyk universytetu. Vyp. № 44. S. 50–56 [in Ukrainian].
9. Entsyklopediia osvity (2008) / Akademiia ped. nauk Ukrainy; holovnyi redaktor. V. H. Kremin. Kyiv : Yurinkom Inter. 1040 s. [in Ukrainian].
10. Korotkova L. I. (2020) Kryterii, pokaznyky ta rivni sformovanosti profesiinoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv sfery posluh v umovakh osvitno-vyrobnychoho klastera [Criteria, indicators and levels of professional competence formation of future specialists in service sector in the conditions of educational and production cluster]. Colloquium-journal. № 31 (83). S. 51–53 [in Ukrainian].
11. Kruchek V. A., Vasiuk O. V. (2011) Kryterii ta pokaznyky sformovanosti kultury pedahohichnoi vzaiemodii [Criteria and indicators of the formation of pedagogical interaction culture]. Visnyk Cherkaskoho universytetu : Seriia «Pedahohichni nauky». Vyp. 203. Ch. 1. S. 99–104 [in Ukrainian].
12. Loik H. B. (2014) Formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh menedzheriv turyzmu zasobamy informatsiino-komunikatsiinykh tekhnolohii. [Formation of professional competence of future tourism managers by means of information and communication technologies]: dys. ... kand. ped. nauk. Ternopil. 278 s [in Ukrainian]
13. Liuta D. (2020) Struktura, kryterii ta rivni hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv iz turyzmoznavstva do profesiinoi diialnosti u sferi sotsialnoho turyzmu [Structure, criteria and preparedness levels of future specialists in tourism for professional activity in the field of social tourism]. Aktualni pytannia humanitarnykh nauk. Vyp 31. T. 3. S. 310–315 [in Ukrainian].
14. Pitsul K. S. (2016). Model formuvannia hotovnosti do profesiinoi diialnosti maibutnikh fakhivtsiv z hotelnoi i restorannoi spravy v rezultati profesiinoi pidhotovky [Model of formation of readiness for professional activity of future specialists in hotel and restaurant business as a result of professional training]. *Visnyk Dnipropetrovskoho universytetu imeni Alfreda Nobelia. Seriia: Pedahohika i psykholohiia*, 1, 310–317 [in Ukrainian].
15. Potapkina L. (2018) Hotovnist fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy do innovatsiinoi profesiinoi diialnosti : rivneva kharakterystyka [Preparedness of hotel and restaurant specialists for innovative professional activity: level characteristics]. Osvitnii prostir Ukrainy. № 14. S. 108–114 [in Ukrainian].

16. Tymeichuk A. M. Pidhotovka maibutnikh mahistriv z turyzmoznavstva do proektnoi profesiinoi diialnosti [Training of future masters in tourism for project professional activity] : dys….kand. ped. nauk. Vinnytsia, 2018. 263 s. [in Ukrainian].

Burak V. H. Criteria and indicators preparednessof future hotel and restaurant specialists for professional activity

The article analyzes criteria, indicators and preparedness levels of future hotel and restaurant specialists for professional activities. Based on the analysis of scientific research, preparedness criteria of future specialists in service sector for professional activity are differentiated. Preparedness criteria of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity are determined: value-personal, gnoseological-systemic, technological-activity, health-preserving. It is established that the value-personal criterion characterizes the system of individual moral, cultural, scientific values, volitional self-regulation, motivation, suitability and ability to work in the service sector, awareness of the choice of activity and desire to improve professional training through awareness of content. It was found out that gnoseological-systemic criterion accumulates opportunities for students to learn reality and themselves, to determine effective ways to achieve a system of reliable knowledge by ensuring its completeness, depth, flexibility, efficiency, systemicity, specificity, generalization. It is proved that technological-activity criterion determines practical orientation of students for future professional activity through the ability to plan their actions, to create conditions for successful task performance; preparedness to organize service and production process in accordance with consumers requirements and needs, ensuring its efficiency. It is motivated that health criterion expresses the manifestation of students’ existing knowledge about leading and maintaining a healthy lifestyle; developed skills and abilities to use acquired knowledge in their own health care activities; observance of safety rules and safety stay of clients and employees in the establishments of service sector.

Key words: *future specialists, hotel and restaurant industry, preparedness, criteria, indicators.*