

Shorobura I. M.,
 orcid.org/0000-0003-3728-7968

Sevruk V. A.,
 orcid.org/0000-0001-9170-4940

THE USE OF THE CASE METHOD IN THE FORMATION OF THE PEDAGOGICAL CULTURE OF FUTURE OFFICERS OF THE GROUND FORCES

The pedagogical culture of the future officer of the ground forces is defined as a complex integrative socio-psychological education, characterized by a certain degree of mastery of military-pedagogical theory and practice, experience of education and training of the military. Teachers used methods based on active interpersonal interaction of participants in the educational process. The case method is widely used.

To motivate and involve future officers in the case development process, important advantages of using the case method are noted, which has advantages over traditional training, to motivate future officers of the ground forces to create a set of their own cases with a clearly defined goal of solving current problems. During the discussion, the cadets identified the main characteristics that testify to the motivation and focus of future officers on the formation of pedagogical culture. The principles of the case method are taken into account.

Important aspects for the development of the case are directing the cadets to take into account the relevance of the presented problem, the correspondence of the content and topic of classes in the humanitarian discipline, the timeliness of solving the tasks. It is necessary to take into account different levels in the development of cases: analytical, conceptual and presentational. Certain classification features of the cases are determined in order to focus the attention of future officers of the ground forces on the purpose of the developed tasks.

The use of the case method in the formation of the pedagogical culture of future officers combines various interactive forms and methods of conducting classes in humanitarian disciplines.

The scientific interpretation of the case method is taken into account, which researchers consider on methodological grounds as a complex dynamic, synergistic system into which other methods of scientific knowledge are integrated (modelling, system analysis, problem method, imaginary experiment, analogy; methods of description and classification; game, other interactive methods).

Key words: future officer, case method, pedagogical culture.

Дата надходження статті: 05.05.2023 р.

Рецензент: доктор педагогічних наук, професор Галус О. М.

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]

DOI <https://doi.org/10.37915/pa.vi53.427>

Бурак В. Г.*,
 orcid.org/0000-0001-5097-6536

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ: ХІД ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

У статті акцентовано увагу на важливості характеристики основних етапів наукового дослідження підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та узагальнення його результатів, висвітленні перебігу наукового дослідження щодо з'ясування педагогічного інструментарію формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, з'ясовано його результати й сформульовано висновки. Методи дослідження: аналіз наукової та методичної літератури з проблеми дослідження; анкетування, спостереження, аналіз творчих робіт, порівняння, ранжування, розроблення таблиць; аналіз та узагальнення отриманих у процесі дослідження даних. Висвітлено хід наукового дослідження

*© Бурак В. Г.

підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що здійснювалося трьома етапами – теоретико-констатувальним, експериментально-практичним, узагальнювально-упроваджувальним. Складником наукового дослідження став педагогічний експеримент, спрямований на перевірку ефективності розроблених змісту, форм, методів підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Вагомість проведеного наукового дослідження та означеної практичної роботи полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії ХДУ (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, сертифікатних короткострокових програм міждисциплінарного спрямування, інтерактивного словника «Кулінарний словник для рестораторів», підручника «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», методичних рекомендацій. Платформою для апробації інноваційних ідей дослідження стала спеціально створена «Навчальна лабораторія ресторанных технологій», а також діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини».

Аналіз результатів педагогічного експерименту засвідчив, що обґрунтовані педагогічні умови й запропоновані методики передбачають систематичну, цілеспрямовану роботу ЗВО зі здобувачами освіти, а також належну співпрацю науково-педагогічних працівників зі стейкхолдерами, провідними фахівцями сфери обслуговування, інтегроване використання можливостей формальної, неформальної й інформальної освіти та забезпечують реалізацію авторської методичної системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи задля досягнення результату – готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Стаття буде корисною для науково-педагогічних працівників під час створення навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін, студентами у процесі підготовки науково-дослідних і кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проєктів тощо.

Ключові слова: професійна підготовка, майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа, заклад вищої освіти.

Постановка проблеми. Професійна підготовка є провідним чинником повноцінного розвитку, досягнення соціальної успішності та кар'єрної реалізації майбутніх фахівців. Актуальність означеної проблеми полягає в подоланні суперечностей, що виникають між об'єктивною потребою українського ринку праці у високопрофесійних фахівцях готельно-ресторанної справи та фрагментарністю й безсистемністю знань, недостатнім рівнем сформованості умінь щодо розв'язання професійних завдань у реальних умовах роботи підприємств сфери обслуговування в сучасних економіко-соціальних умовах; потенційною можливістю закладів вищої освіти (ЗВО) щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства та невисокою здатністю науково-педагогічних працівників до втілення в життя ідей і недостатнім рівнем наявного науково-методичного забезпечення цього процесу; спрямованістю вищої освіти на європейську інтеграцію в нових умовах четвертої промислової революції та недостатнім урахуванням позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; потребою майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в поглибленому вивченні й апробації зарубіжного практичного досвіду та відсутністю фінансових можливостей і матеріально-технічної бази для їхньої реалізації; потребою комплексної інтегрованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи зі сформованими твердими та м'якими навичками й несформованим теоретико-методологічним підґрунтям для її реалізації.

Аналіз досліджень. Питання професійної підготовки майбутніх фахівців відображені у працях С. Алексеевої, С. Гвоздій, І. Гевка, І. Добренко, Д. Кільдерова, Г. Романової, О. Плахотнік, Т. Плачинди, Л. Пуховської та ін. Разом із тим соціальна значущість професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО

за недостатньої теоретичної та практичної розробленості означеної проблеми та виявлених об'єктивних суперечностей зумовили вибір теми статті, у якій представлено основні етапи проведеного дослідження та його результати, узагальнено наукові пошуки, репрезентовані в попередніх авторських наукових публікаціях.

Мета статті: схарактеризувати основні етапи наукового дослідження підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та узагальнити його результати.

Виклад основного матеріалу. Наукове дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО реалізовувалося за трьома етапами – теоретико-констатувальним, експериментально-практичним та узагальнювально-упроваджувальним. Стило схарактеризуємо зміст цих етапів.

На *теоретико-констатувальному* етапі дослідження було розкрито актуальність проблеми в контексті запитів української економіки та психолого-педагогічної науки; здійснено аналіз стану дослідженості проблеми у психолого-педагогічній теорії та практиці; визначено критерії готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та проведено констатувальний етап педагогічного експерименту; визначено основні педагогічні умови формування в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи готовності до професійної діяльності.

Під час теоретико-констатувального етапу дослідження насамперед було уточнено сутність, зміст і структуру феномену «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти», який ототожнено з організованим, неперервним і цілеспрямованим процесом формування й розвитку в студентів професійних компетентностей, здійснюваним у ЗВО різних форм власності та спрямованим на здобуття здобувачами освіти кваліфікацій згідно з освітньо-професійними програмами освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» для забезпечення успішного виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможності, професійної мобільності, комплексного вирішення проблем і генерування ідей у сфері обслуговування, а також критичного й системного мислення, креативного оновлення, удосконалення, стійкості та гнучкості [1, с. 92].

На констатувальному етапі педагогічного експерименту було проведено аналіз психолого-педагогічної, науково-методичної та літератури з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО; здійснено теоретичне обґрунтування структурних компонентів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, визначення критеріїв, показників і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; проаналізовано сучасний стан професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; спроектовано та теоретично обґрунтовано методичну систему підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО.

На констатувальному етапі педагогічного експерименту в анкетуванні брали участь 812 майбутніх фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» із шести ЗВО України, 115 викладачів із восьми ЗВО України, 25 стейкхолдерів – керівників підприємств готельно-ресторанного господарства Херсонської області. Результати констатувального етапу педагогічного експерименту підтвердили актуальність і доцільність проектування методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасної модернізації як самого готельно-ресторанного бізнесу, так і осучаснення освітнього процесу у ЗВО.

Педагогічними умовами професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО визначено такі: «створення в ЗВО освітньо-наукового середовища, його систематичної модернізації; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення

цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграція освіти й науки в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» [8, с. 57].

Експериментально-практичний етап наукового дослідження пов'язаний із визначенням змісту формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; методикою професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; здійсненням апробації методик на базі експериментальних закладів освіти.

Уважаємо, що одним із найдієвіших способів формування в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи готовності до професійної діяльності є розроблення й апробація освітньо-професійних програм дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти): «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, а також організація та проведення навчальних, виробничих практик через упровадження дуального освітнього процесу через узаємодію бізнес-сектору із ЗВО.

На експериментально-практичному етапі наукового дослідження також здійснено обґрунтування форм, методів, засобів і технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через поєднання можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти. На основі власного практичного досвіду, а також викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету розроблено систему здійснення освітнього процесу з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в очній, дистанційній та змішаній формах. Фундаментальну роль відведено фахово орієнтованим дисциплінам, названим раніше, що відіграли роль системотвірної основи формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи на ґрунті особистісно орієнтованої методології, забезпечення професійної спрямованості фахової підготовки та спільності аксіологічних детермінант.

Наприклад, освітній процес із підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за використання формальної освіти передбачав застосування очної (офлайн), дистанційної (онлайн) та змішаної форм здобуття освіти, що відбувалося в таких *видах занять*: лекція-презентація, лекція-візуалізація, лекція – обмін досвідом, проблемна лекція, практичне заняття, лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальне заняття, індивідуальні консультації, навчальні дискусії, мозковий штурм, колоквиум, онлайн-тренінг. Під час здійснення освітнього процесу в режимі *онлайн* послуговувалися такими *методами викладання та навчання*: творчий, проблемно-пошуковий, аналіз ситуацій, індивідуальні практичні завдання (розроблення технологічних карт страв і приготування у домашніх умовах із дотриманням технологій), аналіз конкретних ситуацій, воркшопи, нетворкінги; у процесі *навчання офлайн* використовували електронні тексти та публікації, мультимедіа, відеофільми, індивідуальні відеоролики презентацій, сюжети, відеокласти, створення ментальних мап, презентацій, текстів, ведення блогів, «поняттєвий ланцюжок», наукове прогнозування, метод антиципації, аналіз ситуацій (кейсів), дискусійне коло, виступи, рекламні відеоролики тощо.

Засоби навчання онлайн пов'язані із застосовуванням підручників, навчальних посібників, дидактичних матеріалів, обладнання, навчальних кабінетів, лабораторій у ЗВО; реальними об'єктами на виробництві (структурними підрозділами ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо), *навчально-пізнавальна діяльність офлайн* можлива за використанням комп'ютерів, комп'ютерних систем і мереж, графічних засобів, програмного забезпечення (для підтримки дистанційного навчання, інтернет-тестування в середовищі KSU Online), приладів та обладнання, віртуальних кабінетів і лабораторій, онлайн-платформ неформальної

освіти (KSU Online, Прометеус, Всеосвіта, Освіта Нова), YouTube, вебфорумів, навчальних каналів, новин, програм, програмного забезпечення (інтернет-опитування, віртуального ресторану, для створення комп'ютерної графіки, моделювання); інтернет-сторінки готельно-харчових комплексів (ідалень, буфетів, ресторанів, готелів («RUBA HUB» м. Херсона), сайтів Міжнародної організації зі стандартизації, ДП «Херсонстандартметрологія» тощо.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснювалася за використання *технологій викладання та навчання*. Так, навчання в *онлайн-форматі* передбачало застосування відповідних технологій – професійно спрямованих, особистісно орієнтованих, розвивального навчання, групової навчальної діяльності, дослідження в навчанні, інноваційних, інтерактивних, ігрових, моделювання фахових ситуацій із використанням іноземної мови під час лекцій, практично-лабораторних занять, проблемних, концентрованою й розвивального навчання, колективної розумової діяльності, персоніфікованого навчання, моделювання професійної діяльності; навчально-пізнавальна діяльність *офлайн* – інформаційно-комунікаційних (віртуальної реальності та моделювання, трансляції онлайн-ресторану, онлайн-готелю), зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійних, цифрових (онлайн-конференцій із репрезентацією групових практичних/дослідницьких проєктів), зовнішнього тестування, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, проєктування (захисту індивідуальних проєктів – складання схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розробляються технічні умови, аналітична записка), змішаних, диференційованих тощо.

Формувальний етап педагогічного експерименту (складник експериментально-практичного етапу наукового дослідження) був спрямований на з'ясування ефективності запропонованого змісту, методик, форм, методів, технологій здійснення освітнього процесу з професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО.

Рівень впливу запропонованого організаційного, змістового, методичного інструментарію у процесі формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності визначався за відповідними *критеріями*. Так, визначено критерії (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язбережувальний) з виокремленням показників готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

До показників *ціннісно-особистісного критерію* віднесено волюву саморегуляцію та здібності провадити діяльність у професії типу «людина – людина», гуманістичні ціннісні орієнтири; здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності, досягнення соціуму й закономірності розвитку предметної сфери; соціально відповідальну й свідому діяльність, реалізацію прав і обов'язків як члена суспільства, опанування цінностями громадянського суспільства, верховенством права в Україні; орієнтацію у співдіяльності із замовником готельно-ресторанних послуг на забезпечення довготривалих стосунків; якість надаваних послуг; налаштованість на співробітництво з персоналом і клієнтами; навички цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність.

До показників *гносеологічно-системного критерію* віднесено здатність до дослідження пізнання, визначення ефективних шляхів досягнення достовірного знання; здатність систематично навчатися та засвоювати значний обсяг новітніх знань завдяки навичкам використання цифрових технологій; абстрактне мислення, аналіз і синтез, узагальнення й систематизацію; командну роботу; знання законів розвитку сфери обслуговування, стосунки із замовниками готельно-ресторанних послуг, знання міжнародних стандартів якості та традицій гостинності; наявність навичок спілкування державною та іноземними мовами.

Показниками *технологічно-діялісного критерію* є знання предметної сфери та специфіки професійної діяльності, організації сервісно-виробничого процесу згідно з вимогами й потребами замовників готельно-ресторанних послуг та його результативності; здатність формувати й реалізовувати ефективні зовнішні і внутрішні контакти в закладах

сфери обслуговування; здатність до управління закладом чи його підрозділом; здатність розробляти нові послуги та використовувати інноваційні технології; уміння розроблення, просування, реалізації та організування надання готельно-ресторанних послуг з урахуванням різних груп клієнтів; навички розкриття, окреслення й визначення вартості особливостей, прикметних рис й ознак якості пропонуванних продуктів і надаваних послуг; навички створення концепцій розвитку підприємств, формулювання бізнес-ідеї; навички з планування, управління й контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Показники *здоров'язбережувального критерію* пов'язані з усвідомленням здоров'я як загальнолюдської цінності; стійкими пізнавальними інтересами в галузі охорони здоров'я; основами соціального і психічного здоров'я, основними профілактичними заходами, пов'язаними зі збереженням здоров'я, шляхами і засобами підтримки та підвищення працездатності, фізичним і духовним самовдосконаленням; умінням ведення здорового способу життя, виробленням персонального плану життєдіяльності та здоров'язбереження; формуванням навичок стресостійкості, мінімізацією негативного впливу емоційних перевантажень, шкідливих звичок; витривалістю, високою працездатністю; навичками здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності; когнітивним аспектом (знання про функції сучасної сім'ї; сутність відповідального батьківства; вимоги до репродуктивного здоров'я), емоційно-ціннісним (позитивними мотиваційними настановами на створення сім'ї, народження дитини; емпатією; потребою в спілкуванні та міжособистісній взаємодії), поведінково-діяльнісним аспектом (умінням гармонійно взаємодіяти з оточенням; набуттям умінь зміцнювати репродуктивне здоров'я та здійснювати належне сімейне виховання) [6, с. 36–37].

Було здійснено аналіз результатів визначення рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за окремими критеріями.

Формувальний етап педагогічного експерименту передбачав застосування таких методів дослідження, як анкетування, спостереження, написання творчих робіт, експертного оцінювання тощо. Наведемо окремі отримані дані. Грунтовний аналіз відповідей майбутніх фахівців шести ЗВО України дозволяє зробити висновок щодо доцільності запровадження студентоцентрованості освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через створення умов для розбудови індивідуальної навчально-наукової траєкторії, стажування та практично спрямованої діяльності; цифровізації освітнього процесу та зростання цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для забезпечення диджиталізації суспільства; формування крос-культурної особистості здобувача освіти через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг через урегулювання непорозумінь, «зіткнень» або конфліктів культур; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункційності та багатовимірності завдяки врахуванню специфічності особливостей і можливостей певних соціокультурних груп, спрямованих на розвиток функційної грамотності замовників освітніх послуг; модернізацію освітнього процесу через удосконалення освітньої системи – цілей, змісту, методів, форм, засобів, технологій навчання, якості й контролю програмових результатів навчання – досягнень студентів.

Основними завданнями, що розв'язувалися на *узагальнювально-упроваджувальному* етапі дослідження (контрольний етап експерименту), були такі: проаналізувати результати формувального етапу педагогічного експерименту щодо виявлення впливу педагогічних умов та запропонованого змістового й методичного забезпечення формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; порівняти рівні сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності до та після формувального етапу педагогічного експерименту; забезпечити впровадження результатів наукового дослідження.

Порівняння рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності на початку й наприкінці формувального етапу педагогічного експерименту представлено в таблиці 1.

Порівнюючи отримані у процесі формувального етапу педагогічного експерименту результати, можемо стверджувати про ефективність запропонованих педагогічних умов та змістового й методичного забезпечення формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Дані таблиці свідчать про позитивну динаміку сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності: хто досягнув високого (творчого) й середнього рівнів сформованості, тих стало більше, ніж на констатувальному етапі педагогічного експерименту. Натомість кількість здобувачів освіти, які мають низький рівень сформованості готовності до професійної діяльності, помітно зменшилося.

Таблиця 1

Абсолютні показники рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, осіб

Критерії	Групи	Рівні					
		творчий		середній		низький	
		До експерименту	Після експерименту	До експерименту	Після експерименту	До експерименту	Після експерименту
Ціннісно-особистісний	КГ	31	43	159	182	212	177
	ЕГ	33	71	161	211	216	128
Гносеологічно-системний	КГ	17	27	187	204	198	171
	ЕГ	19	73	188	229	203	108
Технологічно-діяльнісний	КГ	19	38	159	188	224	176
	ЕГ	23	63	171	217	216	130
Здоров'язбережувальний	КГ	45	59	189	232	167	141
	ЕГ	48	77	145	259	134	74

* Контрольна група – 402 особи; експериментальна група – 410 осіб.

Вагомість проведеного наукового дослідження та означеної практичної роботи полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено в архіві-репозитарії ХДУ (eKhSUIR.kspu.edu) відкритого освітнього середовища, сертифікатних короткострокових програм міждисциплінарного спрямування, інтерактивного словника «Кулінарний словник для рестораторів», підручника «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», методичних рекомендацій. Платформою для апробації інноваційних ідей дослідження стала спеціально створена «Навчальна лабораторія ресторанних технологій», започатковано діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини», де здобувачі, спираючись на зібрані варіанти історичних рецептів страв регіону, відтворили аутентичні страви Херсонщини з локальними продуктами.

Уважаємо, що розроблений та експериментально перевірений педагогічний інструментарій має сприяти формуванню в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи професійної компетентності, що є комплексом інтегральної, загальних («м'які»: культурологічна, морально-етична, полікультурна, соціальна, здоров'язбережувальна, громадянська, релігійозна, світоглядна, цивілізаційна, художньо-естетична, логічна, мовно-комунікативна, полілінгвальна, риторична, психолого-фасилітативна, емоційно-інтелектуальна, самоосвітня, критичного мислення, креативна, інформаційно-цифрова, медіакомпетентність, інклюзивна, рефлексивна) і спеціальних («тверді» фахові: конкретно-професійна, правова, інтерактивна, науково-дослідницька, експериментально-проектна,

екологічна, інструментально-аналітична, дискурсивна, технічна, технологічна, соціально-економічна, лідерсько-управлінська, моніторингово-діагностична, прогностично-моделююча, фортсайт, сталості тощо) компетентностей.

Готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності забезпечується через запровадження розробленої авторської методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО, що представлена у структурній моделі, зумовлена потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо сформованої готовності до професійної діяльності.

Висновки. Процеси в сучасній вищій професійній освіті зумовляють важливість підготовки кваліфікованих майбутніх фахівців для потреб української економіки. Схарактеризоване в статті наукове дослідження було спрямоване на теоретичне обґрунтування та експериментальну перевірку педагогічного інструментарію формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Аналіз результатів педагогічного експерименту засвідчив, що обґрунтовані педагогічні умови й запропоновані методики передбачають систематичну, цілеспрямовану роботу ЗВО зі здобувачами освіти, а також належну співпрацю науково-педагогічних працівників зі стейкхолдерами, провідними фахівцями сфери обслуговування, інтегроване використання можливостей формальної, неформальної та інформальної освіти та забезпечують реалізацію авторської методичної системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи задля досягнення результату – готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Ефективність формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності потребує здійснення освітнього процесу на засадах педагогіки співробітництва та особистісно орієнтованого підходу: вироблення спільних цілей, підходів, висновків під час розгляду проблем, зокрема тих, які стосуються майбутньої професійної діяльності; формування суб'єкта власного життя, який уміє робити вибір та нести за нього відповідальність. Методи, що застосовуються в цьому процесі, мають бути цікавими для сучасних здобувачів освіти, спрямовувати їх на самостійний пошук відповідей на життєво важливі питання.

Отримані результати дослідження можуть бути використані науково-педагогічними працівниками під час створення навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін; здобувачами вищої освіти під час підготовки науково-дослідних і кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проєктів, а також в організації освітнього процесу в режимі синхронного й асинхронного проведення занять; зібраний комплекс діагностичних методик може бути успішно реалізовано в моніторингу якості підготовки здобувачів освіти.

Здійснене дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в закладах вищої освіти. Перспективи подальших досліджень убачаємо в удосконаленні системи неперервного фахового розвитку, модернізації освітніх програм для реалізації індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів освіти, більш широкого використання цифрових технологій та інтеграції формальної, неформальної та інформальної освіти у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та їхнього подальшого розвитку в освіті впродовж життя.

Список використаних джерел:

1. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.
2. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки*. 2020. № 3. С. 13–20.
3. Бурак В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.
4. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічні науки*. 2021. № 94. С. 57–65.
5. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах: збірник наукових праць / редкол. В. В. Кузьменко (голова та ін.)*. Херсон: КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти». 2021. № 47. С. 102–110.
6. Бурак В. Г. Критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2021. № 80. С. 35–39.
7. Бурак В. Г. Рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічний альманах: збірник наукових праць / редкол. В. В. Кузьменко (голова та ін.)*. Херсон: КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти». 2021. № 49. С. 122–130.
8. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічні науки*. 2021. №96. С. 54–60.
9. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacija – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P. 151–155.

References:

1. 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 industry in higher educational establishments]. *Innovatsiina pedahohika*, 29 (1), 88–92 [in Ukrainian].
2. Burak, V. H. (2020). Metodolohichni pidkhody do doslidzhennia profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy [Methodological approaches to the study of professional training of future specialists in hotel and restaurant business]. *Visnyk Zaporizkoho natsionalnoho universytetu. Pedahohichni nauky*, 3, 13–20 [in Ukrainian].
3. Burak, V. H. (2021). Osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy v suchasnykh ekonomichnykh umovakh [Special aspects of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in modern economic conditions]. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk*, 35 (1), 276–282 [in Ukrainian].
4. Burak, V. H. (2021). Komponenty hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy do profesiinoi diialnosti [Readiness components of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity]. *Pedahohichni nauky*, 1, 94, 57–65 [in Ukrainian].
5. Burak, V. H. (2021). Pryntsypy profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy v zakladakh vyshchoi osvity [Principles of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher education establishments]. *Pedahohichniy almanakh*, 1, 47, 102–110 [in Ukrainian].
6. Burak, V. H. (2021). Kryterii ta pokaznyky hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy do profesiinoi diialnosti [Criteria, indicators and preparedness levels of future hotel and restaurant specialists for professional activity]. *Naukovyi chasopys Natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni M. P. Drahomanova. Seriya 5. Pedahohichni nauky: realii ta perspektyvy*, 80, 35–39 [in Ukrainian].
7. Burak, V. H. (2021). Rivni hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy do profesiinoi diialnosti [Readiness levels of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity]. *Pedahohichniy almanakh*, 49, 122–130 [in Ukrainian].

8. Burak, V. H. (2021). Metodyczna systema profesiinnoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoï spravy [Methodic system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business]. *Pedahohichni nauky*, 96, 54–60 [in Ukrainian].
9. Kashyna, G., Nazarova, K., & Burak, V. (2019). Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacija – Technika – Informatyka*, 4 (30), 151–155 [in English].

Burak V. G.,

orcid.org/0000-0001-5097-6536

TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS: PROGRESS AND RESULTS OF SCIENTIFIC RESEARCH

The article focuses on the importance of characterizing the main stages of scientific research on the training of future specialists in hotel and restaurant business and summarizing its results, highlighting the course of scientific research on the clarification of pedagogical tools for the formation of future specialists' in hotel and restaurant business readiness for professional activity, its results are clarified and conclusions are formulated.

Research methods are the analysis of scientific and methodical literature on the research problem; survey, observations, analysis of creative works, comparison, ranking, development of tables; analysis and generalization of the data obtained in the research process.

The course of scientific research on the training of future specialists in hotel and restaurant business, which was carried out in three stages, is highlighted: theoretical-ascertaining, experimental-practical and generalizing-implementation. The component of the scientific research was a pedagogical experiment aimed at checking effectiveness of the developed content, forms, and methods of training future specialists in hotel and restaurant business in higher educational institutions.

The significance of the conducted scientific research and the determined practical work lies in the development of electronic educational-methodical complex for educational disciplines, which are distributed in the archive-repository of Kherson State University (eKhSUIR.kspu.edu) of the open educational environment, short-term certificate programs of interdisciplinary orientation, the interactive dictionary "Culinary Dictionary for Restaurateurs", the textbook "Standardization, metrology, certification and quality management" and methodical recommendations. The specially created "Educational Laboratory of Restaurant Technologies" became a platform for testing innovative research ideas, and the activities of the scientific group "Tastes of Kherson Region" were launched.

The analysis of the results of the pedagogical experiment showed that justified pedagogical conditions and proposed methods provide for the systematic, purposeful work of higher educational institutions with students, as well as proper cooperation of scientific and pedagogical workers with stakeholders, leading specialists in the service sector, integrated use of opportunities for formal and informal education and provide implementation of the author's methodical system of training future specialists in hotel and restaurant business in order to achieve the result - readiness of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity. The article will be useful for scientific and pedagogical workers during creation of training manuals, methodological recommendations for professionally oriented disciplines, students in process of preparing scientific research and qualification works, scientific and creative projects, etc.

Key words: professional training, future specialists, hotel and restaurant business, higher educational institution.

Дата надходження статті: 27.04.2023 р.

Рецензент: доктор педагогічних наук, професор Федорченко Т. Є.