МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет
імені Павла Тичини

ОЛЬГА ВАЛЕНТИНІВНА ДЖОГА

ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Монографія

Умань
2024

УДК 378.018.8:640.43-051](02)
Д43

Рецензенти:

Заморська І. Л., доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій Уманського національного університету садівництва;

Пасєка С. Р., доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького;

Кірдан О. П., доктор педагогічних наук, кандидат економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки та соціально-поведінкових наук Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Затверджено до друку вченою радою
Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини
(протокол № 22 від 25 червня 2024 р.)

Джога О. В.

Д43 Виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти : монографія / Ольга Валентинівна Джога ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. – Умань : Сочінський М. М., 2024. – 148 с.

ISBN

У монографії викладено результати теоретичного узагальнення і практичного розв’язання завдання виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи, що дозволило розробити модель забезпечення цього процесу, обґрунтувати та експериментально перевірити педагогічні умови в системі професійної підготовки здобувачів у закладах вищої освіти. Проаналізовано стан індустрії гостинності в Україні. Розкрито зміст, структуру освітнього процесу підготовки здобувачів відповідно до вимог роботодавців, особливості практичної підготовки кадрів у сфері індустрії гостинності; визначено систему формування професійної компетентності майбутніх фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти.

Рекомендовано читачам, що цікавляться проблемами організації туризму і розвитку готельно-ресторанної справи, вченим, спеціалістам, аспірантам, викладачам та студентам.

УДК 378.018.8:640.43-051](02)

ISBN

© Джога О. В., 2024

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА ***4***

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ ***6***

1.1. Стан розробленості проблеми виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти ***6***

1.2. Сутність та змістова характеристика ключових понять дослідження ***20***

1.3. Зміст та структура виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи ***30***

РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ ЗАСАДИ ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ГОТОВНОСТІ ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ***42***

2.1. Аналіз стану виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти ***42***

2.2. Сучасні глобалізаційні процеси у ресторанному бізнесі України ***53***

2.3. Проблеми та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства: регіональний аспект ***70***

РОЗДІЛ 3. ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ ***79***

3.1. Модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти ***79***

3.2. Обґрунтування та реалізація педагогічних умов виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти ***99***

ПІСЛЯМОВА ***127***

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ***131***

ПЕРЕДМОВА

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 харчової галузі 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 харчових технологій, вимоги до реалізації високоякісної, економічно вигідної та екологічно чистої продукції посилюють вимоги суспільства щодо рівня підготовки, професійної компетентності, соціальної відповідальності працівників у галузі харчових технологій. Це зумовлює необхідність підготовки компетентних фахівців із ресторанної справи, здатних до творчої праці, професійного саморозвитку та вдосконалення.

Глобалізація ресторанної сфери проявляється у: можливості ресторанним господарствам отримувати продукти для приготування страв і напоїв з будь-якого куточку світу; можливості співпраці шеф-кухарів із різних країн з метою обміну досвіду та розробки нових страв і напоїв; інтернаціоналізації продуктів харчування; поширенні та впровадженні технологій виробництва продукції закладів ресторанних господарств як в Україні, так і за кордоном; розвитку та вдосконаленні устаткування закладів ресторанних господарств; капіталовкладеннях вітчизняних та іноземних інвесторів у розвиток підприємств харчування; можливостях здійснювати оплату за сировину, товари, готову продукцію і послуги через міжнародні валютні операції; доступності інформації про меню та послуги закладів ресторанної індустрії, що знаходяться у різних куточках світу; міграції працівників ресторанного господарства завдяки безвізовому переміщенню з метою підвищення свого рівня кваліфікації; виконанні виробничих процесів та наданні послуг з організації харчування відповідно до міжнародних стандартів.

У сучасному суспільстві фахівець індустрії гостинності має бути готовий до майбутньої професійної діяльності, яка забезпечується оволодінням цілісною системою професійних знань, умінь, навичок,

досвідом професійної діяльності, досвідом вирішення виробничих творчих завдань тощо.

Заклади вищої освіти, які готують фахівців індустрії гостинності, мають вагомий досвід підготовки фахівців із ресторанної справи, спроможних працювати у структурних підрозділах підприємств харчової промисловості різних галузей та закладах ресторанного господарства, виконуючи інженерно-технічну, проектну, виробничо-технологічну, організаційну, інженерно-дослідну функції. Тому актуалізується необхідність підготовки таких фахівців харчового профілю, які володіли б виробничо-технологічною компетентністю, тобто були б здатні до ефективної реалізації виробничої діяльності.

Аналіз змісту виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у ЗВО показав, що він не завжди враховує сучасні тенденції змін у технологіях виробництва, а тому вимагає певного переосмислення, уточнення і коректування.

З урахуванням результатів вивчення психолого-педагогічних, загальнонаукових, філософських та фахових джерел, аналізу актуальних проблем професійної (професійно-технічної) освіти та сучасних тенденцій розвитку виробництва, виявлено суперечності між:

– вимогами ринку праці у професійно-компетентних фахівцях, у яких сформована виробничо-технологічна готовність для успішної роботи у галузі харчових технологій та недостатньою сформованістю професійної компетентності випускників закладів вищої освіти;

– необхідністю оволодіння виробничими та технологічними інноваціями харчової галузі та нерозробленістю механізмів забезпечення високого рівня теоретичної та практичної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти;

– потребою оновлення змісту та програмних результатів навчання фахівців із ресторанної справи та нерозробленістю педагогічних умов їхньої виробничо-технологічної підготовки у закладах вищої освіти.

Мета дослідження – на основі теоретичного аналізу досліджуваної проблеми та вивчення освітньої практики теоретично обґрунтувати та експериментально перевірити модель та педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти.

РОЗДІЛ 1
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1.1. Стан розробленості проблеми виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти

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 програмно-нормативних та концептуальних документах: Національній стратегії розвитку освіти України на період до 2021 року[1], Законах України «Про вищу освіту»[2], Концепції розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 р.)[3], Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року[4] та ін.

У Концепції розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 р.) акцентовано увагу на тому, що «…суб'єктів господарювання не задовольняє якість підготовки робітничих кадрів, що пов'язано із недостатнім рівнем підготовки педагогічних працівників».

У Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року зазначається, що «…основною проблемою, яка потребує розв'язання, є невідповідність підготовки кваліфікованих кадрів потребам особи, національної

[1] Національна стратегія розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки. URL: http://oneu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/11/nsro_1221.pdf (дата звернення: 10.09.2018).
[2] Про вищу освіту: Закон України від 1 липня 2014 р. № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text (дата звернення: 12.09.2018).
[3] Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 рр.). URL: http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc (дата звернення: 23.09.2018).
[4] Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#Text (дата звернення: 10.01.2019).

економіки та суспільства». Метою Концепції є проведення реформи професійної (професійно-технічної) освіти, що передбачає забезпечення якості професійної (професійно-технічної) освіти шляхом «…удосконалення системи підготовки педагогічних працівників у сфері професійної (професійно-технічної) освіти із залученням до освітнього процесу висококваліфікованих працівників виробництва та сфери послуг». Реалізація Концепції передбачає сертифікацію педагогічних працівників у сфері професійної (професійно-технічної) освіти та сприятиме підвищенню соціального статусу педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Такі вимоги особливо акцентують необхідність виробничо-технологічної підготовки фахівців у закладах вищої освіти, зокрема, у контексті нашого дослідження – фахівців із ресторанної справи.

Сьогодні харчовому виробництву, що розвивається на основі прогресивних технологій та має в своєму арсеналі складну техніку, потрібні робітники високої кваліфікації, що володіють міцною і мобільного технологічної компетентністю. Рівень підготовки сучасного робітника безпосередньо пов’язаний з рівнем підготовки педагогічних кадрів, особливо кадрів харчового профілю. Від їхньої педагогічної та виробничо-технологічної майстерності, творчого потенціалу, розуміння цілей навчання і виховання молоді багато в чому залежить, наскільки усвідомлено і успішно будуть працювати молоді робітники в харчовій індустрії, яка стрімко розвивається та змінюється. Рівень запитів споживачів до складу, оформлення та подачи страв стає більш вибагливим та вимогливим. Заклади ресторанного господарства потребують фахівців із сучасними поглядами на процес виробництва продукції з використанням сучасного устаткування та сучасних способів подавання страв. Тому актуалізується необхідність підготовки таких фахівців харчового профілю, які володіли б виробничо-технологічною компетентністю, тобто були б здатні до ефективної реалізації виробничої діяльності.

Для розв’язання зазначених завдань та розробки нових підходів до підготовки фахівців із ресторанної справи з базовою освітою та високим рівнем виробничо-технологічної підготовки проаналізуємо науково-педагогічні праці дослідників проблем підготовки майбутніх фахівців.

Необхідність підготовки майбутніх педагогів професійного навчання, як зазначено в Енциклопедії освіти, зумовлена впровадженням інноваційних та інформаційних технологій навчання,

необхідністю формування якісно нового педагога професійної школи, підготовленого до роботи в сучасних умовах, здатного «…адаптуватися до педагогічних інновацій і швидко реагувати на сучасні і перспективні процеси соціально-економічного розвитку суспільства»[5].

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].

В Україні є кілька вищих закладів освіти, які готують фахівців за освітніми програмами «Готельно-ресторанна справа». Укожному з них програми розроблені з врахуванням особлвостей регіонального розвитку країни.

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 Націо-

---

[5] Енциклопедія освіти / голов. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.

[6] Клапчук В., Польова Л. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: навч.-метод. посіб. / В. Клапчук, Л. Польова. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 408 с.

[7] Мальська М., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.

[8] Лук'янов В., Мунін Г. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

[9] Прокопець І., Головко О. Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства Закарпаття як складової сфери туризму. *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. *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. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

[12] Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. В. Брича. Київ: Вид-во Ліра-К, 2020. 484 с.

нального технічного університету «Харківський політехнічний інститут»[13]; у дослідженнях В. Буряк[14] та ін.

Досліджуючи теоретичні і методичні засади розвитку професійної майстерності В. Ковальчук стверджує, що «…однією з найсуттєвіших проблем нашої країни є кадрова криза в системі професійно-технічної освіти, багато в чому зумовлена тим, що сьогодні майстри виробничого навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти, як правило є фахівцями, які прийшли з виробництва та не мають спеціальної педагогічної освіти»[15]. Хоча на нашу думку, існує проблема і серед випускників закладів освіти, зокрема, фахівців із ресторанної справи, оскільки здобуваючи ґрунтовну освіту, вони мають прогалини у виробничо-технологічній підготовці, яка виражається в їхній готовності застосовувати відповідні професійні компетентності, пов'язані з виробництвом кулінарної продукції, обслуговуванням споживачів і наданням послуг на підприємствах індустрії харчування та умінні транслювати їх учням. Не розуміння сутності технологічних процесів, фізико-хімічних змін, які відбуваються з інгрідієнтами під час виробництва продукції закладів ресторанного господарства стає бар'єром у спілкування між викладачем та здобувачем. Адже у сучасних умовах не обов'язково вивчати на пам'ять рецепти страв. Їх у достатній кількості є в інтернеті. А от розуміння чому відбуваються певні зміни, як можна уникнути їх, або навпаки прийти до таких змін, є запорукою досягнення бажаних смаків та консистенцій. Вивчення технологічних процесів необхідно здійснювати не лише в умовах навчальних аудиторій, а й умовах виробничих приміщень діючих закладів ресторанного господарства, де є можливість спостерігати за процесами, що відбуваються циклічно та у більших об'ємах ніж у лабораторних умовах навчальних закладів.

Однак, не заперечуючи думку Л. Тархан, вважаємо що, і виробничо-технологічна підготовка є важливим компонентом професійної підготовки. Виробничо-технологічна діяльність має місце не

[13] Готельно-ресторанна справа: навч. посіб. / 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. *Нова педагогічна думка.* 2020. № 4(104). С. 7–12.

[15] Ковальчук В. І. Зміст поняття «педагогічна майстерність майстра виробничого навчання ПТНЗ. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*, 2014. Вип. 199. С. 140–147.

лише в структурі професійної діяльності інженера-педагога, але і в структурі діяльності інженера і технолога. Аналіз цього феномену з позицій інженерної і інженерно-педагогічної освіти дає змогу скоригувати та обґрунтувати підготовку фахівців до виконання означеної діяльності[16].

На думку Е. Шарипової, «…кадри нової генерації з високим рівнем професійної компетентності, професійно мобільні, здатні самостійно, творчо вирішувати поставлені завдання і брати на себе відповідальність за ухвалені рішення, є одним з основних чинників забезпечення відповідності системи професійної освіти вимогам XXI століття»[17]. Завданням педагогів є виховання такої відповідальності та розвинення відчуття впевненості у власних силах та здатності креативно підходити то процесу виробництва продукції у здобувачів. Тому важливою складовою підготовки фахівця є виробнича.

Тотожним є бачення професійної підготовки майбутніх фахівців І. Каньковським, який визначає її широкопрофільною, оскільки випускник цієї спеціальності має бути підготовленим до виконання різнопланових видів діяльності з диференціацією та інтеграцією професійних функцій на практиці; мати двокомпонентні професійні вміння, складовими яких є: знання способів вирішення конкретних виробничих завдань (інформаційно-образна сторона дії) та вміння користуватися цими знаннями (процесуальна сторона дії)[18].

До висвітлення особливостей професійної підготовки майбутнього фахівця на основі компетентнісного підходу звертається Т. Кашпур, стверджуючи, що професійна підготовка у вищому закладі освіти – це початок безперервного розвитку особистісно-професійної компетентності фахівця, що уособлює процес трансформації «студент → фахівець → професіонал»[19]. Цей процес передбачає послідовне перетворення діяльності: пізнавальної (навчальної) в практико-

---

[16] Тархан Л. З. Теоретичні і методичні основи формування дидактичної компетентності майбутніх інженерів-педагогів: автореф. дис. … д-ра пед. наук: 13.00.04. Київ, 2008. 42 с.

[17] Шаріпова Е. Р. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів швейного профілю в процесі педагогічної практики: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2012. 270 с.

[18] Каньковський І. Є. Система професійної підготовки інженерів-педагогів автотранспортного профілю: монографія, Хмельницький: Цюпак А. А., 2014. 562 с.

[19] Кашпур Т. О. Професійна підготовка майбутнього інженера-педагога на основі компетентнісного підходу. *Вісник Луганського національного університету ім. Т. Шевченка.* Луганськ, 2009. Вип. 17. С. 79–83.

орієнтовану (навчально-виробничу). Надалі, у виробничій сфері – в інженерно-виробничу, яка завдяки накопиченню професіонального досвіду перетворюється в особистісно-професійну компетентність.

Наочність грає важливу роль у підготовці фахівців з приготування продукції закладів ресторанного господарства. Адже важливим вмінням є візуально визначати якість продукції, ступінь готовності сировини під час технологічного процесу та естетично оцінювати якість оформлених страв під час їх фінального етапу приготування.

Досліджуючи специфіку підготовки майбутнього фахівця в контексті сучасних вимог, Н. Романчик звертає увагу на те, що вміння трансформувати технічні знання у педагогічну систему навчання учнів є для інженера-педагога пріоритетними. Серед визначених дослідницею умінь особливо актуальними у контексті нашого дослідження виокремлюємо «…уміння проводити демонстрацію трудових дій у процесі професійного навчання на вищому кваліфікаційному рівні із застосуванням сучасних прийомів виконання робіт за допомогою нових інструментів та обладнання»[20].

Для здобувачів важливо спостерігати за процесом приготування страв, бачити технологічні прийоми та знати правила роботи з устаткуванням. Під час спостереження за цими процесами та під час безпосередньої участі в них формуються вміння та навички корисні у майбутній роботі фахівців харчового профію. Провідну роль у підготовці майбутніх фахівців відіграють саме науково-педагогічні працівникі. Адже саме вони є першими наставниками та провідниками на шляху професійного становлення.

Слід зазначити, що серед наявних наукових праць із проблеми підготовки фахівців із ресторанної справи та специфіки їхньої виробничо-технологічної підготовки у закладах вищої освіти, зустрічаються окремі наукові публікації та дисертації[21].

До проблем підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій зверталися не одноразово науковці України, адже харчова промисловість є однією з провідних галузей економіки що потрубує підготовки кадрів. Підготовка фахівців для неї здійснюється не лише

[20] Романчик Н. О. Модель особистості майбутнього інженера-педагога. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2006. Вип. 4. С. 303–307.

[21] Джога О. В. Стан розробленості проблеми підготовки бакалаврів харчового профілю в закладах вищої освіти до виробничо-технологічної діяльності. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* 2019. Вип. 3. С. 60–68.

у спеціалізованих закладах з харчових технологій різного рівня освіти, а й у освітніх закладах вищого рівня, які готують педагогічні кадри для підготовки спеціалізованих фахівців. Нами досліджені роботи науковців з питань вдосконалення підготовки майбутніх кадрів, діяльність яких пов'язана з харчовим виробництвом та здійснена спроба класифікувати такі наукові праці.

Проблемам підготовки кадрів для галузі харчових технологій у закладах освіти України присвятили роботи О. Вдовенко[22], Ю. Гвоздецька[23], А. Долуда[24], І. Дрозіч[25], Л. Козловська[26], Т. Лазарєва, М. Лобур, Н. Маятіна, М. Мелько, О. Мельник, Н. Недосєкова, Н. Оверко, М. Пальчук, Л. Старовойт, Т. Стахмич, Л. Ткач, З. Туряниця, І. Філімонова, О. Яковчук та ін.

Праці, у яких розкрито проблеми підготовки кадрів для харчової галузі, можна класифікувати за ступенем освіти:

1) дослідження, у яких розглянуто проблеми підготовки кваліфікованих працівників у професійних (професійно-технічних) закладах освіти;

2) дослідження, присвячені підготовці молодшого спеціаліста в професійних закладах I та II ступенів акредитації;

3) дослідження, присвячені підготовці бакалаврів у галузі харчових технологій;

4) дослідження, присвячені проблемам підготовки магістрів закладів вищої освіти;

5) дослідження педагогічної майстерності викладачів спеціальних дисциплін професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю в процесі підвищення кваліфікації.

---

[22] Вдовенко О. І. Педагогічні умови формування творчих здібностей у майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Чернігів, 2016. 20 с.

[23] Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Умань, 2018. 340 с.

[24] Долуда А. В. Зміст навчання проектуванню підприємств харчової промисловості майбутніх інженерів. *Професійне становлення особистості*. Хмельницький, 2013. № 3. С. 69–74.

[25] Дрозіч І. А. Формування фахової компетентності майбутніх кухарів у професійно-технічних навчальних закладах: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Хмельницький, 2018. 234 с.

[26] Козловська Л. В. Формування готовності у майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Львів, 2013. 22 с.

Розглянемо їх більш детально.

Проблеми підготовки кваліфікованих працівників у професійних (професійно-технічних) закладах освіти вивчали О. Вдовенко, І. Дрозіч, Л. Козловська, М. Мелько[27], Т. Стахмич[28] та ін.

Дослідники визначили, обґрунтували та експериментально перевірили організаційно-педагогічні умови адаптації й професійного зростання випускників профтехучилищ на виробництві (В. Давидович), ефективність організаційно-педагогічних умов формування фахової компетентності майбутніх кухарів у професійно-технічних навчальних закладах (І. Дрозіч), педагогічні умови інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю у професійно-технічних навчальних закладах (Т. Стахмич), педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (Л. Козловська).

Педагогічні умови формування творчих здібностей у майбутніх працівників харчової промисловості та використання інноваційних технологій під час навчання в професійно-технічних навчальних закладах обґрунтовані О. Вдовенко. Стан залучення та розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів до творчої діяльності проаналізувала М. Мелько, звернувши увагу на доцільність дослідження тенденцій харчової галузі в позаурочній і позанавчальній діяльності та вказала на необхідність тісної співпраці з роботодавцями. Науковець доводить у своїй праці про важливість розвитку творчих особистостей здатних креативно мислити під час здійснення виробничих процесів.

Отже, проблеми професійної підготовки кваліфікованих робітників харчової галузі досить ґрунтовно розкрито в теорії й практиці професійної підготовки фахівців зазначеного напряму. Переосмислено зміст, структуру освітнього процесу підготовки учнів у професійно-технічних закладах освіти відповідно до вимог роботодавців, запропоновано орієнтувати навчання на регіональні інтереси виробничих підприємств та розвиток творчих здібностей учнів.

Проаналізувавши праці з цієї групи, робимо висновок про те, що

---

[27] Мелько М. В. Труднощі розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів ПТНЗ у сучасних умовах: результати констатувального етапу дослідження. *International Journal of Education & Development*. 2017. С. 123–130.

[28] Стахмич Т. М. Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Вінниця, 2011. 251 с.

науковці досліджують практичну підготовку майбутніх кваліфікованих працівників у цілому, але жоден з них не виокремлює виробничо-технологічну підготовку як складову цієї підготовки.

Проаналізовано дисертаційні дослідження з проблеми підготовки молодших спеціалістів, які навчаються в технічних закладах передвищої освіти та отримують кваліфікацію «техніка-технолога» за спеціальністю «Технологія харчування» та «майстра виробничого навчання»: Л. Ковальчук (педагогічні технології реалізації міжпредметних зв'язків під час вивчення хіміко-технологічних дисциплін студентами економічного бізнес-коледжу)[29], М. Лобур (формування професійно значущих якостей майбутніх фахівців сфери харчування за традиційною системою професійної підготовки у вищих навчальних закладах I–II рівнів акредитації)[30], Н. Маятіна (використання акмеологічного підходу у формуванні готовності техніків-технологів з технології харчування до професійної самореалізації)[31], О. Мельник (формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції під час вивчення природничих дисциплін)[32], М. Пальчук (педагогічні умови організації виробничої практики для студентів за спеціальністю 5.091711 «Технологія харчування»)[33], Л. Ткач (методи практичної підготовки майбутніх техніків-технологів харчової промисловості)[34], О. Яковчук

[29] Ковальчук Л. О. Міжпредметні зв'язки у вивченні хіміко-технологічних дисциплін в економічному бізнес-коледжі: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Тернопіль, 2002. 24 с.

[30] Лобур М. С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2006. 21 с.

[31] Маятіна Н. В. Акмеологічний підхід у формуванні готовності майбутніх техніків-технологів з технології харчування до професійної самореалізації. *Збірник наукових праць Херсонського державного університету. Педагогічні науки*. 2018. Вип. 81(2). С. 164–168. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/znppn_2018_81%282%29__37 (дата звернення: 17.0.2.2019).

[32] Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2018. 22 с.

[33] Пальчук М. І. Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2005. 24 с.

[34] Ткач Л. В. Навчальна екскурсія як метод практичної підготовки майбутніх техніків-технологів харчової промисловості. *Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства*: зб. тез І Міжнар. наук.-практ. конф. Чернігів, 2018. С. 694–696.

(педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів з технології харчування в освітньому процесі коледжу)[35] та ін.

Обґрунтовуючи особливості практичної підготовки майбутніх техніків-технологів у коледжах харчової промисловості, Л. Ткач визначає навчальні екскурсії одним із засобів зв'язку майбутніх техніків-технологів з їхньою професійною діяльністю в умовах харчового виробництва і поділяємо думку автора[36].

У дослідженні Л. Старовойт теоретично обґрунтовано та розроблено моделі багатоступеневого професійного навчання у вищому професійному училищі кулінарного профілю, розроблено професіограму педагога професійного навчання; кваліфікаційні характеристики кухарів 3, 4, 5 розрядів і молодшого спеціаліста харчових технологій. Слушною є думка Л. Старовойт про ефективність інтеграції викладача та майстра виробничого навчання під час освітнього процесу у вищих професійних училищах[37].

Дослідники проблем підготовки молодших спеціалістів харчових технологій у технічних навчальних закладах надають переваги професійній компетентності, яку вивчають із застосуванням діяльнісного підходу. Роботи Л. Ковальчук, О. Мельник, О. Яковчук мають спільну мету – продемонструвати значимість хімічних дисциплін у професійному становленні техніків-технологів харчової галузі. Роботи Н. Маятіної, М. Пальчук, Л. Ткач, підтверджують важливість зв'язку навчання з виробничою сферою діяльності, який дозволяє прискорити та вдосконалити самореалізацію майбутніх фахівців.

Особливу увагу у дослідженні звернули на аналіз робіт, присвячених підготовці випускників індустріально-педагогічних закладів освіти. Таких робіт недостатньо, тоді як актуальність досліджень дуже висока. Дослідники демонструють необхідність переосмислення змісту підготовки педагогічного персоналу згідно з новими викликами часу – підготувати майбутніх фахівців до трудової

---

[35] Яковчук О. Л. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів з технології харчування в освітньому процесі коледжу: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Кривий Ріг, 2017. 464 с.

[36] Ткач Л. В. Навчальна екскурсія як метод практичної підготовки майбутніх техніків-технологів харчової промисловості. *Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства*: зб. тез І Міжнар. наук.-практ. конф. Чернігів, 2018. С. 694–696.

[37] Старовойт Л. Я. Особливості організації багатоступеневого навчання у вищому професійному училищі: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2000. 217 с.

діяльності в конкретних виробничих умовах. На нашу думку, потрібно дотримуватися багатоступеневості в підготовці інженерів-педагогів, на що звернула увагу Л. Старовойт. Однак у працях цієї групи розглянуто практичну підготовку в цілому і не виокремлено виробничо-технологічну підготовку кадрів для харчової галузі.

До третьої групи віднесли праці Ю. Гвоздецької, А. Долуди, Н. Недосєкової, І. Філімонової, присвячені підготовці майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв. У цю групу увійшли праці молодих науковців України із сучасними поглядами на проблему, яка досліджується.

Робота А. Долуди про підготовку бакалаврів у технічних ЗВО за напрямом 181 «Харчові технології та інженерія» вирізняється технічним спрямуванням та вузькою спеціалізацією з поглибленим знанням технології хлібопекарного виробництва[38]; Н. Недосєкова теоретично обґрунтувала, розробила та експериментально перевірила педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю під час виробничої практики[39]; І. Філімонова досліджувала особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців із ресторанної справи у процесі вивчення фахових дисциплін[40].

До четвертої групи досліджень віднесли праці науковця Української інженерно-педагогічної академії Т. Лазарєвої, присвячені особливостям підготовки магістрів закладів вищої освіти інженерно-педагогічного спрямування. У дисертаційному дослідженні «Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності» Т. Лазарєва теоретично обґрунтувала та експериментально перевірила методичну систему підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності, запропонувала новий зміст професійної діяльності інженерів-технологів, яка характеризується

[38] Долуда А. В. Зміст навчання проектуванню підприємств харчової промисловості майбутніх інженерів. *Професійне становлення особистості*. Хмельницький, 2013. № 3. С. 69–74.

[39] Недосєкова Н. С. Формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю у процесі виробничої практики: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Херсон, 2014. 20 с.

[40] Філімонова І. А. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Наукові записки.* 2017. Т. 2, № 12. С. 219–226. URL: https://phm.cuspu.edu.ua/ojs/index.php/NZ-PMFMTO/article/view/1302 (дата звернення: 05.03.2020).

технічною складністю, знанням норм і стандартів, технологічних схем виробництва продукції та творчим підходом[41]. Проте авторка також не розглядала виробничо-технологічну підготовку як окрему складову інженерно-педагогічної діяльності.

У контексті нашого дослідження дотичними є результати наукових праць колективу авторів (Т. Гуменюк, Н. Зубар, А. Волкова) з Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова, які розробили проєкт «Стандарту вищої освіти» першого освітнього (бакалаврського) рівня для спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології)[42].

У проєкті розробленого стандарту, на нашу думку, досить повно і чітко виокремлені цілі навчання за визначеною спеціальністю – кваліфіковане здійснення професійного навчання й виховання в рамках конкретної професії; організація і виробництво продукції харчової та переробної промисловості та техніко-технологічні галузеві спеціалізовані компетентності, які і визначають зміст виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти. Зокрема, це здатність: розробляти прогресивні технологічні процеси й оптимальні режими виробництва продукції; встановлювати операційний маршрут виробництва продукції і контроль за усіма операціями технологічної послідовності; розробляти техніко-технологічну документацію, вносити та оформляти зміни у зв’язку з коригуванням технологічних процесів і режимів виробництва; проводити під керівництвом патентні дослідження, упроваджувати інноваційні технологічні процеси та устаткування, виявляти причини браку продукції та готувати пропозицій щодо його запобігання і ліквідації; розробляти під керівництвом технічно обґрунтовані нормативи використання матеріальних, трудових та енергетичних ресурсів; контролювати додержання технологічної дисципліни у виробничих підрозділах підприємства і правил експлуатації устаткування; виготовляти харчову продукцію, використовуючи

[41] Лазарєва Т. А. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності: автореф. дис. … д-ра пед. наук: 13.00.04. Київ, 2015. 40 с.

[42] Гуменюк Т. Б., Зубар Н. М., Волкова А. А. Проект стандарту вищої освіти. СВО_ПО_ХТ – 2016. Рівень вищої освіти – перший. Ступінь вищої освіти – бакалавр. Галузь знань – 01 Освіта. Спеціальність – 015 Професійна освіта. Харчові технології. Бровари, 2016. 25 с. URL: http://enpuir.npu.edu.ua/bitstream/123456789/10864/1/SVO_HT.pdf (дата звернення: 10.05.2019).

нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та систему управління якістю; організовувати роботу на виробничій ділянці, контролювати і забезпечувати дотримання технології та раціональну експлуатацію устаткування; впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці та дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля.

Аналіз психолого-педагогічних джерел про стан розробки проблеми реалізації виробничо-технологічної підготовки в освітньому процесі різних закладів освіти показав, що особливостям практичної підготовки кадрів у сфері харчових технологій присвячено чимало праць науковців, зокрема, звернено увагу на фундаментальність знань з основ технології приготування страв та необхідність збільшення кількості практичної діяльності в умовах виробництва. Найбільше робіт розкривають проблеми підготовки кваліфікованих працівників підприємств харчування та молодших спеціалістів технічних ЗВО в галузі харчових технологій. У працях другої групи, які порушують проблеми підготовки здобувачів освітнього ступеня «молодший спеціаліст», запропоновано збільшити теоретичну частину з поглибленим вивченням хімічних дисциплін. Такий підхід допомагає студентам краще зрозуміти сутність процесів, що відбуваються в продуктах під час приготування, та знаходити нові технології.

Роботи, присвячені вивченню проблем підготовки фахівців із ресторанної справи, демонструють необхідність осмислення та впорядкування змісту підготовки здобувачів цього освітнього ступеня. З одного боку, бакалаври мають володіти знаннями та вміннями, притаманними кваліфікованим робітникам та молодшим спеціалістам, оскільки їх подальша викладацька діяльність пов’язана з останніми, а з іншого, вони мають набути базових знань та вмінь дослідницької діяльності, розвивати творчий підхід у створенні нових видів продукції, опанувати основи проектування. Зараз це найбільш суперечливий етап підготовки фахівців у галузі харчових технологій, оскільки за повноваженнями випускники інженерно-педагогічних факультетів можуть працювати як у сфері освіти, так і у сфері виробництва.

Отже, накопичений досвід у підготовці кадрів різних освітніх рівнів та напрямів для харчової галузі є важливим у побудові освітніх програм підготовки фахівців у галузі харчових технологій. Проте, не зважаючи на стійкий інтерес до фахової підготовки майбутніх

інженерно-педагогічних працівників, можна констатувати відсутність досліджень, присвячених визначенню сутності та змісту виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи, адже така підготовка є фундаментом професійної діяльності всіх ланок кадрового забезпечення підприємств харчових технологій, має ступеневий та інтеграційний характер і не має чітких розмежувань між освітніми ступенями.

Останніми роками саме в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини науковцями досліджено теоретичні аспекти та впроваджено практичні напрацювання у контексті теоретико-методичних засад професійної підготовки магістрів технологічної освіти у вищих педагогічних навчальних закладах; педагогічних аспектів підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчових технологій у педагогічних вищих навчальних закладах; формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі в процесі практичної підготовки; формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки; формування професійної компетентності майбутніх фахівців із ресторанної справи у процесі вивчення фахових дисциплін; підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю до формування санітарно-гігієнічної культури учнів закладів професійно-технічної освіти та ін.

Однак проблема виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти ще не стала предметом окремого дослідження, зокрема у контексті формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Оскільки виробничо-технологічна діяльність фахівців із ресторанної справи тісно пов’язана з виробничими аспектами харчової індустрії, високим технічним і технологічним рівнем сучасного виробництва, сучасними інноваційними технологіями виробництва страв для закладів ресторанного господарства, експлуатацією високотехнічного устаткування, оригінальними способами оформлення та подавання страв, тому система їх підготовки потребує удосконалення у напрямку підвищення практичної технологічної підготовки, яка має передбачати сучасні тенденції у технологіях обробки продукції, модернізації устаткуванні, організації обслуговування різних контингентів споживачів, сучасні вимоги до безпеки та якості харчових

продуктів, санітарні норми та правила гігієни у закладах ресторанного господарства.

Процес підготовки фахівців із ресторанної справи необхідно спрямувати відповідно до вимог сучасного виробництва і системи технічної та професійної освіти, тобто підготувати педагога професійної освіти нового типу, здатного виконувати і функції викладача спеціальних технологій і функції майстра виробничого навчання, який має сучасні погляди на процес виробництва продукції, здатного популяризувати український ресторанний бізнес та берегти й вдосконалювати надбання попередніх поколінь з приготування автентичних страв української кухні.

Розуміння сутності виробничо-технологічної підготовки майбутніх фахівців із ресторанної справи дозволись вдосконалити процес формування сучасного фахівця, задовільнити запити споживачів, популяризувати українську кухню та підвищувати якість надання послуг.

Тому, досліджуючи проблему виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти, у наступному підрозділі визначимо термінологічний апарат дослідження, сутність та змістову характеристику ключових понять дослідження.

1.2. Сутність та змістова характеристика ключових понять дослідження

У контексті дослідження проблеми виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти потребує з'ясування сутності ключових понять дослідження, зокрема, «виробничо-технологічна діяльність» та «виробничо-технологічна підготовка».

З'ясуємо зміст поняття «професійна (професійно-технічна) освіта», «професійна підготовка» та «педагог професійного навчання».

Законом України «Про професійну освіту» поняття професійна (професійно-технічна) освіта визначається «…складовою системи освіти України. Професійна (професійно-технічна) освіта є комплексом педагогічних та організаційно-управлінських заходів, спрямованих на забезпечення оволодіння громадянами знаннями, уміннями і навичками в обраній ними галузі професійної діяльності, розвиток компетентності та професіоналізму, виховання загальної і професійної культури. Професійна (професійно-технічна) освіта здобувається у

закладах професійної (професійно-технічної) освіти»[43].

Згідно із законом, зміст професійної (професійно-технічної) освіти зумовлюється суспільними вимогами до рівня кваліфікації робітничих кадрів і визначається державними стандартами професійної (професійно-технічної) освіти з кожної професії для підготовки кваліфікованих робітників у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, зазначених у державному переліку професій.

У Концепції розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 рр.) професійна освіта і навчання визначається як «…процес надання та удосконалення професійних знань, вмінь, навичок робітників, необхідність для забезпечення їх продуктивної зайнятості»[44].

У Енциклопедії освіти зазначено, що «професійна освіта – це система підготовки педагогічних кадрів (педагогів професійного навчання, майстрів виробничого навчання, педагогів-інженерів тощо) для професійно-технічних навчальних закладів, вищих навчальних закладів (ВНЗ) різних рівнів акредитації в спеціалізованих навчальних закладах»[45].

Однозначної думки про тлумачення терміну «професійна освіта» не спостерігається серед науковців. Так, наприклад, науковець С. Гончаренко під поняттям «професійна освіта» визначає систему знань, умінь та навичок, опанування яких дає змогу фахівцю успішно працювати відповідно певної кваліфікації[46]. Натомість І. Цідило дає таке визначення: «Професійна освіта – це вид освіти, спрямований на засвоєння знань студентами в процесі освоєння основних професійних освітніх програм, умінь, навичок і формування компетентностей певного рівня та обсягу, що дозволяють вести професійну діяльність в певній сфері і виконувати роботу за конкретними професіями або спеціальностями»[47].

---

[43] Про професійну (професійно-технічну) освіту: Закон України від 10 лютого 1998 р. № 103/98-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 16.06.2019).

[44] Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 рр.). URL: http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc (дата звернення: 23.09.2018).

[45] Енциклопедія освіти / голов. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.

[46] Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ: Либідь, 1997. 376 с.

[47] Цідило І. М. Теорія і методика підготовки майбутніх інженерів-педагогів до застосування інтелектуальних технологій у професійній діяльності: дис. … д-ра. пед. наук: 13.00.04; 13.00.10. Тернопіль, 2015. 528 с.

Кваліфікація фахівців із ресторанної справи представляє собою нерозривне поєднання двох складових: виробничої та технологічної діяльності. На нашу думку в останні роки в професійній освіті виникли проблеми з підготовкою фахівців із ресторанної справи внаслідок швидкого розвитку технічних наук, відставання матеріальної бази та навчально-методичного забезпечення закладів освіти, нездатності педагогічних кадрів реагувати на зміни та діяти на випередження через відірваність від баз практики та неналагодженою структурою дуальної освіти[48]. Сучасний науково-педагогічний персонал володіє теоретичними знаннями про виробничо-технологічні процеси діяльності закладів ресторанних господарств краще ніж практичними, адже не має можливості постійно знаходитись в умовах виробничих підприємств та приймати безпосередню участь у технологічних процесах. Саме тому в останні роки заклади вищої освіти намагаються вирішувати цю проблему запршуючі на роботу практиків із виробничих цехів діючих підприємств – професіоналів з великим досвідом роботи на виробництві.

Різноманітність трактування зазначених вище понять визначає необхідність конкретизації поняття «професійна підготовка», яке в Законі України «Про вищу освіту» визначається як процес здобуття кваліфікації за відповідним напрямом підготовки або спеціальністю[49].

Професійну підготовку С. Ящук розглядає як сукупність педагогічної, загальнотехнічної та методичної складових. Методичну підготовку, зокрема, визначає як «систему знань, умінь, навичок, яка дає педагогу можливість заздалегідь проектувати, а потім здійснювати навчальний процес, для якого характерні тісний функціональний взаємозв’язок і взаємозумовленість загальнокультурної (гуманітарні й соціально-економічні дисципліни), природничо-наукової (математичні і природничо-наукові дисципліни), загальнопрофесійної (психолого-педагогічні, медико-біологічні) та практичної підготовки до професійної діяльності».

Поняття «професійна підготовка» О. Поддубей розглядає як певний спеціально організований процес формування професійних знань, умінь і навичок, а також професійних компетентностей, які у

[48] Джога О. В. Обґрунтування кваліфікації бакалаврів харчових технологій через функції діяльності на місцях працевлаштування. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* 2019. Вип. 4. С. 42–54.

[49] Про вищу освіту: Закон України від 1 липня 2014 р. № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text (дата звернення: 12.09.2018).

своїй сукупності дозволяють особі, що навчається, бути готовою до виконання майбутньої професійної діяльності без підвищення загальноосвітнього рівня [50].

Оскільки предметом нашого дослідження є підготовка фахівців із ресторанної справи, визначимо сутнісну характеристику дефініцій «бакалавр», «фахівець індустрії гостинності», «харчові технології», «технологія харчування».

У Законі України «Про вищу освіту» подано таке визначення: «Бакалавр – це освітній ступінь, що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 180–240 кредитів ЄКТС. Для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі освітнього ступеня молодшого бакалавра або на основі фахової передвищої освіти заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, максимальний обсяг яких визначається стандартом вищої освіти».

Підготовка фахівців із ресторанної справи передбачає отримання глибоких теоретичних знань та оволодіння професійними навичками з сучасних технологій переробки харчової сировини, виробництва високоякісних харчових продуктів, розробки нових видів продукції, функціонального та профілактичного спрямування, контролю та управління виробництвом і якістю продукції згідно європейських вимог, проектування і реконструкції підприємств харчової промисловості, впровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій, визначення економічної ефективності технологічних процесів[51].

Законом України «Про професійну освіту» визначено, що «…випускник закладу вищої освіти – фахівців із ресторанної справи має бути готовим здійснювати діяльність на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг. Тому особливо актуалізується необхідність його виробничо-технологічної підготовки.

Харчова технологія – це діяльність людини, предметом якої є способи переробки сировини в харчові продукти масового вироб-

[50] Поддубей О. Аналіз поняття «професійна підготовка» у вітчизняних і зарубіжних наукових працях. *Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського.* 2019. Вип. 5(118). С. 19–24. URL:http://visnikkrnu.kdu.edu.ua/statti/2019_5_2019-5-19-24.pdf (дата звернення: 10.01.2020).

[51] Полтавський державний аграрний університет: офіційний сайт. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/specialnist-harchovi-tehnologiyi (дата звернення: 10.10.2019).

ництва партіями різних обсягів на підприємствах харчової промисловості (цукрової, борошномельної, м'ясної, молочної, хлібопекарської, маслоробної, кондитерської, спиртової, макаронної, пивоварної, рибної, виноробної, круп'яної, консервної), що реалізуються через торгівельну мережу[52].

Технологія харчування – це діяльність людини, предметом якої є способи переробки сировини в кулінарні страви в закладах ресторанного господарства (ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо) з метою їх реалізації та організації споживання відповідно до різновидів харчування: раціональне, превентивне (функціональне), лікувально-профілактичне, дієтичне (лікувальне), харчування за Аюрведою, дитяче, вегетаріанство)[53].

Ці технології значно відрізняються обсягами виробництва, джерелами постачання, організацією виробництва, технологічним устаткуванням, графіком роботи, технологічними процесами виготовлення продукції (страв). Схожість між цими технологіями в їх призначенні – харчування людей. Підприємства харчових технологій (підприємства промисловості та ресторанного господарства) потребують кваліфікованих фахівців, компетентності яких значно відрізняються залежно від посад. Для ресторанного господарства потрібні кадри з такими професійними кваліфікаціями: «кухар», «кондитер», «технік-технолог з технології харчування». Для підприємств харчової промисловості з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів потрібні кадри з професійною кваліфікацією «пекар», «кондитер», «технік-технолог», «інженер-технолог». Враховуючи зміни в шифруванні спеціалізації 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»[54], потрібна додаткова диверсифікована кваліфікація (на

[52] Джога О. В. Обґрунтування кваліфікації бакалаврів харчових технологій через функції діяльності на місцях працевлаштування. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* 2019. Вип. 4. С. 42–54.

[53] Джога О. В. Теоретичні основи виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчового профілю у закладах вищої освіти. *Актуальні проблеми педагогічної освіти: європейський і національний вимір:* матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. 12–15 жовтня 2020 р. Луцьк: ФОП Іванюк В. П., 2020. С. 329–331. URL: https://vnu.edu.ua/uk/faculties-and-institutions/fakultet-pedagogichnoi-osviti-ta-socialnoi-roboti (дата звернення: 09.11.2020).

[54] Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 21.03.2016 № 292: Наказ Міністерство освіти і науки України 23.09.2019 № 1223. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1085-19 (дата звернення: 12.07.2019).

вибір) відповідно до спеціалізації, про яку пише Н. Титова. У своєму дослідженні вона розглядала диверсифікацію професійної освіти, як «процес розширення асортименту освітніх послуг»[55].

Переробні галузі агропромислового комплексу – це комплекс підприємств, що переробляють сільськогосподарську сировину, з якої отримують продукти харчування і сировину для харчової промисловості. Вони забезпечують населення продуктами харчування та створюють певні ресурси для зовнішнього обміну. У процесі постачання сировиною та збуту продукції переробна промисловість взаємодіє із заготівельними організаціями, підприємствами торгівлі та закладами ресторанного господарства. До найважливіших галузей переробної промисловості належать: борошномельна, круп'яна, консервна, олійна, цукрова, крохмале-патокова, спиртовобродильна, тютюнова, виноперероблна, молочна, м'ясна та ін.[56]. Уся сукупність вітчизняних харчових виробництв (близько 30) входить до складу агропромислового комплексу – одного з найбільш розвинутих і важливих комплексів системи народного господарства України.

Різноманітність харчових виробництв вражає. Кожна з них має свої особливості, але у всіх спільна мета – виробництво якісної та безпечної продукції для споживання населенням. Готуючи майбутнього фахівця потрібно враховувати специфіку функціонування кожного виду харчової промисловості та навчити здобувачів розрізняти кінцевий результат діяльності кожного з них. Адже масштаби виробництва зачно різняться. Малі приватні підприємства, що переробляють сировину та виробляють продукти харчування використовують іноді ті ж технології виробництва продукції та експлуатації устаткування, що й заклади ресторанного господарства великої потужності. У підприємствах, які переробляють різну агропромислову продукцію зустрічаються схожі технології та устаткування, але водночас кожен з них має свою специфіку роботи.

Таким чином, індустрія харчування (громадське харчування) – це галузь народного господарства країни, яка поряд з охороною здоров'я, соціальним забезпеченням населення, торгівлею, побутовим і комунальним господарством діє і розвивається як державна система. Її основу складають підприємства, які надають послуги населенню в

[55] Титова Н. М. Теоретичні і методичні засади психолого-педагогічної підготовки педагогів професійного навчання: дис. … д-ра пед. наук.13.00.04. Київ, 2019. 495 с.
[56] Галузі агропромислового комплексу. *Вікіпедія.* URL: https://uk.wikipedia.org/wiki (дата звернення: 11.08.2019).

організації харчування за місцем роботи, навчання та в інших умовах, відповідно до їх соціально-економічних потреб та можливостей.

На основі здійсненого вище аналізу трактувань визначаємо поняття «бакалавр індустрії гостинності» визначаємо як освітній ступінь, орієнтований на підготовку у закладах вищої освіти професійно-компетентних фахівців для професійних закладів освіти, харчових підприємств і закладів ресторанного бізнесу із сформованими загальними та професійними компетентностями в галузі професійної освіти на уміннями випускати харчову продукцію, що відрізняється високою якістю, ціною та обслуговуванням.

У Національному освітньому глосарії компетентність / компетентності (Competence, competency / competences, competencies) визначається як «…динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти. Компетентності лежать в основі кваліфікації випускника. Компетентність (компетентості) як набуті реалізаційні здатності особи до ефективної діяльності не слід плутати з компетенцією (компетенціями) як наданими особі повноваженнями»[57].

Головним документом, що визначає вимоги до змісту та результатів освітньої діяльності закладів вищої освіти за кожним рівнем в межах певної спеціальності, є Стандарт вищої освіти.

За визначенням, поданим у Законі України «Про освіту», професійна кваліфікація – «визнана кваліфікаційним центром, суб'єктом освітньої діяльності, іншим уповноваженим суб'єктом та засвідчена відповідним документом стандартизована сукупність здобутих особою компетентностей (результатів навчання), що дозволяють виконувати певний вид роботи або здійснювати професійну діяльність».

У переліку компетентностей випускника рівня бакалавр за означеною спеціальністю виокремлено такі: інтегральна, загальні та спеціальні (фахові) компетентності.

Відповідно до наказу Міністерства соціальної політики України «Про затвердження «Методики розроблення професійних стандартів»,

[57] Захарченко В. М., Калашнікова С. А., Луговий В. І. та ін. Національний освітній глосарій: вища освіта / за ред. В. Г. Кременя. 2-е вид., перероб. і доп. Київ: Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с.

професійні компетентності – сукупність знань, умінь і навичок, професійно значущих якостей особистості, що забезпечують здатність виконувати на певному рівні трудові функції, визначені відповідним професійним стандартом[58].

Оскільки професійна освіта спрямовується на формування компетентностей певного рівня та обсягу, конкретизуємо, які професійні компетентності мають бути сформовані у фахівців із ресторанної справи.

Науковці мають різні погляди на процес формування компетентностей майбутніх фахівців із ресторанної справи. Це пояснює різноманітність освітньо-професійних програм, які розробляються у закладах вищої освіти України, кожна з яких унікальна та має свою специфіку.

Розглянемо та порівняємо твердження дослідників для кращого розуміння сутності тлумачень професійної компетентності.

Під «професійною компетентністю майбутніх фахівців із ресторанної справи» І. Філімонова розуміє інтегративне утворення, що містить стійку мотивацію до здійснення професійної діяльності через систему сформованих знань, умінь, навичок, особистісних та професійно важливих якостей, які спонукають до постійного самовдосконалення та усвідомлення відповідальності за результати своєї професійної діяльності[59].

У дослідженні методичних засад формування професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників Т. Герлянд у структурі операційних функцій педагога професійної школи виділяє «…технологічні (кількісні вміння аналізу виробничих ситуацій, планування, раціональної організації технологічного процесу, експлуатації технологічних пристроїв); виробничо-операційні (трудові вміння по галузевих професіях); та спеціальні вміння (вузькопрофільні вміння в межах будь-якої галузі)»[60].

---

[58] Про затвердження «Методики розроблення професійних стандартів»: Наказ Міністерства соціальної політики України від 22 січня 2018 р. № 74. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0165-18#Text (дата звернення: 10.10.2019).

[59] Філімонова І. А. Структура професійної компетентності у підготовці майбутніх фахівців у галузі харчових технологій. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки» Херсонського державного університету.* Херсон, 2017. С. 140–146.

[60] Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М., Шимановський М. М. Організація дуальної форми навчання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти: практ. посіб. / за заг. ред. Н. В. Кулалаєвої. Житомир: «Полісся», 2019. 304 с.

Підготовка здобувачів освіти у закладах вищої освіти здійснюється у відповідності до стандартів вищої освіти певного рівня та за розробленою освітньою програмою. Освітня програма передбачає набуття інтегральної, загальної та фахової (загально-професійної) компетентностей та засвоєння програмних результатів навчання. Отже, в якості складових компонентів професійної готовності фахівців із ресторанної справи, як результату їхньої підготовки у ЗВО, визначаємо компетентності. Під професійною компетентністю розуміємо підтверджену здатність людини ефективно мобілізувати знання, уміння, навички, професійно-важливі якості для вирішення конкретних завдань у професійній діяльності.

На основі здійсненого аналізу та узагальнення наукових досліджень у структурі професійної підготовки фахівців із ресторанної справи виокремлюємо *виробничо-технологічну готовність* як інтегровану якість, яка виражається в здатності застосовувати відповідні професійні знання, уміння, пов'язані з виробництвом продукції, обслуговуванням споживачів і наданням послуг на підприємствах харчової галузі різних організаційно-правових форм власності.

Таким чином, є підстави виділити виробничо-технологічну готовність як провідну здатність в структурі професійної компетентності фахівців із ресторанної справи.

Від рівня виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи буде залежати сформованість усіх професійних якостей майбутнього фахівця індустрії харчування.

Виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи є складним явищем за своєю структурою і спрямованістю, що відрізняється від діяльності фахівців інших професій, так як в її структурі інтегровані в певних залежностях компоненти технічної та педагогічної діяльності.

Це дозволяє виділити виробничо-технологічну готовність серед інших професійних якостей як найбільш важливу, яка безпосередньо впливає на підготовку фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти і включає сукупність знань, умінь і навичок, професійно-важливих якостей, що сприяють набуттю досвіду майбутньої виробничо-технологічної діяльності.

До професійно-важливих якостей відносимо: якісне приготування кулінарної продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку) кулінарної продукції; професійна самостійність; творче ставлення до праці; раціональне використання продуктів харчування;

планування своєї праці; раціональне використання технологічного обладнання, дотримання правил техніки безпеки; дотримання порядку і чистоти на робочому місці, вимог екології, санітарії та гігієни; правильне використання виробничої документації[61].

Як вже зазначалось, схожість виробництва харчової продукції між малопотужними підприємствами харчової промисловості та потужними закладами ресторанного господарства дає підставу для формування компетентностей необхідних майбутнім фахівцям із ресторанної справи для реалізації їх у виробничо-технолоічній діяльності для отримання кращого результату кінцевого продукту високої якості.

Досліджуючи інтеграцію професійної освіти і виробництва Р. Горбатюк та Н. Волкова вважають, що «Знання зі спеціальних навчальних дисциплін дають можливість майбутнім фахівцям у галузі харчових технологій реалізовувати себе на харчовому виробництві й у сфері послуг. Технічна підготовка здійснюється в стандартних формах навчальних занять із спеціальних дисциплін (технологія приготування страв, технологія спеціальних харчових продуктів, основи кулінарії та ін.)[62].

На основі здійсненого аналізу трактування змісту дотичних до нашого дослідження понять, здійснено спробу авторського визначення понять «виробничо-технологічна діяльність» та «виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти».

Отже, виробничо-технологічна діяльність – це інтегрована, поліфункціональна діяльність майбутніх фахівців із ресторанної справи, метою якої є професійна підготовка і розвиток особистості фахівця певної сфери виробництва, а також отримання конкурентоспроможної продукції.

Виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти визначається як цілеспрямовано

---

[61] Dzhoha O. Basic and Semantic Nature of Food Science Bachelor's Production and Technological Training in Pedagogical Institutions of Higher Education. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psychology*. IX(96). Issue 245, 2021. P. 23–25. URL: https://seanewdim.com/uploads/3/4/5/1/34511564/ped_psy_245_96.pdf (дата звернення: 10.05.2021).

[62] Горбатюк Р. М., Волкова Н. В. Інтеграція професійної освіти і виробництва як чинник модернізації підготовки майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій. *Ukrainian Journal of Educational Studies and Information Technology*. 2018. Т. 6, № 1. С. 89–102. URL: https://uesit.org.ua/index.php/itse (дата звернення: 17.10.2019).

організований цілісний освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців, спрямований на формування професійної компетентності та виробничо-технологічного досвіду через оволодіння системою понять, закономірностей, зв'язків, відносин, знань, умінь і способів дії та здатності здійснювати ефективну виробничу діяльність в умовах змінних сучасних технологічних процесів.

Визначено особливості виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти: інтегрованість (взаємозв'язок педагогічних і технічних знань, методик теоретичного і виробничого навчання), поліваріативність (підготовка до викладання циклу спеціальних дисциплін), гнучкість (постійна зміна змісту відповідно до запитів ринку праці на педагогів відповідної спеціалізації), поліфункціональність (підготовка до виконання як традиційних педагогічних, так і специфічних видів робіт, характерних для педагога професійного навчання).

1.3. Зміст та структура виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи

Сьогодні, в умовах прискореної модернізації виробництва і впровадження нових технологій, підготовка кваліфікованої робочої сили стає одним з провідних чинників ефективної реалізації цього процесу. Без знань техніки і технологій, можливості самостійно їх реалізовувати і отримувати конкретні продукти праці, неможливо ефективно підготувати кваліфікованого робітника чи фахівця середньої ланки. Нова генерація має володіти найкращими здобутками минулого для розбудови майбутнього. Саме тому знання класичних технологій є фундаментом для розроблення інновацій. Відповідно необхідно забезпечити комплексну підготовку фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти до виробничо-технологічної діяльності, здатного повноцінно вирішувати техніко-технологічні завдання, що сприятиме ефективній модернізації виробничої сфери.

Майбутня професійна діяльність фахівців із ресторанної справи розглядається як інтегративна, що включає сукупність видів діяльності для вирішення професійних завдань: виробничо-технологічна, організаційно-управлінська, науково-дослідницька, проектна, маркетингова.

Фахівець індустрії гостинності, як зазначено на сайті Харківського державного університету харчування та торгівлі, має бути

готовим до вирішення таких професійних завдань:

- планування та підготовка технологічного процесу виробництва;
- коригування технологічного режиму і рецептур в залежності від технологічних властивостей сировини;
- вдосконалення технологічних операцій;
- забезпечення якості готової продукції;
- розробка технологічної документації;
- організація кадрового забезпечення у виробничому підрозділі;
- організація технологічного процесу у виробничому підрозділі;
- забезпечення дотримання технологічних параметрів у виробничому підрозділі;
- обґрунтування та добір методів контролю;
- контроль якості сировини і готової продукції[63].

Модернізація навчальних планів підготовки фахівців із ресторанної справи дозволяє формувати технологічну компетентність, що забезпечує високий рівень підготовки не тільки з дисциплін психолого-педагогічного циклу, але й дає можливість студентам вивчити складну техніку, наукомістке виробництво.

Хоча більшість науковців розглядають виробничо-технологічну діяльність як робітничу, характерну для професійно-технічної освіти, підкреслюємо, що виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти має комплексний характер.

Підготовка фахівців із ресторанної справи не має аналогів в практиці вищої, технічної та професійної освіти. Унікальність такої освіти полягає в інтеграції таких компонентів як: психолого-педагогічна підготовка та галузева підготовка, що включає в себе і підготовку за робітничою професією.

Стратегічні завдання підготовки таких фахівців згідно з компетентнісною парадигмою освіти визначено в Законах України «Про вищу освіту»; Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти; Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої

[63] Джога О. В. Удосконалення виробничо-технологічної підготовки бакалаврів у галузі харчових технологій як виклик сьогодення. *Наукові записки Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія: Педагогічні та історичні науки*. Київ: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2020. Вип. 147. С. 55–64.

освіти» 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.

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..

Заклади вищої освіти, що здійснюють підготовку фахівців у галузі Сфера обслуговування присвоюють такі кваліфікації: 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець з організації дозвілля. При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказами Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810 та від 29 грудня 2022 року № 5573): 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної

справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи. 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 123 Керівники функціональних підрозділів.

Як зазначено у Стандарті вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» метою підготовки фахівців 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». Вона реалізуються на основі системи набутих загальних та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання складних, спеціалізованих задач і практичних проблем у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність[64]. Таким чином, такий фахівець повинен знати особливості техніки і технології в конкретній виробничій сфері, володіти практичними професійними навичками, а також створювати методики викладання виробничих технологій при проведенні теоретичного і практичного навчання, вміти знаходити рішення у нестандартних ситуаціях, які можуть виникнути під час виробничо-технологічної діяльності.

Глибоке розуміння технологічних процесів та змін у властивостях сировини під час приготування страв, допоможуть фахівцю контролювати та регулювати процес приготування страв і виробів відповідно до норм та стандартів якості, а також вдосконалювати якісні, органолептичні та естетичні показники готових виробів з врахуванням сучасних запитів споживачів послуг закладів гостинності, розробляти та впроваджувати нові рецептури страв і напоїв, підвищувати економічні показники діяльності заладів ресторанного господарства.

Майбутня професійна діяльність фахівця сфери обслуговування

[64] Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-241-gotelno-restoranna-sprava-dlya-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti (дата звернення: 09.11.2020).

розглядається як інтегративна, що включає сукупність видів діяльності для вирішення професійних завдань: виробничо-технологічна, організаційно-управлінська, науково-дослідницька, проектна, маркетингова. У зв'язку з цим підготовка до професійної діяльності включає формування системи загальних і професійних компетентностей. Загальні компетентності формують широке коло бачення фахівця у напряму навчання а професійні компетентності допомогають формувати спеціалізовану спрямованість у підготовці фахівця – бути її епіцентром.

Результатом навчання студентів у ЗВО повинні бути сформовані компетентності як загальнокультурні, так і професійні, які б свідчили про готовність майбутнього фахівця до професійної діяльності. Випускник, що володіє компетентностями, необхідними для діяльності в певній сфері, є конкурентоспроможним і затребуваним на ринку праці. Легко адаптується до виробничих умов діяльності закладу та забезпечує випуск якісної продукції. Якими компетентностями повинні володіти майбутні фахівці вирішують навчальнро-педагогічні працівники спираючись на потреби стейкхолдерів, запити регіонального бізнесу. Однозначно компетентності мають відповідати усім аспектам майбутньої професійної діяльності.

Виходячи з цих поглядів, визначаючи особливості виробничо-технологічної діяльності в аспекті підготовки фахівців із ресторанної справи, нами здійснено характеристику їхньої професійної діяльності, яку представлено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика професійної діяльності фахівців із ресторанної справи

Вид діяльності	Завдання професійної діяльності	Функції професійної діяльності
Виробничо-технологічна	Виконання технологічних операцій приготування кулінарної продукції	Здійснює підготовчі операції з продуктами, зважування сировини за рецептурою. Готує закуски, перші і другі гарячі страви, борошняні вироби, вироби і страви для виставок-продажів. Регулює температурний режим, проводить художнє оформлення страв. Здійснює порціонування, (комплектацію) страв. Усуває недоліки в готовій продукції

Контрольно-технологічна	Проведення бракеражу кулінарної продукції, кількісної та якісної оцінки продуктів	Перевіряє сировину та напівфабрикати за обсягом, якістю, асортиментом відповідно до поданих заявок. Проводить бракераж кулінарної продукції
Організаційно-технологічна	Організація робочого місця, зберігання продуктів, транспортування і реалізація готової кулінарної продукції, обслуговування споживачів	Раціонально організовує робочий день, готує робоче місце і виробничий цех до роботи. Здійснює пуск, зупинку, розбирання, чищення, промивання устаткування, своєчасно визначає його несправність. Здійснює зберігання продуктів, транспортування і реалізацію продукції відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Обслуговує споживачів
Економіко-технологічна	Ведення обліку виробництва	Проводить розрахунок сировини і виходу готової продукції. Веде облік сировини, товарну звітність. Оформляє акти на недостачу ваги, бій, брак, некондиційні продукти. Вибирає необхідні технологічні карти. Складає меню, заявки на продукти і напівфабрикати

Таким чином визначаємо, що поряд із виробничо-технологічною діяльністю, професійна діяльність фахівця сфери обслуговування включає контрольно-технологічну, організаційно-технологічну та економіко-технологічну та передбачає формування певних компетентностей (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика професійних компетентностей фахівців із ресторанної справи

Професійні компетентності фахівців із ресторанної справи	
Виробничо-технологічна	
ВТК	Здатність виконувати виробничі операції, пов'язані з приготуванням, оформленням, порціонуванням і виданням кулінарної продукції на підприємствах індустрії харчування
Організаційно-технологічна	
ОТК	Здатність виконувати операції, пов'язані з організацією робочого місця, зберіганням продуктів, транспортуванням і реалізацією готової кулінарної продукції, обслуговуванням споживачів на підприємствах індустрії харчування
Контрольно-технологічна	
КТК	Здатність проводити бракераж кулінарної продукції, кількісну та якісну оцінку використовуваних продуктів на підприємствах індустрії харчування

	Економіко-технологічна
ЕТК	Здатність документально оформляти операції, пов'язані з обліком, виходом, реалізацією та інвентаризацією продуктів, напівфабрикатів, готової кулінарної продукції, тари і грошових коштів, розрахункових і кредитних операцій на підприємствах індустрії харчування

На основі теоретичного аналізу нормативних документів та сутнісної характеристики виробничо-технологічної діяльності у змісті виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи виокремлюємо такі компоненти:

- особистісно-мотиваційний (навчальна мотивація і професійно-важливі якості),
- когнітивний (знання і розуміння технологій виробництва кулінарної продукції),
- операційно-діяльнісний (практичне застосування знань з технології виробництва харчової продукції).

Вважаємо, що така структура підготовки забезпечить формування здатності фахівців із ресторанної справи відображати у майбутній професійній діяльності накопичений досвід, у взаємозв'язку його чотирьох елементів: знання, в тому числі про способи дій; вміння та навички; досвід творчої діяльності і досвід емоційно-ціннісного і вольового ставлення до навколишнього світу, тобто єдність освітніх, розвиваючих і виховних завдань педагогічного процесу.

Таблиця 1.3

Структура виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи

Професійна спрямованість (потреби, мотиви, світогляд, інтереси, переконання, ідеали і ін.)	**Зовнішні чинники** пропозиція і попит на ринку праці; оцінки работодавців (освіта, стаж роботи, вік); умови роботи; розмір заробітної плати, доплат і надбавок, премій; наявність соціального захисту; режим праці і відпочинку та ін.; **Внутрішні чинники** професійна компетентність
Професійні знання та уміння	
Професійно-важливі якості та навички: психомоторні (рухливість пальців рук, зорово-рухова координація); властивості психічних процесів (зорове, смакове, нюхове, дотикове сприйняття; чуттєва пам'ять; уява; технічне, оцінне, творче мислення; довільна увага; об'ємний і лінійний окомір); здатності (творчі, організаторські, технічні)	

У таблиці 1.3 представлені зміст виробничо-технологічної підготовки та визначено чинники, які впливають на рівень підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти.

У контексті дослідження конкретизовано та визначено характеристики виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи, необхідні нам для розв'язання поставлених завдань (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Характеристики виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи

Виробничо-технологічна готовність фахівців із ресторанної справи	
Здатність виконувати виробничі операції, пов'язані з приготуванням, оформленням, порціонуванням і видачею кулінарної продукції на підприємствах індустрії харчування	Здатність розробляти, впроваджувати і забезпечувати технологічні процеси і режими виробництва кулінарної продукції необхідного асортименту і якості; встановлені вимоги нормативних і технологічних документів; безпека технологічних процесів, продукції та послуг; заходи щодо попередження та зменшення технологічних і товарних втрат; техніку безпеки на виробничих ділянках. Здатність виявляти дефектну продукцію, аналізувати причини її виникнення і розробляти заходи щодо попередження та усунення дефектів. Здатність складати плани розміщення устаткування, технічного оснащення, організації робочих місць виробничого персоналу

На нашу думку, виробничо-технологічна готовність фахівців із ресторанної справи також передбачає творче ставлення до роботи та відіграє важливу роль під час приготування кулінарної продукції. Творчий підхід здобувач може застосовувати не лише використовуючи знання та вміння отримані під час навчання. Джерелами натхнення можуть стати авторитет викадача та відомих особистостей, які працюють у ресторанних господарствах. Спостереження за їх працею надихає здобувачів піднятися на вищій рівень у своїй професійній діяльності, шукати нову інформацію, читати книги, записуватися на майстер-класи. У просторах інтернету доступні відео шеф кухарів, які працюють в Україні та за кордоном. Останні чотири роки значно збільшилась кількість кулінарних шоу на телебаченні, з'явилися гастрономічні форуми, кулінарні блогі. Доступ широкого

кола користувачів до штучного інтелекту дозволяє отримувати ідеї для втілення, поєднувати продукти та намагатися змінити їх фізико-хімічні та структурні властивості для отримання бажаного результату.

В наступній таблиці 1.5 подано орієнтовний перелік необхідних знань, вмінь і навичок, професійноважливих якостей для забезпечення процесу приготування харчової продукції та здійснення виробничо-технологічної діяльності.

Таблиця 1.5

Етапи процесу приготування кулінарної продукції (на прикладі приготування салатів із свіжих овочів)

Етапи	Знання, уміння, навички	Професійно-важливі якості
1. Підготовка виробничого цеху і робочого місця до роботи	*Знання* правила підготовки виробничих цехів, робочого місця та інвентарю до роботи; технологічне обладнання, типи ваговимірювальних приладів та інструкції щодо їх використання; правила догляду за технологічним обладнанням, посудом, інвентарем; основні миючі та дезінфікуючі засоби та їх застосування; правила пожежної безпеки, техніки безпеки і охорони праці; внутрішні стандарти зовнішнього вигляду; *Уміння і навички* готувати робоче місце до роботи; готувати ваговимірювальні прилади до роботи; кухонні ножі; вибирати і застосовувати миючі та дезінфікуючі засоби; вибирати посуд, виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним; робити всі дії з дотриманням вимог щодо безпеки приготування продукції і техніки безпеки	Технічне мислення, творчі властивості
2. Складання розрахунків в залежності від завдання	*Знання* рецептур, в тому числі фірмових; способи знаходження необхідної кількості сировини і продуктів; *Уміння і навички* вибирати, читати і працювати з технологічними картами; розраховувати необхідну кількість сировини і продуктів	Оціночне мислення

3. Підбір продуктів, сировини	*Знання* типи і види сировини, їх характеристики; вимоги до якості, термінів, умов зберігання сировини та продуктів; технологічне обладнання; теорію сумісності продуктів і сировини; взаємозамінність продуктів і сировини; *Уміння і навички* перевіряти якість основних продуктів та інгредієнтів до них; вибирати необхідні продукти за кількісними та якісними показниками	Чуттєва пам'ять, оціночне мислення
4. Механічна кулінарна обробка продуктів та сировини	*Знання* типи і види сировини, їх характеристики; органолептичні способи визначення якості напівфабрикатів; способи і прийоми обробки овочів; принципи збереження поживної цінності продуктів при обробці; правила утилізації відходів; *Уміння і навички* готувати і обробляти продукти; утилізувати відходи	Чуттєва пам'ять, технічне мислення; об'ємний, лінійний окомір; довільна увага; рухливість пальців рук; зорово-рухова координація
5. Нарізання сировини і продуктів	*Знання* види і прийоми нарізки овочів; вимоги до якості напівфабрикатів; *Уміння і навички* нарізати продукти; володіти технікою роботи з ножами	Чуттєва пам'ять, об'ємний і лінійний окомір; творчі здібності; рухливість пальців рук; зорово-рухова координація
6. Закладання продуктів	*Знання* технології приготування салатів з овочів; рецептури; санітарний режим приготування овочевих салатів; види посуду та інвентарю, їх застосування; *Уміння і навички* послідовно вводити компоненти при приготуванні салату; заправляти салат салатної заправкою; домагатися потрібної консистенції салату; визначати ступінь готовності салату	Чуттєва пам'ять, творче мислення, творчі здібності
7. Оформлення	*Знання* теорії кулінарного декору; способи і прийоми декорування тарілки; види подачі салатів; *Уміння і навички* володіти технікою декорування тарілки; використовувати в сервіровці і оформленні салату продукти, що входять до його складу	Чуттєва пам'ять, творче мислення; уява; творчі здібності; рухливість пальців рук; зорово-рухова координація

8. Бракераж салатів	*Знання* органолептичної оцінки салатів; *Уміння і навички* визначати якість приготовленого салату	Оцінне мислення; зорове, смакове, нюхові, дотикове сприйняття
9. Видача салату	*Знання* вимог до якості готового салату; санітарний режим при відпусканні холодних страв; *Уміння і навички* витримувати температуру подачі салату	Оцінне мислення

Виділені професійно важливі якості (творчі, художні, технічні та організаторські здібності) в процесі приготування кулінарної продукції забезпечують успішність професійної діяльності фахівців із ресторанної справи.

Виробничо-технологічна підготовка передбачає підготовку одночасно на рівні теоретичного, і практичного (виробничого) навчання не по одній дисципліні і навіть не за кількома, а в цілому за фахом (аспектно) і за циклами фахових дисциплін (включаючи політехнічні, загальнопрофесійні і дисципліни вузької спеціальності), детермінованих конкретною професійною діяльністю певної галузі виробництва. Фахівець ііндустрії гостинності є фахівцем, здатним здійснювати соціально-професійну і виробничо-технологічну діяльність.

Виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи вимагає від них високого рівня спеціальної підготовки, вони повинні бути підготовлені в технологічному аспекті не гірше, а, можливо, і краще, в порівнянні з випускниками відповідних базових факультетів. Педагогічну підготовку не можна давати за рахунок технологічної. Встановлено, що обсяг педагогічної підготовки інженера-педагога переважає за показником в педагогічних закладах освіти. Для того, щоб не втратити в якості, виробничо-технологічну підготовку доводиться інтенсифікувати: компактно структурувати зміст, розробляти, і впроваджувати освітні технології, шукати нові шляхи і можливості інтеграції педагогічних і спеціальних (інженерних) дисциплін.

До особливостей діяльності фахівця сфери обслуговування слід також віднести наявність специфічних видів робіт, до них відносяться: розробка виробничо-технічної та інструкційно-технологічної документації, експлуатація та обслуговування навчального обладнання (часто дуже складного), освоєння нових зразків техніки і технологій тощо.

Визначені у цьому підрозділі особливості виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи дозволять нам у наступних

розділах монографії здійснити діагностику виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти.

Отже, у першому розділі монографії охарактеризовано теоретичні основи виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти. Проаналізовано стан розробленості проблеми виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти та з'ясовано, що сучасні підходи до підготовки майбутніх фахівців досить ґрунтовно розкрито в теорії й практиці професійної підготовки студентів.

Уточнено зміст понять: «фахівець індустрії гостинності» як освітній ступінь, орієнтований на підготовку у закладах вищої освіти професійно-компетентних фахівців для професійних закладів освіти, харчових підприємств і закладів ресторанного бізнесу із сформованими загальними та професійними компетентностями в галузі харчових технологій та здатністю випускати продукцію, що відрізняється високою якістю, ціною і обслуговуванням та «виробничо-технологічна готовність фахівців із ресторанної справи» – інтегрована якість, яка виражається в здатності застосовувати відповідні професійні знання, уміння, пов'язані з виробництвом продукції, обслуговуванням споживачів і наданням послуг на підприємствах харчової галузі різних організаційно-правових форм власності.

Виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти визначається як цілеспрямовано організований цілісний освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців, спрямований на формування професійної компетентності та виробничо-технологічного досвіду через оволодіння системою понять, закономірностей, зв'язків, відносин, знань, умінь і способів дії та здатності здійснювати ефективну виробничу діяльність в умовах змінних сучасних технологічних процесів.

На основі здійсненого аналізу особливостей виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи та нормативного забезпечення у контексті професійної (професійно-технічної) освіти обґрунтовано зміст та структуру виробничо-технологічної підготовки. Компонентами виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи визначено такі: особистісно-мотиваційний (навчальна мотивація, професійна спрямованість, професійно-важливі якості), когнітивний (знання і розуміння технологій виробництва продукції), операційно-діяльнісний (професійні навички до практичного застосування знань з технології виробництва продукції).

РОЗДІЛ 2
ДІАГНОСТИКА ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ГОТОВНОСТІ ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

2.1. Аналіз стану виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти

Зміст будь-якої освіти уособлює бажаний результат, перелік вимог до випускника закладу освіти та передбачає отримання освітньої інформації і комплексу завдань та вправ, що забезпечують в сукупності потенційні можливості засвоєння системи знань, оволодіння системою умінь і навичок, формування світоглядних, громадянських і професійно значущих особистісних якостей. Тому, для аналізу стану виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти, розглянемо загально-теоретичні положення професійної освіти, що становлять основу відбору змісту та організації виробничо-технологічної підготовки.

Вважаємо, що у контексті нашого дослідження варто проаналізувати також такі дисципліни: Інноваційні технології харчових виробництв, Організація та обслуговування у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення зазначених вище дисциплін забезпечується виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи.

Аналіз робочої програми навчальної дисципліни «Організація та обслуговування у закладах ресторанного господарства»[65] засвідчив, що основна тематика курсу безпосередньо пов’язана із виробничо-технологічною підготовкою, адже вона передбачає вивчення методів і форм обслуговування; процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації надання послуг; організації обслуговування бенкетів і прийомів; організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Для успішного опанування цієї дисципліни здобувачу необхідні знання з технології виробництва продукції ресторанного господарства, адже розуміючі класифікацію страв, їх температурний режим, особливості вживання продуктів, їх органолептичні показники

[65] Інформаційний пакет. *Інженерно-педагогічний факультет Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини*: офіційний сайт. URL: http://tpf.udpu.org.ua/inf_paket4/rio%20(35).pdf (дата звернення: 10.09.2019).

та сумісність, майбутній фахівець з ресторанної справи може правильно підібрати посуд для подавання страв, оцінити їх естетичний вигляд, застосувати правильні прийоми обслуговування відвідувачів. А знання устаткування допоможуть здійснювати процес кейтерингового обслуговування під час надання послуг харчуваня.

Робочою програмою з дисципліни «Технологія виробництва продукції громадського харчування» передбачено набуття студентами теоретичних і практичних навичок у засвоєнні технологічних процесів оброблення сировини, приготування, оформлення і відпускання продукції, оцінки її якості і безпечності; вивчення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів і готової продукції закладів ресторанного господарства, фізико-хімічних та біохімічних процесів, що відбуваються під час обробки сировини, способів керування технологічними процесами з метою одержання продукції високої якості.

На основі узагальнення різноманітних вимог до підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти доцільно стверджувати про інтеграцію педагогічної і технічної підготовки. Інтеграція педагогічного та технічного знання в системі підготовки за першим рівнем вищої освіти (бакалавр) передбачає не лише педагогічну підготовку, а й виробничо-технологічну в умовах навчально-виробничого процесу.

На основі аналізу освітніх програм зазначаємо, що обсяг виробничо-технологічної підготовки в закладах вищої освіти значно поступається цим же показником в технологічних університетах.

Для здійснення процесу виробництва та швидкого і ефективного надання послуг у сфері гостинності кожне готельно-ресторанне господарство повинно володіти певною різноманітністю засобів праці. Вагому частину у них займає устаткування та прилади[66]. Сфері обслуговування, що розвивається на основі прогресивних технологій та має в своєму арсеналі складну техніку, потрібні фахівці високої кваліфікації, що володіють міцною і мобільною технологічною 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 устатку-

[66] Линник О., Рета М. Устаткування закладів готельного господарства: деякі особливості обліку за національними та міжнародними стандартами. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління.* 2018. Вип. 6(17). С. 244–247. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/17_2018/45.pdf (дата звернення: 10.09.2021).

вання та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, підбирати устаткування враховуючи його енергоємність, економічність, можливості здійснення сервісного обслуговування, самостійного визначення причин неполадок, що можуть виникнути в процесі експлуатації. Адже сьогодні використання прогресивних технологій у процесах виробництва продукції неможливе без ефективного використання сучасного устаткування оснащеного автоматичними засобами контролю та управління. Без розуміння особливостей призначення, будови, правил експлуатації молодому фахівцю буде складно забезпечити виробіток планової продукції та вчасно приготувати страви для відвідувачів.

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[67].

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[68], а дисципліна спрямовується на

[67] Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / А. Мазаракі, С. Шаповал, І. Тарасенко. Київ, 2013 640 с. URL: https://knute.edu.ua/file/MTc=/81772c5be0bea3f1d07cd0c46d6ca560.pdf (дата звернення: 10.09.2021).

[68] Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Першого (бакалаврського)

формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу[69, 70, 71].

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні 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.

Результатом оволодіння цим компонентом є вміння здобувачів економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації. Знання про механічне, теплове, холодильне та торговельно-технологічне обладнання, його 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 облад-

---

рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». URL: https://udpu.edu.ua/documents/educational-programs (дата звернення: 10.10.2019).

[69] Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила» Силабус навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». URL: https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-11..pdf (дата звернення: 10.10.2019).

[70] 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. URL: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/robocha-prohrama-uzhrs.pdf (дата звернення: 10.10.2021).

[71] Одеська національна академія харчових технологій. Навчальна програма обов'язкової навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». 2019. URL: https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view (дата звернення: 10.10.2021).

нання, обирати найбільш продуктивне та функціональне устаткування з мінімальними втратами енергії та максимальним коефіцієнтом корисної дії.

Мета вивчення цього курсу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника[72] 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[73]. 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; формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельно-ресторанного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання; 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

[72] Готельно-ресторанна справа: силабуси : навч.-метод. посіб. / за заг. ред. проф. В. Клапчука. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.

[73] 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.

технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Для бачення повноти ситуації, окрім силабусів розглянемо робочі програми дисциплін.

На основі аналізу робочих програм 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.

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[74].

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.

Розглянемо структуру тематичного наповнення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», яка викладається бакалаврам спеціальності 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

[74] 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. URL: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/robocha-prohrama-uzhrs.pdf (дата звернення: 10.11.2021).

професійної діяльності[75]. 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[76].

Тому навчальна дисципліна передбачає попередньо засвоєні знання з «Технології продукції ресторанного господарства», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Організації ресторанного господарства», «Управління якістю у ресторанному 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

[75] 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.

[76] 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.

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, спортивних видів 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[77].

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 класи-

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

фікувати меблі для торгових приміщень закладів ресторанного господарства: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв та устаткування для оснащення готельних господарств: оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів, пралень, хімчисток, перукарень та інше. На практичних заняттях 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 ячейки на ресепшн. 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.

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.

Модернізація системи професійної освіти, спрямована на реалізацію компетентнісного підходу, тому в структурі майбутньої професійної діяльності студентів у закладах вищої освіти значна увага має приділятися формуванню здатності до виробничо-технологічної діяльності, яка передбачає готовність вирішувати професійні завдання в умовах зміни технологій та виробництва.

Отже, аналіз виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти показав, що вона багато в чому повторює систему підготовки вчителя-предметника в закладі педагогічної освіти, навчальні плани і програми інженерно-педагогічних факультетів та кафедр не завжди враховують специфіку

підготовки майбутніх викладачів професійного навчання і фахівців галузі харчових технологій. У робочих програмах дисциплін переважає загально-теоретична підготовка, часто не пов'язана зі спеціалізацією майбутнього фахівця, його виробничо-технологічною підготовкою, не розроблений напрям інтеграції виробничих, технологічних та педагогічних знань під час їх вивчення.

Вважаємо, що виробничо-технологічна підготовка значно відрізняється від класичної педагогічної підготовки і характеризуємо її як інтеграцію освіти і виробництва, педагогічних та технічних (спеціальних) дисциплін. Вона значно відрізняється від підготовки, яка здійснюється технічними і галузевими вишами, так і від суто педагогічної.

Як відомо, основним критерієм готовності до професійної діяльності є оцінка випускників стейкхолдерами (замовниками кадрів), рівень їх працевлаштування, перш за все, за отриманою професією. Тому з метою аналізу стану виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи проведено опитування керівників та спеціалістів підприємств індустрії харчування міста (ДНЗ «Уманський професійний ліцей», ресторан «Серж», ресторан «Золота підкова», ресторан «Фабрикант», Кафе швидкого обслуговування «Боніто». Ресторан «Пан кабан», Паб-ресторан «ROYAL GRILL HAUSE»). За результатами проведеного опитування встановлено, що їм потрібні фахівці, які володіють професійною компетентністю, розвиненими професійно-важливими якостями (якісне приготування продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку); професійна самостійність; творче ставлення до праці; раціональне використання продуктів харчування і технологічного обладнання; планування своєї праці; дотримання порядку і чистоти на робочому місці; правильне використання виробничої документації; дотримання правил техніки безпеки праці та вимог екології, санітарії та гігієни; прояв відповідальності, порядності, цілеспрямованості, креативності; навички самоосвіти і роботи в команді; готовність до самовдосконалення. На думку роботодавців саме ці якості забезпечують прибуток підприємства і конкуренцію на ринку праці.

У таблиці 2.1 представлені вимоги роботодавців до майбутнього фахівця індустрії харчування.

Роботодавці не дуже звертають увагу на вік спеціаліста, заклад освіти, який видав диплом. Абсолютно неприйнятними якостями керівники відзначають амбітність, безкомпромісність, незалежність, розважливість, педантичність.

Таблиця 2.1

**Вимоги роботодавців
до майбутнього фахівця індустрії харчування**

Рівень важливості	Шкала	Вимоги
Дуже важливо	4	Професійна компетентність, професійно-важливі якості (якісне приготування продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку); професійна самостійність; творче ставлення до праці; раціональне використання продуктів харчування і технологічного обладнання; планування своєї праці; дотримання порядку і чистоти на робочому місці; правильне використання виробничої документації; дотримання правил техніки безпеки праці та вимог екології, санітарії та гігієни; прояв відповідальності, порядності, цілеспрямованості, креативності; навички самоосвіти і роботи в команді; готовність до самовдосконалення.
Важливо	3	Професійна спрямованість, місце проходження виробничої практики, виконання виробничих операцій, кваліфікаційний розряд.
Не дуже важливо	2	Вік, освітній заклад.
Зовсім не важливо	1	Амбіційність, розважливість, безкомпромісність, педантичність, незалежність.

Роботодавців не задовольняє виконання випускником спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа»професійної діяльності, пов’язаної з приготуванням, оформленням, порціонування і відпуском продукції; вони відзначають недостатній рівень готовності до самоосвіти і самовдосконалення умінь і навичок.

Тобто відзначаємо недоліки, як у підготовці фахівців з вищою професійною освітою (бакалаври харчових технологій), так із початковою та середньою професійною освітою, яких мають готувати ті ж бакалаври харчових технологій у закладах професійної освіти.

2.2. Сучасні глобалізаційні процеси у ресторанному бізнесі України

Туризм є рушієм формування економіки країн світу. Від ефективної діяльності секторів туристичної індустрії залежить рівень відпочинку не лише подорожуючих, а й заробітна плата обслуговую-

чого персоналу, що у свою чергу впливає на рівень життя пересічних громадян. Сьогодні усі підприємства індустрії гостинності прагнуть покращити якість надання своїх послуг та максимально відповідати світовим стандартам обслуговування. Таке прагнення пояснюється глобалізаційними процесами розвитку індустрії гостинності.

Індустрія гостинності є складною системою, елементи якої активно взаємодіють між собою та є взаємозалежними. Серед основних елементів даної системи традиційно виокремлюють: засоби розміщення (готелі, хостели, кемпінги); заклади харчування (кафе, ресторани, їдальні); туризм; транспорт (автомобілі, аеропорти, залізниця); розважальні та соціально-культурні заклади (клуби, музеї, спортзали, тощо). На думку Романухи О. М., Халілової-Чуваєвої Ю. А., Хаврової К. С., Коваленко О. С., до цього переліку потрібно додати інформаційний простір, адже він пронизує усі вищезгадані елементи та покращує сервіс обслуговування за допомогою власних віртуальних ресурсів гостинності: сайти, сервіси, довідкова інформація, реклама[78].

Вважаючи, що об'єктом індустрії гостинності є людина, стає зрозумілим взаємозв'язок вищезазначених елементів. Неможливо лише покращити умови проживання відвідувачів, потрібно надавати послуги з харчування та транспортування, спонукати до відвідування культурних закладів та визначних місць, вчасно надавати інформацію про умови, події, ціни, послуги, створити приємні враження від перебування у стінах закладу, проявити усі аспекти гостинності. Обсяг та якість надання таких послуг дозволяють підприємствам вести конкурентну боротьбу на ринку та стимулюють зайняти вищий ступінь у градації за класами. Задоволений відвідувач за законами бізнесу є мотиватором для відвідування закладу серед своїх рідних, друзів, колег.

Ключовими у послугах готельно-ресторанної індустрії є дві складові: готелі та ресторани. Розглянемо більш детально глобалізаційні процеси розвитку закладів харчування.

Враховуючи, що у 2019 році в Україні кількість закладів ресторанних господарств налічувала 48398 об'єктів, а готелів і подібних засобів розміщування становила лише 5451 об'єктів, можна зробити висновок про те, що кількість суб'єктів господарювання з

[78] Романуха О. М., Халілова-Чуваєва Ю. А., Хаврова К. С., Коваленко О. С., Динаміка розвитку індустрії гостинності в Україні на прикладі готельно-ресторанної галузі. *Економіка та держава.* 2021. № 2. С. 42–46.

проживання майже у 9 разів поступається за кількістю закладам харчування. З цього виходить, що на заклади харчування покладається велика відповідальність по соціалізації подорожуючих, адже за одним столом можуть опинитися представники різних держав. До обслуговуючого персоналу все далі будуть зростати вимоги знання мов, технік та технологій обслуговування іноземців, знань особливостей харчування закордонних гостей, вмінь вчасно надати інформацію про послуги закладу та залишити приємне враження від обслуговування. Неможливо не погодитись з виразом: «Задоволений гість приведе із собою наступного разу ще двох, а незадоволений відведе чотирьох».

Глобалізація ресторанної сфери проявляється у:

- можливості ресторанним господарствам отримувати продукти для приготування страв і напоїв з будь якого куточку світу;
- можливості співпраці шеф-кухарів із різних країн з метою обміну досвіду та розробки нових страв і напоїв;
- інтернаціоналізації продуктів харчування;
- поширенню та впровадженню технологій виробництва продукції закладів ресторанних господарств як в Україні так і за кордоном;
- розвитку та вдосконаленню устаткування закладів ресторанних господарств;
- капіталовкладенням вітчизняних та іноземних інвесторів у розвиток підприємств харчування;
- можливостях здійснювати оплату за сировину, товари, готову продукцію і послуги через міжнародні валютні операції;
- доступність інформації про меню та послуги закладів ресторанної індустрії, що знаходяться у різних куточках світу.
- міграції працівників ресторанного господарства завдяки безвізовому переміщенню з метою підвищення свого рівня кваліфікації.
- виконання виробничих процесів та надання послуг з організації харчування відповідно до міжнародних стандартів.

Науковці Шталь Т. В. і Козуб В. О. відмічають, що туристична індустрія розвивається в умовах взаємодії двох протилежних тенденцій: з одного боку, глобалізації як форми прояву процесів уніфікації й універсалізація товарів, послуг, ринків, а з іншого, регіоналізації як механізму задоволення прагнень людей, які відчувають певну національну або культурну ідентичність, до захисту важливих для них

культурно-історичних цінностей, мови і традицій[79].

У ресторанному господарстві прикладом прояву таких явищ, як регіоналізація стало визнання Міжурядовим комітетом з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО технології приготування «Українського борща» у лютому 2022 року. Така подія є яскравим прикладом толерантності різних культур до традиційних спадщин різних народів та свідчить про необхідність збереження їх ідентичності.

Завдяки можливостям подорожувати люди різних національностей та громадянств можуть ближче ознайомитись із особливостями харчування та культури вживання страв інших країн. Така політика дає можливість людям з різними традиціями та віросповіданнями з різних куточків земної кулі краще, зрозуміти інші культурні цінності, та має на меті посилити загальнолюдські цінності – повага один до одного та турбота про мир.

У лютому 2022 року відбулась ще одна важлива подія для підприємців у сфері ресторанного бізнесу – проголошення Маніфесту української кухні. Основні тези маніфесту: впровадження української кухні, її популяризація у світі, відродження давніх страв із застосуванням нових технологій та розвиток вітчизняного гастротуризму. Завдання, які сьогодні ставлять перед собою шеф-кухарі України: просування української кухні у світі, ознайомлення іноземців із культурою приготування та вживання національних страв, збереження традицій, відновлення старовинних рецептів, вдосконалення технологій приготування продукції з урахуванням їх автентичності. Засновник всесвітньо відомого рейтингу The Best Chef Awards Крістіан Гадау впевнений, що Україна здатна дивувати світ унікальною продукцією виготовленої з вітчизняної сировини, що має дивовижні смакові якості, у порівнянні з такою ж сировиною вирощеною в інших регіонах планети. Родюча українська земля надає особливого смаку та аромату овочам та фруктам. Останніми роками в країні з'явилося багато приватних підприємств, які вирощують королівські креветки, лосось, равликів та інше. Така продукція не поступається якості відомим брендовим виробникам та значно

[79] Шталь Т. В., Козуб В. О. Особливості розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації. *Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції*: *досягнення та перспективи*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 21 вересня 2017 р. Харків: ХДУХТ, 2017. С. 221–224.

дешевша. Крістіан Гадау радить шеф-кухарям України створити культ томатів та інших продуктів за прикладом Перу, куди їдуть туристи з усього світу, аби скуштувати страви перуанців з картоплі[80].

Такої ж думки притримується і кандидатка історичних наук, дослідниця гастрономічної культури, засновниця науково-просвітницького проєкту «їzhakultura» та ведуча програми «У своїй тарілці» на UA: Радіо «Культура» Олена Брайченко, яка рекомендує розробляти меню сніданків для готелів на основі локальної кухні та впроваджувати локальне меню ресторанів. Дослідниця радить шеф-кухарям звернути увагу на кухню Полтавщини, Слобожанщини, Полісся. Не повною мірою розкрита на думку науковиці кухня Півдня[81]. Експерт, стверджує, що сьогодні готелям бракує таких страв у харчуванні іноземців, а глобалізація української кухні у світове меню буде залежати від налагодження співпраці рестораторів з фермерами та виробниками сировини.

Науковиця висловлює думку, що для забезпечення ефективності та ексклюзивності розробки нових українських страв для гастро-туризму, на всіх етапах процесу повинні приймати участь не лише технологи та ресторатори, а й такі фахівці, як хіміки, ботаніки, зоологи, історики та науковці.

Нажаль сьогодні Україна опинилась у становищі, коли українські страви та традиції невідомі світові через належність територій країни до різних держав протягом кількох століть. У світові українська спадщина помилково асоціюється із «Little Russia» – складником культури «великого брата»-росії. Лише невеликі українські діаспори, що знаходяться далеко від Вітчизни, ще зберігають культурну спадщину, як спосіб своєї ідентичності[82]. На ресторанній мапі Лондона певний час з'являлися заклади у яких подавалися страви української кухні, але вони не пропагувалися як суто українські, а додавалися у рекламній туристичній продукції, як «російський» напрямок або «польський». Нещодавно у Лондоні з'явився ресторан Prosperity of Ukraine («Процвітання України»), який отримав гарні

[80] Маніфест української кухні: шефи починають світову гастрореволюцію. *LB.ua:* веб-сайт. URL: https://lb.ua/gastronomy/2022/02/08/505010_manifest_ukrainskoi_kuhni_shefi.html (дата звернення: 01.09.2022).

[81] Як популяризують українські страви у Лондоні? *Радіо свобода:* веб-сайт. URL: https://www.radiosvoboda.org/a/27728921.html (дата звернення: 04.09.2022).

[82] Як закохатися в українську кухню. *Їzhakultura*: веб-сайт. URL: https://yizhakultura.com/material/20210324_1501 (дата звернення: 10.09.2022).

відгуки відвідувачів і критиків, і став першим кроком до залучення британців до принад української національної кухні без жодних відгалужень і поєднань[83].

Їжа є способом розповісти про речі, які насправді лежать далеко за межами кухні. Це передусім історія землі й народів, котрі її населяли та населяють, географія, клімат, природні ресурси. Але не меншою мірою це й релігія, звички та звичаї, світ уявлень і етикет. Куштування страв етнічних кухонь, знання та розуміння особливостей їх приготування, подавання та споживання – збагачує уявлення людей про країни, формує світогляд, спонукає до отримання нових знань, виховує повагу до традицій інших народів та надає розуміння про необхідність дбайливого ставлення до власних цінностей.

Сьогодні в Україні є кілька відомих кухарів, які активно просувають українську культуру у світовий харчовий простір. Активними учасниками такого руху є Юрій Ковриженко, який отримав нагороду премії Global Chef Awards за особистий внесок у розвиток гастрономії, а у 2021-му став першим українським шеф-кухарем, якого прийняли до ордену Disciples Escoffier International, найстарішого та головного для шефів Франції й всього світу. Про молекулярний борщ від Ковриженко писав «Мішлен», відзначаючи вплив шефа на модернізацію сучасної української кухні. Юрій активно приймає участь у різноманітних кулінарних проектах, збирає старовинні рецепти, колекціонує регіональні кулінарні надбання, вдосконалює страви та пропонує їх до дегустації на зібраннях, у яких приймають участь посадовці високого рівня із різних країн світу.

Активно здійснює популяризацію національної кухні Євген Клопотенко – шеф-кухар, бізнесмен і кулінарний експерт, а також співзасновник київського ресторану «Сто років тому вперед». Він є амбасадором української кухні[84].

Ресторатор приймає участь у реформі підготовки кухарів у закладах профтехосвіти, адже готувати нові кадри, які володіють сучасними техніками та технологіями необхідно вже сьогодні.

---

[83] «В Україні не вистачає локальних меню». Науковиця – про способи відродження української кухні. *Суспільне*: веб-сайт. URL: https://suspilne.media/205491-v-ukraini-ne-vistacae-lokalnih-menu-naukovica-pro-sposobi-vidrodzenna-ukrainskoi-kuhni/ (дата звернення: 01.09.2022).

[84] Юрій Ковриженко: «Ми показуємо культуру України через їжу. Через їжу багато можна сказати». *LB.ua:* веб-сайт. URL: https://lb.ua/gastronomy/2022/01/22/503106_yuriy_kovrizhenko_mi_pokazuiemo.html (дата звернення: 01.09.2022).

Спільно з Київською міською радою Євген Клопотенко оголосили відкритий конкурс серед професійних митців на створення та встановлення у столиці інноваційного арт об'єкта, присвяченого борщу. Шеф-кухар планує відкрити по всьому світу українські ресторани і вже здійснює перші кроки у цьому напрямку.

Олександр Шостак бренд-шеф ресторану «Мускат», голова Херсонської філії Асоціації шеф-кухарів Півдня України, засновник міського гастрофестивалю «Spring Fest» та ініціатор проекту «Скуштуй смак Херсонщини», співзасновник громадської організації «Chefs Club» сприяє розвитку української кухні з використанням локальних продуктів[85].

Сергій Пантак шеф-кухар ресторану «Кабанос», суддя Кулінарного Кубку кухарів Південного, Західного та Східного регіонів України, та Кулінарного Кубку кухарів серед юніорів є співучасником проєкту «Херсон. Вінтажна кухня». Цей проект передбачає пошук історичного меню, розшифровку рецептів старовинних страв та їх відтворення в сучасних умовах. Кожна «вінтажна» страва є надзвичайно вишуканою і розкриває цікаві факти з історії життя богеми Херсона минулих століть. Свого часу проект став джерелом розвитку гастрономічного туризму в Херсоні, а його страви увійшли до туристичних маршрутів. Проект, аналогів якого в Україні немає, вже встиг потрапити до Національного реєстру рекордів України за кількістю одночасно приготованих вінтажних страв.

Великих зусиль до просування українських продуктів ресторанного господарства докладають також фахівці інших галузей: історики харчування Брайченко Олена та Лильо Ігор, антрополог, культуролог Гримич Марина, кадровий дипломат Резніченко Віталій. Разом із шеф кухарями з різних міст України Попковим В'ячеславом (Чернігів), Жаботинською Оленою (Івано-Франківськ), Артюх Ярославом (Київ), Гуралевич Віталієм (Тернопіль), Задорожньою Оксаною (Львів), Комаренко Денисом (Київ). Ці фахівці прийняли участь у написанні книги «Україна. Їжа та історія».

До глобалізації української кухні долучаються й іноземні шеф-кухарі. Прикладом наслідування такої діяльності є Міралі Ділбаз засновник ресторану Mirali, який разом з Оленою Лисицькою

[85] Херсонські шеф-кухарі потрапили до рейтингу кращих кулінарів України. *Херсонська міська рада:* веб-сайт. URL: https://miskrada.kherson.ua/news/khersonski-shef-kukhari-potrapyly-do-rejtynhu-krashchykh-kulinariv-ukrainy/ (дата звернення: 31.08.2022).

організовує серію обідів у європейських ресторанах, а всі зібрані кошти йдуть на підтримку гуманітарної допомоги в Україні[86].

Вже майже 10 років у Лондані працює українка Геркулес Ольга, яка за класифікацією популярного британського видання Observer стала новою кулінарною зіркою Британії 2015 року. Вона вперше підняла українську кухню на міжнародні кулінарні висоти у своїй книзі, яку перекладено кількома мовами. Книга поєднує різні напрямки та стилі процесу приготування страв, які можна побачити на українському столі сьогодні.

Останнім часом все частіше збираються фахівці з метою обговорення питань популяризації української кухні та її впізнаваності. Прикладом таких зібрань кухарів, рестораторів, готельєрів, є публічні обговорення на тему «Смак свободи. Про українську кухню як бренд країни». Під час спілкування фахівці розмірковували, як впровадити у асортимент підприємств харчування страви та вироби вітчизняного виробництва, аби вони могли замінити на ринку панівні відомі страви інших держав, таких як італійська піца, японські суші, французьке вино[87].

З 2019 року в Україні проводиться кулінарна премія національного масштабу Ukrainian Culinary Faces. Її місія полягає в популяризації та підвищенні впізнаваності українських шеф-кухарів, які є тренд-сеттерами трьох основних напрямків: українська кухня, світова кулінарія та кондитерське / пекарське мистецтво. Список переможців формується на основі опитування шеф-кухарів, рестораторів та кулінарних експертів.

Україна має представництво у майже 150 країнах у яких працюють українські шеф-кухарі. При Міністерстві закордонних справ України з метою глобалізації української кухні створено Клуб шефів-амбасадорів, який дає можливість фахівцям ресторанної справи просувати українські продукти. Вони є активними учасниками обслуговування офіційних заходів та дипломатичних прийомів. Кулінарна дипломатія виходить на новий рівень та здатна заявити про себе світові.

---

[86] Як українські шеф-кухарі й ресторатори допомогають армії та звичайним українцям. *VOGUE*: веб-сайт. URL: https://vogue.ua/ua/article/culture/restorany/yak-ukrajinski-shef-kuhari-dopomogayut-armiji-v-roboti.html (дата звернення: 03.09.2022).

[87] Відродження української кухні як спосіб знайти та зрозуміти себе. *Словопис:* веб-сайт. URL: http://slovopys.kubg.edu.ua/vidrodzhennia-ukrainskoi-kukhni-iak-sposib-znaity-ta-zrozumity-sebe/ (дата звернення: 02.09.2022).

Сьогодні через обставини у яких знаходиться Україна із за російської військової агресії, суспільство починає переосмислювати необхідність популяризації української кухні не лише серед туристів, але й серед жителів України, адже вона має власну історію та філософію. До того ж українська кухня є кухнею здорового харчування, принципам якого сьогодні слідують більшість населення світу. Традиційні українські страви та кулінарні вироби мають у своєму складі екологічні складники, збагачені мінералами, вітамінами, поживними речовинами.

У структурі закладів, які займаються діяльністю із забезпечення стравами та напоями, найбільшу частку у 2019 році займали заклади ресторанного господарства та заклади, які надавали послуги мобільного харчування. Дослідивши показники капіталовкладень індустрії гостинності дослідники роблять висновок про те, що обсяг капітальних інвестицій у сфері тимчасового розміщення та організації харчування залежить від зовнішніх та внутрішніх факторів. Проведення масштабних подій на рівні країни на кшталт пісенних конкурсів, футбольних матчів, фудфестивалів призводить до збільшення кількості об'єктів індустрії гостинності та якості надання послуг. Отже, за безпечних умов проведення конкурсів та міжнародних і регіональних фестивалей, таких як Євробачення, Atlas Weekend, Ukrabilly bang, Гребінчині вечорниці, Крок у майбутнє, Таврійські ігри, Book Space, Молодість, Жнива, Булава, ART JAZZ, Міжнародний фестиваль дерунів, Закарпатське божоле, Фестиваль Фарб Холі, на підприємців України чекає багато роботи з організації розміщення та організації харчування учасників і гостей заходів та впровадження нових видів послуг.

Українським виробникам продукції швидкого харчування варто взяти на озброєння досвід Туреччини та Таїланду. Завдяки організації харчування туристів під час масштабних фестивалів азійської кухні їх локальні гастрономічні продукти, такі як турецький кебаб та тайська локшина зайняли провідні позиції у фаст-фуді і завоювали прихильність споживачів у всіх куточках світу.

Інтеграція України у Європейську систему глобалізаційних процесів індустрії гостинності проявляється в участі країни у програмі TACIS, спрямованої на забезпечення потреб у готелях і ресторанах довкола основних транспортних коридорів, що проходять територією України. Розвиток такої бази є стратегічно важливим не лише з питання розвитку туризму, але й національного бренду, як основи розвитку індустрії гостинності загалом.

Наслідком підписання угоди про безвіз для громадян України до країн Європейського Союзу стало поліпшення сервісу національної індустрії гостинності, формування більш якісного туристичного продукту через загострення конкуренції та можливість запозичити кращий досвід гостинності країн ЄС[88].

Нещодавна 15 березня 2022 року відбулось прийняття Закону України «Про віртуальні активи»[89]. Новація поступово впроваджується у ресторанний сервіс, однак вона поширена у незначної кількості закладів ресторанного господарства. У провінційних містечках така практика оплати замовлення ще не набула популярності. Під час оплати криптовалютою персоналу не вистачає навиків та впевненості, виникають проблеми з підтримкою провайдера. Однак технологія такого розрахунку вже набирає обертів, тому закладам індустрії гостинності слід впроваджувати її для забезпечення конкурентоспроможності та розширення можливостей відвідувачів[90].

Як зазначають у своїх дослідженнях Романуха О. М., Халілова-Чуваєва Ю. А., Хаврова К. С., Коваленко О. С., в Україні з 2000 по 2020 роки відбулось збільшення частки готелів у Одеській, Дніпропетровській, Запорізькій, Львівській, Миколаївській та Київській областях. Лідерами по збільшенню кількості готелів були Одеська область, друге місце займала Запорізька область, наступними за кількістю місць розміщення стали Миколаївська та Київські області.

За даними Всесвітньої туристичної організації майже половина готельного фонду світу (49%) розміщена в країнах Європи, тоді як готельний фонд України становить 0,9% від європейського. За дослідженням Грабовенської С. П. у розвинених країнах Європи кількість готельних місць для туристів становить 1% від кількості мешканців населеного пункту[91].

Аналізуючи кількість зайнятих осіб в Україні у готельно-

---

[88] Романова А. А. Наслідки та виклики введення безвізового режиму з ЄС для туристичної індустрії України. *Економіка і організація управління.* 2017. № 2(26). С. 82–89.

[89] Про віртуальні активи: Закон України від 17.02.2022. *Верховна Рада України*: веб-сайт. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2074-20#Text (дата звернення: 30.08.2022).

[90] Благополучна А. Г. Використання криптовалюти у сфері готельно-ресторанного господарства та туризму. *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва.* 2021. Вип. 98, ч. 2. С. 1–15.

[91] Грабовенська С. П. Економічний аналіз готельного господарства та динаміка туристичних потоків в Україні. *Науковий вісник Національного лісотехнічного ун-ту.* 2012. Вип. 22.1. С. 214–221.

ресторанному бізнесі за 2019 рік Муха Р. А. виявляє 3,08% від загальної кількості зайнятих осіб в народному господарстві[92]. Враховуючи ці показники, приходить розуміння необхідності розробки заходів спрямованих на збільшення кількості закладів індустрії гостинності, які у свою чергу збільшать кількість робочих місць.

Пошук роботи для населення України в умовах війни є першочерговим. Розвиток готелів та ресторанів залежить від стабільності політичної системи в країні. Відсутність політичних криз сприяє збільшенню кількості підприємств готельно-ресторанної галузі, притоку інвестицій, зростанню обсягів виробництва. Загострення ж ситуації призводить до протилежних процесів. Ми знаходимося у стані розвитку подій, які важко спрогнозувати. Але навіть в умовах війни українці беруть на себе сміливість та відповідальність у створенні нових закладів харчування та створення продукції що не поступається смакам та вишуканості іншим країнам.

Продовження військового стану в Україні, нестабільність економіки, виїзд біля 7 мільйонів українців в інші держави, припинення роботи закордонних інвесторів ускладнюють розвиток готельно-ресторанної індустрії. Перспективно розвинені області Одеська, Запорізька, Миколаївська зазнали втрат цивільної інфраструктури через військові дії. Південні регіони України, Харківська, Луганська, Донецька області постійно зазнають нищівних ударів, а курортні заклади півострова Крим більше 8 років знаходиться в окупації. Але ми не втрачаємо надії на перемогу. Піднімати та розвивати країну потрібно вже зараз, незважаючи на усі труднощі та перешкоди.

Адже стабільний прибуток від діяльності індустрії гостинності сприяє стабілізації економіки країни. Під час відновлювальних заходів нашій країні необхідно створювати сприятливі умови з приватизації державного майна, адже значна роль у стабілізації роботи туристичної галузі належить фізичним особам підприємцям, доля яких складає 70–90% усіх підприємств готельно-ресторанної сфери. Особливих пільг та умов, компенсації до 30% витрат, звільнення від податків ввізного мита – такі заходи очікують великі виробники від держави. Для середніх та малих виробників – звільнення від податку на прибуток протягом 10 років.

[92] Муха Р. А. Дослідження стану готельно-ресторанної індустрії України та вплив пандемії covid-19 на неї. *Ефективна економіка*. 2021. № 7. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9075 (дата звернення 2.09.2022).

У червні 2022 року Україна отримала статус кандидата на вступ до Євросоюзу. Сьогодні уряд розробляє програму прискореної інтеграції країни у європейський простір і перед готельно-ресторанною індустрією постають нові завдання: збільшення кількості готелів та покращення стану номерного фонду, наближення якості послуг готельного та ресторанного бізнесу до європейських стандартів, підвищення кваліфікації обслуговуючого персоналу, створення довіри іноземних туристів до українського ринку туристичних послуг, розроблення нових маршрутів для подорожей, розвиток гастротуризму, вдосконалення інформаційних послуг та реклами.

За твердженнями Богдан Н. М. і Корчагіної Д. С. готельно-ресторанний бізнес, як складова частина туристичної сфери, є одним із стабілізуючих та стимулюючих факторів розвитку економіки будь-якого регіону та країни загалом. Саме ця складова бізнесу має великий потенціал розвитку у нашій країні, оскільки ринок готельно-ресторанних послуг, ще далекий до насичення, а отже існує можливість залучення додаткових інвестиційних ресурсів як внутрішніх, так і зовнішніх[93].

На думку Галасюк С. С. і Дем'янчук К. Ф. в Україні потрібно оновити нормативну документацію, що регулює питання категоризації готелів. Дослідники закликають на заміну ДСТУ 4269:2003 розробити та затвердити новий стандарт із категоризації готелів з урахуванням європейського досвіду, максимально наблизив його вимоги до норм стандарту «Criteria 2015–2020», який діє для країн, що приєдналися до системи «Hotelstars». Передбачити бальну оцінку критеріїв та встановити мінімально можливу кількість обов'язкових балів для кожної із п'яти категорій. Скасувати норму Закону України «Про туризм» щодо обов'язковості реєстрації готелів тільки в якості юридичних осіб, що занадто звужує існуючі рамки готельної бази країни. Скасувати вимогу «Порядку встановлення категорій готелям» про необхідність отримання засобами розміщення, які не належать до групи «готелі», категорій «рівні обслуговування» (від 5 до 1) у зв'язку з їх невизначеністю та відсутністю критеріїв у нормативно-правових документах.

Створити окремий стандарт для готелів малої місткості, взяв

[93] Bohdan, N. M. and Korchahina, D. S. "Factors of tourist attractiveness of the destination: hotel and restaurant business". Materials of the *Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia Kharkiv National University of Municipal Economy named after O. M. Beketova*. Kharkiv. P. 23–24.

за основу німецький стандарт «G-Klassifizierung», що дозволяє отримувати категорії (від G* до G*****) готелям та іншим засобам розміщення, які мають щонайменше 9 місць, але не більше ніж 20 номерів. На відміну від стандарту «Hotelstars» для готелів «Criteria 2015–2020», «G-Klassifizierung» нараховує 225 критеріїв, які враховують умови провадження діяльності невеликими засобами розміщення[94]. Такі заходи дозволять покращити рівень обслуговування в готелях України, дадуть можливість збільшити кількість фізичних осіб підприємців, які надають готельні послуги та покращить довіру іноземців до рівня обслуговування у нашій країні.

Дослідники Шамара І. М. і Семенов Н. А. вважають, що основною перешкодою для розвитку ресторанного бізнесу України в умовах посилення глобалізаційних процесів є недостатній розвиток індустрії на умовах франчайзингу. Недостатнє визнання прав інтелектуальної власності призводить до того, що більшість іноземних мереж ресторанів швидкого обслуговування не поспішають приходити в Україну. Також основними недоліками є відсутність не лише законодавства в галузі франчайзингу, а й незадовільного загального ділового клімату, включаючи бюрократію та складну систему оподаткування.

На думку Шамари І. М. і Семенова Н. А. ресторанні заклади, що функціонують на умовах франчайзингу мають перевагу перед іншими у обізнаності постійних споживачів в меню закладів, впевненості іноземців у якості надаваних послуг згідно контрольованих стандартів обслуговування, можливостях здійснювати рекламні заходи та інформування відвідувачів про відкриття нових точок задовго наперед до реалізації продукції ресторанного господарства. Функціонування закладів харчування при готелях або поблизу них за франчайзингом допоможуть вітчизняним підприємствам отримувати великі партії товарів за оптовими цінами, економити на підготовці персоналу та рекламі, використовувати централізовану систему бухгалтерського обліку, проводити загальні маркетингові дослідження, будівництво, здійснювати операцій з нерухомістю. Групі ресторанів, що здійснюють колективний бізнес, легше обґрунтувати одержання інвестицій, мобілізувати капітал і направити його на розширення і підвищення ефективності своєї діяльності.

[94] Галасюк С. С., Дем'янчук К. Ф. Категоризація готелів України в контексті європейського досвіду. *Одеський національний економічний університет*. С. 1–15. URL: http://surl.li/dcolx (дата звернення: 11.09.2022).

За повідомленням прес служби Державного агентства розвитку туризму (ДАРТ) у 2021 році Україну відвідало понад 4 млн туристів, що майже на 26% більше, ніж у 2020 році. Це стало можливим завдяки відкриття для України нових туристичних ринків – ОАЕ та Саудівської Аравії. За статистичними даними найбільше відвідувачів прибуло з Молдови (1,054 млн осіб), РФ (519 тис.), Польщі (311 тис.), Білорусі (273 тис.), Румунії (264 тис.), Туреччини (247 тис.), Угорщини (227 тис.), Німеччини (154 тис.), Ізраїлю (133 тис.), США (103 тис.)[95].

Аналіз таких показників дає можливість проаналізувати географію туристичних маршрутів та доводить необхідність її розширення, враховуючи особливості культури іноземців. За спостереженнями Лащенко О. лідерами сімейного відпочинку іноземних громадян залишилися Київ, Львів та Буковель. В умовах карантинних обмежень більшість туристів обрало заміський відпочинок. Проджект менеджер Hotel Matrix – веб-продукту готельної аналітики, Руделева Є. фіксує у 2021 році збільшення туристів в заміській зоні відпочинку, далі від центру, через ковідні карантинні обмеження. Також аналітик зазначає, що «економічно затребуваними є 4-зіркові готелі, адже ціна в таких готелів нижча, а сервіс наближений до 5-зіркового»[96].

Відповідно до цих фактів закладам харчування туристів слід збільшити кількість страв та закусок з риби та нерибних продуктів моря з локальної сировини. Розширити перелік послуг для іноземців, що відпочивають родиною. Рекомендовано організовувати морські подорожі на катері з виловом риби та її подальшим приготуванням. Облаштуванням інтер'єру торговельних залів закладів ресторанного господарства акваріумами із свіжою рибою з правом вибору та демонстрацією стадій приготування страв на очах у відвідувачів. Організовувати оригінальні способи подавання готових страв з риби та гідробіонтів. Виконувати траншування риби перед її подаванням. Рекомендувати локальні вина споживачам до рибних страв. Усі ці послуги вимагають від персоналу високої кваліфікації, впевнених та

[95] Скільки туристів навідалося в Україну торік: статистика. *Главком:* веб-сайт. URL: https://glavcom.ua/economics/finances/skilki-turistiv-navidalosya-v-ukrajinu-torik-statistika-816472.html (дата звернення: 02.09.2022).

[96] Скільки заробляють готелі на узбережжі та на що варто звернути увагу готельєрам. *О. Море. Citi*: веб-сайт. URL: https://omore.city/articles/175111/unikalnist-servis-didzhitalizaciya-na-scho-varto-zvernuti-uvagu-gotelyeram- (дата звернення: 04.09.2022).

чітких рухів, вмілого поводження з приборами, посудом, інвентарем.

Глобалізація здорового харчування вносить свої корективи у перелік страв в меню закладів та використання технологій приготування кулінарних виробів. Така тенденція спонукає рестораторів застосовувати для виробництва страв виключно свіжі продукти за оригінальними технологіями з використанням нових видів сировини та незвичних поєднань продуктів. Саме тому сьогодні у ресторанах можна зустріти страви у склад яких входять продукти, що вирощені у максимально віддалених районах один від одного та мають на перший погляд не сумісні смакові показники. Прикладом таких поєднань є батат і авокадо, хумус і селера, хамон і диня, шоколад та рожевий перець, апельсин з сіллю, чіпси і шоколад, кава з розмарином та часником та багато іншого.

У 2019 році з'явилась примхлива дієта clean eating (Чисте харчування) заснована на переконанні, що споживання цільної їжі та відмова від їжі та інших продуктів, що переробляються, забезпечує певні переваги для здоров'я. Варіації дієти можуть також виключати глютен, зернові та / або молочні продукти та виступати за споживання сирої їжі. Послідовники «clean eating» прагнуть до мінімальної термічній обробці інгредієнтів, достатку фруктів, овочів, рослинного молока, горіхів, виключаючи продукти з барвниками і консервантами. Перевага віддається стравам, приготованим на грилі або відвареним у воді, а смаження на вершковому маслі просто недопустиме. У кухаря немає завдання вас нагодувати – його завдання здивувати неймовірним поєднанням смаків, текстур, кольорів і домогтися спочатку здивованої, а потім захопленої посмішки на обличчі гурмана: рідкий хліб, гарячий і одночасно холодний чай, прозорі пельмені і твердий борщ, та ін.[97].

Відомий лондонський ресторанний критик Емма Торнтон аналізуючи страви української кухні звертає увагу на використання у ній буряка, який також широко використовується у приготуванні страв сучасної австралійської кухні. За принципом напряму fusion (поєднання чи змішування), експерт рекомендує творчо поєднати різноманітні стилі та складники цих кухонь, щоб отримати нову українську кухню вартої уваги Мішлен. Експерт відмічає, що зараз салати та закуски з буряка дуже популярні серед відвідувачів

[97] Лялик А., Добровольська С. Інноваційні технології приготування страв в сучасному ресторані. *Стан і перспективи харчової науки та промисловості:* матеріали V Міжнар. наук.-техн. конф. Тернопіль: ТНТУ, 2019. С. 76–77.

ресторанів.

Актуальними сьогодні є технологічні інновації, які часто використовуються у ресторанах. Насамперед це планшети, які замінили меню і дали змогу економити час обслуговування клієнтів. Прижилася також інновація QR-кодів, що дає змогу прочитати всю інформацію про ресторан, меню та акції[98]. Він також допомогає швидко здійснити пошук реквізитів для оплати, якщо споживач розраховується використовуючи мобільний додаток.

Щоб бути лідером та отримати конкурентні переваги на ринку готельно-ресторанних послуг, потрібно використовувати комп'ютерні мережі, Інтернет та Інтернет-технології, застосувати наскрізну автоматизацію всіх бізнес процесів. Дослідниця Перепилиця А. С. зауважує, що глобальна інформатизація та ІТ не лише відкривають нові можливості у всіх сферах людської життєдіяльності, але й породжують нові проблеми, пов'язані з інформаційною безпекою. Задача полягає в тому, щоб надати інформатизації не лише безпечний, але й позитивно-направлений процес[99].

На думку Поворознюк І. М. у підприємствах ресторанного господарства інноваційні процеси активно впроваджуються у техніко-технологічні прийоми обслуговування, організаційно-технологічні процеси з організації нормування праці, інтерактивний менеджмент управління, сервісне обслуговування відвідувачів[100].

Незважаючи на позитивні зміни у глобалізаційних процесах, що відбуваються в індустрії гостинності України, сьогодні, згідно спостережень Соколенко А. С., Онопрієнко К. Ю. та Мухи Р. А. заклади ресторанного господарства стикаються з такими недоліками:

- недостатній рівень задоволеності вимог споживачів;
- недостатньо добре розвинута система управління якістю на підприємствах;
- переважна орієнтація представників ресторанного господарства не на якість своєї продукції, а на матеріальне

[98] Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Вип. 23, ч. 1. С. 126–130.

[99] Перепелиця А. С. Інформація глобального економічного розвитку: дис. … канд. економ. наук: 08.00.02. Харків, 2019. 287 с.

[100] Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство.* 2021. № 30. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593 (дата звернення: 10.07.2021).

забезпечення закладу;
- недостатньо високий рівень управління закладами, низький рівень лідерських якостей у керівників закладів;
- дуже часто прерогативою закладу є кількість продукції, а не її якість;
- недостатній рівень кваліфікації персоналу закладів, а отже і низька якість обслуговування;
- недостатня рекламна діяльність закладів;
- недосконала іміджева стратегія ресторанного закладу[101].

Аби утриматися серед конкурентів на ринку послуг управляючому персоналу слід постійно слідкувати за змінами, що відбуваються у світі серед послуг закладів гостинності, аналізувати політичні, соціальні, географічні та кліматичні зміни. Постійно здійснювати SWOT-ана́ліз та маркетингові дослідження[102].

Отже, умови, у яких опинилась Україна сьогодні затримують розвиток індустрії гостинності. Готельно-ресторанний бізнес України чутливий до соціальних, фінансових, економічних, політичних та виробничо-технологічних чинників, від яких залежить конкурентоздатність підприємств, що надають послуги туристам. Але варто відзначити, що курс України на європейські тенденції вносить корективи у розбудову індустрії гостинності у країні із врахуванням глобалізаційних процесів, що відбуваються у світі. Перед власниками та обслуговуючим персоналом готельно-ресторанної справи постають завдання з підвищення кваліфікації кадрів; забезпечення відповідності послуг міжнародним стандартам; впровадження регіональних кухонь у раціон харчування іноземних туристів; збільшення кількості готельно-ресторанних комплексів та відбудова пошкоджених внаслідок війни з урахуванням транспортних коридорів; забезпечення участі підприємств індустрії гостинності у заходах, що проводяться на регіональному, державному та міжнародному рівнях; впровадження інноваційних технологій в організацію, функціонування,

---

[101] Соколенко А. С., Онопрієнко К. Ю. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження системи якості. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі:* матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Харків: ХНАМГ, 2020. С. 36–38.

[102] Neshchadym L., Povorozniuk I., Kyryliuk I., Lytvyn O. Стратегічні методи економічного аналізу підприємств сфери обслуговування в Україні. *Socio-economic development of regions: strategies, models, innovations*: monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2021. С. 214–220.

управління закладами, виробництво продукції і обслуговування відвідувачів. Всі ці завдання можуть бути реалізованими з внесенням сприятливих змін у державне регламентування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Україна прямує до європейського рівня комфорту та функціонування бізнесу і швидкість руху за цим напрямом залежить від кожного учасника цього процесу.

У другому розділі монографії проаналізовано стан виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти та нормативні документи, які визначають її особливості у кожному закладі освіти. На основі аналізу освітніх програм відзначено недостатню технологічну підготовку випускників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», та констатовано протиріччя між високим технічним і технологічним рівнем сучасного виробництва, зростанням вимог до професійної освіти і недостатньою виробничо-технологічною підготовкою, особливо практичною.

На основі теоретичного аналізу підходів науковців до визначення критеріальної характеристики професійної готовності та Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» уточнено критерії та показники виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи: мотиваційний (рівень сформованості навчальної мотивації майбутнього фахівця сфери обслуговування, яка визначатиме його професійну діяльність), когнітивний (рівень сформованості у студентів системи знань про технології виробництва продукції), діяльнісно-рефлексивний (рівень сформованості у студентів професійних умінь і навичок з виробництва продукції та практичного застосування ними різних технологій виробництва продукції на основі набутих компетентностей; здатність студентів критично оцінювати стан своєї готовності, усвідомити її значимість в процесі професійного становлення; ступінь відповідальності за результати практичної діяльності, визначати свої можливості для самореалізації в професії).

2.3. Проблеми та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства: регіональний аспект

Від стану бізнесу у містах та окремих територіальних громадах залежить економічний розвиток країни у цілому. Діяльність фізичних осіб підприємців сфери гостинності зумовлює не лише фінансовий вклад у добробут локальних місцевостей, а й створює враження про

благоустрій та затишок у місцевих мешканців та туристів. Ресторанний бізнес міста Умань, як і інші громади, зазнав політичних та економічних змін за останні роки. Нами було досліджено діяльність закладів ресторанного господарства у місті Умань та здійснено аналіз якості обслуговування споживачів у них.

Щоб утриматись на ринку послуг потрібно уважно спостерігати за роботою конкурентів, аналізувати їх діяльність та забезпечувати відвідувачів більш якісними продуктами харчування та кращим сервісним обслуговуванням.

Темпи ринкової економіки, зовнішньополітичні зміни та стрімкий технічний розвиток вносять свої корективи у діяльність закладів. Запити споживачів з часом змінюються під впливом засобів інформації. Кількісний склад підприємств теж зазнає змін. Такі зміни іноді важко зафіксувати та проаналізувати в умовах реального часу.

Вивченню питань функціонування закладів харчування у м. Умані та у Черкаській області присвячені праці науковців О. Макушок, О. Рибчак[103], Т. Ковальчук[104], С. Бондар, С. Макаренко[105], І. Поворознюк, Л. Нещадим, І. Кирилюк і О. Литвин[106] та ін. Однак слід відмітити недостатню увагу науковців до змін на ринку послуг ресторанних підприємств за останні п’ять років. Тому нами була здійснена спроба дослідити зміни, що відбулися у місті серед підприємств, які організовують виробництво власної продукції та організовують споживання її у приміщеннях закладів різних типів.

---

[103] Makushok, O. V., Rybchak, O. S. Marketynhovi doslidzhennia yak osnova zabezpechennia konkurentospromozhnosti pidpryiemstv restorannoho biznesu. *Visnyk KhNAU im. V. V. Dokuchaieva,* 2020. P. 55–64. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/1214/1/statta_makushok_rybchak_marketynhovi_doslidzhennia_iak_osnova%20_zabezpechennia%20konkurentospromozhnosti_%20pidpryiemstv_restorannoho_biznesu.pdf (дата звернення: 10.07.2021).

[104] Kovalchuk, T. Prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine under the conditions of globalization of the world economy. *Scientific Bulletin of the Uzhhorod National University.* 2019. Vol. 23. P. 126–130.

[105] Bondar, S. V., Makarenko, S. Yu. Тенденції розвитку гастротуризму в Україні. *Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи:* матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. Львів: Вид-во Львівської політехніки, 2021. P. 380–381. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bondar6.htm (дата звернення: 10.07.2021).

[106] Neshchadym, L., Povorozniuk, I., Kyryliuk I. & Lytvyn, O. Strategic methods of economic analysis of service enterprises in Ukraine. *Socio-economic development of regions: strategies, models, innovations: monograph.* Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2021. P. 214–220.

Метою нашого дослідження є аналіз якості надання послуг з організації обслуговування відвідувачів у місцевих закладах ресторанного господарства різного типу та зміни їх кількості у 2018–2022 рр.; виявлення проблемних питань у їхній діяльності та визначення рекомендацій щодо покращення роботи підприємств харчування міста Умань, враховуючи сучасні напрямки діяльності закладів гостинності.

На основі методів спостереження та опитування, аналізу, порівняння, систематизації результатів досліджено діяльність закладів ресторанного господарства різних типів, які продовжили функціонувати на ринку послуг усупереч змінам, які відбулися після вторгнення росії до України. У дослідженні було проаналізовано діяльність 111 закладів ресторанного господарства міста Умань за період 2018–2022 рр., розташованих у містах туристичних маршрутів наближених до відвідувачів. У місті Умань на кінець 2022 року функціонувало 64 заклади ресторанного господарства. З них ресторанів 19, кафе 10, закладів швидкого харчування 18, кав'ярень 17[107].

Аналізуючи діяльність ресторанів спостерігаємо, що найбільшою популярністю користуються заклади Zastava, Серж, Кавказький двір, Хінкалі та вино, Оскар. Серед населення ресторанами з високими цінами вважаються Zastava, Sherwood, Дружба, LOMO. Більш доступними для відвідувачів вважаються Оскар, Хінкалі та вино, Дворик. Середній чек відвідувачів ресторану у м. Умань складає 900 грн. на одну особу.

Відомий негативний вплив на економічну діяльність підприємств спричинила пандемія. Зазнавши збитки від економічної кризи під час COVID – 19, ресторани м. Умань продовжили втрачати відвідувачів через військові дій з боку росії. Але навіть за несприятливих обставин лідерами по відвідуванню є Zastava та Оскар. Якщо Оскар користується попитом у місцевих відвідувачів, то Zastava приймає як уманців, так і гостей столиці. Популярність Оскара пояснюється невисокими цінами, нескладним меню та демократичним інтер'єром. Zastava відрізняється більш вишуканими стравами, вищою ціновою політикою та більш вишуканим інтер'єром.

Серед закладів типу кафе самим доступним для відпочинку у

[107] Джога О. В., Мельник Д. М. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства у місті Умань. Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки: зб. матеріалів доп. учасн. IX Всеукр. наук.-практ. конф., 17 лист. 2022 р. Умань, 2022. С. 280–283. URL: https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/15217

фінансовому плані є «Кафе 7/40». Цей заклад користується попитом через привабливе співвідношення ціна-якість, незважаючи на віддаленість закладу від центра міста. Заклад має літню терасу, автостоянку. У меню закладу страви не сладного приготування. Популярною стравою є смажена риба цілою. У кафе завжди людно та шумно. Є «жива музика» та літня площадка для танців. Найбільш вишуканим у місті є кафе Avenue. На відміну від «Кафе 7/40» у Avenue роблять акцент на десертах. У закладі працює свій кондитер, тому частими гостями кафе є компанії жінок та закохані пари, які бажають поспілкуватися у затишній атмосфері. Стриманий елегантний інтер'єр, європейське меню приваблюють гостей Avenue. Наближеність до парку Софієвка робить зручним відвідування кафе гостями міста. Сервісне обслуговування у Avenue відповідає стандартам. Середній чек на одного відвідувача для закладів типу кафе у місті складає 600 грн.

Досліджуючи діяльність закладів швидкого харчування у місті Умань нами виявлено, що самими популярними серед піцерій є Pronto Pizza. Серед закладів, де можна скуштувати суші, лідером є Kamidzu. Популярність цього закладу полягає не лише у якості приготування виробів, а й через те, що це один з небагатьох закладів у якому є торговельний зал для обслуговування відвідувачів. Більшість підприємств реалізують продукцію «на виніс». Оригінальний інтер'єр закладу, зручна форма обслуговування, смачні вироби та приємливі ціни приваблюють відвідувачів та роблять заклад лідером у подібному сегменті послуг. Серед кафе швидкого харчування прихильністю відвідувачів користуються Бо-ні-то та Lviv Croissants. У цих закладах завжди багато відвідувачів. Серед пабів кафе-Гриль «Сковорода» та Куточок, але ці заклади сезонного характеру, що мають літній майданчик, тому популярність їх зростає лише влітку.

На кінець 2022 у місті не функціонує жоден з нічних клубів та барів через введення комендантських годин, світломаскування та заборону продажу алкогольних виробів після 20:00 години, пов'язаних із військовим станом. Отже через агресію росії такий тип закладу повністю втратив можливість надавати свої послуги та отримувати дохід.

Кав'ярні є популярними закладами будь якого міста. Вони створюють атмосферу затишку та гостинності, та користуються популярність через наближеність до відвідувачів. Не виключенням є і місто Умань. На кінець 2022 року кількість закладів цього типу збільшилась до 17. Найбільш популярними є Palma Coffee Shop, Good

Life Coffee Uman, Raffl's Coffee. Середній чек не перевищує 150 грн. Така сума доступна для молоді та студентства міста, чим і пояснюється їх більша кількість серед споживачів послуг[108]. Асортимент кавових напоїв та десертів приваблює відвідувачів для здійснення ділових та дружніх зустрічей.

Під час аналізу якості обслуговування відвідувачів нами були зафіксовані недоліки у роботі персоналу під час здійснення процесу обслуговування.

Таблиця 2.2

Недоліки, які були виявлені у закладах ресторанного господарства м. Умань під час обслуговування відвідувачів

Вид недоліків, що зустрічаються у закладах ресторанного господарства у м. Умань під час обслуговування відвідувачів	**Кількість закладів у яких виявлені недоліки / загальна кількість досліджуваних закладів**
Невідповідність асортименту страв і напоїв та сервісу, заявленому типу підприємства	10/64
Відсутність позицій зазначених у меню	8/64
Відсутність у меню інформації про вихід страв	6/64
Плинність кадрів	23/64
Відхилення температури подавання напоїв від рекомендованої для вживання	7/64
Відсутність гарних витяжок у закладі	7/64
Використання неполірованого посуду	6/64
Відсутність загальних приборів для перекладання їжі	10/64
Відсутність чек-боксів для готівки	3/64
Започаткування ресторанного бізнесу аматорами	13/64
Застаріла інформація про заклад на сайті та у соціальних мережах	15/64
Відсутня можливість розрахуватися крипто валютою	64/64
Невідповідність інформації у чеку згідно замовленню при розрахунку за послуги	9/64
Відсутність уніформи у офіціантів	43/64
Затримка у виконанні замовлення	7/64
Обважування споживачів	8/64

[108] Івашіна Л. Л., Бишовець Л. Г., Куракін О. Б. Кав'ярні: сучасні тенденції ресторанного бізнесу. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління.* 2020. Т. 31(70), № 5. С. 77–80.

Серед аналізованих закладів були виявлені випадки відсутності у меню напоїв та десертів. Були виявлені випадки відсутності у меню інформації про вихід страви або розмір піци. За відгуками власників наявна плинність кадрів, яка призводить до ускладнення процесу підвищення якості обслуговування. Причиною цього є найм на роботу студентів, які через певний час припиняють працювати у закладі. Роботу у закладах міста молодь сприймає як трамплін для подальшого кар'єрного зростання, а саме, можливість після отримання досвіту та покращення професійних навичок, шукати роботу у столиці та більших місцях України і за кордоном.

Власники знаходяться в умовах постійного пошуку кваліфікованого персоналу та вимушені постійно навчати нових працівників тонкощам роботи з клієнтами. Отже плинність кадрів не на користь високому сервісу. Нові працівники часто не орієнтуються в асортименті закладу. Відчувають труднощі з рекомендацією споживачам закусок і напоїв. Через невпевненість у своїх навиках працівники відчутно хвилюються, плутаються та збиваються і це помічають відвідувачі. У деяких кафе та кав'ярнях зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу не відрізняється від відвідувачів, тому іноді важко розпізнати офіціанта.

Нами були помічені порушення сервісу обслуговування коли відвідувачам кафе, що знаходяться у залі подають каву у паперових стаканчиках замість чашок, хоча відсоток за обслуговування у чекові зазначений як за повносервісний. Відхилення температури подавання чаю та кави від рекомендованої для вживання теж має місце.

Криза змушує приватних підприємців вигадувати все нові послуги[109]. Прикладом такої інновації стало відкриття у місті торговельного закладу «М'ясний маркет 12» з організацією споживання продукції у приміщенні маркету. Заклад реалізує м'ясні напівфабрикати та страви з них, а також гарніри та другі страви і закуски. Заклад поєднує у собі послуги магазину з продажу м'ясних напівфабрикатів, приготування їх на замовлення споживачів та організацію вживання готових м'ясних виробів та гарнірів до них у приміщенні магазину. Недоліком є розташування столиків для вживання їжі у довгому вузькому коридорі, що утворився між вітринами з продукцією та вікнами закладу. Відсутня атмосфера

[109] Конопльова М. Херсонці створили і розвивають онлайн-платформу українських крафтовиків (ВІДЕО) вересень 2022 #ШоТам. URL: https://shotam.info/khersontsi-stvoryly-onlayn-platformu-naykrashchykh-ukrainskykh-kraftovykiv-video/

затишку, адже відвідувачі вимушені вживати страви та вести приватні бесіди на очах у обслуговуючого персоналу, що знаходиться за стійкою холодильних вітрин та потоком покупців, що періодично навідуються у маркет. Цінова політика закладу також розрахована на споживачів із стабільним середнім достатком. Але такі споживачі можуть дозволити собі відвідати більш комфортний заклад за таку ж ціну. Отже нами не спостерігається зацікавленості відвідувачів до закладу. Тому для приваблення споживачів цьому закладу можна рекомендувати проводити презентації-продажі, акції по днях тижня, накопичуальні картки, приймання замовлень на виготовлення страв з доставкою до дому відвідувачів, тематичні меню та інші заходи для залучення покупців.

У місті нещодавно відкрилося кафе Бардак. У меню кафе наявні конопіца, картопля фрі, бутерброди, морозиво у вафельному стаканчику та напої. Інтер'єр кафе оформлений з розрахунком на відвідувачів віком 5–25 років. Недоліком є відсутність гарних витяжок у закладі. У торговельному залі стоїть стійкий аромат смаженої олії, що не припустимо для такої форми обслуговування. Обслуговуючий персонал припускається помилок під час досервірування столу та виконання замовлення. Відсутність загальних приборів для перекладання їжі – помилка, яку часто допускають у різних закладах міста. Під час розрахунку з відвідувачами зустрічалися помилки, коли решту приносять в руках і кладуть на стіл перед відвідувачем. Такі дії не етичні та заборонені санітарними нормами і правилами для закладів ресторанного господарства. Рекомендовано використовувати для готівки чек-бокси, чек-букі, планшетки офіціантів, шкатулки, конверти[110].

У аналізі ми не брали до уваги заклади, що виготовляють продукцію та реалізовують її «на винос». Так останніми роками у місті Умані популярні суші. Але кількість закладів, що надають послуги з організації вживання та обслуговування відвідувачів у приміщенні незначна. Те саме стосується кав'ярень. Більшість з них реалізовують каву «з собою». Їжа із собою, яку реалізують підприємці, що не мають можливості обслуговувати відвідувачів у залі, складає конкуренцію для закладів ресторанних господарств, які організовують споживання продукції у приміщеннях. Вона смачна,

[110] Поворознюк І. М, Кирилюк І. М., Нещадим Л. М. Формування теоретико-методологічних засад розвитку сервісології індустрії гостинності. *Sciences of Europe*. Global Science Center LP, 2022. Pp. 25–29.

дешева у порівнянні із продукцією, що подається у залі, процес реалізації швидший. Цей фактор слід брати до уваги власникам ресторанного бізнесу.

Власниками ресторанного бізнесу у місті іноді стають аматори. Приватні підприємці, що не розуміються на особливостях ресторанного бізнесу започатковують власну справу, примарно сподіваючись на отримання прибутків без належного регулювання, маркетингу та менеджменту. Відсутність стратегії та планування а також належного контролю з боку власника призводить до швидкого падіння закладу у рейтингу конкурентоспроможних підприємств[111].

Вивчаючи інформаційне забезпечення закладів Умані слід відмітити, що на сайтах досі розміщена інформація про заклади, що давно припинили свою діяльність. Така ситуація вводить в оману гостей міста. Деякі сайти та сторінки закладів у соціальних мережах давно не оновлювались.

Сучасні темпи диктують свої вимоги до форм обслуговування та способів розрахунку. Тут ми спостерігаємо тенденцію до безготівкового розрахунку через платіжні системи онлайн та термінал. Але відсутня можливість розрахуватися крипто валютою.

Для покращення роботи закладів ресторанного господарства у місті Умань нами рекомендовано підприємцям:

- вивчати вподобання споживачів, робити аналіз асортиментного переліку закладу, для виявлення позицій, що не користуються попитом та заміни їх на такі, що приносять прибуток;
- вводити новинки у меню згідно сезону та календарним датам;
- впроваджувати крафтові страви та напої, розробляти фірмові страви з локальної сировини регіону;
- використовувати тематичне оформлення інтер'єру та оригінальні назви страв і напоїв до календарних свят для приваблення клієнтів;
- використовувати логотипи на посуді, у меблях, деталях інтер'єру, фірмовому одязі працівників для популяризації закладу.

[111] Sokolenko, A., Onoprienko, K. Increasing the competitiveness of restaurant enterprises due to the introduction of a quality system. *Modern trends in the development of the tourism and hospitality industry in a competitive environment*: Proceedings of the International Scientific and Practical Conference. Kharkiv: KhNAMG, 2020. P. 36–38.

– брати участь у масових культурно-мистецьких заходах регіону, таких як «Умань великодня» «Steak Weekend» ШіДі РіДі «Гонта Фест» «Територія У» «Свято Рош га-Шана» «Фестиваль сала», дні Європи в Умані, День міста, Холі фест, «Уманська коляда» «Уманська Масляна-Колодій» «Фестиваль вареників» (procherk.info, 2019);
– вдосконалювати комунікаційну стратегію закладу.

Після пандемії COVID–19 військова агресія росії наносить нищівного удару розвитку ресторанним господарствам міста і країни в цілому. Але разом з тим спостерігаємо збільшення кількості закладів швидкого харчування та кав'ярень у місті Умань. Відкриваються нові заклади тимчасово переміщеними особами, якізнайшли прихисток у місті Умань. Це призводить до оновлення асортименту продукції власного виробництва та нових форм обслуговування відвідувачів. Лідерами серед закладів ресторанного господарства є підприємства, що реалізують монопродукт. У місті Умань такими є суші-бари, кав'ярні, піцерії. Ресторанний бізнес міста недостатньо досліджений. Потребують вивчення відповідність асортиментного переліку страв і напоїв типу підприємства, співвідношення ціна-якість, сервісологія, наявність додаткових послуг.

РОЗДІЛ 3
ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

3.1. Модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти

Аналіз досвіду практичної діяльності педагогічних закладів вищої освіти у контексті досліджуваної проблеми та результатів констатувального етапу експерименту дав змогу дійти висновку, що виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи ще не стала невід'ємним напрямком професійної підготовки у закладах вищої освіти.

Процес виробничо-технологічної підготовки фахівців у закладах вищої освіти, як було зазначено у підрозділі 1.3, має складний характер та передбачає інтеграцію таких компонентів як: психолого-педагогічна підготовка та галузева підготовка, що включає в себе і підготовку за робітничою професією. Тому цілком виправдано звернення до моделювання як методу, завданням якого є побудова моделі для більш повного і глибокого розуміння об'єкта дослідження, уявлення про його зміст, взаємозв'язки, зовнішні і внутрішні фактори.

Поняття моделі та моделювання використовуються при вивченні складних систем, моделювання необхідне для пізнання та подання дійсності.

Обґрунтування методу моделювання представлене в працях сучасних дослідників: В. Важинського[112], О. Крушельницької[113], В. Юринець[114] та ін., у яких цей метод розвивається в двох основних напрямах: як знакова або технічна імітація механізмів процесів і результатів психічної діяльності і як спосіб організації того чи іншого типу людської діяльності шляхом штучного конструювання середовища цієї діяльності – моделювання.

Моделювання – це опис процесу за допомогою символів, які

[112] Важинський С. Е., Щербак Т. І. Методика та організація наукових досліджень: навч. посіб. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.

[113] Крушельницька О. В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 192 с.

[114] Юринець В. Є. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2011. 178 с.

перебувають у певному поєднанні один з одним і відповідним чином комбінуються.

У науці моделі – це об'єкти, які заміщають досліджувані, та створюються для їх аналізу, відображення, відтворення, представлення нової інформації про досліджуваний об'єкт. Під час моделювання об'єкт подумки розчленовується, в моделі відображаються найбільш істотні для дослідження елементи його структури і взаємозв'язків. Під педагогічною моделлю розуміють або реально сформовану практику як зразок, що вивчається тепер в теорії, або спроектований теоретично об'єкт дослідження.

У навчальному посібнику з педагогіки й психології вищої школи за загальною редакцією О. Мороза зазначено, що моделювання є досить поширеним загальнонауковим теоретичним методом, що полягає у відтворенні характеристик деякого об'єкта на іншому об'єкті, спеціально створеному для вивчення. Автор визначає модель як систему елементів, що відтворює певні сторони, зв'язки, функції досліджуваного предмета. Ми погоджуємося з автором, що основою моделювання служить певна відповідність між досліджуваним об'єктом та його моделлю[115]. Моделювання – це теоретичний метод наукового пізнання, сутність якого полягає у відтворенні характеристик деякого об'єкту на іншому об'єкті, спеціально створеному для вивчення, що називається моделлю. Другий з об'єктів, такий, що називається моделлю першого, перебуває в певній об'єктивній відповідності з пізнаваним об'єктом, здатний заміщати його на певних етапах пізнання й, зрештою, дає при його дослідженні інформацію про сам модельований об'єкт. За визначенням С. Ящука, «…використання методу моделювання сприяє визначенню пріоритетних напрямів формування професійно-педагогічної компетентності майбутніх фахівців з технологічної освіти; забезпечує системність і цілісність процесу її формування у вищих педагогічних навчальних закладах; зорієнтовує процес професійної підготовки майбутніх фахівців з технологічної освіти на формування їхньої професійно-педагогічної компетентності»[116].

Під моделлю формування професійної компетентності майбутніх

[115] Педагогіка і психологія вищої школи: навч. посіб. / О. Г. Мороз, О. С. Падалка, В. І. Юрченко / за заг. ред. О. Г. Мороза. Київ: НПУ, 2003. 267 с.

[116] Ящук С. М. Особливості моделювання процесу професійної підготовки магістрів технологічної освіти у вищих педагогічних навчальних закладах. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології.* 2015. № 5. С. 432–440.

фахівців із ресторанної справи, І. Філімонова розуміє описову характеристику, що відображає зв'язок між метою, принципами побудови змісту навчання у закладах вищої освіти з урахуванням цілей, теорії та практики, засобів і способів навчання, форм організації навчального процесу, яка містить мету, визначену суспільним замовленням, вимоги щодо знань, умінь, структури й результатів діяльності, особистісних якостей майбутніх фахівців, а також умови та методи її формування у відповідності до вимог ринку та роботодавців[117].

Розробляючи модель формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, І. Гвоздецька обґрунтовує такі блоки та їх складники: цільовий (мета, завдання), методологічний (підходи, принципи), змістово-технологічний (зміст, форми, методи, засоби, технології), емпіричний (показники, критерії, рівні та відповідний результат); що відображають специфіку підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв і забезпечують формування в них професійної компетентності[118].

Для цілісного уявлення про процес практичної підготовки майбутніх техніків-технологів у коледжах харчової промисловості Л. Ткач розроблено модель, яка містить цільовий, теоретико-методологічний, змістовий, організаційно-методичний і діагностико-результативний блоки[119].

Розглядаючи проблему підготовки сучасного фахівця у системі професійної освіти, зокрема, особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій в процесі їх практичної підготовки, Н. Дубова та В. Харитонова цілком слушно, на нашу думку, зазначають, що ставлення студентів до майбутньої професійної діяльності багато в чому визначається характером навчальної роботи, в якій повинна певним чином моделюватися

---

[117] Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін: дис. … д-ра філософії: 015. Умань, 2020. 299 с.

[118] Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Умань, 2018. 340 с.

[119] Ткач Л. Педагогічне моделювання практичної підготовки майбутніх техніків-технологів зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів». *Український педагогічний журнал.* 2019. Вип. 2. С. 106–118.

майбутня професійна діяльність. Моделювання майбутньої професійної діяльності в навчальній діяльності забезпечує перехід пізнавальної діяльності в професійну з відповідною зміною мотивів, цілей, засобів, результату[120].

У дослідженні О. Мельник розроблено та обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін, яка визначається автором як динамічна комплексна структурно-функціональна система, що складається з п'яти блоків: *цільового* (соціальне замовлення, мета дослідження); *теоретико-*методологічного (наукові підходи і принципи до процесу формування професійної компетентності; її структурні та відповідно функціональні компоненти); *змістового* (відображує зміст фундаментальних природничих дисциплін та факультативного інтегративного курсу «Харчова хімія»); *організаційно-процесуального* (передбачає технологію впровадження авторської моделі за етапами: підготовчо-організаційним, процесуально-методичним, результативно-оцінним шляхом використанням найбільш ефективних форм, методів, засобів навчальної діяльності); *аналітико-результативного* (компоненти професійної компетентності та процес і результат її моніторингу, критерії, показники, рівні сформованості)[121].

У нашому дослідженні спиратимемося саме на це визначення, оскільки воно дає змогу побудувати модель досліджуваного об'єкту у формі педагогічної системи, що відображає його істотні структурно-функціональні зв'язки в органічній єдності всіх властивостей.

На основі аналізу праць вищезазначених науковців, під моделлю підготовки до професійної діяльності розуміємо модель освітнього процесу, яка дозволяє в максимальному ступені реалізувати цілі і завдання підготовки студента з урахуванням комплексу пропонованих до нього вимог як до особистості і критеріїв як суб'єкта професійної діяльності.

У розробці моделі враховано те, що модель повинна:

---

[120] Дубова Н., Харитонова В. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі в процесі практичної підготовки. *Проблеми підготовки сучасного вчителя.* Умань, 2018. Вип. 18. С. 167–174.

[121] Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2018. 22 с.

– репрезентувати й описувати систему, що має мету і результат;
– перебувати в деякому співвідношенні схожості й відмінності з оригіналом;
– певним чином заміщати оригінал у процесі дослідження;
– забезпечувати можливість отримання нового знання про оригінал у результаті дослідження.

Модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти включає в себе єдність цільового, методологічного, змістового, організаційно-виробничого та результативного блоків, які взаємопов'язані між собою.

Структурування моделі передбачає, що модель включає в себе такі взаємопов'язані елементи, як мета, завдання, зміст, принципи та підходи, що лежать в основі процесу виробничо-технологічної підготовки, педагогічні умови, організаційні форми і методи навчання, інструментальні засоби, етапи, результат (рис. 3.1).

Обґрунтованість виокремлення в моделі виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти *цільового блоку* полягає в тому, що це – найперша й найважливіша операція педагогічного моделювання, оскільки цілепокладання містить низку методологічних функцій мети освітнього процесу. Вони випливають із такої психологічної інтерпретації: мета – усвідомлений образ уявного результату, що зумовлює цілісність і спрямованість поведінки як внутрішнього закону, якому людина підпорядковує свою волю.

Досягнення визначеної мети – підвищення рівня виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи вимагає вибору викладачами конкретних завдань, виконання яких призведе до бажаного результату. При визначенні завдань підготовки студентів виходили із сутності самого процесу виробничо-технологічної діяльності, із психологічних механізмів його запуску, зі структурних компонентів, критеріїв та показників готовності студентів до такого виду діяльності, а також специфіки педагогічного процесу у вищій школі.

Реалізація мети і завдань виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи обумовлена соціальним замовленням та вимогами та потребами сучасного суспільства у сучасних фахівцях у галузі харчових технологій.

Цільовий блок		
Суб'єкти підготовки		
Викладачі педагогічних закладів вищої освіти ↔	Бакалавр харчових технологій ↔	Стейкхолдери
Мета: становлення майбутніх фахівців як суб'єктів професійної діяльності, спроможних до ефективної реалізації професійних функцій		
Завдання: сформувати навчальну мотивацію і професійно-важливі якості, необхідні для здійснення виробничо-технологічної діяльності; підвищити інформаційно-пізнавальну активність майбутніх фахівців; збагатити діяльнісно-рефлексивний досвід практичного застосування знань з технології виробництва		
Методологічний блок		
Підходи	**Принципи**	
Компетентнісний, особистісно зорієнтований, системний, діяльнісний	Цілісності, єдності теорії і практики, індивідуалізації та самоорганізації, суб'єктності, профілізації дисциплін	
Педагогічні умови		
позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності; інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору; використання проектної діяльності та розробка системи різнорівневих завдань		
Змістовий блок		
Зміст практичної підготовки фахівців із ресторанної справи: Стандарт, соціальне замовлення, ОП підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 «Професійна освіта (харчові технології)», робочі програми навчальних дисциплін; завдання технологічної практики		
Компоненти виробничо-технологічної підготовки		
Особистісно-мотиваційний	**Когнітивний**	**Операційно-діяльнісний**
Професійна спрямованість, навчальна мотивація	Професійні знання та уміння виробничих та технологічних операцій	Професійно-важливі якості та навички
Організаційно-виробничий блок		
Етапи: орієнтувальний, фахово-професійний; оцінювальний		
Форми	**Методи**	**Засоби**
Практичні та лабораторні роботи, самостійна робота, практика та стажування на виробництві	Інформаційно-розвивальні Проблемно-пошукові	Майстер-класи, професійно орієнтовані задачі, проекти
Результативний блок		
Критерії готовності: мотиваційний, когнітивний, дільнісно-рефлексивний		
Показники: професійна самовизначеність, мотиви та інтерес до оволодіння навичками здійснення майбутньої професійної діяльності, бажання стати професіоналом; науково-теоретичні знання про технології виробництва, розуміння виконання операцій, необхідних для роботи у сфері харчових технологій, контроль і оцінка якості виробленого продукту; якісне приготування продукції, застосування різних технологій виробництва продукції, здатність до професійного самовдосконалення		
Рівні		
Високий	**Середній**	**Низький**
Результат: Бакалавр харчових технологій з необхідним рівнем виробничо-технологічної готовності		

Рис. 3.1. Модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти

Потреби людства у харчуванні є однією з базових потреб, а організація виробництва продукції закладів ресторанного господарства, створення умов для її реалізації та надання послуг закладів індустрії є однією із потреб бізнесу.

Метою виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти є формування: *загальних* (розуміння сутності виробничо-технологічної діяльності; усвідомлення значущості отриманих знань, умінь, навичок, засвоєних способів і прийомів професійної діяльності); *професійних* (задоволеність від професійної діяльності, усвідомлення необхідності безперервної самоосвіти для успішної професійної діяльності); *соціальних* (отримання успішного досвіду професійної діяльності та адаптація на виробництві; роботи у закладах професійної (професійно-технічної) освіти) компетентностей.

Згідно із цим, виокремлено такі завдання реалізації моделі:

– сформувати в фахівців із ресторанної справи навчальну мотивацію і професійно-важливі якості, необхідні для здійснення виробничо-технологічної діяльності;
– підвищити інформаційно-пізнавальну активність майбутніх фахівців щодо знань і розумінь технологій виробництва;
– збагатити діяльнісно-рефлексивний досвід практичного застосування знань з технології виробництва кулінарної продукції.

Методологічний блок моделі включає наукові підходи і принципи до процесу виробничо-технологічної підготовки; передумови, які визначають зміст професійної освіти та педагогічні умови ефективної виробничо-технологічної підготовки студентів.

В обґрунтованій моделі визначено характеристики процесу виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи, обумовлені зовнішніми і внутрішніми передумовами. До зовнішніх факторів в дослідженні віднесені потреба суспільства в конкурентоспроможних фахівцях, потреба ринку праці у фахівцях харчових технологій, оскільки ця сфера досить динамічно розвивається, вимоги роботодавців (стейкхолдерів) до підготовки випускників в сфері харчових технологій. До внутрішніх передумов відносяться потреби студентів в отриманні досвіду успішної професійної діяльності та працевлаштуванні. На основі внутрішніх і зовнішніх чинників визначена система вимог до організації професійної підготовки, розглянута в підрозділах 1.3 та 2.1.

Зважаючи на те, що поняттям «методологія» (із грецьк. methodos –

шлях дослідження чи пізнання + logos – поняття, учення) позначається як систематизована сукупність підходів, способів, методів, прийомів та процедур, що застосовуються в процесі наукового пізнання та практичної діяльності для досягнення наперед визначеної мети[122], виконання окреслених завдань регламентовано відповідною методологічною базою організації освітнього процесу професійної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти, якою охоплено особистісно зорієнтований, діяльнісний, компетентнісний та системний наукові підходи, а також принципи: системності; наочності; індивідуалізації та самоорганізації; співтворчості; профілізації дисциплін, зв'язку навчання з практикою.

Такі пріоритетні методологічні підходи формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції обґрунтовує О. Мельник: компетентнісний, системний, особистісно-діяльнісний, технологічний, середовищний; акмеологічний та дидактичні принципи: загально-дидактичні (гуманітаризації та гуманізації, демократизації, систематичності та послідовності, науковості, доступності, наочності, комп'ютеризації, співробітництва, емоційності, зв'язку теорії з практикою, інтеграції, індивідуалізації та диференціації) і специфічні (фундаменталізації і політехнізму, професійного спрямування, самоорганізації)[123].

Н. Титова виокремлює необхідність застосування такого комплексу підходів психолого-педагогічної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання у ЗВО: компетентнісного (формування психолого-педагогічних компетентностей); діяльнісного (професійний розвиток у різних сферах функціональної діяльності); особистісно зорієнтованого (особистісні потреби майбутніх педагогів професійного навчання з урахуванням впливу чинників суспільної трансформації); акмеологічного (самореалізація, саморефлексія та самокорекція майбутніх фахівців у процесі психолого-педагогічної підготовки); аксіологічного (диверсифікація професійно-наукових компонентів системи академічних цінностей); системного (тлумачення психолого-педагогічної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання як відкритої соціальної системи), синергетичного (трансформація

[122] Гумілевська М. Г. Історико-критичний аналіз поняття евристика. *Сучасні інформаційні технології.* 2013. Вип. 36. С. 240–248.

[123] Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2018. 22 с.

ціннісних орієнтацій, активне самопізнання і самовиховання майбутніх фахівців).

На основі аналізу теоретичних основ досліджуваної проблеми, результатів констатувального етапу дослідження та практики освітньої діяльності у педагогічних університетах у моделі визначено такі *підходи* до виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи: *особистісно зорієнтований, діяльнісний, компетентнісний та системний*.

Особистісно зорієнтований підхід до виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти спрямований: на формування індивідуального стилю професійної діяльності студента; активність і діяльність студента, засновані на індивідуальній своєрідності отримання ним інформації з електронних і друкованих ресурсів освітньо-виробничого середовища. На основі особистісно зорієнтованого підходу в освіті для кожного студента при одному і тому ж змісті освіти викладачем підбираються форми, методи і засоби, що забезпечують конкретному студенту реалізацію індивідуальної освітньої траєкторії навчання за профілем професійної діяльності. При такому підході враховуються знання та навички здобувача, його творчий потенціал.

Особистісно зорієнтований підхід характеризується орієнтацією на особистість студента, на перетворення студента в суб'єкта діяльності, здатного самостійно ставити і реалізовувати цілі своєї діяльності (в формі проекту), на першість оцінки особистих збільшень, продуктів діяльності перед заздалегідь заданими нормами. Знання, придбані заради створення проєкту, на думку В. Артемова, розглядаються студентом як засіб досягнення нових цілей[124]. Навчання фахівців із ресторанної справи в закладі вищої педагогічної освіти відповідає наступним завданням: організація взаємодії суб'єктів освітнього процесу; розширення використовуваних форм навчання; зближення навчання з практикою; орієнтація на інтереси і потреби студентів; розвиток їх активності і самостійності.

Доцільність використання в нашому дослідженні *діяльнісного підходу* визначається такими факторами. По-перше, діяльність виражає рівень активності студента. По-друге, зміна парадигми сучасної освіти (гуманізація всіх сфер життєдіяльності людини)

[124] Артемов В. Ю. Особистісно-орієнтований підхід та модель світу інформаційного аналітика. *Педагогічний процес: теорія і практика*. К., 2005. Вип. 2. С. 15–22.

робить актуальною проблему розвитку особистості. По-третє, згідно із законом психології, єдність діяльності й розвитку особистості має всезагальний характер.

Нині професійна підготовка майбутніх фахівців у ЗВО у більшості її форм постає для них як усвідомлена й цілеспрямована діяльність. Тобто з об'єкта навчання в суб'єкт учіння студент перетворюється лише за умови, якщо педагогічний процес розгорнуто в діяльнісному напрямі, у межах якого він оперує не настановою «мене вчать», а інтенцією «я вчуся». Звідси, є підстави виокремити декілька характеристик діяльнісного підходу:

– стійка навчальна мотивація (досягнення, пізнання, спілкування у формі співпраці): «Мені це цікаво, треба»; здатність ставити мету й визначати умови її досягнення (цілепокладання): «Я розумію, що і навіщо роблю»;

– володіння діями (предметними й мисленнєвими), що дають змогу виконувати навчальні завдання (досягати мету): «Я знаю, як добитися результату»;

– здатність до самоконтролю й самооцінки результатів навчальної діяльності: «Я можу оцінити одержаний результат і власну роботу щодо його отримання: «Я бачу, що потрібно ще зробити, щоб поліпшити результат».

Ми погоджуємося з В. Лозовою, яка стверджує, що діяльнісний підхід у професійній підготовці – це багатомірна, багатоаспектна, багаторівнева ступінчата відкрита структура, спрямована на інтенсифікацію особистісно-професійної сфери у спільній діяльності викладача і студента через самопізнання, самоорганізацію, самопобудову, самозміну, самоздійснення, через взаємодію і взаємовплив суб'єкт-суб'єктних стосунків, котрі є умовою особистісного розвитку всіх суб'єктів навчального процесу[125].

Передумови застосування *компетентнісного підходу* створені теоріями і концепціями: теорією безперервної освіти; концепцією розвивального навчання; особистісно зорієнтованим підходом у навчанні. Під компетентностями розуміється «…заздалегідь задана соціальна вимога до освітньої підготовки», необхідної для ефективної продуктивної діяльності в певній професійній сфері, а компетентність – як «…сукупність особистісних якостей (ціннісно-смислових орієнтацій,

[125] Лозова В. І. Стратегічні питання сучасної дидактики. *Розвиток педагогічної і психологічної науки в Україні*. Харків, 2002. С. 96–97.

знань, умінь, навичок, здібностей), обумовлених досвідом діяльності в певній соціально і особистісно-значущій сфері»[126]. З цього випливає, що поняття «компетентність» включає знання, вміння, навички, але трактується ширше, оскільки досвід і ціннісно-смислові орієнтації припускають особисту відповідальність за діяльність, усвідомлення професійних прав і обов'язків. Погляд на компетентність з точки зору здібностей (умінь, можливостей) передбачає усвідомлення меж особистої відповідальності. У цьому сенсі виділяються правові та етичні фактори компетентності, які відображають розуміння компетентності як усвідомлення фахівцем чітко визначених меж своєї діяльності.

Реалізація компетентнісного підходу вимагає орієнтації на професійне середовище і вирішення практичних завдань, застосування знань різних дисциплін. Вміння здобувача узагальнювати, систематизувати та виокремлювати необхідну інформацію для вирішення виробничих ситуацій.

Компетентнісний підхід до виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти дозволяє забезпечити перехід від вивчення інформації про впровадження технологій на виробництві до вивчення реальних технологій і їх впровадження на виробництві, від теоретичного вивчення інформації про різні технології до використання сучасних інструментальних засобів їх впровадження. Так як компетентність розуміється і в сенсі здатності застосовувати універсальні методи діяльності, то для фахівців із ресторанної справи вона нерозривно пов'язується з досвідом самостійної діяльності з використання технологій на виробництві на основі універсальних знань. Застосування системного підходу в підготовці спеціалістів харчової галузі, за визначенням О. Мельник, здійснюється на основі взаємодії трьох взаємопов'язаних компонентів: 1) системної організації навчально-виховного процесу; 2) системного структурування навчально-наукового знання; 3) створення підсистеми суб'єкт-суб'єктної взаємодії між учасниками навчально-виховного процесу (викладач-студент, студент-студент, студент-роботодавець).

Системний підхід дозволив розглянути процес виробничо-

[126] Prokopenko O., Osadchenko I., Braslavska O., Malyshevska I., Pichkur M., Tyshchenko V. Competence approach in future specialist skills development (Компетентнісний підхід у розвитку майбутніх професійних навичок). *International Journal of Management (IJM)*. Vol. 11, Is. 4, April 2020, PP. 645–656.

технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти як педагогічну систему і на її основі розробити модель, виділивши зовнішні і внутрішні, стосовно моделі, функції, структурні блоки, вивчити властивості зв'язку.

Протягом всього періоду навчання у педагогічному закладі освіти забезпечується пролонгований, поетапний процес виробничо-технологічної підготовки. Згідно із цим, професійна підготовка студентів у ЗВО є системою, що пов'язана із соціальним середовищем і враховує потреби суспільства. Водночас, виробничо-технологічна підготовка студентів також є системою, що входить у загальну систему їхньої професійної підготовки у тісному зв'язку з іншими її елементами. Цей процес може бути ефективним лише у певній системі навчання, у якій усі її ланки стимулюють розвиток необхідних компонентів професійної підготовки. При цьому провідним ми вважаємо підхід до студента як суб'єкта навчання, виховання й розвитку у ЗВО і як суб'єкта майбутньої професійної діяльності.

На основі системного підходу сформульований принцип інтеграції технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору – відбір та структурування змісту дисциплін у вигляді освітніх модулів, що включають інваріантну частину (заснована на змісті освітньої програми та вимог стандарту), та варіативну (засновану на використанні харчових технологій на виробництвах).

Системний підхід до виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи дозволяє забезпечити системність засвоєння професійних знань, оволодіння уміннями та формування професійно-важливих якостей і навичок.

Отже, положення особистісно зорієнтованого підходу дозволяють вибрати зміст, форми, методи організації взаємодії студента та викладача, що забезпечують становлення особистості майбутнього фахівця галузі харчових технологій як суб'єкта професійної діяльності, здатного освоїти і творчо перетворювати виробництво продукції. Діяльнісний підхід[127] передбачає орієнтацію на розвиток творчого потенціалу особистості та дає змогу враховувати індивідуальні особливості кожного студента через включення їх у діяльність, яка сприяє самореалізації й особистісному зростанню. Компетентнісний

[127] Балл Г. О. Сучасний гуманізм і освіта: соціально-філософські та психолого-педагогічні аспекти. Рівне: Ліста-М, 2003. 128 с.

підхід дозволив уточнити зміст поняття «виробничо-технологічна підготовка» майбутнього фахівця галузі харчових технологій та визначити умови для більшого зближення результатів освіти до потреб суспільства та вимог ринку праці.

Структура і зміст процесу формування виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти у теоретичній моделі конкретизовані на основі певних принципів.

Принцип цілісності. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців у ЗВО повинен мати всі ознаки цілісності, що, за І. Цехмістро, сприймається як вираження унікальної властивості єдності, кінцевої неподільності та нерозкладності як будь-які множини й елементи станів реальності. З огляду на це, варте уваги твердження В. Бондаря про те, що «формування особистості педагога не може бути зведеним до системи розрізнено здійснюваних впливів, а має виступати як процес діяльнісного, професійно налаштованого привласнення сутнісних характеристик едукації і забезпечення готовності фахівців реалізувати у практичній діяльності едукаційну цілісність»[128].

Принцип єдності теорії і практики. З поняттям цілісності освітнього процесу міцно пов'язана закономірна єдність теорії і практики, що повинна стати генеральною лінією у цілісному процесі професійної підготовки студентів[129]. На переконання сучасного вченого-психолога М. Савчина, «…принцип єдності теорії і практики розкриває діалектику руху людського знання до істини, констатує визначальну роль у процесі пізнання практики, яка є критерієм істинності теоретичних положень»[130].

Отже, сутність єдності теорії і практики в професійній підготовці майбутніх фахівців полягає в тому, що напрацювання теоретичних положень має ґрунтуватися на практичних результатах, а практичні дії – на теоретичних розробках. Ця закономірність також забезпечується міжпредметними зв'язками, котрі являють собою відображення в змісті навчальних дисциплін тих діалектичних взаємозалежностей, які об'єктивно діють у природі. Ці зв'язки мають

---

[128] Бондар В. Традиційна й нова парадигма едукації педагогічних кадрів. *Наука і освіта. Серія «Педагогіка».* 2011. № 4/с (червень-липень). С. 9–12.

[129] Розвиток системи освіти і педагогічної думки на Україні: нариси / за ред. М. Д. Ярмаченко. К.: Вища школа, 1991. 381 с.

[130] Вікова психологія: навч. посіб. / Савчин М. В., Василенко Л. П. 2-ге вид., доповнене. К.: Академвидав, 2011. 368 с.

вагоме значення в підвищенні практичної й науково-теоретичної підготовки студентів.

За М. Фіцулою, міжпредметні зв'язки – це узгодженість між навчальними предметами, що дає змогу розглядати факти і явища реальної дійсності з різних точок зору, із позицій різних дисциплін. На думку вченого, використання міжпредметних зв'язків під час вивчення одного предмету сприяє кращому розумінню іншого[131].

За об'єктом, на основі якого встановлюються зв'язки між навчальними дисциплінами та, ґрунтуючись на їхній спільній структурі з дидактичним процесом, міжпредметні зв'язки поділяємо на змістовно-інформаційні, операційно-діяльнісні та організаційно-методичні. За часовим критерієм дослідниця розрізняє синхронні й асинхронні, попередні супутні й перспективні та горизонтальні й вертикальні зв'язки. Та водночас, зважаючи на таке розмаїття різновидів міжпредметних зв'язків, науковець застерігає, що надмірне їх використання може спричинити труднощі у вивченні студентами фахових дисциплін через перенасичення навчальної інформації складними термінами, важкозрозумілими поняттями.

У контексті нашого дослідження через закономірний взаємозв'язок навчальних дисциплін на засадах міжпредметної координації професійної підготовки майбутніх фахівців із ресторанної справи дає змогу сформувати в них цілісну картину майбутньої професійної діяльності. Суть принципу в тому, щоб ґрунтуючись на змісті і структурі наукових знань дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, відобразити в методиці їх вивчення структуру і зміст виробничо-технологічної діяльності.

Принцип індивідуалізації та самоорганізації полягає в тому, що викладач на основі особистісно зорієнтованого підходу керує побудовою індивідуальної освітньої траєкторії з урахуванням професійних і особистісних потреб студента і організовує процес саморозвитку в освітньому середовищі.

Основне правило особистісно зорієнтованої педагогіки вимагає побудови всієї освітньої системи на врахуванні інтересів студентів. У даному випадку можна стверджувати, що інтерес – це позитивне оцінне ставлення суб'єкта до діяльності. На основі аналізу поняття

[131] Педагогіка: [навч. посіб. для студ. вищ. пед. закладів освіти] / М. М. Фіцула. К.: Академія, 2000. 544 с.

пізнавального інтересу різними авторами[132] можна зробити висновок, що пізнавальний інтерес – це особлива виборча спрямованість особистості на пізнання соціального досвіду, причому власне вибірковий характер виражений, в кінцевому рахунку, в тій чи іншій предметні сфері, в яку студент прагне проникнути, щоб вивчити і опанувати її цінностями.

Основними передумовами, що забезпечують успіх вирішення проблеми інтересу в повсякденній практиці, є: творче застосування кожним викладачем принципів і методів навчання і виховання; оволодіння мистецтвом пробудження і розвитку інтересу до знань; створення ситуацій зацікавленості, очікування успіху, творчого мікроклімату в колективі.

Розглядаючи проблему організації ситуації інтересу в практиці викладання в університеті, приходимо до висновку, що провідними прийомами її створення є такі: проблемна ситуація, пов'язана з обраним профілем професійної діяльності; проблемна ситуація, пов'язана із сучасними науковими знаннями; встановлення складності проблеми, яку необхідно вирішити; творчий характер професійно зорієнтованого завдання або проекту; формування освітньої ситуації, яка вимагає від студента її вирішення та пізнання; визначення новизни досліджуваного питання.

Формування і зміцнення стійкого інтересу до знань – одна з найбільш актуальних проблем сучасної педагогіки. Головними дидактичними чинниками зміцнення пізнавального інтересу є: максимальна опора на активну розумову діяльність студентів; відповідність навчального процесу оптимального рівня розвитку студентів; забезпечення позитивного емоційного тонусу навчального процесу. Для нашого дослідження дуже важливо мати на увазі, що студента можуть цікавити різні аспекти тої чи іншої дисципліни. Врахувати всі інтереси важко, тому потрібно знайти той переважний мотив, яким керується переважна більшість студентів групи. Вважаємо, що таким є інтерес студентів до майбутньої професії. Тут однією з головних проблем є пов'язування необхідності освоєння фундаментальних основ дисциплін з формуванням образу майбутньої професії.

Ключовою закономірністю освіти є залежність інтересів студентів від їх ставлення до викладачів. Говорячи про джерела,

[132] Головань Т. Пізнавальний інтерес як чинник підвищення ефективності процесу навчання. *Рідна школа*. 2004. № 6. С. 15–17.

сфери і системи, що викликають пізнавальні і моральні інтереси студентів, слід пам'ятати, що всі вони успішно діють тільки завдяки відповідному впливу викладача на студентів.

На переконання В. Шахова, одним зі специфічних принципів організації процесу професійної підготовки майбутнього фахівця у ЗВО є *принцип суб'єктності*, що передбачає становлення його як справжнього суб'єкта педагогічної діяльності, здатного не лише до виконання певного набору професійно важливих функцій, а й до успішної професійно-особистісної самореалізації[133]. Підтримуючи цю думку, Ю. Журат стверджує: «…саме в суб'єктності криється потенціал творчості особистості студента і творення ним себе самого і свого оточення, і саме від того, як розкриватимуться її властивості, залежить життєвий шлях людини та майбутнє». Науковець доходить висновку, що вагомим показником суб'єктності студента в процесі навчання у ЗВО є саморегуляція, що супроводжується актами цілепокладання, самооцінювання, самоаналізу, самопрогнозування, антиципації власних дій та самоконтролю[134]. По суті, це і є процесом самоорганізації, що надалі спроектується в професійній діяльності.

Отже, принцип суб'єктності вимагає такої організації професійної підготовки, яка була б націлена на формування студентів як активних діячів, перетворювачів навколишньої дійсності й самих себе. Адже індивідуальний розвиток особистості багато в чому визначається тим, наскільки вона сама є суб'єктом навчання і виховання, а в нашому випадку – наскільки студенти є суб'єктами професійної підготовки. Перехід від положення об'єкта педагогічних дій у положення суб'єкта навчання й виховання супроводжується трансформацією вимог особистості до самої себе, своєї діяльності та поведінки. Цей принцип на практиці реалізується через наступні дидактичні правила: саморозвиток професійно-творчих здібностей студентів; стиль спілкування між суб'єктами освітнього процесу є довірчим, демократичним, творчим; проблеми освітнього процесу вирішуються спільно.

Особливістю дотримання принципу *профілізації дисциплін* є: інтеграція дисциплін циклу професійної та практичної підготовки з

---

[133] Головань Т. Пізнавальний інтерес як чинник підвищення ефективності процесу навчання. *Рідна школа*. 2004. № 6. С. 15–17.

[134] Журат Ю. В. Аналіз психолого-педагогічних умов актуалізації студента в процесі навчання у ЗВО. *Науковий вісник Чернівецького університету*. Вип. 529. Чернівці: ЧНУ, 2010. С. 42–50.

позиції оптимізації змісту професійної підготовки фахівця; перебудова викладання дисциплін на основі співвіднесених з програмними компетентностями, визначеними в освітній програмі першого рівня вищої освіти (бакалавр) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Врахування цього принципу у моделі виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи забезпечує цілеспрямованість і оптимальний відбір змісту навчального матеріалу, відповідно до завдань професійної підготовки фахівця; взаємозв'язки конкретного навчального курсу з іншими дисциплінами професійної підготовки; використання прикладних завдань з метою оволодіння студентами практичними навичками.

Цей принцип, як зазначено О. Мельник, також передбачає поглиблене вивчення матеріалу, який є основою для розуміння технологічних процесів та є базовою основою інших професійних знань; розробку практичних завдань і ситуацій, які моделюють виробничі ситуації, розрахунки тощо; підбір тематики для науково-дослідницької діяльності студентів, тісно пов'язаної з майбутньою професією; підбір форм та методів проведення позакласних заходів, які б максимально унаочнювали майбутню професійну діяльність. Із цим принципом дуже тісно пов'язаний принцип доцільності[135] та наочності, адже у своїй професійній діяльності фахівець з харчових технологій повинен узгоджувати свої дії і взаємини з урахуванням об'єктивних закономірностей виробничо-технологічного процесу.

Принцип *наочності* має важливе значення для пояснення і розуміння виробничих та технологічних процесів та реалізується в процесі розробки і впровадження виробничо-технологічних процесів методом проектів. Як викладачі, так і студенти представляють інформацію і продукти своєї діяльності в формі схем, малюнків, скріншотів, презентацій, відеофільмів, електронних документів.

Змістовний блок відображає зміст освітньої діяльності у закладах вищої освіти у контексті виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи згідно структурних компонентів виробничо-технологічної готовості. На виконання зазначених завдань спрямовується зміст освіти у закладах вищої освіти у контексті підготовки фахівців із ресторанної справи: Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера

[135] Словник української мови: [в 11 т.] / АН УРСР, Ін-т мовознавства імені О. О. Потебні; редкол.: І. К. Білодід (голова) [та ін.]. Київ: Наук. думка, 1970–1980. Т. 2: Г-Ж. 1971. 550 с.

обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»[136], освітні програми підготовки, навчальні плани, програми навчальних дисциплін, програми практик, які детально проаналізовані у підрозділі 2.1. Означений зміст узгоджується із структурними компонентами виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи: особистісно-мотиваційним, когнітивним та операційно-діяльнісним, виокремленими у підрозділі 1. 3. Це, зокрема, професійна спрямованість, професійно важливі якості фахівця, що сприяють ефективному здійсненню виробничої діяльності та власного професійного розвитку; професійні знання, вміння і навички в певній галузі виробництва; досвід практичної діяльності у відповідній галузі виробництва.

У роботі використовуємо наступне визначення змісту освіти фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти – це система навчальних ситуацій, які з часом змінюються, вирішення яких і передбачає цілеспрямоване здійснення і закріплення змін в системі знань студентів, в їхніх установках, поведінці, розвитку.

Здобуття освіти, як нелінійний процес, має властивість розгалуження на підпроцеси, що включають, зокрема, в свій склад: процеси діяльності – викладання і учіння; психічні процеси; розумові, мотиваційні, емоційні; процеси самоорганізації і саморозвитку.

У роботі поняття «освіта» тлумачиться як детермінований освітнім середовищем процес набуття способів і прийомів пізнавальної діяльності студентів, вдосконалення вже набутих, їх закріплення і застосування для вирішення навчальних, професійно зорієнтованих завдань.

Для пошуку реальних шляхів виробничо-технологічної підготовки важливим є напрямок, пов’язаний з формуванням у студентів раціональних пізнавальних дій. Такі дії належать до числа інтегрованих систем розумових дій, покликаних забезпечити студенту: засвоєння навчального матеріалу на мінімальному переліку чинників, які розкривають досить повно його сутність; реальну можливість вийти за рамки засвоєної інформації; використання потенціалу логічного мислення і пам’яті; виникнення впевненості в тому, що навчальний

[136] Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-241-gotelno-restoranna-sprava-dlya-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti (дата звернення: 09.11.2020).

матеріал засвоєний.

Сформулюємо основні вимоги до змісту виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти:

1. Освітній процес повинен моделюватися відповідно до індивідуальних особливостей пізнавальної діяльності студентів.

2. Організація освітнього процесу повинна сприяти засвоєнню знань студентом в згорнутому вигляді (забезпечуючи тим самим йому реальні можливості вийти за межі засвоєної інформації).

3. Необхідно відмовитися від зайвого дроблення на частини навчального матеріалу, що підлягає цілісному засвоєнню при структурній побудові лекцій, лабораторних робіт.

4. З метою контролю над процесом оволодіння студентами розумовими діями бажано в рамках кожної навчальної дисципліни мати спеціально розроблену систему зв'язків методів навчання з продуктами розумової діяльності студентів.

5. У практиці викладання предметів необхідно передбачити спеціальні тренувальні вправи, призначені для вироблення у студентів раціональних пізнавальних дій, розвитку у них схильності до евристичного (творчого) мислення.

Організаційно-виробничий блок моделі включає етапи, форми, методи, засоби виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти.

Керуючись окресленою методологічною базою освітнього процесу у ЗВО, виробничо-технологічну підготовку фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти у розробленій моделі передбачено за трьома *етапами* – орієнтувальним, фахово-професійним, оцінювальним.

На *орієнтувальному етапі* реалізації моделі відбувається формування уявлень студентів про майбутню професійну діяльність і розвиток мотивації до набуття майбутнього фаху (особистісно-мотиваційний компонент). Ґрунтуючись на тому, що досягнення успіху в будь-якій умотивованій діяльності можливе лише за належного усвідомлення й прийняття особистістю її як цінності, нами й виокремлено орієнтувальний етап виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти. Адже, як зазначає Н. Клокар, мотиви є внутрішньою умовою подальшого вдосконалення особистості, стимулятором її ціннісних орієнтацій, інтелектуальних та емоційно-вольових процесів, які

убезпечують сталість професійних поглядів[137].

На цьому ж етапі викладачі та студенти експериментальних закладів освіти знайомляться з етапами впровадження моделі, формами, методами та педагогічними умовами її реалізації; передбачуваними результатами.

На фахово-професійному етапі реалізації моделі відбувається безпосередня виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у педагогічному закладі вищої освіти (когнітивний та операційно-діяльнісний компонент). Цей етап передбачає реалізацію змісту практичної підготовки фахівців із ресторанної справи та розв'язання визначених завдань (змістовий блок моделі). Реалізація означеного етапу моделі забезпечувалася відповідними педагогічними умовами, детально представленими у підрозділі 3.2.

Оцінювальний етап моделі співвідносний із *результативним блоком* та передбачав застосування різних діагностичних методик для визначення динаміки рівнів виробничо-технологічної готовності за визначеними критеріями та показниками, охарактеризованими у підрозділах 2.2 та 2.3.

На різних етапах реалізації моделі були застосовані різноманітні форми та методи навчання. На *орієнтувальному етапі* реалізації моделі використано тренінги, майстер-класи, круглі столи, вебінари, презентації. Важливим складником цього етапу була практика, під час якої студенти ознайомлювалися з оснащенням підприємства устаткуванням, посудом, інвентарем, спостерігали за технологічними процесами виробництва продукції закладів ресторанного господарства та мали можливість поглибити знання та набути навички обробки сировини, приготування напівфабрикатів, виробництва продукції, порціонування, оформлення та подавання у реальних умовах виробництва. Спостереження за роботою практиків та безпосередня участь у технологічни процесах виробництва позитивно впливає на професійну підготовку майбутніх фахівців, мотивує до підвищення рівня професійної майстерності, виховує повагу до праці інших та цінування власних досягнень.

Основними організаційними формами на фахово-професійному етапі визначено лекційні, семінарські та лабораторно-практичні заняття, екскурсії, практика. На лабораторних і семінарських заняттях

[137] Клокар Н. І. Психолого-педагогічна підготовка вчителя до інноваційної діяльності: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 1997. 227 с.

використовувалися такі методи і методичні прийоми навчання: розв'язування ситуаційних задач, виконання практичних завдань, робота з технічною документацією. Під час виконання лабораторних робіт перевага надавалася демонструванню способів і послідовності професійних дій, розв'язуванню ситуаційних задач, виконанню практичних завдань; майстер-класи фахівців підприємств сфери харчування. Студенти мали змогу одержати сертифікати, що підтверджували їх участь у таких заходах.

Під час цього етапу використовувалися такі форми взаємодії між студентами: робота студентів в парі над спільним проєктом, участь в публічному захисті і обговоренні проєктів однокурсників.

На оцінювальному етапі використовувалися такі форми контролю: тести, усне та письмове оцінювання, самомоцінювання.

Отже, розроблена модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти передбачає створення цілісного процесу професійної підготовки, який дозволяє в максимальному ступені реалізувати цілі і завдання підготовки студента з урахуванням комплексу пропонованих до нього вимог як до особистості і критеріїв як суб'єкта професійної діяльності.

Реалізація моделі передбачає удосконалення процесу виробничо-технологічної підготовки, завдяки використанню визначених підходів та принципів, форм, методів, комплексу педагогічних умов; діагностики їхньої ефективності та взаємодії всіх суб'єктів освітнього процесу.

3.2. Обґрунтування та реалізація педагогічних умов виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти

У Стандарті вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа», як ми вже зазначали, «…метою підготовки фахівців означеного рівня є формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти, що направлені на здобуття студентом рівня бакалавр та надання освіти в сфері харчових технологій із широким доступом до працевлаштування у професійних навчальних закладах та на підприємствах харчової промисловості».

Досягнення цієї мети передбачає обґрунтування педагогічних умов, спрямованих на досягнення визначеної нами мети та завдань

виробничо-технологічної підготовки бакалаврів відповідного фаху.

Тому на основі результатів констатувального етапу експерименту нами розроблені педагогічні умови, що спрямовані на подолання виявлених недоліків у виробничо-технологічній підготовці фахівців із ресторанної справи та підвищення ефективності формування їх готовності у закладах вищої освіти.

У педагогічних дослідженнях часто вживаються такі терміни як «педагогічні умови», «організаційні умови», «процесуальні умови», «організаційно-педагогічні умови», «дидактичні умови». При цьому необхідно відзначити, що, в залежності від мети і завдань дослідження, різні автори вкладають в них різний зміст. Під педагогічними умовами розуміють «сукупність об'єктивних можливостей змісту, форм, методів і матеріально-просторового середовища, спрямованих на вирішення визначених в освітній діяльності завдань»; «сукупність взаємопов'язаних і взаємообумовлених обставин процесу навчання, що є результатом цілеспрямованого відбору, конструювання і застосування елементів змісту, методів або прийомів, а також організаційних форм навчання для досягнення певних дидактичних цілей»[138].

У словнику з професійної педагогіки «педагогічні умови» визначаються як обставини, які забезпечують цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців[139].

До загальних педагогічних умов відносять педагогічні обставини, що необхідні та достатні для нормального функціонування педагогічного процесу у вищій школі, незалежно від профілю підготовки фахівця.

Потрібно підкреслити, що проблемі визначення педагогічних умов професійної підготовки майбутніх фахівців присвячені праці багатьох науковців, які пропонують різний зміст їх визначень, але вони одностайні в тому, що ці умови свідомо створюються в освітньому процесі і повинні забезпечувати його більш ефективний перебіг. О. Пєхота вважає, що педагогічні умови – це система, основними складниками якої є певні норми, методи, матеріальні умови, реальні ситуації, що об'єктивно склалися або створені суб'єктивно, і, які є необхідними для досягнення певної педагогічної мети. В інтерпретації Н. Бугаєць, «…педагогічні умови – це

[138] Психологічний тлумачний словник найсучасніших термінів / за заг. ред. В. Шапаря. Харків: Прапор, 2009. 672 с.

[139] Словник-довідник з професійної педагогіки / ред.-упоряд. А. В. Семенова. Одеса: Пальміра, 2006. 272 с.

необхідність і достатність обставин, від яких залежить ефективність навчально-виховного процесу». Б. Холод стверджує, що педагогічною умовою є необхідна обставина, шлях, уявний результат, напрям, спонукання тощо[140]. Як бачимо, у цих визначеннях педагогічні умови розглядаються, насамперед, як комплекс доцільно створених обставин чи вмотивовано використаних факторів для досягнення мети щодо результативності освітнього процесу. Це – надто загальнопедагогічний аспект, адже тут не конкретизовано ні самих обставин, а ні факторів.

З позиції В. Коновалова педагогічними умовами вважає сукупність заходів (способів, засобів), які забезпечують досягнення студентами та викладачами певного рівня діяльності. Відтак, сукупність заходів повинна становити собою комплекс, адже випадкові умови не сприяють ефективній реалізації педагогічного процесу.

Візмемо до уваги ще думки науковців щодо педагогічних умов.

Поняття «педагогічна умова» також трактується через врахування внутрішніх і зовнішніх причин, що зумовлюють підвищення рівня якості фундаментальної підготовки майбутніх фахівців і підлягають корекції або компенсації в межах навчально-виховного процесу[141]. Аналогічної позиції дотримується і Є. Іванченко, розуміючи під педагогічними умовами «…спеціально створене навчально-виховне середовище, яке продукує обставини, що впливають на розвиток професійних та особистісних якостей студентів…»[142]. За цими інтерпретаціями криється дещо конкретніше розуміння педагогічних умов як ступеня забезпечення освітнього середовища певними обставинами й докладання необхідних зусиль для досягнення результативності професійної підготовки майбутніх фахівців.

Взявши до уваги визначення науковців, є підстави інтерпретувати педагогічні умови як необхідний і достатній комплекс обставин, до якого належать доцільні форми, зміст, методи, прийоми і засоби, що визначені учасниками педагогічної взаємодії й використані ними

---

[140] Нові технології навчання: наук.-метод. зб. / гол. ред. Б. І. Холод; ред. кол.: О. Я. Савченко, О. І. Ляшенко, А. М. Федяєва та ін. Київ: НМЦВО, 2000. Вип. 27. 256 с.

[141] Методика навчання і наукових досліджень у вищій школі: навч. посіб. для студ., магістрів, аспірант. і викл. вищ. навч. закл. / за ред. С. У. Гончаренка, П. М. Олійника. К.: Вища школа, 2003. 323 с.

[142] Іванченко Є. А. Підсилення якості підготовки випускників-економістів. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* Умань, 2009. Ч. 1. С. 88–95.

для підвищення ефективності функціонування освітньої системи, результативності перебігу освітнього процесу та прискорення особистісного чи професійного розвитку суб'єкта навчання.

Педагогічні умови, за визначенням В. Стасюк, це обставини за яких залежить та відбувається цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості, групою людей[143].

Підводячи підсумки розгляду проблеми педагогічних умов як складових наукових досліджень, В. Хом'юк узагальнює такі їхні властивості: спрямованість на організацію педагогічної діяльності, тобто вони мають практичну, нормативну спрямованість; спрямованість на підвищення ефективності педагогічної діяльності; педагогічні умови не можуть суперечити прояву педагогічних закономірностей, принципів та правил; їх обґрунтування передбачає поєднання емпіричних та теоретичних процедур наукового дослідження; відповідність вимогам наукової новизни (виокремлення у дослідженні певних педагогічних умов має сенс, якщо вони містять нове наукове знання); імовірний характер забезпечення результату педагогічної діяльності (педагогічні умови, як і педагогічні системи в цілому, не можуть гарантувати отримання певного результату, але підвищують імовірність його досягнення); локальний характер застосування (у структурі педагогічного знання найбільш широкий характер мають закономірності та принципи, більш вузький характер мають педагогічні правила, ще більш вузький, локальний характер мають умови)[144].

Під педагогічними умовами О. Малихін розуміє визначену комплексну сукупність потенційно містких дидактичних ресурсів і вихідних положень, створення й реалізація яких буде сприяти вдосконаленню процесу навчання з урахуванням постійно змінюваних вимог до якості отриманих знань, умінь, навичок, що у своїй структурно-функціональній єдності забезпечують формування необхідних компетентностей[145].

---

[143] Стасюк В. Д. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх економістів у комплексі «школа – вищий заклад освіти»: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Одеса, 2003. 224 с.

[144] Хом'юк В. В. Сутність поняття «педагогічна умова» в контексті висвітлення проблеми формування математичної компетентності. *The generation of scientific ideas.* International scientific-practical congress of pedagogues and psychologists, (Geneva (Switzerland), 27th of November, 2014). Geneva, 2014. P. 104–109.

[145] Малихін О. В. Методологічні основи визначення дидактичних умов у дослідженнях з теорії навчання (у вищій школі). *Наукові праці [Чорномор. держ.*

Педагогічні умови також розглядаються як система певних форм, методів, матеріальних умов, реальних ситуацій, що об'єктивно склалися чи суб'єктивно створені і є необхідними для досягнення конкретної педагогічної мети[146].

Погоджуємося із твердженням З. Бакум та Л. Саприкіної, які під педагогічними умовами розуміють заходи, що враховуються під час організації освітнього процесу вищої школи і дозволяють забезпечити більш високий рівень сформованості професійної компетентності. Вони також зазначають необхідність встановлення до них певних вимог, оскільки на їх ефективність впливає багато чинників[147].

У нашому монографічному дослідженні для виявлення педагогічних умов виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи будемо виходити з визначення терміну «умова», зазначеному у Великому тлумачному словнику сучасної української мови: необхідна обставина, яка робить можливим здійснення, створення, утворення чого-небудь або сприяє чомусь[148].

Взявши до уваги погляди науковців на визначення педагогічних умов у підготовці фахівців із ресторанної справи нами було з'ясовано, що ці погляди різняться.

Визначаючи особливості формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, Ю. Гвоздецька виокремлює такі педагогічні умови: забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією на основі добору активних методів та інноваційних форм; набуття теоретичних знань із технології харчових виробництв шляхом оновлення змісту фахових дисциплін; оволодіння практичним досвідом майбутньої професійної діяльності шляхом використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки.

У дослідженні І. Філімонової обґрунтовані такі педагогічні

ун-ту імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія»]. Серія: Педагогіка. 2013. Т. 215, вип. 203. С. 11–14.

[146] Сисоєва С. О., Алексюк А. М., Воловик П. М. та ін. Педагогічні технології у неперервній професійній освіті: монографія / за ред. С. О. Сисоєвої. К.: ВІПОЛ, 2001. 502 с.

[147] Бакум З. П., Саприкіна Л. В. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх дизайнерів одягу. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*. 2014. № 1. С. 44–49.

[148] Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. К.; Ірпінь: ВТФ Перун, 2009. 1736 с.

умови формування професійної компетентності майбутніх фахівців із ресторанної справи під час вивчення фахових дисциплін у закладах вищої освіти: наявність мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі для вироблення в студентів ціннісного ставлення до опанування фаху фахівця-технолога у галузі харчових технологій; спрямування майбутніх фахівців із ресторанної справи на розширення професійно-практичного компонента професійної компетентності через запровадження інноваційних технологій навчання; розвиток особистісних та професійно значущих якостей, морально-етичне вдосконалення особистості майбутнього фахівця, рефлексія[149].

Отже, на основі аналізу різних визначень науковців педагогічних умов, у контексті нашого дослідження визначаємо їх як комплекс об'єктів, факторів та обставин, їх взаємодій, від яких залежить процес досягнення визначених освітніх завдань.

У процесі визначення педагогічних умов виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти враховані сучасні вимоги до підготовки фахівців у сфері професійної (професійно-технічної) освіти, зокрема: необхідність формування мотивації; засвоєння сукупності необхідних знань, умінь, навичок; підвищення професійної майстерності.

Під педагогічними умовами вдосконалення виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи розуміємо комплексне використання сукупності форм, методів, засобів, прийомів навчання, спрямованих на вирішення конкретних виробничих завдань[150].

Обґрунтовуючи педагогічні умови, вважаємо, що істотним компонентом комплексу умов, від яких залежить процес виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи, є особливості її змісту та організації в умовах педагогічного закладу вищої освіти.

---

[149] Філімонова І. А. Педагогічні умови підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентнісного підходу. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія: Педагогічні науки: реалії та перспективи.* Київ, 2018. Вип. 60, ч. 2. С. 196–199.

[150] Джога О. В. Педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у закладах вищої освіти. *World science: problems, prospects and innovations*: The 9th International scientific and practical conference (May, 19–21, 2021). Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. P. 271–276. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/05/WORLD-SCIENCE-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-19-21.05.21.pdf (дата звернення: 19.06.2021).

На основі аналізу наукових джерел, переліку компетентностей випускника рівня бакалавр, програмних результатів навчання, представлених у Стандарті вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа», результатів констатувального етапу дослідження визначаємо такі педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти: позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності; інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору; застосування системи різнорівневих завдань та організація проєктної діяльності студентів для удосконалення змісту їх практичної підготовки.

Під час визначення педагогічних умов враховувався той факт, що у зв'язку із введенням карантину та дотримання протиепідемічних заходів навчання студентів у закладах вищої освіти відбувається дистанційно. Тому і реалізація педагогічних умов відбувається із врахуванням особливостей дистанційної освіти. В основу цього виду освіти покладено засоби дистанційного навчання із спеціально розробленими інформаційними технологіями, навчальними ресурсами.

Однак широке впровадження технологій дистанційного навчання стримується через відсутність якісно нового навчально-методичного забезпечення і його програмної підтримки. Методика викладання з використанням технологій дистанційного навчання істотно відрізняється від традиційних технологій навчання і в основному опирається на самостійне вивчення курсу студентом, причому значна частина роботи викладача перекладається на комп'ютер та Інтернет[151].

Обґрунтуємо доцільність та особливості реалізації означених педагогічних умов у експериментальної групи.

Позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності відбувалася студентами самостійно та спільно із викладачами. Викладач створює студентові можливість для вибору, виступаючи, як консультант і порадник. На занятті викладач враховує індивідуальні інтереси студентів; особливості навчальної діяльності; види навчального

[151] Федорук П. І. Адаптивна система дистанційного навчання та контролю знань на базі інтелектуальних Internet-технологій. Івано-Франківськ: Видавничо-дизайнерський відділ ЦІТ Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2008. 326 с.

заняття, яким віддаються переваги; способи роботи з навчальним матеріалом; особливості засвоєння навчального матеріалу; види навчальної діяльності. Для студента при складанні індивідуальної траєкторії найважливіше – оцінити свої можливості, здібності, перспективи, інтереси, зусилля, які він припускає прикласти для вивчення того або іншого матеріалу або щоб досягнути запланованого результату.

Індивідуальна освітня траєкторія – персональний шлях реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти, що формується з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей і досвіду, ґрунтується на виборі здобувачем освіти видів, форм і темпу здобуття освіти, суб'єктів освітньої діяльності та запропонованих ними освітніх програм, навчальних дисциплін і рівня їх складності, методів і засобів навчання. Індивідуальна освітня траєкторія в закладі освіти може бути реалізована через індивідуальний навчальний план. Цьому сприяють дисципліни вільного вибору студентів. Вільний вибір студента – відкрита можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Можливість гнучко отримати неохідні компетентності допомогає свідомо вибудовувати власний шлях опанування професійних знань та вмінь. Водночас така практика викликає зацікавлення в усіх учасників освітнього процесу, адже студенти мають можливість поглибити *HardSkills* («тверді навички», що допомагають освоїти певну професію ґрунтовніше), а викладачі – працювати з мотивованою аудиторією.

Уже сама процедура вільного вибору дисциплін сприяє розвитку *SoftSkills* («гнучких навичок»), як-от: міжособистісного спілкування, управління часом, вміння переконувати, креативності, роботи в команді та ін. Оновлення освітніх програм з вільним вибором дисциплін уможливлює якісні зміни внутрішнього середовища закладу вищої освіти, посилює його конкурентоспроможність на ринку освітніх послуг[152].

Індивідуальна освітня траєкторія, за визначенням Т. Коростянець, є «…цілеспрямованою освітньою програмою, що забезпечує студентові позиції суб'єкта вибору, розробки, реалізації освітнього стандарту при здійсненні викладачем педагогічної підтримки, самовизначення і самореалізації. Здобувач зможе просуватися по індивідуальній

[152] Про реформування практики вибіркових дисциплін. URL: https://vnu.edu.ua/en/node/9421 (дата звернення: 03.09.2020).

траєкторії у тому випадку, якщо йому будуть представлені наступні можливості: вибирати оптимальні форми і темпи навчання; застосовувати ті способи навчання, які найбільш відповідають його індивідуальним особливостям; рефлексивно усвідомлювати отримані результати, здійснювати оцінку і коригування своєї діяльності.

Індивідуально-групова форма навчання призводить до оптимізації творчої ініціативи студентів, розвитку їх самоцілі, самопланування, самоорганізації, самоконтролю і самокорекції, тобто формуванню ключових компетентностей. Викладачі не стільки передають студентам суму тих або інших знань, скільки вчать їх набувати ці знання самостійно, вчать студентів користуватися отриманими знаннями для вирішення нових пізнавальних і практичних задач.

Навчання студентів за індивідуальними освітніми траєкторіями з використанням інтерактивних технологій – це інвестиції в майбутнє. Справжній результат такого досвіду позначиться під час виконання професійної діяльності, здобуття подальшої професійної освіти, коли знадобиться висока міра відповідальності, самостійності, комунікативної і професійної культури[153].

З огляду на це, І. Каньковський під індивідуальною освітньою траєкторією студента вищого закладу освіти розуміє обраний ним рух відповідно до індивідуального освітнього маршруту для досягнення певного рівня професійної компетентності, визначеного стандартом освіти, в умовах власної відповідальності та власного бажання. Водночас індивідуальний освітній маршрут можна презентувати у вигляді індивідуальної програми формування студентом професійної компетентності з урахуванням власних інтересів, навчальних можливостей, психологічних характеристик тощо[154].

Мета індивідуальної освітньої траєкторії полягає в більш серйозній підготовці студента в межах його *інтересів*, підвищення його конкурентоспроможності на ринку праці, надання можливості отримання двох дипломів тощо. Вона передбачає вільний вибір студентом видів навчальної діяльності, а також дисциплін, які найбільше імпонують його побажанням і уявленням про професію,

[153] Коростіянець Т. П. Індивідуальна освітня траєкторія – освітня програма студента. *Науковий вісник Донбасу*. 2013. № 1. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvd_2013_1_18 (дата звернення: 17.08.2020).

[154] Каньковський І. Є. Індивідуальні освітні траєкторії як необхідність сучасного процесу професійної підготовки фахівця. *Професійна освіта: проблеми і перспективи*. 2013. № 4. С. 62–65.

яку він обрав, коли вступав до закладу вищої освіти[155].

Формування і зміцнення стійкого інтересу до знань – одна з найбільш актуальних проблем сучасної педагогіки. Головними дидактичними чинниками зміцнення пізнавального інтересу є: максимальна опора на активну розумову діяльність студентів; відповідність навчального процесу оптимальному рівню розвитку студентів; забезпечення позитивного емоційного тонусу навчального процесу[156].

Розглянемо тепер провідні дидактичні засоби формування пізнавального інтересу в освітньому процесі педагогічних закладів вищої освіти. Одним з таких найважливіших засобів дослідники цілком обґрунтовано вважають зміст навчального матеріалу[157]. Зміст знань має передбачати можливість студенту відкрити в уже набутих знаннях нові грані, розглянути їх під новим кутом зору і відчути почуття задоволення від знання предмета краще, глибше і ґрунтовніше.

Принципову роль у підкріпленні пізнавального інтересу грають психолого-педагогічні стимули і мотиви. Мотивація необхідна для активного включення студентів в навчальну діяльність, акумулювання його здібностей. Професійна мотивація і професійна спрямованість не формуються, якщо в навчальному процесі не представлені ті чи інші елементи майбутньої професійної діяльності[158].

Актуальною проблемою лишається підвищення рівня знань студентів, створення оптимальних умов для викладання нового матеріалу та формування вмінь та навичок майбутніх спеціалістів. Перед викладачами стоїть питання: «Як подати великий об’єм матеріалу в умовах обмеження часу та зберегти активність та увагу студентів протягом заняття?».

Пошук шляхів удосконалення навчально-виховного процесу, їх поширення, практичне використання є, на думку А. Семенової,

---

[155] Шаров С., Шарова Т. Формування індивідуальної освітньої траєкторії студента засобами інформаційної системи. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія: Педагогіка.* 2017. № 2(19). С. 149–154.

[156] Васько О. О., Кругова А. М. Готовність студентів до самостійної навчально-пізнавальної діяльності. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2016. Вип. 4(58). С. 207–213.

[157] Муковіз О. П. Формування вмінь самостійної пізнавальної діяльності у студентів педагогічних ВНЗ засобами інформаційних технологій: монографія. Умань: ПП Жовтий О. О., 2010. 180 с.

[158] Зайцева І. В. Розвиток мотивації учіння студентів в контексті активізації навчання. *Актуальні проблеми слов’янської філології. Серія: Лінгвістика і літературознавство.* 2009. Вип. XXII. С. 415–422.

головною вимогою щодо забезпечення потреби держави у висококваліфікованих фахівцях[159].

Системні знання, необхідні для вироблення цілісного, проблемного мислення фахівця, на думку І. Козловської, можуть бути отримані лише на основі інтегрованого підходу до вивчення фахових дисциплін[160].

На сьогодні такий тип заняття з професійних дисциплін у системі освіти ЗВО недостатньо досліджений та потребує особливої уваги у визначенні особливостей застосування міжпредметних зв'язків під час розробки та проведення.

Інтегроване заняття допомагає студенту зв'язати у єдине ціле навчальні матеріали кількох дисциплін, при цьому інтегруються як суміжні предмети, так і ті, що представляють різні цикли[161].

Підготовка до такого типу заняття потребує точної систематизації накопиченого матеріалу, формулювання мети і завдань заняття та правильного переходу від однієї навчальної дисципліни до іншої, не відходячи від теми заняття. Під час розробки та проведення інтегрованого заняття враховується координація діяльності та дій викладачів. У ролі координатора виступає провідний викладач з даної проблеми. До його обов'язків входить:

- Конструювання змісту дидактичного матеріалу;
- Визначення його оптимального обсягу й ролі кожного викладача на занятті;
- Формування засобів взаємодії та активізації двяльності студентів протягом заняття;
- Реалізації змісту інтегрованого заняття, досягнення мети.

Ведучий викладач повинен забезпечити дисципліну, етику спілкування, самостійність та активність студентів. Важливо досягти взаємодії між викладачами та студентами.

Викладачами кафедри професійної освіти та технологій за профілями був розроблений один з варіантів інтегрованого заняття для студентів ВНЗ з дисциплін «Технологія виробництва продукції громадського харчування», «Організації та обслуговування в закладах

---

[159] Семенова А. Парадигмальне моделювання у професійній підготовці майбутніх учителів: монографія. Одеса: Юридична література, 2009. 504 с.

[160] Козловська І. М. Проблеми інтеграції у сучасній професійній освіті: методологія, теорія, практика: монографія. Львів: Сполом, 2004. 244 с.

[161] Козловська І., Собко Я. Принципи дидактики в контексті інтегративного навчання. *Педагогіка і психологія.* 1998. № 4. С. 48–51.

ресторанного господарства», «Технологічне обладнання харчової галузі».

Основним завданням заняття на тему: «Технологія приготування заправних супів» є не лише виклад нового матеріалу з обраної теми, а й уміння зробити процес навчання доступним. Під час заняття викладач технології ознайомлює студентів з характеристикою страв, особливостями технології їх приготування, можливими недоліками та способами їх усунення, дотримання температурного режиму подавання страв. Викладач обладнання знайомить студентів з обладнанням на якому ефективно виконати процес приготування, температурними режимами, правилами техніки безпеки та можливими неполадками. Викладач організації допомагає підібрати посуд для подавання, демонструє техніку та способи подавання страв, пояснює правила вживання. Для студентів така співпраця викладачів робить заняття багатогранним та цікавим. Для викладачів таке заняття допомогає поглибити розуміння матеріалу, дає можливість обмінятися досвідом та іноді відкрити для себе нові факти. Ще однією перевагою такого заняття є комплексний аналіз діяльності студентів, адже на різних заняттях студенти ведуть себе по різному і іноді у викладача створюється хибна думка про ту чи іншу особистість.

Структура заняття зумовлена поставленою метою й завданнями; кількістю годин, що відводиться на вивчення даної теми, особливостями діяльності викладачів та студентів. Так як це заняття є заняттям з повідомлення нового матеріалу, тому воно має наступну структуру:

- Повідомлення теми, мети та завдань заняття.
- Мотивація навчальної діяльності студентів.
- Вивчення нової теми шляхом поєднання й інтегрування інформації від усіх учасників заняття.
- Повторення й аналіз основних фактів, явищ, подій.
- Творче перенесення знань і навичок студентів у моделювання нових ситуацій.
- Узагальнення та систематизація навчальних досягнень студентів.

Важливу роль у підвищенні ефективності інтегрованого заняття відіграє його дидактичне та матеріально-технічне оснащення (збірники рецептур, санітарні норми і правила, інструкційні картки, інструкції з техніки безпеки, посуд, прибори, скло, макети обладнання та інше). Роздатковий матеріал підкріплюється мультимедійною презентацією.

Для студентів інтегроване заняття дає можливість розширити

об'єм знань, допомагає відчути взаємозв'язок між дисциплінами. Отже інтегровані заняття є потужними стимуляторами розумової діяльності студентів, що спонукають аналізувати, зіставляти, порівнювати, шукати зв'язки між явищами. Проведення інтегрованих занять дозволяє підвищити активність студентів, допомагає максимально засвоїти великій обсяг нового матеріалу в умовах обмеженого часу та налагодити взаємозв'язок у системах: «студент – викладач», «студент – студент», «викладач – викладач».

Іншим важливим джерелом формування і розвитку пізнавального інтересу є самостійна навчальна діяльність студентів. Про значення самостійної роботи у формуванні потреби до самоосвіти, творчого саморозвитку йдеться в роботах В. Андрєєва, С. Архангельського, І. Лернера, П. Пидкасистого, Г. Щукіної та низки інших авторів.

За визначенням С. Ящука, «…самостійна робота – це особлива форма організації навчання, яка підпорядкована цілям засвоєння навчальної інформації та розвитку особистості, в тому числі формування компетентностей»[162]. Погоджуємося з думкою науковця, що «…самостійна робота володіє великим дидактичним потенціалом, оскільки в її ході відбувається не тільки засвоєння навчального матеріалу, але і його розширення, формування вміння працювати з різними видами інформації, розвиток аналітичних здібностей, навичок контролю та планування навчального часу».

Більш високий рівень розвитку інтересу забезпечує розв'язання важких завдань, що мають істотну пізнавальну цінність. Тут також дуже важливо мати на увазі взаємозумовленість формування і розвитку пізнавального інтересу і творчих здібностей особистості. Дійсно, інтереси, що виникають у студентів в процесі педагогічного впливу, набувають все більшої стійкості в залежності від творчої повсякденної праці викладача і студентів, рівня організації навчальної діяльності студентів, забезпечення умов саморозвитку і самореалізації особистості. Чим більше буде чинників, що спонукають здобувача до пізнавальної діяльності, тим ще більше мотивованим буде шлях до професійного зростання. Завдання викладача спрямувати та підтримати вибір здобувача, допомогти зрозуміти важливість вподобань сьогодні для позитивного результату у майбутньому.

---

[162] Ящук С. М. Самостійно-індивідуальна робота у процесі фахової підготовки магістра технологічної освіти як важливий чинник їх професійного зростання. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2018. Вип. 50. С. 417–422.

З урахуванням зазначених вище тверджень про необхідність формування інтересу та необхідності забезпечення самостійної діяльності студентів, з метою позитивної мотивації до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності, розроблено та апробовано певні засоби реалізації цієї педагогічної умови. Як відомо, кожен здобувач вищої освіти має право персонально обрати із загального переліку[163] дисциплін вільного вибору інституту вибіркові дисципліни, а також додаткові освітні послуги (військова підготовка, іноземна мова) та створити власну індивідуальну освітню траєкторію.

У закладах вищої освіти, які готують за освітньою програмою бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» в навчальних планах передбачено обов'язкові дисципліни (цикл загальної підготовки: гуманітарна та фундаментальна; цикл професійної підготовки: психолого-педагогічна, науково-предметна) та дисципліни вільного вибору студента, які можуть бути об'єднані у блоки.

Серед дисциплін циклу гуманітарної підготовки представлені філософія, історія, іноземна мова, фізкультура і інші предмети, які вказані в освітніх стандартах як обов'язкові для будь-якого бакалавра, незалежно від обраної спеціалізації.

Мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії спонукає студентів обирати предмети за межами обраної сфери і зрозуміти, чи дійсно обрана спеціальність – те, чим хочеться займатися все подальше життя. Це в свою чергу дозволяє розвинути ключові компетентності, необхідні для успішної кар'єри в майбутньому.

Для недосвідченого першокурсника вибір дисципліни – непросте завдання, адже студенти ще не знайомі з викладачами, бояться не впоратися з рівнем складності або не встигнути потрапити в потрібну групу. Для того, щоб допомогти їм зорієнтуватися і навчитися робити усвідомлений вибір, у кожній групі першокурсників є куратори, які допомагають студентам вирішити організаційні питання і направляють студентів на шляху побудови оптимальної освітньої траєкторії. Професійний рівень наставника може вплинути на подальший розвиток майбутнього фахівця.

Набір профільних дисциплін на першому курсі фіксований (важливо освоїти необхідну базу), проте на старших курсах з'явля-

[163] Загальний перелік дисциплін вільного вибору. URL: https://econom.udpu.edu.ua/pro-fakultet/navchannya/dystsypliny-vilnoho-vyboru (дата звернення: 16.02.2020).

ється можливість вибират и окремі профільні дисципліни і отримати поглиблені знання в найбільш цікавих сферах.

Університет розробив наступні процедури, які дозволяють формувати індивідуальну освітню траєкторію для здобувачів вищої освіти: створена електронна база дисциплін, які можуть обиратися з детальними анотаціями та вимогами; існують сертифікатні програми з вивчення іноземних мов тощо. Уже на І курсі здобувачі вищої освіти ознайомлюються з можливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії, у ІІ семестрі вони приступають до обрання дисциплін.

Відповідно до положення «Про порядок вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини»[164] вибір здобувачем вищої освіти навчальних дисциплін в обсязі, що складає не менше як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, створює умови для досягнення ними таких цілей: поглибити професійні знання в межах обраної освітньої програми та здобути додаткові спеціальні професійні компетентності, у тому числі із здобуттям професійної кваліфікації (якщо це передбачено освітньою програмою); поглибити свої знання та здобути додаткові загальні і загально-професійні компетентності в межах спеціальності або споріднених спеціальностей і галузі знань; ознайомитися із сучасним рівнем наукових досліджень у інших галузях знань та розширити або поглибити результати навчання за загальними компетентностями.

Кожен студент може обрати кілька додаткових дисциплін для вивчення. Вони можуть бути пов’язані з основним профілем, або лежати в абсолютно іншій області: від програмування до живопису. В рамках здійснюваного дослідження студентів мотивували обирати саме ті дисципліни, які сприятимуть підвищенню їхньої виробничо-технологічної готовності. Так студенти отримують можливість випробувати себе в різних сферах діяльності і самовизначитися. Крім того, отримані знання з вибіркових дисциплін, дозволяють студентам бути більш затребуваним на ринку праці фахівцем.

Перевагою мотивації студентів до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та можливості обрати різні дисципліни є те, що заняття з профільних предметів він відвідує з однокурсниками зі

[164] Про порядок вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини: положення. URL: https://udpu.edu.ua/documents/ (дата звернення: 10.02.2020).

свого напряму, а ось під час вивчення дисциплін вільного вибору може навчатися разом зі студентами інших спеціальностей, різних курсів. Так студент отримує досвід роботи в міждисциплінарних командах. У процесі виконання спільних проєктів він переймає цікаві методи з інших областей наукового знання і тренується взаємодіяти з різними людьми.

Сучасний фахівець галузі харчових технологій має володіти відповідним рівнем іноземної мови. Оскільки кожен здобувач освіти для продовження навчання на освітньому ступені «Магістр» має складати єдиний вступний іспит з іноземної мови, фахівців із ресторанної справи також спрямовували скористатися додатковими освітніми послугами у межах реалізації індивідуальної освітньої траєкторії – підвищити рівень знання іноземної мови. Концепцією вивчення іноземних мов здобувачами вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини[165] задекларовано зростання ролі вивчення іноземних мов, що зумовлене такими чинниками як: визнання необхідності забезпечити конкурентоспроможність українських науковців та випускників на національному та міжнародному рівнях; прагнення до інтернаціоналізації вищої освіти; важливість участі у програмах академічної мобільності.

Для реалізації цієї умови використано тренінги, майстер-класи, вебінари, презентації. Важливим складником цього етапу була навчальна практика, під час якої студенти ознайомлювалися з обладнанням і технологіями харчового виробництва. Всі ці форми роботи відповідно узгоджувалися із дистанційним навчанням і реалізувалися онлайн на відповідних платформах.

Для того, щоб зацікавити студентів до вивчення іноземних мов, як важливої умови майбутньої професійної діяльності підібрано перелік фільмів іноземною мовою (із перекладеними субтитрами) про професійну діяльність кухарів, їх захоплення та тернистий шлях до успіху. Серед таких фільмів:

- Джулі і Джулія: готуємо щастя за рецептом, 2009, США;
- Пряноші та пристрасті, 2014, США. URL: https://www.youtube.com/watch?v=lMihEcjCwOs#action=share;
- Шеф, 2012, Франція, Іспанія. URL: https://www.youtube.com/watch?v=jPcwjvp8NdE&feature=youtu.be;

[165] Концепція вивчення іноземних мов здобувачами вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. URL: https://udpu.edu.ua/documents/ (дата звернення: 30.04.2021).

– Шоколад, 2000, США, Британія;
– Смак життя, 2007, США, Австралія. URL: https://www.youtube.com/watch?v=dlbCoS76blE;
– 1001 рецепт закоханого кулінара, 1996, Франція, Німеччина, Бельгія, Грузія;
– Душевна кухня, 2009, Німеччина, Франція, Італія;
– Кухар на колесах, 2014, США. URL: https://www.youtube.com/watch?v=5UTDhrmqcYg&feature=youtu.be;

Кухар для президента, 2012, Франція; Шеф Адам Джонс, 2015, США. URL: https://www.youtube.com/watch?v=kIgRUY2RXE4[166].

Студентам експериментальної групи запропоновано підписатися на канали та сторінки відомих кухарів: Джеймі Олівер, Великобританія; Гордон Рамзі, Шотландія; Вольфганг Пак, Австрія; Рейчел Рей, США; Емірил Лагассі, США; Маріо Баталі, США; Паула Дін, США та ін. (Наприклад: Eater, мова: англійська https://www.youtube.com/channel/UCRzPUBhXUZHclB7B5bURFXw.

У випусках блогу від популярного видання Eater можна побувати на кухнях мішленівських ресторанів, побачити найдорожчий у світі стейк і з'ясувати, що таке дамплінги від Дональда Трампа. Короткі ролики допомагають дізнатися більше про світ їжі; Brothers Green Eats, мова: англійська. URL: https://www.youtube.com/channel/UCzH5n3Ih5kgQoiDAQt2FwLw. Два брати показують, як легко готувати страви, не маючи дорогих гаджетів та інгредієнтів. Вони пропонують випуски, присвячені тому, що можна приготувати за певну ціну. Наприклад: що приготувати, маючи три долари в кишені)[167].

Для того, щоб зацікавити студентів вивченням іноземної мови, їх також знайомили із можливостями проходження стажування у зарубіжних кулінарів (за кордоном або в ресторанах, в яких працює іноземний шеф-кухар). Студентів інформували, що у них є можливість відправитися на практику у Францію або в США, де чимало відомих шкіл (наприклад Culinary Arts Academy, що належить до Swiss Education Group – провідної швейцарської освітньої мережі в сфері гостинності, створеної в 1982 році та ін.).

Індивідуальна освітня технологія передбачає здобуття студентом

[166] 50 найкращих кулінарних фраз відомих кухарів. URL: https://uk.warbletoncouncil.org/frases-de-cocina-6320 (дата звернення: 08.02.2021).
[167] Найбагатші шеф-кухарі планети. URL: https://joy-pup.com/ua/business-ua/najbagatshi-shef-kuhari-planeti/ (дата звернення: 10.12.2020).

знань отриманих у неформальній та інформальній освіті – освіті, яка передбачає самоорганізоване здобуття особою певних компетентностей, зокрема під час повсякденної діяльності, пов'язаної з професійною, громадською або іншою діяльністю, родиною чи дозвіллям[168].

Студентам надано перелік онлайн курсів, майстер-класів (https://cookeryschool.com.ua/kursy/bazovyj-kurs-povara/; https://cookeryschool.com.ua/kursy/fish-club-ryba-i-moreprodukty/; https://inprofteh.net/523005).

З урахуванням особливостей дистанційного навчання для студентів під час практики були організовані зустрічі із викладачами професійних освітніх закладів, керівниками підприємств харчової індустрії, зокрема: ДНЗ «Уманський професійний ліцей», ресторан «Серж», ресторан «Золота підкова», ресторан «Фабрикант», Кафе швидкого обслуговування «Боніто», Ресторан «Пан кабан», Паб-ресторан «ROYAL GRILL HAUSE» під час якого студенти ознайомилися з особливостями їх роботи, виробничим та технологічним устаткуванням, вимогами керівників закладів до працівників, перспективами працевлаштування.

З метою підвищення кваліфікації у контексті забезпечення освітнього процесу у дистанційному форматі взято у курсах, тренінгах, майстер-класах та конференціях. Зокрема, взято участь в онлайн-форумах «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі, інформаційних технологіях та культурі», «Основи використання цифрових інструментів для змішаного навчання», які організовувала «Благодійна організація «Центр освітніх ініціатив»» у м. Харків, отримано сертифікати про підвищення кваліфікації обсягом 6 та 15 годин. Стала учасницею тренінгової програми «Покращення цифрових навичок викладачів та управлінського персоналу закладів профтехосвіти», яка проходила у м. Львів. Під час вебінарів на теми: «STEM-проєкт як засіб формування ключових компетентностей здобувачів освіти ЗП(ПТ)О», «Онлайн-інструменти для створення інтерактивних вправ та ігор» також суттєво вдосконалено навички дистанційного навчання студентів.

Разом із студентами експериментальної групи долучилися до участі у Всеукраїнській онлайн конференції «Використання педагогічних технологій у ЗЗСО і ЗПТО: теорія та практика», онлайн-форумі «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі»,

[168] 15 YouTube каналів про їжу. URL: https://www.the-village.com.ua/village/food/food-guide/276677-15-youtube-food-cooking (дата звернення: 10.01.2021).

методологічному семінарі «Психолого-педагогічні аспекти інформаційної безпеки особистості». Разом відвідали майстер-клас «Створення та використання інтерактивних плакатів»; вебінар «CultFood: як змінити харчування дітей у школі».

Отже, позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності заохочує студентів до реалізації внутрішньо мотивованого прагнення до самореалізації, отримання суспільно значимих результатів професійної діяльності, самоактуалізації, оволодіння навичками здійснення майбутньої професійної діяльності; бажання стати професіоналом, продовжувати пошукову діяльність для отримання нових сучасних знань про виробничо-технологічну діяльність з використанням творчого підходу.

Другою педагогічною умовою, яка була реалізована під час формувального етапу експерименту, є інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору – відбір та структурування змісту дисциплін у вигляді освітніх модулів, що включають інваріантну частину (заснована на змісті освітньої програми та вимог стандарту) та варіативну (засновану на використанні харчових технологій на виробництвах).

В Українському педагогічному словнику поняття «інтеграція» (від лат. *integer* – повний, цільний) С. Гончаренко трактує як «…створення нового цілого на основі виявлення однотипних елементів і частин із кількох раніше розрізнених одиниць (навчальних предметів, видів діяльності та ін.)»[169]. Тому, в контексті нашого дослідження, розглядаючи інтеграцію технологічних та виробничих знань, ми будемо виходити з таких положень:

а) це процес, що протікає в межах вже сформованої системи інженерно-педагогічної підготовки фахівців із ресторанної справи;

б) це процес, що веде до сприйняття системи виробничо-технологічної підготовки студентами як єдиного цілого (а не розрізнених навчальних дисциплін);

в) у процесі інтеграції кожен елемент системи виробничо-технологічної підготовки (кожна навчальна дисципліна) володіє певним ступенем автономності, виконує свої функції в підготовці фахівців із ресторанної справи, оцінюється в ході вивчення окремо,

[169] Гончаренко С. У. Український педагогічний енциклопедичний словник. вид. 2, допов. й виправ. Рівне: Волинські обереги, 2011. 552 с.

незалежно від освоєння всієї системи;

г) у ході інтеграції збільшується обсяг і інтенсивність взаємозв'язків між виробничими та технологічними навчальними дисциплінами як елементами системи, що веде до підвищення ефективності процесу професійної підготовки фахівців із ресторанної справи в цілому.

Центральною категорією, через яку нами розглядається інтеграція технологічних та виробничих знань, є «взаємозв'язок». Розглянемо сутність даної категорії.

На підставі розглянутих концепцій можна виділити наступні сутнісні характеристики інтеграції: а) взаємозалежність і взаємозумовленість пов'язаних між собою об'єктів, при яких зміна властивостей і станів одного об'єкта означає певні зміни в іншому; б) здатність до безпосередньої або опосередкованої, в тому числі відставленої в часі, взаємодії, процесуальність; в) функціонування взаємопов'язаних і взаємодіючих об'єктів в якості систем; г) здатність взаємопов'язаних об'єктів вступати у взаємодію, що веде до прогресу або регресу системи; д) наявність відповідного певного способу зв'язку об'єктів, що може змінюватися в бік підвищення, або зниження організації в залежності від прогресу і регресу системи; е) наявність певної спрямованості процесу взаємозв'язку; ж) здатність невідворотньо служити джерелом нового.

Дані положення дозволяють нам доповнити розуміння сутності інтеграції технологічних та виробничих знань студентів у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору наступними положеннями.

В результаті інтеграції технологічних та виробничих знань відбувається їх взаємний вплив один на одного, відповідно до якого між знаннями утворюються регулярні за характером прояву зв'язки, які забезпечують становлення фахівців із ресторанної справи та визначають його постійне самовдосконалення.

У процесі інтеграції технологічних та виробничих знань взаємозв'язки між знаннями можуть бути як неузгодженими, так і узгодженими. Неузгоджені – породжують у студентів суперечливе ставлення до процесу вивчення окремих дисциплін («одні дисципліни подобаються, інші ні»), формують одиничні (часом не пов'язані між собою) навички та вміння майбутньої професійної діяльності. Узгоджені – ведуть до злиття технологічних та виробничих знань суб'єкта, який бере участь в освітній діяльності. В результаті

виникають такі як вміння: актуалізувати і синтезувати необхідні виробничі знання і навички, об'єктивно оцінювати технологічні та виробничі знання, потреба в їх оновленні та постійному вдосконаленні.

Для реалізації цієї умови здійснено відбір та структурування змісту дисциплін у вигляді освітніх модулів, що включають інваріантну частину (заснована на змісті освітньої програми та вимог стандарту), та варіативну (засновану на використанні харчових технологій на виробництвах), зокрема дисциплін: «Технологія виробництва продукції громадського харчування» (Модулі «Обробка риби та технологія приготування страв з м'яса, риби та нерибних морепродуктів», «Кондитерські вироби»); «Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства» (Модулі «Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства», «Особливості процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів»). Матеріали, які використані для реалізації цієї умови та завдання для студентів представлено у навчально-методичних посібниках[170, 171].

Основними організаційними формами для реалізації цієї умови, як ми вже зазначали вище, визначено лекційні, семінарські та лабораторно-практичні заняття, віртуальні екскурсії на виробництво, практика. На лабораторних і семінарських заняттях використовувалися такі методи і методичні прийоми навчання: розв'язування ситуаційних задач, виконання практичних завдань, робота з технічною документацією.

На лабораторних і практичних заняттях перевага надавалася демонструванню способів і послідовності професійних дій, розв'язуванню ситуаційних задач, виконанню практичних завдань; лекціям фахівців підприємства за додатковими розділами дисциплін циклу професійної та практичної підготовки.

Студентам також надано перелік каналів, на яких вони могли переглянути майстер-класи про особливості приготування різних страв від професійних кулінарів, майстрів виробничого навчання:

– https://www.youtube.com/watch?v=UgeIpUVqlgY;

---

[170] Технологія виробництва продукції громадського харчування : навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів / уклад. Джога О. В. Умань: Візаві, 2021. 180 с.

[171] Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів / уклад. Джога О. В. Умань: Візаві, 2021. 150 с.

- https://www.youtube.com/watch?v=VmODvm7uW_I&t=27s;
- https://www.youtube.com/watch?v=1kCWpaBvn7I&t=276s;
- https://www.youtube.com/watch?v=d-lGda3Il-c&t=242s;
- https://www.youtube.com/channel/UCh6Pbd8waSQ0TNO3xCLy8hg;
- https://www.youtube.com/embed/d-lGda3Il-c;
- https://www.youtube.com/embed/br351Marl48;
- https://www.youtube.com/embed/T1XunaRvZ_8;
- https://www.youtube.com/embed/B2gmQH0Pttw;
- https://www.youtube.com/embed/z84bdMglBU0;
- https://www.youtube.com/embed/znaP9QYc_AI;
- https://www.youtube.com/embed/C4vzcbQrnhM;
- https://www.youtube.com/embed/QrmR0uTuf-c.

Візуалізація є важливим елементом навчання в онлайн форматі. Невіддільною частиною забезпечення дистанційного навчання здобувачів було створення електронних освітніх ресурсів навчального призначення та електронних підручників, застосування яких допомагає зробити освітній процес наближеним до виробництва та більш цікавим, унаочнити та розширити навчальні матеріали.

Для того, щоб реалізувати цю педагогічну умову та вдосконалити свою професійну компетентність викладача в онлайн-форматі пройдено підвищення кваліфікації під час вивчення навчального курсу «Цифрові інструменти сучасного викладача» у науково-методичному центрі професійно-технічної освіти у Запорізькій обл. Студенти також були мотивовані до участі в цих професійних курсах для отримання сертифіката, що підтверджував би їх професійний рівень. Проходження таких курсів дало змогу повною мірою використати інтернет-сервіси щодо створення інтерактивних дидактичних матеріалів, інтелект-карт, стрічок часу, електронних книг, електронних інтерактивних дошок, інтерактивних відео, інфографіки, пазлів, кросвордів та ребусів під час виробничо-технологічної підготовки студентів.

Процес навчання під час пандемії відбувався в середовищі Google Classroom дистанційно. Для забезпечення ефективного навчання до кожної теми розроблені інструкції з інфографікою, відеоінструкції, тести, практичні завдання. Також з кожної теми додавалися довідкові матеріали. Кожний здобувач освіти індивідуально виконував практичне завдання з використанням наданого навчально-методичного

інструментарію. Виконання таких завдань допомогало здобувачам самостійно планувати власні дії та покроково відтворювати технологічні процеси виробництва продукції. В разі потреби дистанційно надавалися консультації викладачем.

Під час семінарських, лабораторних та практичних занять як викладачі, так і студенти представляли інформацію і продукти своєї діяльності в формі схем, малюнків, скріншотів, презентацій, відеофільмів, електронних документів – інфографіки, інтерактивних дидактичних матеріалів тощо (рис. 3.2–3.3).

Відбір та структурування змісту дисциплін у вигляді освітніх модулів дозволило гарантувати вищий результат виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи , що сприяло розвитку самостійності, актуалізації суб'єктної позиції студента. Визначені викладачем змістові модулі дозволяли забезпечити досягнення конкретних освітніх цілей, подавати навчальний матеріал в систематизованому і структурованому вигляді, формувати практичну спрямованість отриманих знань, реалізувати вимоги роботодавців, індивідуалізувати процес навчання, постійно відстежувати результати розвитку студента.



Рис. 3.2. Інфографіка послідовності механічної обробки карнеплодів у закладах ресторанного господарства з використанням механічного устаткування створена за допомогою застосунку Canva

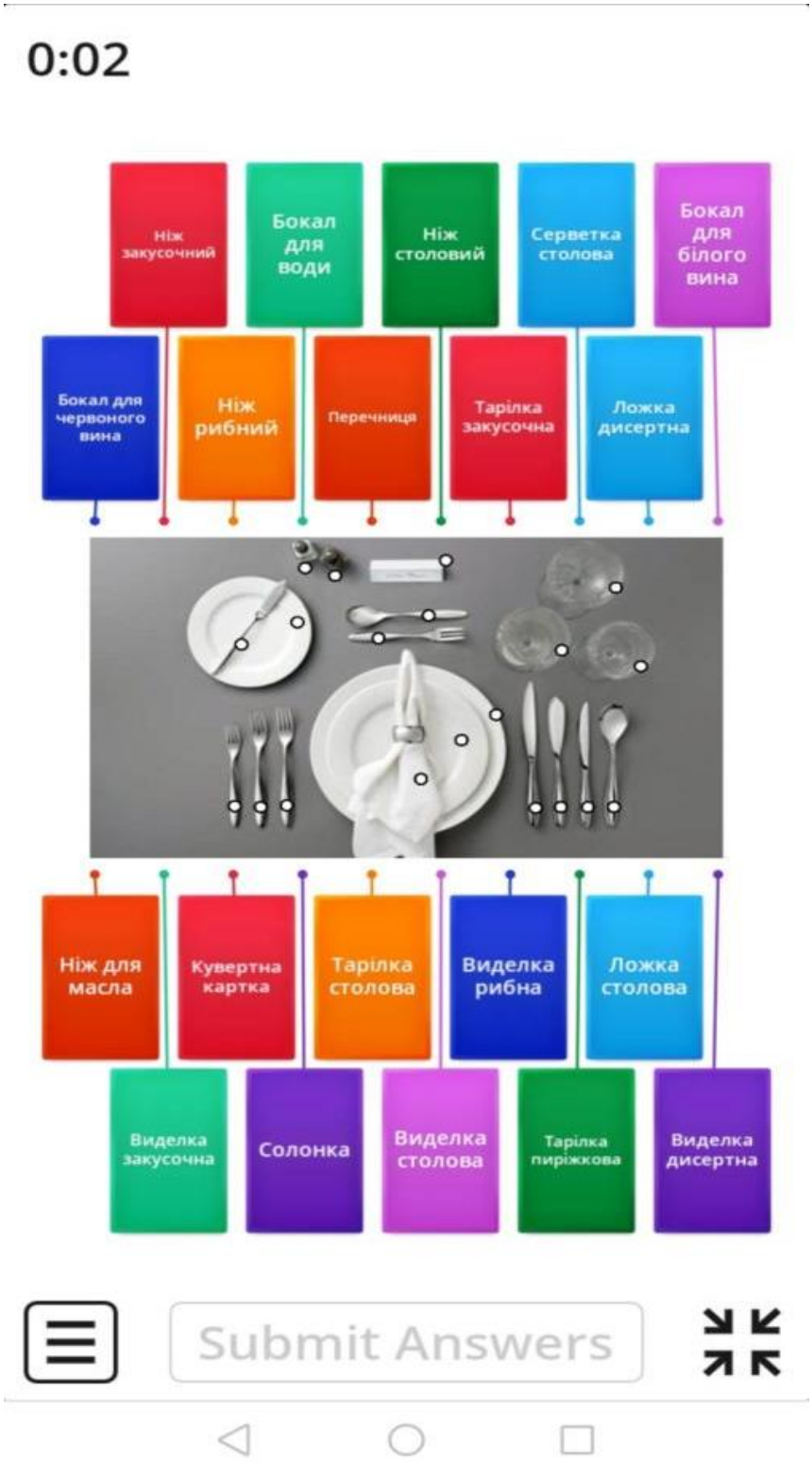


Рис. 3.3. Інтеактивна вправа з дисципліни «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» для виявлення знань сервірування столу до обіду під час бенкету з частковим обслуговуванням за допомогою застосунку Wordwall

Тобто, засвоєння виробничих знань бакалаврами харчових технологій неможливо без інтеграції з технологічними знаннями, демонстрації того, як ці знання можна застосовувати на практиці.

Третьою педагогічною умовою виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти є застосування системи різнорівневих завдань та організація проєктної діяльності студентів для удосконалення змісту їх практичної підготовки. Ця педагогічна умова акцентує увагу на використанні проблемних завдань, практикумів, лабораторно-практичних робіт, що відображають професійну діяльність майбутніх фахівців із ресторанної справи, і обумовлена тим, що серед факторів, що впливають на процес навчання фахівця, провідна роль належить сформованим прийомам практичної діяльності, які дозволяють досягати нових рівнів компетентностей.

Під різнорівневим завданням, що відображає професійну діяльність фахівців із ресторанної справи, розуміємо проблемну ситуацію, яка вимагає від здобувача розумових операцій і практичних дій, а рішення – як конкретний процес прояву практичної діяльності. У процесі вирішення різнорівневих проблемних завдань, здобувачі усвідомлено виділяють ті дії (операції), які необхідні для їх вирішення, потім структурують і аналізують функціональний зміст кожного з них, що дозволяє застосовувати їх потім у професійній діяльності, тим самим забезпечуючи якісне виконання робіт на виробництві.

В освітньому процесі застосовувалися завдання трьох рівнів складності, розраховані на репродуктивну, продуктивну і продуктивно-творчу діяльність. Різнорівневі завдання також передбачали розроблення презентацій з технології виробництва продукції громадського харчування та організації і обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Під час впровадження цієї педагогічної умови активно використовували особистісно зорієнтований підхід, що характеризується орієнтацією на особистість студента, на перетворення його в суб'єкта діяльності, здатного самостійно ставити і реалізовувати цілі своєї роботи (у формі проєкту). Знання, здобуті заради створення проєкту, на думку О. Коберника, розглядаються студентом як засіб досягнення нових цілей [172].

[172] Гедзик А. М., Коберник О. М., Ткачук С. І. та ін. Компетентнісний підхід у професійній підготовці майбутніх учителів технологій: кол. моногр. / МОН

Проєктна діяльність, як засіб формування готовності до професійної діяльності, обрана нами в силу того, що особистісно зорієнтованому та компетентнісному підходу найбільш адекватно відповідають три його невід'ємних ознаки: самостійне і відповідальне створення проєкту вимагає від студента отримання знань і означає орієнтацію на студента; застосування знань з різних дисциплін для створення проєкту як результату означає орієнтацію на продукт; створення проєкту як практичне завдання, яке вирішується в умовах, максимально близьких професійному середовищі, означає орієнтацію на дійсність.

Організація проєктної діяльності під час виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти переслідує наступні завдання: організація взаємодії суб'єктів освітнього процесу; розширення використовуваних форм навчання; зближення навчання з практикою; орієнтація на інтереси і потреби студентів; розвиток їх активності і самостійності.

Студентам пропонувалося розроблення таких проєктів як «Розроблення інструкційно-технологічної картки приготування страви», «Робочий зошит з технології виробництва продукції громадського харчування», що передбачало сформувати вміння студентів уявити системно наявні у них теоретичні знання; показати їх практичну дієвість.

Робота над проєктами проходила в кілька етапів.

Перший – підготовчий, який полягав у аналізі діючих нормативних підручників з технології виробництва продукції громадського харчування, що застосовуються в закладах ПО (ПТО), вивченні способів організації та обслуговування в закладах ресторанного господарства та підготовці мотивованого висновку за такою схемою: що в них варто зберегти, що необхідно змінити або виключити у зв'язку з особливостями цього курсу і змінами, що відбуваються в сучасній галузі харчових технологій.

Другий етап передбачав представлення та захист проєкту, а саме створення нового навчального продукту: сформулювати завдання сучасного підручника, визначити його структуру, виробити принципи відбору змісту, запропонувати ескіз макета.

Третій етап – взаємооцінка, обговорення власного проєкту і

України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань: Сочінський М. М., 2017. 280 с.

варіантів робіт, запропонованих іншими.

Одержано такі узагальнені результати оцінок представлених студентами проєктів: 91% розроблених проєктів мають практичну значимість, 12,6% – вважають розроблені проєкти теоретично значущими для вирішення проблем, що існують в професійному навчанні; 9,3% – вважають, що дані освітні продукти неможливо втілити в сьогоднішній практиці професійного навчання через відсутність необхідної матеріальної бази. Оцінюючи значимість проєктної діяльності з розроблення інструкційно-технологічної картки приготування страви та робочого зошита з технології виробництва продукції громадського харчування в процесі вивчення модулів професійно-орієнтованих дисциплін, студенти висловили думку, що її виконання дозволило:

– сформувати вміння моделювання та проєктування;
– актуалізувати наявні теоретичні знання при аналізі проблеми;
– переосмислити науково-теоретичні знання з точки зору їх застосування на практиці;
– розвинути вміння самостійної практичної діяльності.

Під час організації проєктної діяльності студентів використовувалися такі форми взаємодії між ними: парне та групове розроблення спільного проєкту, індивідуальна участь в публічному захисті і обговоренні проєктів однокурсників.

Отже, у процесі обґрунтування педагогічних умов виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи враховано сучасні тенденції професійної підготовки фахівців із ресторанної справи; особливості її реалізації у закладах вищої освіти; вимоги роботодавців до сучасного фахівця, технологічний рівень сучасного виробництва.

Кожна педагогічна умова спрямована на формування професійної спрямованості, професійно важливих якостей фахівця, що сприяють ефективному здійсненню виробничої діяльності та професійному розвитку; набуття компетентностей у певній галузі виробництва; досвіду практичної діяльності у відповідній галузі виробництва.

Комплексна реалізація зазначених педагогічних умов із використанням відповідних форм і методів забезпечує підвищення рівня виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи до виконання професійних завдань, визначених у підрозділі 1.3.

У розділі монографії представлено результати оптимізації виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у

закладах вищої освіти. Розроблено та апробовано модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти, що містить такі блоки: цільовий (мета, завдання, суб'єкти освітнього процесу), методологічний (підходи, принципи, зовнішні та внутрішні чинники, педагогічні умови), змістовий (зміст освітньої діяльності у закладах вищої освіти, спрямований на формування структурних компонентів виробничо-технологічної готовості), організаційно-виробничий (етапи, форми, методи, засоби) та результативний (діагностичний інструментарій, критерії та їх показники, рівні, результат).

Метою розробленої моделі виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти є формування: загальних (розуміння сутності виробничо-технологічної діяльності; усвідомлення значущості отриманих знань, умінь, навичок, засвоєних способів і прийомів професійної діяльності); професійних (задоволеність від професійної діяльності, усвідомлення необхідності безперервної самоосвіти для успішної професійної діяльності); соціальних (отримання успішного досвіду професійної діяльності та адаптація на виробництві; роботи у закладах професійної (професійно-технічної) освіти) компетентностей.

Обґрунтовано педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти (позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності; інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору; застосування системи різнорівневих завдань та організація проєктної діяльності студентів для удосконалення змісту їх практичної підготовки) та експериментально перевірено їх ефективність у процесі реалізації на формувальному етапі експерименту.

ПІСЛЯМОВА

У монографії викладено результати теоретичного узагальнення і практичного розв'язання завдання виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи, що дозволило розробити модель забезпечення цього процесу, обґрунтувати та експериментально перевірити педагогічні умови в системі професійної підготовки студентів у закладах вищої освіти. Результати проведеного дослідження є підставою для формулювання таких *висновків*:

1. Проаналізовано стан розробленості проблеми виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у педагогічній теорії та освітній практиці педагогічних закладів вищої освіти та встановлено, що проблеми професійної підготовки кваліфікованих фахівців харчової галузі досить ґрунтовно розкрито в теорії й практиці професійної підготовки студентів зазначеного напряму. Зокрема, розкрито зміст, структуру освітнього процесу підготовки студентів відповідно до вимог роботодавців, особливості практичної підготовки кадрів у сфері харчових технологій; визначено систему формування професійної компетентності майбутніх фахівців із ресторанної справи.

Доведено, що виробничо-технологічна діяльність фахівців із ресторанної справи тісно пов'язана з виробничими аспектами харчової індустрії, високим технічним і технологічним рівнем сучасного виробництва, тому система їхньої підготовки потребує удосконалення у напрямку підвищення практичної технологічної підготовки.

Аналіз термінологічного апарату дослідження дозволив уточнити сутність ключових понять: зміст понять: «фахівець індустрії гостинності» як освітній ступінь, орієнтований на підготовку у закладах вищої освіти професійно-компетентних фахівців для професійних закладів освіти, харчових підприємств і закладів ресторанного бізнесу із сформованими загальними та професійними компетентностями в галузі харчових технологій та здатністю випускати продукцію, що відрізняється високою якістю, ціною та обслуговуванням та «виробничо-технологічна готовність фахівців із ресторанної справи» – інтегрована якість, яка виражається в здатності застосовувати відповідні професійні знання, уміння, пов'язані з виробництвом продукції, обслуговуванням споживачів і наданням послуг на підприємствах харчової галузі різних організаційно-правових форм власності.

Виробничо-технологічна підготовка фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти визначається як цілеспрямовано організований цілісний освітній процес професійної підготовки майбутніх фахівців, спрямований на формування професійної компетентності та виробничо-технологічного досвіду через оволодіння системою понять, закономірностей, зв'язків, відносин, знань, умінь і способів дії та здатності здійснювати ефективну виробничу діяльність в умовах змінних сучасних технологічних процесів.

2. На основі здійсненого аналізу теоретичних засад, сутнісної характеристики виробничо-технологічної діяльності та нормативного забезпечення обґрунтовано зміст та структуру виробничо-технологічної готовності. Компонентами виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи визначено такі: особистісно-мотиваційний (навчальна мотивація, професійна спрямованість, професійно-важливі якості), когнітивний (знання і розуміння технологій виробництва продукції), операційно-діяльнісний (професійні навички до практичного застосування знань з технології виробництва продукції).

На основі цієї структури та аналізу підходів науковців до визначення критеріальної характеристики професійної готовності уточнено критерії та показники виробничо-технологічної готовності фахівців із ресторанної справи: мотиваційний (рівень сформованості навчальної мотивації майбутнього фахівця сфери обслуговування, яка визначатиме його професійну діяльність), когнітивний (рівень сформованості у студентів системи знань про технології виробництва продукції), діяльнісно-рефлексивний (рівень сформованості у студентів професійних умінь і навичок з виробництва продукції та практичного застосування ними різних технологій виробництва продукції на основі набутих компетентностей; здатність студентів критично оцінювати стан своєї готовності, усвідомити її значимість в процесі професійного становлення; ступінь відповідальності за результати практичної діяльності, визначати свої можливості для самореалізації в професії).

3. Розроблено модель виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти, що містить такі блоки: цільовий (мета, завдання, суб'єкти освітнього процесу), методологічний (підходи, принципи, зовнішні та внутрішні чинники, педагогічні умови), змістовий (зміст освітньої діяльності у закладах вищої освіти, спрямований на формування структурних компонентів

виробничо-технологічної готовості), організаційно-виробничий (етапи, форми, методи, засоби) та результативний (діагностичний інструментарій, критерії та їх показники, рівні, результат).

4. У дослідженні теоретично обґрунтовано та експериментально перевірено педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи у закладах вищої освіти: позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності; інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору; застосування системи різнорівневих завдань та організація проєктної діяльності студентів для удосконалення змісту їх практичної підготовки.

Експериментально доведено, що позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності (самостійно та спільно із викладачами) сприяє визначенню персонального шляху реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти, що формується з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей і досвіду, ґрунтується на виборі здобувачем освіти видів, форм і темпу здобуття освіти, суб'єктів освітньої діяльності та запропонованих ними освітніх програм, навчальних дисциплін і рівня їх складності, методів і засобів навчання.

Інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору передбачала відбір та структурування змісту дисциплін у вигляді освітніх модулів, що включають інваріантну частину (заснована на змісті освітньої програми та вимог стандарту) та варіативну (засновану на використанні харчових технологій на виробництвах), зокрема дисциплін: «Технологія виробництва продукції громадського харчування»; «Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

Застосування системи різнорівневих завдань та організація проєктної діяльності студентів для удосконалення змісту їх практичної підготовки акцентувало увагу на використанні проблемних завдань, практикумів, лабораторно-практичних робіт, що відображають майбутню професійну діяльність фахівців із ресторанної справи. Це дозволило розвинути у студентів аналітичні навички під час вирішення виробничих завдань, забезпечило оптимальне використання отриманої інформації, виробляло самостійність і ініціативність

у рішеннях, формувало переконаність у необхідності як виробничих, так і технологічних знань. Під час експерименту використовувалися завдання трьох рівнів складності, розраховані на репродуктивну, продуктивну і продуктивно-творчу діяльність.

Проведене дослідження не забезпечує вичерпний розгляд усіх аспектів означеної проблеми. Подальші наукові пошуки можуть бути спрямовані на вдосконалення методик діагностування, створення цілісної концепції виробничо-технологічної підготовки фахівців із ресторанної справи в освітньому середовищі педагогічних закладів вищої освіти як на етапі професійного навчання на освітньому ступені бакалавр, так і на освітньо-науковому ступені магістр.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки. URL: http://oneu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/11/nsro_1221.pdf (дата звернення: 10.09.2018).
2. Про вищу освіту: Закон України від 1 липня 2014 р. № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text (дата звернення: 12.09.2018).
3. Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 рр.). URL: http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc (дата звернення: 23.09.2018).
4. Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#Text (дата звернення: 10.01.2019).
5. Енциклопедія освіти / голов. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
6. Клапчук В., Польова Л. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 408 с.
7. Мальська М., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
8. Лук'янов В., Мунін Г. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
9. Прокопець І., Головко О. Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства Закарпаття як складової сфери туризму. *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. *Науковий вісник Ужгородського національного університету.* 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.
11. Байлик С., Писаревський І. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. В. Брича. Київ: Вид-во Ліра-К, 2020. 484 с.
13. Готельно-ресторанна справа: навч. посіб. / Н. Якименко-

Терещенко та ін. Харків, 2019. 404 с.
14. Буряк В. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. *Нова педагогічна думка.* 2020. № 4(104). С. 7–12.
15. Ковальчук В. І. Зміст поняття «педагогічна майстерність майстра виробничого навчання ПТНЗ. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*, 2014. Вип. 199. С. 140–147.
16. Тархан Л. З. Теоретичні і методичні основи формування дидактичної компетентності майбутніх інженерів-педагогів: автореф. дис. … д-ра пед. наук: 13.00.04. Київ, 2008. 42 с.
17. Шаріпова Е. Р. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів швейного профілю в процесі педагогічної практики: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2012. 270 с.
18. Каньковський І. Є. Система професійної підготовки інженерів-педагогів автотранспортного профілю: монографія, Хмельницький: Цюпак А. А., 2014. 562 с.
19. Кашпур Т. О. Професійна підготовка майбутнього інженера-педагога на основі компетентнісного підходу. *Вісник Луганського національного університету ім. Т. Шевченка.* Луганськ, 2009. Вип. 17. С. 79–83.
20. Романчик Н. О. Модель особистості майбутнього інженера-педагога. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2006. Вип. 4. С. 303–307.
21. Джога О. В. Стан розробленості проблеми підготовки бакалаврів харчового профілю в закладах вищої освіти до виробничо-технологічної діяльності. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* 2019. Вип. 3. С. 60–68.
22. Вдовенко О. І. Педагогічні умови формування творчих здібностей у майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Чернігів, 2016. 20 с.
23. Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Умань, 2018. 340 с.
24. Долуда А. В. Зміст навчання проектуванню підприємств харчової промисловості майбутніх інженерів. *Професійне становлення особистості*. Хмельницький, 2013. № 3. С. 69–74.

25. Дрозіч І. А. Формування фахової компетентності майбутніх кухарів у професійно-технічних навчальних закладах: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Хмельницький, 2018. 234 с.
26. Козловська Л. В. Формування готовності у майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Львів, 2013. 22 с.
27. Мелько М. В. Труднощі розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів ПТНЗ у сучасних умовах: результати констатувального етапу дослідження. *International Journal of Education & Development*. 2017. С. 123–130.
28. Стахмич Т. М. Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Вінниця, 2011. 251 с.
29. Ковальчук Л. О. Міжпредметні зв'язки у вивченні хіміко-технологічних дисциплін в економічному бізнес-коледжі: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Тернопіль, 2002. 24 с.
30. Лобур М. С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2006. 21 с.
31. Маятіна Н. В. Акмеологічний підхід у формуванні готовності майбутніх техніків-технологів з технології харчування до професійної самореалізації. 2018. Вип. 81(2). С. 164–168. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/znppn_2018_81%282%29__37 (дата звернення: 17.0.2.2019).
32. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2018. 22 с.
33. Пальчук М. І. Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2005. 24 с.
34. Ткач Л. В. Навчальна екскурсія як метод практичної підготовки майбутніх техніків-технологів харчової промисловості. *Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства*: зб. тез І Міжнар. наук.-практ. конф. Чернігів, 2018. С. 694–696.
35. Яковчук О. Л. Формування професійної компетентності майбутніх

техніків- технологів з технології харчування в освітньому процесі коледжу: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Кривий Ріг, 2017. 464 с.

36. Ткач Л. В. Навчальна екскурсія як метод практичної підготовки майбутніх техніків-технологів харчової промисловості. *Конкурентоспроможність вищої освіти України в умовах інформаційного суспільства*: зб. тез І Міжнар. наук.-практ. конф. Чернігів, 2018. С. 694–696.
37. Старовойт Л. Я. Особливості організації багатоступеневого навчання у вищому професійному училищі: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2000. 217 с.
38. Долуда А. В. Зміст навчання проектуванню підприємств харчової промисловості майбутніх інженерів. *Професійне становлення особистості*. Хмельницький, 2013. № 3. С. 69–74.
39. Недосєкова Н. С. Формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю у процесі виробничої практики: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Херсон, 2014. 20 с.
40. Філімонова І. А. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Наукові записки.* 2017. Т. 2, № 12. С. 219–226. URL: https://phm.cuspu.edu.ua/ojs/index.php/NZ-PMFMTO/article/view/1302 (дата звернення: 05.03.2020).
41. Лазарєва Т. А. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності: автореф. дис. … д-ра пед. наук: 13.00.04. Київ, 2015. 40 с.
42. Гуменюк Т. Б., Зубар Н. М., Волкова А. А. Проект стандарту вищої освіти. СВО_ПО_ХТ – 2016. Рівень вищої освіти – перший. Ступінь вищої освіти – бакалавр. Галузь знань – 01 Освіта. Спеціальність – 015 Професійна освіта. Харчові технології. Бровари, 2016. 25 с. URL: http://enpuir.npu.edu.ua/bitstream/123456789/10864/1/SVO_HT.pdf (дата звернення: 10.05.2019).
43. Про професійну (професійно-технічну) освіту: Закон України від 10 лютого 1998 р. № 103/98-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 16.06.2019).
44. Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 рр.). URL: http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc (дата

звернення: 23.09.2018).
45. Енциклопедія освіти / голов. ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
46. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ: Либідь, 1997. 376 с.
47. Цідило І. М. Теорія і методика підготовки майбутніх інженерів-педагогів до застосування інтелектуальних технологій у професійній діяльності: дис. … д-ра. пед. наук: 13.00.04; 13.00.10. Тернопіль, 2015. 528 с.
48. Джога О. В. Обґрунтування кваліфікації бакалаврів харчових технологій через функції діяльності на місцях працевлаштування. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* 2019. Вип. 4. С. 42–54.
49. Про вищу освіту: Закон України від 1 липня 2014 р. № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text (дата звернення: 12.09.2018).
50. Поддубей О. Аналіз поняття «професійна підготовка» у вітчизняних і зарубіжних наукових працях. *Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського.* 2019. Вип. 5(118). С. 19–24. URL: http://visnikkrnu.kdu.edu.ua/statti/2019_5_2019-5-19-24.pdf (дата звернення: 10.01.2020).
51. Полтавський державний аграрний університет: офіційний сайт. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/specialnist-harchovi-tehnologiyi (дата звернення: 10.10.2019).
52. Джога О. В. Обґрунтування кваліфікації бакалаврів харчових технологій через функції діяльності на місцях працевлаштування. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* 2019. Вип. 4. С. 42–54.
53. Джога О. В. Теоретичні основи виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчового профілю у закладах вищої освіти. *Актуальні проблеми педагогічної освіти: європейський і національний вимір:* матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. 12–15 жовтня 2020 р. Луцьк: ФОП Іванюк В. П., 2020. С. 329–331. URL: https://vnu.edu.ua/uk/faculties-and-institutions/fakultet-pedagogichnoi-osviti-ta-socialnoi-roboti (дата звернення: 09.11.2020).
54. Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 21.03.2016 № 292: Наказ Міністерство освіти і науки України 23.09.2019 № 1223. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1085-

19 (дата звернення: 12.07.2019).
55. Титова Н. М. Теоретичні і методичні засади психолого-педагогічної підготовки педагогів професійного навчання: дис. … д-ра пед. наук.13.00.04. Київ, 2019. 495 с.
56. Галузі агропромислового комплексу. *Вікіпедія.* URL: https://uk.wikipedia.org/wiki (дата звернення: 11.08.2019).
57. Захарченко В. М., Калашнікова С. А., Луговий В. І. та ін. Національний освітній глосарій: вища освіта / за ред. В. Г. Кременя. Вид. 2-е, перероб. і доп. Київ: Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с.
58. Про затвердження «Методики розроблення професійних стандартів» від 22 січня 2018 р. № 74: Наказ Міністерства соціальної політики України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0165-18#Text (дата звернення: 10.10.2019).
59. Філімонова І. А. Структура професійної компетентності у підготовці майбутніх фахівців у галузі харчових технологій. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки» Херсонського державного університету.* Херсон, 2017. С. 140–146.
60. Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М., Шимановський М. М. Організація дуальної форми навчання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти: практ. посіб. / за заг. ред. Н. В. Кулалаєвої. Житомир: «Полісся», 2019. 304 с.
61. Dzhoha O. Basic and Semantic Nature of Food Science Bachelor's Production and Technological Training in Pedagogical Institutions of Higher Education. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psychology*. IX(96). Issue 245, 2021. P. 23–25. URL: https://seanewdim.com/uploads/3/4/5/1/34511564/ped_psy_245_96.pdf (дата звернення: 10.05.2021).
62. Горбатюк Р. М., Волкова Н. В. Інтеграція професійної освіти і виробництва як чинник модернізації підготовки майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій. *Ukrainian Journal of Educational Studies and Information Technology*. 2018. Т. 6, № 1. С. 89–102. URL: https://uesit.org.ua/index.php/itse (дата звернення: 17.10.2019).
63. Джога О. В. Удосконалення виробничо-технологічної підготовки бакалаврів у галузі харчових технологій як виклик сьогодення. *Наукові записки Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.* Київ: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова,

2020. Вип. 147. С. 55–64.

64. Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-241-gotelno-restoranna-sprava-dlya-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti (дата звернення: 09.11.2020).
65. Інформаційний пакет. *Інженерно-педагогічний факультет Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини*: офіційний сайт. URL: http://tpf.udpu.org.ua/inf_paket4/rio%20(35).pdf (дата звернення: 10.09.2019).
66. Линник О., Рета М. Устаткування закладів готельного господарства: деякі особливості обліку за національними та міжнародними стандартами. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління.* 2018. Вип. 6(17). С. 244–247. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/17_2018/45.pdf (дата звернення: 10.09.2021).
67. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник / А. Мазаракі, С. Шаповал, І. Тарасенко. Київ, 2013. 640 с. URL: https://knute.edu.ua/file/MTc=/81772c5be0bea3f1d07cd0c46d6ca560.pdf. (дата звернення: 10.09.2021).
68. 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». URL: https://udpu.edu.ua/documents/educational-programs. (дата звернення: 10.10.2019).
69. Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила» Силабус навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». URL: https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-11..pdf (дата звернення: 10.10.2019).
70. 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. URL: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-con

tent/uploads/sites/13/robocha-prohrama-uzhrs.pdf (дата звернення: 10.10.2021).
71. Одеська національна академія харчових технологій. Навчальна програма обов'язкової навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». 2019. URL: https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view (дата звернення: 10.10.2021).
72. Готельно-ресторанна справа: сила буси : навчально-методичний посібник / за заг. ред. проф. В. Клапчука. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.
73. 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.
74. 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. URL: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/robocha-prohrama-uzhrs.pdf (дата звернення: 10.11.2021).
75. 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.
76. 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.
77. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка*. 2021. № 2(106). С. 39–42.
78. Романуха О. М., Халілова-Чуваєва Ю. А., Хаврова К. С., Коваленко О. С. Динаміка розвитку індустрії гостинності в Україні на прикладі готельно-ресторанної галузі. *Економіка та держава.* 2021. № 2. С. 42–46.
79. Шталь Т. В., Козуб В. О. Особливості розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації. *Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах*

світової інтеграції: *досягнення та перспективи*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 21 вересня 2017 р. Харків: ХДУХТ, 2017. С. 221–224.

80. Маніфест української кухні: шефи починають світову гастро-революцію. *LB.ua:* веб-сайт. URL: https://lb.ua/gastronomy/2022/02/08/505010_manifest_ukrainskoi_kuhni_shefi.html (дата звернення: 01.09.2022).
81. Як популяризують українські страви у Лондоні? *Радіо свобода:* веб-сайт. URL: https://www.radiosvoboda.org/a/27728921.html (дата звернення: 04.09.2022).
82. Як закохатися в українську кухню. *їzhakultura*: веб-сайт. URL: https://yizhakultura.com/material/20210324_1501 (дата звернення: 10.09.2022).
83. «В Україні не вистачає локальних меню». Науковиця – про способи відродження української кухні. *Суспільне*: веб-сайт. URL: https://suspilne.media/205491-v-ukraini-ne-vistacae-lokalnih-menu-naukovica-pro-sposobi-vidrodzenna-ukrainskoi-kuhni/ (дата звернення: 01.09.2022).
84. Юрій Ковриженко: «Ми показуємо культуру України через їжу. Через їжу багато можна сказати». *LB.ua:* веб-сайт. URL: https://lb.ua/gastronomy/2022/01/22/503106_yuriy_kovrizhenko_mi_pokazuiemo.html (дата звернення: 01.09.2022).
85. Херсонські шеф-кухарі потрапили до рейтингу кращих кулінарів України. *Херсонська міська рада:* веб-сайт. URL: https://miskrada.kherson.ua/news/khersonski-shef-kukhari-potrapyly-do-rejtynhu-krashchykh-kulinariv-ukrainy/ (дата звернення: 31.08.2022).
86. Як українські шеф-кухарі й ресторатори допомогають армії та звичайним українцям. *VOGUE*: веб-сайт. URL: https://vogue.ua/ua/article/culture/restorany/yak-ukrajinski-shef-kuhari-dopomogayut-armiji-v-roboti.html (дата звернення: 03.09.2022).
87. Відродження української кухні як спосіб знайти та зрозуміти себе. *Словопис:* веб-сайт. URL: http://slovopys.kubg.edu.ua/vidrodzhennia-ukrainskoi-kukhni-iak-sposib-znaity-ta-zrozumity-sebe/ (дата звернення: 02.09.2022).
88. Романова А. А., Наслідки та виклики введення безвізового режиму з ЄС для туристичної індустрії України. *Економіка і організація управління.* 2017. № 2(26). С. 82–89.
89. Про віртуальні активи: Закон України від 17.02.2022. *Верховна*

Рада України: веб-сайт. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2074-20#Text (дата звернення 30.08. 2022).

90. Благополучна А. Г. Використання криптовалюти у сфері готельно-ресторанного господарства та туризму. *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва.* 2021. Вип. 98, ч. 2. С. 1–15.
91. Грабовенська С. П. Економічний аналіз готельного господарства та динаміка туристичних потоків в Україні. *Науковий вісник Національного лісотехнічного ун-ту.* 2012. Вип. 22.1. С. 214–221.
92. Муха Р. А. Дослідження стану готельно-ресторанної індустрії України та вплив пандемії covid-19 на неї. *Ефективна економіка*. 2021. № 7. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9075 (дата звернення: 02.09.2022).
93. Bohdan N. M. and Korchahina D. S. "Factors of tourist attractiveness of the destination: hotel and restaurant business". Materials of the *Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia Kharkiv National University of Municipal Economy named after O. M. Beketova*. Kharkiv. P. 23–24.
94. Галасюк С. С., Дем'янчук К. Ф. Категоризація готелів України в контексті європейського досвіду. *Одеський національний економічний університет*. С. 1–15. URL: http://surl.li/dcolx (дата звернення: 11.09.2022).
95. Скільки туристів навідалося в Україну торік: статистика. *Главком:* веб-сайт. URL: https://glavcom.ua/economics/finances/skilki-turistiv-navidalosya-v-ukrajinu-torik-statistika-816472.html (дата звернення: 02.09.2022).
96. Скільки заробляють готелі на узбережжі та на що варто звернути увагу готельєрам. *О. Море. Citi*: веб-сайт. URL: https://omore.city/articles/175111/unikalnist-servis-didzhitalizaciya-na-scho-varto-zvernuti-uvagu-gotelyeram- (дата звернення: 04.09.2022).
97. Лялик А., Добровольська С. Інноваційні технології приготування страв в сучасному ресторані. *Стан і перспективи харчової науки та промисловості:* матеріали V Міжнар. наук.-техн. конф. Тернопіль: ТНТУ, 2019. С. 76–77.
98. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Вип. 23, ч. 1. С. 126–130.

99. Перепелиця А. С. Інформація глобального економічного розвитку: дис. … канд. економ. наук: 08.00.02. Харків, 2019. 287 с.
100. Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство.* 2021. № 30. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593 (дата звернення: 10.07.2021).
101. Соколенко А. С., Онопрієнко К. Ю. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження системи якості. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі:* матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Харків: ХНАМГ. 2020. С. 36–38.
102. Neshchadym L., Povorozniuk I., Kyryliuk I., Lytvyn O. Стратегічні методи економічного аналізу підприємств сфери обслуговування в Україні. *Socio-economic development of regions: strategies, models, innovations*: monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2021. С. 214–220.
103. Makushok O. V., Rybchak O. S. Marketynhovi doslidzhennia yak osnova zabezpechennia konkurentospromozhnosti pidpryiemstv restorannoho biznesu. *Visnyk KhNAU im. V. V. Dokuchaieva*, 2020. P. 55–64. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/1214/1/statta_makushok_rybchak_marketynhovi_doslidzhennia_iak_osnova%20_zabezpechennia%20konkurentospromozhnosti_%20pidpryiemstv_restorannoho_biznesu.pdf (дата звернення: 10.07.2021).
104. Kovalchuk T. Prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine under the conditions of globalization of the world economy. *Scientific Bulletin of the Uzhhorod National University*, 2019. Vol. 23. P. 126–130.
105. Bondar S. V., Makarenko S. Yu. Тенденції розвитку гастротуризму в Україні. *Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи:* матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. Вид-во Львівської політехніки, 2021. P. 380–381. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bondar6.htm (дата звернення: 10.07.2021).
106. Neshchadym L., Povorozniuk I., Kyryliuk I. & Lytvyn O. Strategic methods of economic analysis of service enterprises in Ukraine. *Socio-economic development of regions: strategies, models, innovations*: monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2021. P. 214–220.

107. Джога О. В., Мельник Д. М. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства у місті Умань. *Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки*: зб. матеріалів доп. учасн. IX Всеукр. наук.-практ. конф., 17 лист. 2022 р. Умань, 2022. С. 280–283. URL: https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/15217 (дата звернення: 14.09.2023).
108. Івашіна Л. Л., Бишовець Л. Г., Куракін О. Б. Кав'ярні: сучасні тенденції ресторанного бізнесу. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського.* 2020. Т. 31(70), № 5. С. 77–80.
109. Конопльова М. Херсонці створили і розвивають онлайн-платформу українських крафтовиків (ВІДЕО) вересень 2022 #ШоТам URL: https://shotam.info/khersontsi-stvoryly-onlayn-platformu-naykrashchykh-ukrainskykh-kraftovykiv-video/ (дата звернення: 21.02.2023).
110. Поворознюк І. М, Кирилюк І. М., Нещадим Л. М. Формування теоретико-методологічних засад розвитку сервісології індустрії гостинності. *Sciences of Europe*. Global Science Center LP. 2022. Pp. 25–29.
111. Sokolenko, A., Onoprienko, K. Increasing the competitiveness of restaurant enterprises due to the introduction of a quality system. *Modern trends in the development of the tourism and hospitality industry in a competitive environment*: Proceedings of the International Scientific and Practical Conference. Kharkiv: KhNAMG, 2020. P. 36–38.
112. Важинський С. Е., Щербак Т. І. Методика та організація наукових досліджень: навч. посіб. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.
113. Крушельницька О. В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 192 с.
114. Юринець В. Є. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2011. 178 с.
115. Педагогіка і психологія вищої школи: навч. посіб. / О. Г. Мороз, О. С. Падалка, В. І. Юрченко / за заг. ред. О. Г. Мороза. Київ: НПУ, 2003. 267 с.
116. Ящук С. М. Особливості моделювання процесу професійної підготовки магістрів технологічної освіти у вищих педагогічних навчальних закладах. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2015. № 5. С. 432–440.

117. Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін: дис. … д-ра філософії: 015. Умань, 2020. 299 с.
118. Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Умань, 2018. 340 с.
119. Ткач Л. Педагогічне моделювання практичної підготовки майбутніх техніків-технологів зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів». *Український педагогічний журнал.* 2019. Вип. 2. С. 106–118.
120. Дубова Н., Харитонова В. Формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі в процесі практичної підготовки. *Проблеми підготовки сучасного вчителя.* Умань, 2018. Вип. 18. С. 167–174.
121. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2018. 22 с.
122. Гумілевська М. Г. Історико-критичний аналіз поняття евристика. *Сучасні інформаційні технології*. 2013. Вип. 36. С. 240–248.
123. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін: автореф. дис. … канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2018. 22 с.
124. Артемов В. Ю. Особистісно-орієнтований підхід та модель світу інформаційного аналітика. *Педагогічний процес: теорія і практика*. К., 2005. Вип. 2. С. 15–22.
125. Лозова В. І. Стратегічні питання сучасної дидактики. *Розвиток педагогічної і психологічної науки в Україні*. Харків, 2002. С. 96–97.
126. Prokopenko O., Osadchenko I., Braslavska O., Malyshevska I., Pichkur M., Tyshchenko V. Competence approach in future specialist skills development (Компетентнісний підхід у розвитку майбутніх професійних навичок). *International Journal of Management (IJM)*. Vol. 11, Issue 4, April 2020. P. 645–656.
127. Балл Г. О. Сучасний гуманізм і освіта: соціально-філософські та

психолого-педагогічні аспекти. Рівне: Ліста-М, 2003. 128 с.
128. Бондар В. Традиційна й нова парадигма едукації педагогічних кадрів. *Наука і освіта.* 2011. № 4. С. 9–12.
129. Розвиток системи освіти і педагогічної думки на Україні: нариси / за ред. М. Д. Ярмаченко. К.: Вища школа, 1991. 381 с.
130. Вікова психологія: навч. посіб. / Савчин М. В., Василенко Л. П. 2-ге видання, доповнене. К.: Академвидав, 2011. 368 с.
131. Педагогіка: [навч. посіб. для студ. вищ. пед. закладів освіти] / М. М. Фіцула. К.: Академія, 2000. 544 с.
132. Головань Т. Пізнавальний інтерес як чинник підвищення ефективності процесу навчання. *Рідна школа*. 2004. № 6. С. 15–17.
133. Головань Т. Пізнавальний інтерес як чинник підвищення ефективності процесу навчання. *Рідна школа*. 2004. № 6. С. 15–17.
134. Журат Ю. В. Аналіз психолого-педагогічних умов актуалізації студента в процесі навчання у ЗВО. *Науковий вісник Чернівецького університету*. Вип. 529. Чернівці: ЧНУ, 2010. С. 42–50.
135. Словник української мови: [в 11 т.] / АН УРСР, Ін-т мовознавства імені О. О. Потебні; редкол.: І. К. Білодід (голова) [та ін.]. Київ: Наук. думка, 1970–1980. Т. 2: Г–Ж. 1971. 550 с.
136. Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа». URL: https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-241-gotelno-restoranna-sprava-dlya-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti (дата звернення: 09.11.2020).
137. Клокар Н. І. Психолого-педагогічна підготовка вчителя до інноваційної діяльності: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 1997. 227 с.
138. Психологічний тлумачний словник найсучасніших термінів / за заг. ред. В. Шапаря. Харків: Прапор, 2009. 672 с.
139. Словник-довідник з професійної педагогіки / ред.-упоряд. А. В. Семенова. Одеса: Пальміра, 2006. 272 с.
140. Нові технології навчання: наук.-метод. зб. / гол. ред. Б. І. Холод; ред. кол.: О. Я. Савченко, О. І. Ляшенко, А. М. Федяєва та ін. Київ: НМЦВО, 2000. Вип. 27. 256 с.
141. Методика навчання і наукових досліджень у вищій школі: навч.

посіб. для студ., магістрів, аспірант. і викл. вищ. навч. закл. / за ред. С. У. Гончаренка, П. М. Олійника. К.: Вища школа, 2003. 323 с.

142. Іванченко Є. А. Підсилення якості підготовки випускників-економістів. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* Умань, 2009. Ч. 1. С. 88–95.
143. Стасюк В. Д. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх економістів у комплексі «школа – вищий заклад освіти»: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Одеса, 2003. 224 с.
144. Хом'юк В. В. Сутність поняття «педагогічна умова» в контексті висвітлення проблеми формування математичної компетентності. *The generation of scientific ideas*, International scientific-practical congress of pedagogues and psychologists (Geneva (Switzerland), 27th of November, 2014). Geneva, 2014. P. 104–109.
145. Малихін О. В. Методологічні основи визначення дидактичних умов у дослідженнях з теорії навчання (у вищій школі). *Наукові праці [Чорномор. держ. ун-ту імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія»].* 2013. Т. 215, Вип. 203. С. 11–14.
146. Сисоєва С. О., Алексюк А. М., Воловик П. М. та ін. Педагогічні технології у неперервній професійній освіті: монографія / за ред. С. О. Сисоєвої. Київ: ВІПОЛ, 2001. 502 с.
147. Бакум З. П., Саприкіна Л. В. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх дизайнерів одягу. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.* 2014. № 1. С. 44–49.
148. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. К.; Ірпінь: ВТФ Перун, 2009. 1736 с.
149. Філімонова І. А. Педагогічні умови підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентнісного підходу. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова.* Київ, 2018. Вип. 60, ч. 2. С. 196–199.
150. Джога О. В. Педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у закладах вищої освіти. *World science: problems, prospects and innovations*: The 9th International scientific and practical conference (May, 19–21, 2021). Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. P. 271–276. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/05/WORLD-SCIENCE-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-19-21.05.21.pdf

(дата звернення: 19.06.2021).
151. Федорук П. І. Адаптивна система дистанційного навчання та контролю знань на базі інтелектуальних Internet-технологій. Івано-Франківськ: Видавничо-дизайнерський відділ ЦІТ Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2008. 326 с.
152. Про реформування практики вибіркових дисциплін. URL: https://vnu.edu.ua/en/node/9421 (дата звернення: 03.09.2020).
153. Коростіянець Т. П. Індивідуальна освітня траєкторія – освітня програма студента. *Науковий вісник Донбасу*. 2013. № 1. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvd_2013_1_18 (дата звернення: 17.08.2020).
154. Каньковський І. Є. Індивідуальні освітні траєкторії як необхідність сучасного процесу професійної підготовки фахівця. *Професійна освіта: проблеми і перспективи*. 2013. № 4. С. 62–65.
155. Шаров С., Шарова Т. Формування індивідуальної освітньої траєкторії студента засобами інформаційної системи. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету.* 2017. № 2(19). С. 149–154.
156. Васько О. О., Кругова А. М. Готовність студентів до самостійної навчально-пізнавальної діяльності. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2016. Вип. 4(58). С. 207–213.
157. Муковіз О. П. Формування вмінь самостійної пізнавальної діяльності у студентів педагогічних ВНЗ засобами інформаційних технологій: монографія. Умань: ПП Жовтий О. О., 2010. 180 с.
158. Зайцева І. В. Розвиток мотивації учіння студентів в контексті активізації навчання. *Актуальні проблеми слов'янської філології*. 2009. Вип. XXII. С. 415–422.
159. Семенова А. Парадигмальне моделювання у професійній підготовці майбутніх учителів: монографія. Одеса: Юридична література, 2009. 504 с.
160. Козловська І. М. Проблеми інтеграції у сучасній професійній освіті: методологія, теорія, практика: монографія. Львів: Сполом, 2004. 244 с.
161. Козловська І., Собко Я. Принципи дидактики в контексті інтегративного навчання. *Педагогіка і психологія.* 1998. № 4. С. 48–51.

162. Ящук С. М. Самостійно-індивідуальна робота у процесі фахової підготовки магістра технологічної освіти як важливий чинник їх професійного зростання. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2018. Вип. 50. С. 417–422.
163. Загальний перелік дисциплін вільного вибору. URL: https://econom.udpu.edu.ua/pro-fakultet/navchannya/dystsypliny-vilnoho-vyboru (дата звернення: 16.02.2020).
164. Про порядок вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини: положення. URL: https://udpu.edu.ua/documents/ (дата звернення: 10.02.2020).
165. Концепція вивчення іноземних мов здобувачами вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. URL: https://udpu.edu.ua/documents/ (дата звернення: 30.04.2021).
166. 50 найкращих кулінарних фраз відомих кухарів. URL: https://uk.warbletoncouncil.org/frases-de-cocina-6320 (дата звернення: 08.02.2021).
167. Найбагатші шеф-кухарі планети. URL: https://joy-pup.com/ua/business-ua/najbagatshi-shef-kuhari-planeti/ (дата звернення: 10.12.2020).
168. 15 YouTube каналів про їжу. URL: https://www.the-village.com.ua/village/food/food-guide/276677-15-youtube-food-cooking (дата звернення: 10.01.2021).
169. Гончаренко С. У. Український педагогічний енциклопедичний словник. вид. 2, допов. й виправ. Рівне: Волинські обереги, 2011. 552 с.
170. Технологія виробництва продукції громадського харчування: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів / уклад. Джога О. В. Умань: Візаві, 2021. 180 с.
171. Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів / уклад. Джога О. В. Умань: Візаві, 2021. 150 с.
172. Гедзик А. М., Коберник О. М., Ткачук С. І. та ін. Компетентнісний підхід у професійній підготовці майбутніх учителів технологій: кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань: Сочінський М. М., 2017. 280 с.

Наукове видання

ОЛЬГА ВАЛЕНТИНІВНА ДЖОГА

ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ІЗ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Монографія