

*Required demands for lifelong learning of technical specialties, in particular, such as: structuring the content of education in accordance with the logic of professional activity of the specialist, taking into account the professional experience of employees, creating appropriate methodological support, creating the best form of knowledge for students, teachers, definition of competencies as a result of postgraduate training and criteria for the effectiveness of the educational process.*

*Prospects for further research in the direction of program development and appropriate methodological support for advanced training of specialists in the engineering industry are outlined.*

*Key words: lifelong learning, specialists of technical specialties, educational system, improvement of educational process, competence, adult education, andragogy.*

*Дата надходження статті: 15.10.2020 р.*

*Рецензент: доктор педагогічних наук, професор Кобилянський О. В.*

**УДК 378.147:[338.488.2:640.4]**

**DOI <https://doi.org/10.37915/pa.vi46.118>**

**Бурак В. Г.\***,

*orcid.org/0000-0001-9085-9000*

## **ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ: ДЕФІНІТИВНИЙ АНАЛІЗ**

*Розглянуто дефініції понять «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». Готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності розглядається як результат навчання в закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, оволодіння здобувачами освіти 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 обраної професії, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя.*

*Акцентовано, що недоліком підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є перевага теоретичного навчання над практичним, а отже, актуалізується практична спрямованість освітнього процесу з можливістю імплементації кращих світових стандартів; урахування запитів роботодавців, кваліфікаційних вимог до спеціалізації фахівців; застосування сучасних інформаційних та освітніх технологій; побудова індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність та багаторівневість програм; сертифікація програм на основі міжнародних стандартів якості.*

*Констатовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи може бути забезпечена за рахунок професійно-практичної підготовки; залучення до викладання фахових дисциплін практиків; формування зв'язків фахової передвищої та вищої професійної освіти з ринком праці; підвищення якості викладацьких та управлінських кадрів; доступ до досвіду здійснення навчання в провідних університетах світу; проведення спеціалізованих олімпіад, конкурсів; моніторингу та аналізу результатів освітнього процесу та працевлаштування.*

*Ключові слова: професійна підготовка, майбутній фахівець, готельно-ресторанна справа, сфера обслуговування, готовність.*

\* © Бурак В. Г.

**Постановка проблеми.** Система вищої професійної освіти зазнає радикальних змін унаслідок суттєвого впливу глобальних інтегративних тенденцій. Усеохопна світова конкуренція вимагає від фахівців не стільки значного обсягу професійних і загальних компетентностей, скільки формування спеціальних умінь і навичок, які виробляються протягом терміну навчання, здійснення виробничої діяльності та підвищення кваліфікації в процесі реалізації парадигми освіти впродовж життя.

**Аналіз досліджень.** Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, здійснювана в закладах фахової передвищої та вищої освіти, зазнає потужних впливів міжнародних тенденцій, які виникають унаслідок формування університетських мереж, регіональної та транснаціональної інтеграції, цифрової трансформації, конкурентоздатності, корпоратизації, створення ринкових ніш та глобальної економіки.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи стала об'єктом наукового зацікавлення вітчизняних учених. Дослідження вищезначеної проблеми в інтеграції зі сферою туризму здійснювали А. Аніщенко та Л. Зайцева [3], В. Зінченко [9], О. Кашинська [10], М. Малишева [11]. Підготовці фахівців готельного господарства, готельно-курортної справи та формуванню професійної компетентності присвячено праці А. Віндюка [7], Л. Поважної [15] та В. Полуди [16]. Професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, моделі їхньої підготовки та формування компетентності знаходять відображення в працях Ю. Безрученкова [5], М. Мостової та Т. Клусович [13], М. Ткаченка [17]. Моделі професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, формування готовності до фахової діяльності, культури в умовах освітньо-цифрового мережевого середовища досліджували такі вчені, як-от: Я. Андрющенко [2], М. Бабешко [4], О. Богоніс [6], К. Піцул [14] та ін.

**Метою статті** є проведення дефінітивного аналізу основних понять галузі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

**Виклад основного матеріалу.** Розпочнемо аналіз із визначення базового терміна «професійна підготовка». На думку науковця С. Гончаренка, професійною називається підготовка в закладах освіти фахівців різних рівнів кваліфікації для трудової діяльності в одній із галузей народного господарства, науки, культури, що є невід'ємним складником системи освіти та включає поглиблене ознайомлення з науковими основами й технологією обраного виду праці; прищеплення спеціальних практичних навичок і умінь; формування психологічних і моральних якостей особистості, важливих для роботи в певній сфері людської діяльності [8, с. 274–275]. Дослідник визначає складниками вітчизняної професійної освіти вищу, середню спеціальну і професійно-технічну.

Як відомо, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» входить до галузі знань 24 «Сфера обслуговування», яка тлумачиться як сукупність галузей народного господарства, що виробляють особливий продукт, котрий є цілеспрямованою обґрунтованою діяльністю, – послуги, що поєднують в одному продукті виробництво і продаж, повністю залежать від попиту на конкретну послугу і її специфіку, у тому числі й сезонність; пріоритетними стають психологічна, професійна, соціальна складові підготовки фахівців; є симбіозом великих і дрібних організацій на ринку з можливістю територіального відокремлення різних підрозділів організацій.

Міжнародний вимір означеної сфери репрезентує термін «HoReCa» (аббревіатура від слів, що позначають місця продажу з безпосереднім споживанням товарів і послуг: Hotel, Restaurant, Catering / Cafe), який ототожнюється зі сферою послуг гостинності та громадського харчування, сегментом галузі сервісів і каналів збуту товарів: послуги готелів, гостьових будинків, оренди апартаментів. Сегмент HoReCa до запровадження всесвітніх заходів, пов'язаних із пандемією COVID-19, стрімко розвивався, що зумовлено зростанням кількості клубів і готелів, ресторанів, барів. Дослідниця О. Богоніс відзначає

привабливість і прогресивність індустрії HoReCa для України, зокрема, для «експорту» послуг на світовій арені, що є джерелом поповнення бюджету країни, валютних надходжень та сприяє утвердженню конкурентної економіки держави [6, с. 34]. Вчена стверджує, що підвищення якості професійної освіти фахівців сфери обслуговування викликане потребами реформаційних змін, пов'язаних із необхідністю відповідати сучасним прогностичним викликам вітчизняної економіки в умовах її переходу до шостого технологічного устрою. Окрім того, наголошується на вимогах тісної взаємодії, конструктивного соціального партнерства між ринком праці і системою професійної освіти для забезпечення привабливості, якості освіти, зорієнтованості на кар'єрне зростання, створення інноваційної, гнучкої системи навчання впродовж життя [там само, с. 39].

Дослідниця Я. Андрющенко, аналізуючи особливості підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу, акцентує на необхідності їхнього формування як соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності завдяки високій якості освіти, ґрунтовним теоретичним знанням і практичним навичкам, заснованим на світовому досвіді лідерів готельно-ресторанного бізнесу, створенні англомовного освітньо-цифрового мережевого середовища [2, с. 109].

З огляду на вищеозначене професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства нами ототожнюється з організованим, безперервним і цілеспрямованим процесом формування і розвитку в замовників освітніх послуг фахових предметно-специфічних компетентностей для майбутньої професійної діяльності, який здійснюється закладами вищої освіти та спрямовується на отримання кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» для успішного виконання посадових обов'язків відповідно до вимог швидкозмінного ринку праці, конкурентоспроможності та професійної мобільності у сфері обслуговування, що передбачає також неперервне фахове вдосконалення, стажування та підвищення кваліфікації в освіті впродовж життя.

Основу міждисциплінарної багатопрофільної підготовки фахівців для сфери обслуговування становлять Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійні програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за вищеозначеною спеціальністю для здобуття вищої освіти відповідно до освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр».

Підготовка означених фахівців – поєднання теорії (навчально-пізнавальна діяльність у закладі вищої освіти) із практикою (проходження лабораторних занять та навчальних і виробничих практик на виробництві: знайомство з матеріально-технічною базою готельно-ресторанних комплексів, структурою управління, правилами користування і внутрішнім розпорядком підприємства) тощо. Значущим є використання сучасних методів і форм під час освітнього процесу задля подальшої організації фахівцями виробничої діяльності підприємства, технології роботи різних служб, інформаційної системи управління відповідно до сучасних ринкових методів і форм організації управління у сфері готельно-ресторанного господарства, прийняття самостійних рішень у вирішенні конкретних виробничих ситуацій. Актуальним є формування навичок роботи із сучасними інформаційними технологіями в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Для розгляду дефініції поняття «фахівець» спершу звернемося до «Глумачного словника української мови» [18], зокрема термін «фах» у цьому виданні схарактеризовано так: 1. Вид трудової діяльності, що вимагає певної підготовки і є основним засобом для існування; професія. 2. Основна кваліфікація, спеціальність.

Таким чином, це вид заняття, що потребує певної підготовки і є основним засобом існування, професія, спеціальність, кваліфікація, справа, заняття, у якому людина виявляє велике вміння, майстерність, хист. «Академічний тлумачний словник української мови» [1] визначає поняття «фахівець» як: 1. Той, хто досконало володіє якимось фахом, має високу кваліфікацію, глибокі знання з певної галузі науки, техніки, мистецтва тощо; спеціаліст. 2. Той, хто зробив якийсь заняття своєю професією.

З огляду на означене вище доходимо висновку про те, що це особистість, котра, окрім досконалого знання галузі певної спеціалізації, зазвичай має значний досвід роботи та відпрацювала теоретичні знання на практиці, здатна брати на себе відповідальність у разі допущення помилок, систематично підтверджує високу кваліфікацію за допомогою здійснення наукових відкриттів, отримання патентів, дипломів, сертифікатів, проходження стажування, участі в конференціях, форумах, симпозіумах тощо.

Аналіз сучасної педагогічної літератури щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства уможливив формулювання дефініції поняття «фахівець готельно-ресторанної справи» як кваліфікованого, конкурентоспроможного, соціально мобільного спеціаліста-організатора конкретних видів фахової діяльності, пов'язаних із плануванням, організацією сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, коригуванням та вдосконаленням технологічних операцій, гарантуванням високого рівня якості продукції, здатного забезпечити високий рівень надаваних послуг та комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські й культурні запити. Окрім оволодіння інтегральною, загальними і фаховими компетентностями, способами забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу різних типів, означеним фахівцям потрібно осягнути методи, технологічні прийоми та інформаційні основи технологій для здійснення подальшої професійної діяльності та наукової кар'єри у сфері готельно-ресторанного бізнесу задля реалізації власної концепції життєвого успіху.

Важливим є також аналіз сутності дефініції «готовність», що у психолого-педагогічній літературі означає психологічний стан, установку, наявність певних потреб, комплекс властивостей особистості, результат професійної підготовки та формування компетентностей. Так, на думку дослідниці К. Піцул, готовність до здійснення професійної діяльності – це інтегроване утворення зі складною структурою, що передбачає сформованість професійних знань, умінь, навичок та певних професійно-важливих якостей особистості – майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи, котрі формуються і розвиваються у процесі відповідної діяльності, зокрема навчально-пізнавальної, яка має професійну спрямованість [14, с. 112]. Науковець А. Віндюк готовність до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельно-курортної справи ототожнює з інтегральним утворенням, що включає професійно значущі якості особистості, стійкі мотиви до майбутньої діяльності в індустрії гостинності, сукупність професійно-орієнтованих знань, умінь і навичок, особистих якостей, а також досвід роботи в готелях, отриманий під час проходження практик [7, с. 16].

Світові стейкхолдери, керівники підприємств сфери туризму та готельно-ресторанної справи, серед топ-ознак готовності майбутніх фахівців сфери обслуговування називають [19]: наявність позитивного ставлення, здібностей до обраної професії та важливих якостей; загальних і спеціальних фахових знань, умінь, навичок, компетентностей; сформованість навичок командної та самостійної творчої роботи; набуття здатності послуговуватися методами наукового пізнання та здійснювати інноваційну діяльність; готовність до неперервного саморозвитку та самоосвіти, здатність до рефлексії; сформованість належних психологічних якостей особистості,

рис характеру, котрі визначають особливий стиль професійної діяльності фахівців сфери обслуговування.

Здійснений попередньо 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 обраної професії, рефлексії, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя.

Науковці А. Аніщенко та Л. Зайцева, аналізуючи модель професійної туристичної освіти, її недоліком називають перевагу теоретичного навчання та визначають пріоритетні принципи належної фахової підготовки, серед яких: практична спрямованість із дотриманням кращих світових стандартів; урахування запитів роботодавців, кваліфікаційних вимог до спеціалізацій фахівців; побудова індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність та багаторівневість програм; можливість отримати «подвійний» диплом і додаткові кваліфікаційні сертифікати; застосування сучасних інформаційних та освітніх технологій; сертифікація освітньо-професійних програм на основі міжнародних стандартів якості [3, с. 42].

Вивчення наукових праць дослідників та власний досвід професійної діяльності з підготовки спеціалістів для сфери обслуговування уможливили визначення таких основних вимог до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи [4; 9; 11; 14]:

- розвиток баз професійно-практичної підготовки студентів (незалежно від профілю закладу освіти, форм власності) через удосконалення баз практик експлуатацію інноваційних підприємств, зміцнення соціального партнерства тощо;
- залучення до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних (успішних) працівників сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи;
- формування зв'язків фахової передвищої та вищої професійної освіти з ринком праці та посилення ролі підприємств, організацій, установ у наданні робочих місць для професійно-практичної підготовки здобувачів освіти;
- розроблення сучасних технологій професійно-практичної підготовки, розвиток професійних і перспективних стандартів підготовки, курикулумів професійної освіти на засадах компетентності, модульності й навчальних результатів;
- підвищення якості викладацьких та управлінських кадрів через проведення тренінгів та міжнародне стажування, участь у виконанні програм Європейського Союзу, що підтримують проекти співпраці, партнерства, заходи і мобільність у сфері освіти, професійної підготовки, молоді та спорту;
- підготовка і видання за участю практиків фахових навчальних підручників, посібників, методичних рекомендацій, глосаріїв щодо вивчення спеціалізованих дисциплін з урахуванням новітніх змін та вимог цифрового суспільства до фахівців;
- збільшення для студентів-майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи можливостей доступу до досвіду здійснення навчання в провідних університетах європейських держав;
- проведення спеціалізованих олімпіад, конкурсів з готельно-ресторанної справи, інших видів заохочувальних акцій з різновидними практичними стимулами;
- удосконалення механізму працевлаштування випускників, надання кращим іменних стипендій, грантів, можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням у кращих (успішних) структурах готельно-ресторанного бізнесу;

– регулярне здійснення моніторингу й аналізу результатів освітнього процесу та подальшого працевлаштування, публічного впровадження змін та регулярного висвітлення ходу цих процесів.

**Висновки.** Таким чином, світовий і вітчизняний розвиток готельно-ресторанного бізнесу як складника сфери обслуговування та наукового пізнання висуває перед майбутніми фахівцями вимоги відповідної професійної підготовки, конкурентоспроможності та професійної мобільності у сфері обслуговування, що передбачає також неперервне фахове вдосконалення, стажування та підвищення кваліфікації в освіті впродовж життя.

Здійснене дослідження не вичерпує всіх аспектів означеної проблеми.

Напрямом подальших наукових пошуків щодо професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи є дослідження її проблем у сучасних економічних умовах.

#### Список використаних джерел:

1. Академічний тлумачний словник української мови. URL: <http://sum.in.ua/s/fakhivecj>
2. Андрющенко Я. Організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англійського освітньо-цифрового мережевого середовища. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету*. 2019. № 1 (22). С. 108–112.
3. Аніщенко А. П., Зайцева М. М. Підготовка кадрів туристичної індустрії. *Збірник наукових праць Хмельницького інституту соціальних технологій Університету «Україна»*. 2015. № 11. С. 39–43.
4. Бабешко М. С. Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2017. Вип. 53 (106). С. 63–70.
5. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Луганськ, 2014. 20 с.
6. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі : дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2018. 322 с.
7. Віндюк А. В. Дефініції з професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи. *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту*. 2010. № 10. С. 13–16.
8. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ : Либідь, 1997. 374 с.
9. Зінченко В. А. Особливості підготовки кадрів туризму і готельної справи в умовах євроінтеграції України та підвищення конкурентності туристичної галузі. *Проблеми освіти*. 2017. Вип. III (67). С. 241–259.
10. Кашинська О. Є. Аналіз досліджень з проблем підготовки фахівців для туризму та готельно-ресторанної справи (2014-2019 рр.). *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2020. № 2 (333). Ч. I. С. 113–121.
11. Малишева М. Організаційні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні. *Професійна педагогіка*. 2018. № 15. С. 102–109.
12. Маринюк А. Ю. Основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі. *Економічні горизонти*. 2017. № 2 (3). С. 80–84.
13. Мостова Л. М., Клузович Т. В. Домінуючі імперативи моделі підготовки фахівців ресторанної індустрії. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2015. № 46 (4). С. 10–19.
14. Піцул К. С. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського*. 2016. № 6 (113). С. 112–118.
15. Поважна Л. І. Зміст і організація практичної підготовки молодших спеціалістів готельного господарства : дис... канд. пед. наук. Київ, 1997. 280 с.
16. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис...канд. пед. наук. Київ, 2010. 364 с.

17. Ткаченко М. В. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2018. 20 с.
18. Тлумачний словник української мови / за ред. Д. Г. Гринчишина. 3-тє вид., перероб. і доповн. Київ : Освіта, 1999. 302 с.
19. 2017 U.S. Conference of Mayors Tourism, Hotel and Lodging Survey Executive Summary. AHLA. 2017. URL : [https://www.ahla.com/sites/default/files/AHLA\\_USCM\\_ExecSummary%20latest.pdf](https://www.ahla.com/sites/default/files/AHLA_USCM_ExecSummary%20latest.pdf).

### References:

1. Akademichnyi tlumachnyi slovnyk ukrainskoi movy (1970–1980) [Academic Dictionary of Ukrainian Language (1970–1980)]. Retrieved from <http://sum.in.ua/s/fakhivecj> [in Ukrainian].
2. Andriushchenko, Ya. (2019). Orhanizatsiini zasady pidhotovky bakalavriv hotelno-restorannoho biznesu v umovakh anhlomovnoho osvitho-tsyfrovoho merezhevoho seredovyshcha [Organizational principles of training bachelors of hotel and restaurant business in the conditions of English-speaking educational and digital network environment]. *Naukovyi visnyk Melitopolskoho derzhavnogo pedahohichnoho universytetu*, 1 (22), 108–112 [in Ukrainian].
3. Anishchenko, A. P., & Zaitseva, M. M. (2015). Pidhotovka kadriv turystychnoi industrii [Specialists' training for tourism industry]. *Zbirnyk naukovykh prats Khmelnytskoho instytutu sotsialnykh tekhnologii Universytetu "Ukraina"*, 11, 39–43 [in Ukrainian].
4. Babeshko, M. S. (2017). Universalna model profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi industrii [Universal model of future specialists' professional training in hotel and restaurant industry]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*, 53 (106), 63–70 [in Ukrainian].
5. Bezruchenkov, Yu. V. (2014). *Formuvannia profesiinoi kultury maibutnikh fakhivtsiv sfery restorannoho hospodarstva u vyshchomu navchalnomu zakladi* [Formation of future specialists' professional culture in the field of restaurant industry in a higher educational institution]. (Extended abstract of candidate's thesis). Luhansk Taras Shevchenko National University. Luhansk [in Ukrainian].
6. Bohonis, O. M. (2018). *Formuvannia ekonomichnoi kompetentnosti maibutnikh molodshykh spetsialistiv hotelnoho ta restorannoho servisu u profesiinomu koledzhi* [Formation of future junior specialists' economic competence of hotel and restaurant service in a professional college]. (Candidate's thesis). Institute of Pedagogical and Adult Education. Kyiv [in Ukrainian].
7. Vindiuk, A. V. (2010). Definitсии z profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv z hotelno-kurortnoi spravy [Definitions of future specialists' professional training in hotel and resort business]. *Pedahohika, psykhohihiia ta medyko-biolohichni problemy fizychnoho vykhovannia i sportu*, 10, 13–16 [in Ukrainian].
8. Honcharenko, S. U. (1997). *Ukrainskyi pedahohichnyi slovnyk* [Ukrainian pedagogical dictionary]. Kyiv: Lybid [in Ukrainian].
9. 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].
10. Kashynska, O. Ye. (2020). Analiz doslidzhen z problem pidhotovky fakhivtsiv dlia turyzmu ta hotelno-restorannoi spravy (2014-2019 rr.) [Analysis of the research on the problems of training specialists for tourism, hotel and restaurant business (2014-2019)]. *Visnyk Luhanskoho natsionalnoho universytetu imeni Tarasa Shevchenka. Pedahohichni nauky*, 2 (333), I, 113–121 [in Ukrainian].
11. Malysheva, M. (2018). Orhanizatsiini zasady profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-turystychnoi haluzi v Ukraini [Organizational principles of future specialists' professional training in hotel and tourism industry in Ukraine]. *Profesiina pedahohika*, 15, 102–109 [in Ukrainian].
12. Maryniuk, A. Yu. (2017). Osnovni aspekty profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv haluzi hostynnosti na suchasnomu etapi [Main aspects of professional training of future hospitality professionals at the present stage]. *Ekonomichni horyzonty*, 2 (3), 80–84 [in Ukrainian].
13. Mostova, L. M., & Klusovych, T. V. (2015). Dominuiuchi imperatyvy modeli pidhotovky fakhivtsiv restorannoi industrii [Dominant imperatives of the model of training specialists in the restaurant industry]. *Problemy inzhenerno-pedahohichnoi osvity*, 46 (4), 10–19 [in Ukrainian].

14. Pitsul, K. S. (2016). Pedagogichni umovy formuvannia hotovnosti do profesiinoi diialnosti u maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy [Pedagogical conditions of readiness formation of future specialists' professional activity in the hotel and restaurant business]. *Naukovyi visnyk Pivdennoukrainskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni K. D. Ushynskoho*, 6 (113), 112–118 [in Ukrainian].
15. Povazhna, L. I. (1997). *Zmist i orhanizatsiia praktychnoi pidhotovky molodshykh spetsialistiv hotelnoho hospodarstva* [Content and organization of junior specialists' practical training of hotel industry]. (Candidate's thesis). National Agrarian University. Kyiv [in Ukrainian].
16. Poluda, V. V. (2010). *Formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv z hotelnoho hospodarstva u protsesi fakhovoi pidhotovky* [Formation of future specialists' professional competence in hotel industry in the process of professional training]. (Candidate's thesis). Vocational education and training Institute. Kyiv [in Ukrainian].
17. Tkachenko, M. V. (2018). *Formuvannia pidpriemnytskoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv restorannoho hospodarstva u profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladakh* [Formation of future restaurant specialists' entrepreneurial competence in vocational schools]. (Extended abstract of candidate's thesis). Vocational education and training Institute. Kyiv [in Ukrainian].
18. Hrynchyshyna, D. H. (Ed.) (1999). *Tlumachnyi slovnyk ukrainskoi movy* [Explanatory dictionary of Ukrainian language]. Kyiv: Osvita [in Ukrainian].
19. 2017 U.S. Conference of Mayors Tourism, Hotel and Lodging Survey Executive Summary. AHLA. (2017). Retrieved from [https://www.ahla.com/sites/default/files/AHLA\\_USCM\\_ExecSummary%20latest.pdf](https://www.ahla.com/sites/default/files/AHLA_USCM_ExecSummary%20latest.pdf) [in English].

Burak V. G.,

*orcid.org/0000-0001-9085-9000*

#### PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS: DEFINITIVE ANALYSIS

*Definitions of «professional training», «professional training of future hotel and restaurant professionals», «specialist», «hotel and restaurant specialist», «readiness», «readiness for professional activity», «readiness of future hotel and restaurant specialist to professional activity» are considered.*

*Readiness of a future specialist of hotel and restaurant business for professional activity is considered as a result of training in establishments of professional pre-higher and higher education of various forms of ownership, educational service customers' mastery of professionally oriented knowledge, abilities, skills and competences which establish his correspondence to requirements for giving various services to clients of hotel and restaurant enterprises; is based on conscious abilities to the chosen profession, reflection, provides the ability to scientific research and innovation, continuous self-development and self-education throughout life. It is emphasized that the disadvantage of training future specialists in hotel and restaurant business is predominance of theoretical not practical training, and therefore, practical orientation of the educational process with the possibility of implementing the best world standards is actualized; taking into account employers' requests, qualification requirements for specialists' profile; application of modern information and educational technologies; construction of individual educational trajectory, continuity and multileveledness of programs; certification of programs based on international quality standards.*

*It is stated that the professional training of future specialists in hotel and restaurant business can be provided through the development of bases of professional and practical training; involvement of practitioners in teaching professional disciplines; setting connections between pre-higher and higher professional education and the labor market; improving the quality of teaching and management staff; access to studying experience in the world's leading universities; conducting specialized competitions, contests; monitoring and analysis of the results of the educational process and employment.*

*Key words: professional training, hotel and restaurant business, service sector, readiness.*

*Дата надходження статті: 07.11.2020 р.*

*Рецензент: доктор педагогічних наук, доцент Бордюг Н.С.*