



УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI 10.32999/ksu2413-1865/2021-96-8

МЕТОДИЧНА СИСТЕМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Бурак Валентина Геннадіївна,
кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Херсонський державний університет
burak_valia@ukr.net
orcid.org/0000-0001-5097-6536

Мета дослідження полягає у здійсненні теоретико-методологічного аналізу та визначенні поняттєво-термінологічного апарату професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розгляді концептуальних моделей і методичних засад його проектування, висвітленні власної методичної системи означеного вище процесу. **Методи.** Виконано науково-дослідницькі завдання щодо аналізу термінологічного апарату дослідження; систематизації й визначення складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти за допомогою загальнонаукових методів: теоретичних – аналізу науково-педагогічних джерел із проблеми дослідження для уточнення базового поняттєво-термінологічного апарату, установлення концептуальних засад дослідження; теоретичного аналізу, системного аналізу, систематизації та узагальнення наукових фактів і закономірностей для розроблення і проектування моделі методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО, обґрунтування основних висновків і положень. Здійснення дослідження стало можливим за використання загальнонаукових методологічних підходів (системного, ситуаційного, комплексного). **Результати.** На основі аналізу наукових праць українських учених здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено поняттєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через проектування концептуальної моделі та визначення методичних засад означеного вище процесу. Змодельовано методичну систему, котра базується на єдності взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності в цілому, проектує можливість подальшого її вдосконалення. Визначено п'ять складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. **Висновки.** У результаті теоретико-методологічного аналізу досліджуваної проблеми стало можливим узагальнення й виокремлення основних складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а також означення динамічного взаємозв'язку між ними.

Ключові слова: професійна підготовка, майбутні фахівці готельно-ресторанної справи, методична система.

METHODIC SYSTEM OF PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE SPECIALISYS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Burak Valentina Hennadiivna,
Candidate of Technical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor at the Department of hotel and restaurant and tourist business
Kherson State University
burak_valia@ukr.net
orcid.org/0000-0001-5097-6536

The purpose of the study is to carry out theoretical and methodological analysis and determine conceptual and terminological apparatus of professional training of future specialists in hotel and restaurant business. **Methods.** We carried out scientific and research tasks on the analysis of the terminological apparatus of the research; systematization and determination of components of the methodical system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher education establishments with the help of general scientific methods: theoretical – analysis of psychological and pedagogical sources, theoretical analysis, system analysis, systematization and generalization of scientific facts and patterns to design a model of methodological system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business. General scientific methodological approaches (systemic, situational, complex) were used.

Results. Based on the analysis of scientific works of Ukrainian scientists, a theoretical and methodological analysis was carried out and the conceptual and terminological apparatus of professional training of future



specialists in hotel and restaurant business was determined through designing a conceptual model and determining methodological principles of the above process. Methodical system based on the unity of mutually determined components to ensure its effectiveness as a whole was modeled, it projects the possibility of its further improvement. Five components of the methodical system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business are determined, namely: theoretical-target, methodological-conceptual, content-procedural, realization-technological and analytical-effective. **Conclusions.** Theoretical and methodological analysis of the researched problem made it possible to generalize and single out the main components of the methodical system of professional training of future specialists in hotel and restaurant business, as well as to determine the dynamic relationship between them.

Key words: professional training, future specialists in hotel and restaurant business, methodic system.

Вступ

Сучасні цивілізаційні зміни, нові соціально-економічні реалії ринкової економіки, стрімкий інформаційно-технологічний розвиток, поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування актуалізували потребу переосмислення та необхідність модернізації процесу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в закладах вищої (далі – ЗВО) та фахової передвищої (далі – ЗФПО) освіти.

1. Теоретичне обґрунтування проблеми

Мета дослідження полягає у здійсненні теоретико-методологічного аналізу та визначенні поняттєво-термінологічного апарату професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розгляді концептуальних моделей і методичних засад його проектування, висвітленні власної методичної системи означеного вище процесу.

Науково-дослідницькими завданнями визначено:

- проаналізувати термінологічний апарат дослідження;
- систематизувати й визначити складники методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО.

2. Методологія та методи

Для розв'язування поставлених у роботі завдань були застосовані загальнонаукові методи: теоретичні – аналіз науково-педагогічних джерел із проблеми дослідження для уточнення базового поняттєво-термінологічного апарату, установа концептуальних засад дослідження; теоретичний аналіз, системний аналіз, систематизація та узагальнення наукових фактів і закономірностей для розроблення і проектування моделі методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО, обґрунтування основних висновків і положень. Здійснення дослідження забезпечено завдяки використанню загальнонаукових методологічних підходів (системного, ситуаційного, комплексного). Інформацій-

но-фактологічною і методологічною базою дослідження стали публікації українських науковців, результати власних досліджень автора.

3. Результати та дискусії

Для подальшої реалізації мети й завдань дослідження потлумачимо дефініцію визначення «*професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти*», який ототожнено з організованим, безперервним і цілеспрямованим процесом, пов'язаним із формуванням і розвитком у здобувачів освіти професійних компетентностей, здійснюваним у ЗВО та ЗФПО різних форм власності та спрямованим на здобуття замовниками освітніх послуг кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних (освітньо-наукових) програм (ОПП, ОПН) освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр». Означена навчально-пізнавальна діяльність пов'язана з подальшим забезпеченням успішного виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможністю, професійною мобільністю, комплексним вирішенням проблем та генеруванням ідей в індустрії гостинності, а також критичним і системним мисленням, креативним оновленням, удосконаленням, стійкістю та гнучкістю (Бурак, 2020).

Термін «система» в науковій літературі означає сукупність об'єктів, що сприймаються єдиним цілим. Видове поняття «методична система навчання» науковці ототожнюють із сукупністю ієрархічно пов'язаних компонентів: цілей навчання, змісту, методів, засобів і форм організації навчання, котрі формують цілісну функціональну структуру для досягнення цілей навчання (Биков, 2009). Термін «методична система навчання у закладі вищої освіти» репрезентовано: сукупністю ієрархічно зв'язаних компонентів (цілей, змісту, методів, засобів, організаційних форм), динамічність зв'язків між якими пов'язують із синергетичністю системи, спрямованої на підвищення якості освітнього процесу (Войтович, 2018); сукупністю взаємозалежних ієрархічних компонентів для забезпечення цілісності, відкритості,



синергетичності та цілеспрямованості про-
тікання методичних процесів (підбирання,
використання, аналізу та систематизації
засобів педагогічної взаємодії), пов'яза-
них із забезпеченням якості вищої освіти
(Сташук, 2019).

Грунтуючись на наведених визначен-
нях, здійснимо теоретико-методологічний
аналіз та визначимо поняттєво-терміно-
логічний апарат професійної підготовки
майбутніх фахівців готельно-ресторанної
справи через проектування концептуальної
моделі та визначення методичних засад
означеного вище процесу. Змодельована
методична система базується на єдності
взаємно детермінованих складників для
забезпечення її результативності в цілому,
проектує можливість подальшого її вдо-
сконалення. Нами було визначено п'ять
складників методичної системи підготовки
майбутніх фахівців готельно-ресторанної
справи, а саме: теоретико-цільовий, мето-
дологічно-концептуальний, змістово-про-
цесуальний, реалізаційно-технологічний
та аналітико-результативний. Зупинимося
на їхній характеристиці.

Теоретико-цільовий складник як сис-
темовизначальний містить мету й завдання
методичної системи. Так, метою є фор-
мування готовності майбутніх фахівців
готельно-ресторанної справи до про-
фесійної діяльності. Відповідно до мети
сформульовано завдання: проаналізувати
наукові джерела, уточнити поняттєво-кате-
горіальний апарат дослідження; здійснити
порівняльний теоретичний і методичний
аналіз світового й українського досвіду
вищеназваної підготовки; науково обґрун-
тувати її концепцію; розробити методичну
систему; визначити критерії, показники
та охарактеризувати рівні означеного про-
цесу; змодельовати процес та теоретично
обґрунтувати відповідні педагогічні умови;
розробити методику реалізації педагогіч-
них умов; експериментально перевірити
вищевказані педагогічні умови.

**Методологічно-концептуальний
складник** методичної системи профе-
сійної підготовки майбутніх фахівців
готельно-ресторанної справи репрезен-
тований концептами: методологічним,
теоретичним, технологічним та практич-
ним. Установлено, що означений про-
цес передбачає врахування комплексу
методологічних підходів до організа-
ції освітнього процесу у ЗВО, а саме:
індивідуально-особистісного, діяльніс-
но-фахового, практико-орієнтованого,
технологічного, культурологічного. Визна-
чено принципи професійної підготовки
та розподілено на основні групи: загаль-

нодидактичних, специфічно-професійних,
системно-особистісних. Група загально-
дидактичних пов'язана з: фундаменталіза-
цією, науковістю, усвідомленістю та ґрун-
товністю знань, цілісністю, неперервністю,
наступністю, академічною свободою,
міжгалузевою та трансдисциплінарною
інтегративністю, міжнародною інтегра-
цією, єдністю традиційного й інновацій-
ного, креативністю). Специфічно-профе-
сійні представлені: професіоналізмом
та професійною мобільністю, дуальністю
та практичною спрямованістю навчаль-
но-пізнавальної діяльності, кар'єрним про-
ектуванням наступної фахової діяльності,
ініціативністю та свободою дій, викорис-
танням форм і технологій неформального
(інформального) навчання, синергізмом
науки, практики та інноваційних техноло-
гій, синтезом технологічного знання на
основі міждисциплінарності, ефективністю
безпеки, ефективністю праці з інформа-
цією, результативністю. Щодо систем-
но-особистісних принципів констатуємо,
що їх ототожнено з особистісним роз-
витком, фаховим саморозвитком, ціле-
спрямованістю та вмотивованістю, соці-
алізацією, рефлексією та есенціалізмом,
культуровідповідністю, морально-етич-
ним, аксіологічним, іншомовною професі-
оналізацією, етнонаціональністю та полі-
культурністю) (Бурак, 2021).

Змістово-процесуальний складник
репрезентований основними компонен-
тами готовності майбутніх фахівців готель-
но-ресторанної справи до професійної
діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісним,
когнітивно-змістовим, операційно-проце-
суальним, комплексно-функціональним,
рефлексивно-безпековим, взаємопов'я-
заними та взаємодоповнюваними, котрі
сприяють формуванню особистості про-
фесіонала, спрямовані на подальшу адап-
тацію та зреалізованість на підприємствах
сфери обслуговування, вибудовування
власної кар'єри та формування стратегії
життєвого успіху (Бурак, 2021). В основу
означеної підготовки покладено вико-
нання Стандартів вищої освіти галузі знань
24 «Сфера обслуговування» спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа пер-
шого (бакалаврського) рівня вищої освіти,
затвердженого та введеного в дію нака-
зом Міністерства освіти і науки України від
04.03.2020 р. № 384, та другого (магістер-
ського) рівня вищої освіти, затвердженого
та введеного в дію наказом Міністерства
освіти і науки України від 05.01.2021 р.
№ 26. Вищенаведені документи регла-
ментують реалізацію цілей навчання через
формування інтегральної, загальних



і фахових компетентностей, достатніх у майбутньому, щоб успішно розв'язувати фахові спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми в умовах комплексності та невизначеності умов здійснення підприємницької діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Так, освітній процес підготовки вищеназваних фахівців передбачає викладання фахово орієнтованих дисциплін, актуальних у процесі нашого дослідження, котрі забезпечують системоутворюючу основу формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «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. Названі дисципліни ОПП завдяки їх змістовому наповненню та здатності об'єднуватися особистісно-орієнтованою методологією забезпечують фахову направленість професійної підготовки та єдність аксіологічних умов і засобів.

Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розкриває процесуальний бік методичної системи, а саме: організаційні форми навчання, методи та засоби, науково-методичне забезпечення. Аудиторні форми освітнього процесу представлені лекціями (проблемними, презентаціями, візуалізаціями, обміну досвідом, бінарними); практичними, лабораторними заняттями; майстер-класами; онлайн-тренінгами, колоквиумами тощо. Позааудиторні – індивідуальними заняттями й консультаціями; самостійною роботою, наскрізними практиками, стажуванням на виробництві, науково-дослідною (науково-проектною) роботою, неформальною освітою задля реалізації концепції неперервної освіти впродовж життя. Процес підготовки відбувається з використанням ефективних методів: творчих і проблемно-пошукових, науково-дослідницьких, навчальних дискусій чи/або дебатів, мозкових штурмів, кейс-стаді, методу проектів (групових практичних/дослідницьких завдань), демонстрацій, воркшопів, самоконтролю та управління самонавчанням тощо. Безперечно, перевага надається інтерактивним формам і методам для забезпечення досягнення майбутніми фахівцями готельно-ресторанної

справи особистісно значущих програмових результатів навчання та сформованості готовності до здійснення професійної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Означені вище форми й методи реалізуються за допомогою засобів: навчально-методичних комплексів дисциплін, наукової та навчально-методичної літератури, мультимедійних технологій, Web-сторінок, комп'ютерів, комп'ютерних систем і мереж, графічних засобів, онлайн-платформ неформальної освіти тощо.

Аналітико-результативний складник репрезентує результати здійсненого аналізу досліджень українських науковців щодо критеріїв готовності майбутніх фахівців сфери гостинності, в тому числі й готельно-ресторанної справи, до професійної діяльності та визначає такі види: ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язбережувальний. Нами виділено такі рівні готовності означених фахівців: високий (творчий), достатній (конструктивно-варіативний), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний).

Реалізації завдань означеної методичної системи сприятиме впровадження педагогічних умов, серед яких:

- створення в закладі вищої освіти студентоцентрованого освітньо-наукового середовища;
- упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти;
- цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- інтеграція освіти й науки у професійній підготовці означених фахівців;
- імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Результатом реалізації вищенаведеної методичної системи стане готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Для візуалізації представленої вище авторської методичної системи надамо означений матеріал на рисунку 1. «Концептуальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України».

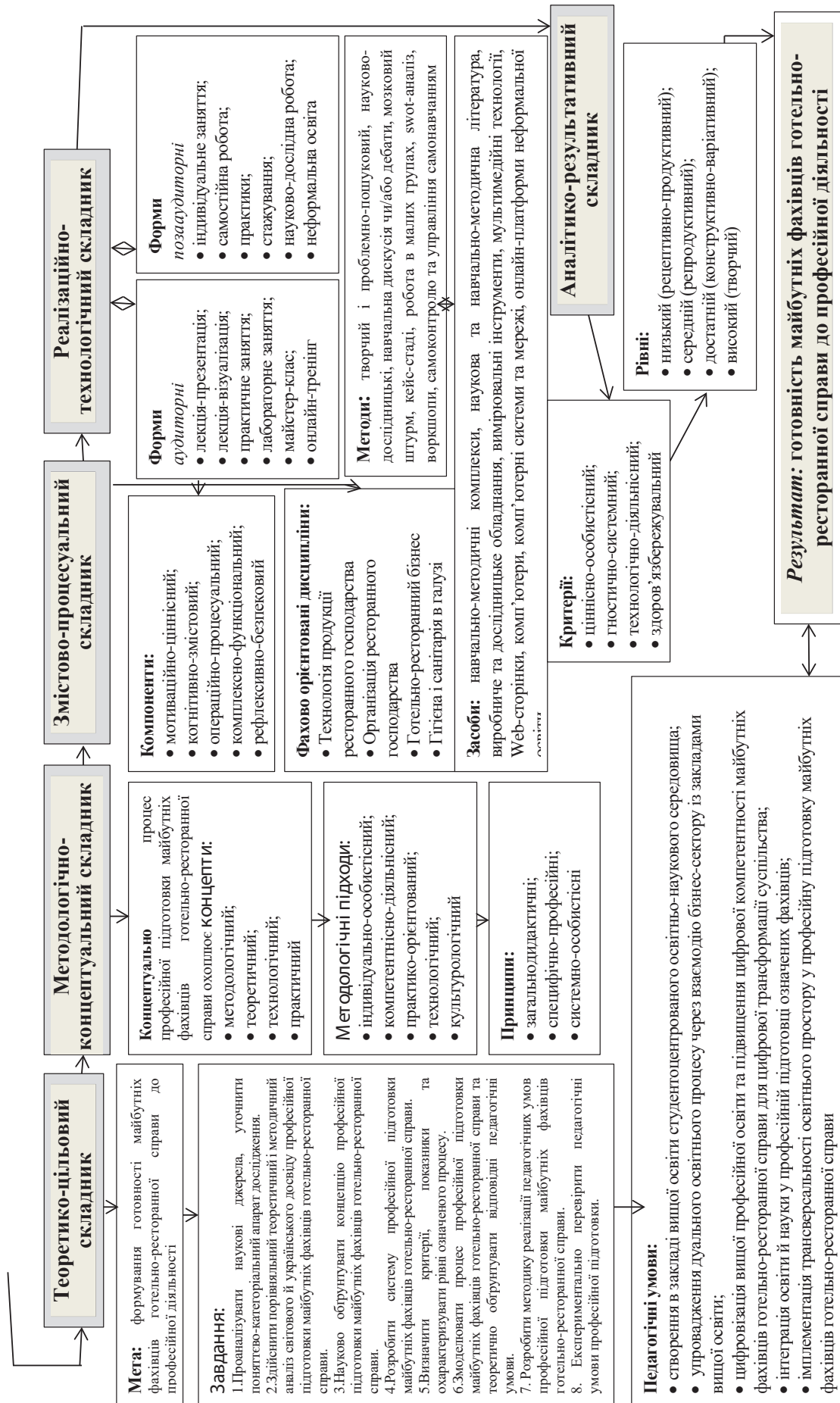


Рис. 1. Концептуальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України



Висновки

У результаті проведення дослідження здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено поняттєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розглянуто концептуальні моделі та методичні засади проектування, висвітлено власну методичну систему означеного вище процесу.

Виконано науково-дослідницькі завдання щодо аналізу термінологічного апарату дослідження; систематизації й визначення складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти за допомогою загальнонаукових методів: теоретичних – аналізу психолого-педагогічних джерел із проблеми дослідження для уточнення базового поняттєво-термінологічного апарату, установлення концептуальних засад дослідження; теоретичного аналізу, системного аналізу, систематизації та узагальнення наукових фактів і закономірностей для розроблення і проектування моделі методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО, обґрунтування основних висновків і положень. Використано загальнонаукові методологічні підходи (системний, ситуаційний, комплексний). На основі аналізу наукових праць українських учених здійснено теоретико-методологічний аналіз та визначено поняттєво-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через проектування концептуальної моделі та визначення методичних засад означеного вище процесу. Змодельовано методичну систему, котра базується на єдності взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності в цілому, проектує можливість подальшого її вдосконалення. Визначено п'ять складників методичної системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Охарактеризовано теоретико-цільовий складник через визначення мети та завдання означеного процесу, методологічно-концептуальний – концептуально процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи охоплює концепти, підходи та принципи; змістово-процесуальний – шляхом визначення компонентів та фахово орієнтованих дисциплін освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми; реаліза-

ційно-технологічний – через установлення форм, методів і засобів; аналітико-результативний – для визначення критеріїв, показників та рівнів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Акцентовано, що необхідність здійснення означеного освітнього процесу викликана потребами суспільства та вимогами роботодавців щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Перспективи подальших досліджень у цьому напрямі вбачаємо в аналізі інноваційних технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

ЛІТЕРАТУРА

1. Биков В.Ю. Моделі організаційних систем відкритої освіти : монографія. Київ : Атіка, 2009. 684 с.
2. Бурак В.Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. № 47. С. 102–110.
3. Бурак В.Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічні науки*. 2021. № 94. С. 57–65.
4. Войтович О.П. Теоретичні і методичні засади формування технологічної компетентності майбутніх екологів у процесі фахової підготовки : дис. ... д-ра пед. наук. Київ, 2018. 457 с.
5. Шашук О.О. Методична система закладу вищої освіти з розвитку готовності майбутніх соціальних педагогів до роботи в центрах ранньої соціальної реабілітації. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Педагогіка. Соціальна робота*. 2019. Вип. 2. С. 178–185.
6. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

REFERENCES

1. Bykov V. Yu. (2009) Modeli orhanizatsiinykh system vidkrytoi osvity [Models of organizational systems of open education]: monohrafiia. Kyiv : Atika. 684 s. [in Ukrainian].
2. Burak V. H. (2021). Pryntsyvy profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy v zakladakh vyshchoi osvity [Principles of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher education establishments]. *Pedahohichnyi almanakh*, 1, 47, 102–110 [in Ukrainian].
3. Burak V. H. (2021). Komponenty hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy do profesiinoi diialnosti [Readiness componences of future specialists in hotel and restaurant business for professional activity]. *Pedahohichni nauky*, 1, 94, 57–65 [in Ukrainian].
4. Voitovych O. P. Teoretychni i metodychni zasady formuvannia tekhnolohichnoi kompetentnosti maibutnikh ekolohiv u protsesi fakhovoi pidhotovky [Theoretical and methodical principles of formation of technological competence of future ecologists in the process of profession-



al training] : dys. ... d-ra ped. nauk. Kyiv, 2018. 457 s. [in Ukrainian].

5. Stashuk O. O. (2019). *Metodychna systema zakladu vyshchoi osvity z rozvytku hotovnosti maibutnikh sotsialnykh pedahohiv do roboty v tsentrakh rannoi sotsialnoi reabilitatsii* [Methodological system of a higher educational establishment aimed at developing future social care teachers' commitment to work in centers on early social rehabilitation]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho univer-*

sytetu. Seriya : Pedahohika. Sotsialna robota, 2, 178–185 [in Ukrainian].

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

Стаття надійшла до редакції 05.08.2021.

The article was received 05 August 2021.