УДК 640.4:[642.54:642.7](045)

https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-2(16)-284-296

Джога Ольга Валентинівна доктор філософії, старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, вул. Садова, 2, м. Умань, 20301, тел.: (04744) 4-06-44, https://orcid.org/0000-0003-2574-4906

ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»: ЗМІСТОВИЙ АСПЕКТ

Анотація. Стаття присвячена особливостям викладання освітнього компоненту «Устаткування готельно-ресторанного господарства» для здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» та визначення шляхів його модернізації для досягнення програмних результатів навчання.

Охарактеризовано компетентності, які відповідно до вимог Стандарту вищої освіти, необхідно сформувати у здобувачів освіти ступенів бакалавр.

Проаналізовано вимоги до професійної підготовленості фахівця, до рівня його знань, умінь і навичок, сформованості загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв’язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Визначено предмет та мету викладання курсу «Устаткування готельно-ресторанного господарства», проаналізовано її зміст, як однієї із базових, теоретичних дисциплін, важливих у підготовці фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Визначено роль самостійної роботи студентів у процесі вивчення змістових модулів дисципліни.

Доведено, що для успішної підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, які будуть конкурентоспроможні на ринку праці, потрібно: сформувати системні знання, завдяки збалансованому співвідношенню теоретичної і практичної підготовки та використання сучасних освітніх технологій, інтерактивних методик; розвивати навички підприємницької діяльності; під час розробки та оновлення робочих програм дисциплін враховувати пропозиції фахівців-практиків та представників бізнесу.

Ключові слова: устаткування, готельно-ресторанне господарство, освітній компонент, Стандарт вищої освіти, компетентності, підготовка, здобувачі освіти.

Dzhoha Olha Valentynivna PhD, Senior Lecturer at the Department of Technologies and Organization of Tourism and Hotel and Restaurant Business, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, Sadova St., 2, Uman, 20301, tel.: (04744) 4-06-44, https://orcid.org/0000-0003-2574-4906

FEATURES OF TEACHING THE DISCIPLINE "HOTEL AND RESTAURANT EQUIPMENT": CONTENT ASPECT

Abstract. The article is devoted to the peculiarities of teaching the educational component «Equipment of the hotel and restaurant industry» for students of the first (bachelor's) level of higher education in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» of the field of knowledge 24 «Sphere of service» and determining the ways of its modernization to achieve the program learning outcomes.

Competencies that, in accordance with the requirements of the Standard of Higher Education, must be developed in those seeking bachelor's degrees are characterized.

The requirements for the professional training of a specialist, the level of his knowledge, abilities and skills, the formation of general and professional competences, sufficient for the successful solution of specialized complex tasks and practical problems, characterized by the complexity and uncertainty of conditions in the field of hotel and restaurant business, have been analyzed.

The subject and purpose of teaching the course «Equipment of the hotel and restaurant industry» was determined, its content was analyzed as one of the basic, theoretical disciplines important in the training of specialists in the field of hotel and restaurant industry in new market conditions.

The role of students' independent work in the process of studying content modules of the discipline is determined.

It has been proven that for the successful training of highly qualified specialists in the field of hotel and restaurant business, who will be competitive in the labor market, it is necessary to: form systemic knowledge, thanks to a balanced ratio of theoretical and practical training and the use of modern educational technologies, interactive methods; develop entrepreneurial skills; during the development and updating of the work programs of the disciplines, take into account the suggestions of practitioners and business representatives.

Keywords: equipment, hotel and restaurant business, educational component, Standard of higher education, competences, training, education seekers.

Постановка проблеми. Сучасний стан соціально-економічного розвитку України, вступ до світової організації торгівлі та Асоціації з Європейським Союзом відкривають нові напрями ринкових відносин з іншими державами світу, що уможливлює появу нових джерел постачання сировини, перехід до випуску інноваційної продукції, використання світового

розподілу праці. У цих умовах діяльність підприємств у сфері готельного та ресторанного бізнесу пов'язується із впровадженням у виробництво нових видів харчових продуктів, розширенням їх асортименту, створенням інноваційних харчових технологій та обладнання, які відповідають сучасним вимогам ресурсо-енергозбереження, безпеки та якості. Швидкі темпи розвитку нових технологій, вимоги до реалізації високоякісної, економічно вигідної та екологічно чистої продукції посилюють вимоги суспільства щодо рівня підготовки, професійної компетентності, соціальної відповідальності працівників з готельно-ресторанної справи.

Стратегічні завдання підготовки таких фахівців згідно з компетентнісною парадигмою освіти визначено в Законах України «Про вищу освіту» [1]; Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти [2, 3]; Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [4] та ін. Глибокі соціально-економічні, виробничі та технологічні перетворення, що відбуваються в Україні, вимагають нових підходів до системи підготовки фахівців в різних галузях виробництва і пошуку нових ефективних форм організації освітнього процесу. Актуальною залишається проблема вдосконалення освіти, її перебудова у контексті вимог, викладених в зазначених програмно-нормативних документах.

Заклади вищої освіти, що здійснюють підготовку фахівців за ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа», мають забезпечити формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу, як це зазначено у Стандарті вищої освіти України [5].

Сьогодні, в умовах прискореної модернізації виробництва і впровадження нових технологій, підготовка кваліфікованої робочої сили стає одним з провідних чинників ефективної реалізації цього процесу. У зв'язку з цим підготовка до професійної діяльності включає формування системи загальних і професійних компетентностей. У сучасному суспільстві висококваліфікований, конкурентоспроможний фахівець з готельно-ресторанної справи має бути готовий до майбутньої професійної діяльності, яка передбачає теоретичне вивчення особливостей діяльності готельно-ресторанного господарства; готельного та ресторанного обслуговування; устаткування закладів готельного та ресторанного господарства та набуття практичних навичок формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг та ін. [5].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням різних аспектів розвитку готельно-ресторанного господарства та туризму займаються В. Клапчук, Л. Польова [6], М. Мальська, І. Пандяк [7], В. Лук'янов,

Г. Мунін [8] та ін. Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства досліджували І. Прокопець, О. Головко [9], Т. Ковальчук [10] та ін.

Особливості організації готельного господарства представлено у підручнику С. Байлик та І. Писаревського [11] та навчальному посібнику колективу авторів з Тернопільського національного економічного університету [12].

Теоретичні положення і практичні питання щодо підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи у відповідності з освітньо-професійною програмою спеціальності «Готельно-ресторанна справа» розкрито авторським колективом Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» [13]; у дослідженнях В. Буряк [14] та ін.

Проте такий напрямок, як устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та підготовка студентів до впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ще не достатньо вивчені й опрацьовані, а тому потребують подальших системних пошуків.

Мета статті – проаналізувати особливості викладання освітнього компоненту «Устаткування готельно-ресторанного господарства» та окреслення шляхів його модернізації для досягнення програмних результатів навчання здобувачами освіти.

Виклад основного матеріалу. Для здійснення процесу виробництва та надання послуг у сфері гостинності кожне готельно-ресторанне господарство повинно володіти певною різноманітністю засобів праці. Вагому частину у них займає устаткування та прилади [15]. Сфері обслуговування, що розвивається на основі прогресивних технологій та має в своєму арсеналі складну техніку, потрібні фахівці високої кваліфікації, що володіють міцною і мобільного технологічної компетентністю. Тому актуалізується необхідність підготовки таких фахівців з готельно-ресторанної справи, які були б здатні до ефективної реалізації виробничої діяльності, зокрема, у них має бути сформована здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Формуванню теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сприяє введення в ОПП такого

обов'язкового освітнього компоненту, як «Устаткування готельно-ресторанного господарства», який входить до циклу професійної підготовки, та викладається на 3-4 курсах навчання [16].

Проаналізувавши ОПП закладів освіти, які готують фахівців з галузі знань 24 Сфера обслуговування, робочі програми та силабуси навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» встановлено, що проблеми набуття системи знань,які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів у всіх цих програмах представлені. Метою ОПП є формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства [17], а дисципліна спрямовується на формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу [18, 19, 20].

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа: здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу [17].

Результатом оволодіння цим компонентом є вміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації. про механічне, теплове, холодильне та торговельно-технологічне обладнання, функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правила їх експлуатації і техніки безпеки.

Дисципліна орієнтується на формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельно-ресторанного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання [18].

Мета вивчення цього курсу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника [21] є: вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків

теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Як зазначено в силабусах дисципліни, яка викладається на ОП «Готельно-ресторанна справа» у різних ЗВО, предметом вивчення є: професійне устаткування, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, основи раціональної експлуатації обладнання [19, 20]. Метою вивчення означеної дисципліни є: набуття студентами: необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства [19]; формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельно-ресторанного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання [18]; вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства [21].

На основі аналізу робочих програм також встановлено, що змістові модулі передбачають вивчення:

Змістовий модуль І. Устаткування та оснащення для надання основних послуг у закладах в готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль ІІ. Устаткування та оснащення для надання додаткових послуг у закладах в готельно-ресторанного господарства [18, 20].

Зміст курсу передбачає вивчення окремих тем щодо закладів готельного та ресторанного господарства, або об’єднується за видами устаткування: механічне та теплове, торгове та холодильне устаткування [19].

З метою формування такої фахової компетентності, як здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства, студентам потрібно надати теоретичну професійну підготовкою і сформувати технічну грамотність щодо оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою; устаткування для клінінга. Студенти мають оволодіти загальними відомостями про механічне, теплове, холодильне та торговельно-

технологічне обладнання закладів готельно-ресторанного господарства, функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правила їх експлуатації і техніки безпеки та ін.

Розглянемо структуру тематичного наповнення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», яка викладається бакалаврам спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.

Компетентне, професійне та ефективне навчання відбувається лише за умови точного і постійного відображення контекстів професійної діяльності [22]. З огляду на це, успіх підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи залежить від ефективності реалізації контекстного підходу до вивчення фахових дисциплін. Адже завдяки цьому студенти мають змогу скористатися набутими знаннями і навичками у повсякчасних або майбутніх ситуаціях професійної діяльності. Провідною функцію контекстного підходу до професійної підготовки майбутніх фахівців є створення умов для трансформації навчально-пізнавальної діяльності у професійну. Також важливою характеристикою контекстного підходу, як вважають В. Бернс та П. Еріксон, є те, що він базується на застосуванні міждисциплінарних зв'язків, навчанні на основі проблем і використанні зовнішніх контекстів. Вивчаючи дисципліни в інтегрованому, мультидисциплінарному аспектах і взаємозв'язку з певними контекстами, студенти прагнуть застосовувати набуті знання у навички у відповідних контекстах [23].

Тому навчальна дисципліна передбачає попередньо засвоєні знання з «Технології продукції ресторанного господарства», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Організації ресторанного господарства», «Управління якістю уресторанному господарстві» та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти бакалавр на 4 курсі навчання.

У програмі дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» значну увагу приділено практичним навичкам, які необхідні майбутнім фахівцям у їхній роботі для використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, добору технологічного устаткування та обладнання з урахуванням його переваг та недоліків, раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Перший змістовий модуль передбачає вивчення основного устаткування готелів та закладів ресторанного господарства, зокрема: Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень; Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою; Устаткування для клінінгу; Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування; Мийне та очищувальне устаткування; Подрібнювальне та різальне устаткування; Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування; Стравоварильне та

водогрійне устаткування; Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати; Устаткування для шведського столу та кейтерингу; Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування; Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії; Холодильне устаткування.

Другий змістовий модуль передбачає вивчення устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства: Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивнихвидів розваг; Устаткування для послуг з організації дозвілля; Устаткування для конференц- та бізнес-центрів; Устаткування для пральнь та хімчисток; Оснащення драйв-сервісу.

Для опанування матеріалу дисципліни, окрім лекційних та практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу приділено самостійній роботі студентів. Основні види самостійної роботи під час вивченні дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»: розв'язання практичних завдань, вправ, питань, тестових завдань; виконання індивідуального завдання.

Визначаючи особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, Н. Симонович наголошує на необхідності упровадження в процес підготовки майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного обслуговування інноваційних методів навчання, використання у процесі навчання рольових, ділових, симуляційних ігор, проєктних (колективні та індивідуальні проєкти) та інтерактивних технологій, студентських презентацій, дискусій, тренінгів, моделювання, дискусій, дебатів, інтернет-технологій тощо [24].

У темі «Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень» розглядаються основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів; норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій; номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства. Під час практичних занять студенти вправляються класифікувати меблі для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв; оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів та ванних кімнат. На практичних заняттях відбувається опанування графічних редакторів «Sweet home 3D».

На самостійне опрацювання та виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань виносяться питання: Обладнання для кондиціювання у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням: призначення, принцип дії, правила експлуатації. Внутрішньо-номерні сейфи, депозитні скриньки. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.

Вивчення теми «Смажильно-пекарське устаткування», крім розгляду класифікацій процесів жаріння, випікання, смажильно-пекарського

устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням та вивчення основних правил експлуатації апаратів, рекомендуємо поглиблено вивчити тему Плити, їхнє призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи. Класично вивчаються електричні плити. Так як вони більш безпечні до дешеві. Але інновації не стоять на місці. Сьогодні на ринок побутової техніки активно просувається новий продукт – індукційні плити. Ще їх називають інверторні. Ці плити ще не такі поширені у закладах харчування через їх вартість та вартість спеціального посуду до них. Але вони більш ефективні, менш енергозатратні, час приготування їжі менший. Реалії сьогодення також вимагають знайомство студентів із особливостями експлуатації газових плит та їхнього економного використання.

Під час вивчення теми «Устаткування для послуг з організації дозвілля» студентам запропоновано розробити проєкти, які б демонстрували особливості устаткування атракціонів для дітей, дорослих та сімейні; оснащення дитячих майданчиків, міні-клубів у готельних закладах. Студенти розробляли кошториси на їх придбання, розміщення, з урахуванням їх класифікації, характеристики та правила експлуатації.

Цікавою для студентів є вивчення особливостей обладнання для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, зокрема: басейнів, саун, бань,тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів; обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів. Вивчення цієї теми супроводжується переглядом відео-роликів із рекламою відомих закладів, які демонструють особливості їх оснащення.

Поточний контроль навчальної роботи в міжсесійний період здійснюється на практичних заняттях, із застосуванням тестових завдань, письмової або усної відповіді на контрольні питання, розв’язування ситуаційних задач.

Висновок. Отже, для успішної підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, які будуть конкурентоспроможні на ринку праці, потрібно: сформувати системні знання, завдяки збалансованому співвідношенню теоретичної і практичної підготовки та використання сучасних освітніх технологій, інтерактивних методик; розвивати навички підприємницької діяльності; під час розробки та оновлення робочих програм дисциплін враховувати пропозиції фахівців-практиків та представників бізнесу. Це у сукупності забезпечує високий рівень розвитку загальних і професійних компетентностей, усвідомлення складного соціально-економічного механізму готельно-ресторанної індустрії та успішне працевлаштування.

Комбінування теоретичних занять із розв’язанням практичних завдань та самостійної роботи забезпечує формування практичних навичок та розвиток

професійних якостей, дає можливість студентам практикуватися у раціональному виборі оснащення для житлових, адміністративних, обслуговуючих та підсобних груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства з економічний обґрунтуванням.

Література:

1. Закон України «Про освіту» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19.
2. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf].
3. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osvitii-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п].
5. Стандарт вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf.
6. Клапчук В., Польова Л. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: навчально-методичний посібник / В. Клапчук, Л. Польова. – Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. – 408 с.
7. Мальська М., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник / М. Мальська, І. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
8. Лук'янов В., Мунін Г. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник / В. Лук'янов, Г. Мунін. – Київ: Кондор, 2012. – 346 с.
9. Прокопець І., Головко О. Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства Закарпаття як складової сфери туризму / І. Прокопець, О. Головко // Науковий вісник Мукачівського державного університету. – 2015. – №19 (14). – С. 185–197.
10. Ковальчук Т. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства / Т. Ковальчук // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 23(1). – С. 126–130.
11. Байлик С., Писаревський І. Організація готельного господарства: підручник / С. Байлик, І. Писаревський. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 329 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / За заг. ред. В. Брича. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
13. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник / Н. Якименко-Терещенко, Т. Жадан, Н. Мардус, О. Мелень, Н. Побережна. – Харків, 2019. – 404 с.
14. Буряк В. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства / В. Буряк // Нова педагогічна думка. – 2020. – № 4 (104). – С. 7–12.
15. Линник О., Рета М. Устаткування закладів готельного господарства: деякі особливості обліку за національними та міжнародними стандартами / О. Линник, М. Рета // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2018. – Вип. 6 (17). – С. 244-247. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/17_2018/45.pdf.

16. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник / А. Мазаракі, С. Шаповал, І. Тарасенко. – Київ, 2013 – 640 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://knute.edu.ua/file/MTc=/81772c5be0bea3f1d07cd0c46d6ca560.pdf.

17. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://udpu.edu.ua/documents/educational-programs.

18. Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила» Силабус навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-11..pdf

19. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Робоча програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти). Мелітополь, ТДАТУ, 2021. 20 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/robocha-prohrama-uzhrs.pdf

20. Одеська національна академія харчових технологій. Навчальна програма обов'язкової навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». 2019. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view

21. Готельно-ресторанна справа: силабуси : навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В. Клапчука. Івано-Франківськ, 2022. – 280 с.

22. Devlin M., Samarawickrema G. The criteria of effective teaching in a changing higher education context. Higher Education Research & Development. 2010. Vol. 29, No. 2, April. P. 111–124.

23. Berns R., Erickson P. Contextual Teaching and Learning: Preparing Students for the New Economy. The Highlight Zone: Research and Work. 2001. № 5. P. 1–8.

24. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи / Н. Симонович // Нова педагогічна думка. – 2021. – № 2 (106). – С. 39–42.

References:

1. Zakon Ukrainy «Pro osvitu» [The Law of Ukraine «On Education»]. (n.d.). *zakon.rada.gov.ua*. Retrieved from: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19 [in Ukrainian].

2. Standarty i rekomendatsii shchodo zabezpechennia yakosti v Yevropeiskomu prostori vyshchoi osvity (ESG) [Standards and recommendations for quality assurance in the European Higher Education Area (ESG)] (n.d.). *ihed.org.ua.* Retrieved from: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf. [in Ukrainian].

3. Metodychni rekomendatsii shchodo rozroblennia standartiv vyshchoi osvity [Methodological recommendations for the development of higher education standards] (n.d.). *mon.gov.ua.* Retrieved from: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osvitii-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo. [in Ukrainian].

4. Postanova Kabinetu Ministriv Ukrainy «Pro zatverdzhennia pereliku haluzei znan i spetsialnostei, za yakymy zdiisniuietsia pidhotovka zdobuvachiv vyshchoi osvity» [Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine «On approval of the list of fields of knowledge and specialties for which higher education applicants are trained»] (n.d.). *zakon.rada.gov.ua.* Retrieved from: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п]. [in Ukrainian].

5. Standart vyshchoi osvity: pershyi (bakalavrskyi) riven vyshchoi osvity, stupin vyshchoi osvity Bakalavr, haluz znan 24 «Sfera obsluhovuvannia», spetsialnosti 241 «Hotelno-restoranna sprava» [Standard of higher education: first (bachelor) level of higher education, degree of higher education Bachelor, field of knowledge 24 Sphere of service, specialties 241 Hotel and restaurant business] (n.d.). *mon.gov.ua.* Retrieved from: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf [in Ukrainian].

6. Klapchuk, V., & Polova, L. (2013). *Turyzm i hotelne hospodarstvo svitu ta Ukrainy: istoriia ta suchasnyi stan, tendentsii i monitorynh [Tourism and hotel industry of the world and Ukraine: history and current state, trends and monitoring]*. Ivano-Frankivsk: Foliant [in Ukrainian].

7. Malska, M., & Pandiak, I. (2009). *Hotelnyi biznes: teoriia ta praktyka [Hotel business: theory and practice]*. Kyiv: Tsentr uchbovoi literatury [in Ukrainian].

8. Lukianov, V., & Munin, H. (2012). *Orhanizatsiia hotelno-restorannoho obsluhovuvannia [Organization of hotel and restaurant service]*. Kyiv: Kondor [in Ukrainian].

9. Prokopets, I., & Holovko, O. (2015). Suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoho hospodarstva Zakarpattia yak skladovoi sfery turyzmu [The current state and prospects for the development of the hotel and restaurant industry in Transcarpathia as a component of tourism]. *Naukovyi visnyk Mukachivskoho derzhavnoho universytetu – Scientific Bulletin of the Mukachiv State University, 19 (14),* 185-197 [in Ukrainian].

10. Kovalchuk, T. (2019). Perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini v umovakh hlobalizatsii svitovoho hospodarstva [Prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine in the conditions of globalization of the world economy]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu – Scientific Bulletin of the Uzhhorod National University,* 23 (1), 126-130 [in Ukrainian].

11. Bailyk, S., & Pysarevskyi, I. (2015). *Orhanizatsiia hotelnoho hospodarstva [Organization of the hotel industry]* Kharkiv: KhNUMH [in Ukrainian].

12. Brych, V.Ya. (Eds.). (2020). *Orhanizatsiia hotelno-restorannoi spravy [Organization of hotel and restaurant business]*. Kyiv : Vydavnytstvo Lira-K. [in Ukrainian].

13. Yakymenko-Tereshchenko, N.V. (Eds.). (2019). *Hotelno-restoranna sprava [Hotel and restaurant business]* Kharkiv [in Ukrainian].

14.Buriak, V. (2020). Modernizatsiia profesiinoi pidhotovky fakhivtsiv hotelno-restorannoho hospodarstva [Modernization of professional training of specialists in the hotel and restaurant industry]. *Nova pedahohichna dumka – A new pedagogical thought, 4(104),* 7-12 [in Ukrainian].

15.Lynnyk, O., & Reta, M. (2018). Ustatkuvannia zakladiv hotelnoho hospodarstva: deiaki osoblyvosti obliku za natsionalnymy ta mizhnarodnymy standartamy [Hotel equipment: some features of accounting according to national and international standards]. Skhidna *Yevropa: ekonomika, biznes ta upravlinnia – Eastern Europe: Economy, Business and Management, 6 (17),* 244-247. Retrieved from: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/17_2018/45.pdf [in Ukrainian].

16. Mazaraki, A.A. (Eds.). (2013). *Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva [Equipment of hotel and restaurant establishments]*. Kyiv [in Ukrainian].

17. Umanskyi derzhavnyi pedahohichnyi universytet imeni Pavla Tychyny. Osvitno-profesiina prohrama «Hotelno-restoranna sprava» Pershoho (bakalavrskoho) rivnia vyshchoi osvity za spetsialnistiu 241 «Hotelno-restoranna sprava» haluzi znan 24 «Sfera obsluhovuvannia» [Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University. Educational and professional program «Hotel and restaurant business» of the first (bachelor's) level of higher education in specialty 241 «Hotel and restaurant business» field of knowledge 24 «Sphere of service»]. (n.d.). *udpu.edu.ua.* Retrieved from: https://udpu.edu.ua/documents/educational-programs [in Ukrainian].

18.Zaklad vyshchoi osvity «Universytet Korolia Danyla» Sylabus navchalnoi dystsypliny «Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva» [Institution of Higher Education «King Danylo University» Syllabus of the educational discipline «Equipment of hotel and restaurant establishments»]. (n.d.). *ukd.edu.ua.* Retrieved from: https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-11..pdf [in Ukrainian].

19.Tavriiskyi derzhavnyi ahrotekhnolohichnyi universytet imeni Dmytra Motornoho. Robocha prohrama navchalnoi dystsypliny «Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva» dlia zdobuvachiv stupenia vyshchoi osvity «Bakalavr» zi spetsialnosti 241 «Hotelno-restoranna sprava» za OPP «Hotelno-restoranna sprava» (na osnovi povnoi zahalnoi serednoi osvity) [Dmytro Motorny Tavri State University of Agrotechnology. Work program of the educational discipline «Equipment of the hotel and restaurant industry» for applicants of the higher education degree «Bachelor» in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» under the OPP «Hotel and restaurant business» (on the basis of a complete general secondary education)]. (n.d.). *tsatu.edu.ua.* Retrieved from: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/robocha-prohrama-uzhrs.pdf [in Ukrainian].

20.*Odeska natsionalna akademiia kharchovykh tekhnolohii. Navchalna prohrama oboviazkovoi navchalnoi dystsypliny «Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva». [Odesa National Academy of Food Technologies. Curriculum of the compulsory educational discipline «Equipment of hotel and restaurant establishments»]* (2019). Retrieved from:: https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view [in Ukrainian].

21. Klapchuk, V.M. (Eds.). (2022). *Hotelno-restoranna sprava: sylabusy [Hotel and restaurant business: syllabuses]*. Ivano-Frankivsk [in Ukrainian].

22. Devlin, M., & Samarawickrema, G. (2010). The criteria of effective teaching in a changing higher education context. *Higher Education Research & Development*, *29*, 111-124 [in English].

23. Berns, R., & Erickson, P. (2001). Contextual Teaching and Learning: Preparing Students for the New Economy. *The Highlight Zone: Research and Work*, *5*, 1-8 [in English].

24. Symonovych, N. (2021). Vyznachalni osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy [Determining features of professional training of future specialists in the hotel and restaurant business]. *Nova pedahohichna dumka – A new pedagogical thought, 2 (106),* 39-42 [in Ukrainian].