

It is noted that interactive technologies contribute most to the formation of students' skills and abilities, the development of personal values, and create an atmosphere of cooperation and creative interaction in learning.

It has been established that the effect of using interactive teaching and learning methods in the modern educational process will be maximized only when the teacher himself deeply realizes the essence and necessity of such work, while considering the age characteristics and level of students' development.

Key words: *interactive technologies, schoolchildren, participants of the educational process, communication, creative interaction between teacher and students.*

УДК 378

Богдана Бурлімова

Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського

ORCID ID 0000-0002-3639-6540

DOI 10.24139/2312-5993/2024.04/417-424

ЕФЕКТИВНІСТЬ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В УМОВАХ ЗВО

У статті йдеться про формування фахівця з готельно-ресторанної справи на рівні «бакалавр», що відбувається згідно з Законом України «Про вищу освіту» (2014) та іншими нормативними актами. Стандарт вищої освіти для бакалаврів затверджений Наказом Міністерства освіти і науки № 384 від 04.03.2020. Закон підкреслює важливість фахової мобільності, що дозволяє навчання та стажування в інших закладах. У 2024 році затверджено новий галузевий стандарт для спеціальностей «Готельне господарство» та «Готельно-ресторанна справа». Анкетування 43 студентів Інституту здоров'я, спорту та туризму показало, що 100% вважають підготовку фахівців у вищих навчальних закладах необхідною.

Проблема підготовки майбутніх фахівців потребує вдосконалення навчальної системи, доопрацювання планів та розробки нових матеріалів відповідно до сучасних вимог. Фахівці з готельно-ресторанної справи повинні володіти особистісними, професійними, загальними, соціальними (soft-skills), цифровими навичками, а також базовими і фаховими компетентностями. Ключові компетенції включають соціальні, психологічні та екологічні аспекти, що сприяють розвитку особистості на користь суспільства. Швидкий розвиток інноваційних технологій у ресторанному господарстві ускладнює ознайомлення студентів з новими програмами. Випускники повинні знати сучасні форми обслуговування клієнтів і бути готовими до роботи з різним обладнанням. Для зв'язку теорії з практикою варто використовувати комп'ютерні програми, адаптовані до специфіки галузі. Активне використання відеоматеріалів у навчанні допомагає зробити заняття наочними та доступними. Дослідження показують, що матеріал у форматі відео засвоюється краще, що важливо через обмеженість виробничої практики в готелях і ресторанах.

Сучасна освіта постійно вдосконалюється, інтегруючи різні сфери знань у професійну діяльність. Фахівець з готельно-ресторанної справи не може вважатися кваліфікованим без знань інформаційно-комунікаційних технологій, уміння працювати в Інтернеті, спілкування іноземною мовою, економічних

розрахунків та знань про іноземні культури. Для формування фахової мобільності бакалаврів необхідна інтеграція фахових, економічних, культурологічних та гуманітарних знань. Одним із підходів є інтегративний.

Ключові слова: педагогічні умови, готельно-ресторанна справа, професійна мобільність, міжнародні стандарти, професійна культура.

Постановка проблеми. У вітчизняних педагогічних концепціях, таких як «Нова українська школа» до 2029 року та Концепція розвитку педагогічної освіти, зазначено, що на ринку праці успішними будуть працівники, які готові до навчання впродовж життя, критично мислять, працюють у команді та взаємодіють у багатокультурному середовищі. Конкурентоспроможність працівника залежить не лише від рівня кваліфікації, а й від досвіду, професійно важливих якостей, здатності до сприйняття нового, творчого розвитку, інноваційних пошуків та мобільності.

Аналіз актуальних досліджень. В останні роки з'явилося багато досліджень, присвячених професійній підготовці майбутніх фахівців з гостинності. Різні аспекти цієї підготовки розглядали вчені, такі як С. Байлик, В. Квартальнов, Л. Кнодель, О. Любіцева, М. Мальська, В. Федорченко та інші. Незважаючи на численні психолого-педагогічні дослідження, проблему професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у вищих навчальних закладах недостатньо вивчено в теоретико-методологічному аспекті. Дослідники не приділили уваги концептуальним ідеям особистісно орієнтованої підготовки.

Основною **метою дослідження** є особливості ефективної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах ЗВО.

Виклад основного матеріалу. Формування фахівця готельно-ресторанної справи за освітнім ступенем «бакалавр» здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанови КМУ № 1187 від 30.12.2015 р. «Про затвердження Ліцензійних умов» та «Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341 з відповідними змінами. Стандарт вищої освіти України для бакалаврів затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

У Законі України «Про вищу освіту» та «Про фахову передвищу освіту» підкреслюється важливість фахової мобільності, що забезпечує право на навчання, викладання, стажування та дослідницьку діяльність в інших закладах освіти на території України або за її межами.

Стандарт вищої освіти України за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» для бакалаврського рівня затверджений наказом Міністерства освіти і науки № 384 від 04 березня 2020 року. За останні роки галузеві стандарти вищої освіти підготовки фахівців з туризму та гостинності змінювалися, що ускладнювало професійну підготовку в Україні. У 2024 році затверджено галузевий стандарт, що включає спеціальності «Готельне господарство» та «Готельно-ресторанна справа», згідно котрих були затверджені стандарти підготовки для рівнів «бакалавр», «спеціаліст» і «магістр». Для з'ясування аспектів підготовки фахівців проведено анкетування 43 студентів першого та четвертого курсів Інституту здоров'я, спорту та туризму Класичного приватного університету. Результати показали, що 100% студентів вважають за необхідне здійснювати підготовку фахівців з готельно-ресторанної справи у вищих навчальних закладах.

Аналіз відповідей показує, що 9,1% студентів 4 курсу вважають себе повністю підготовленими до роботи в готельному господарстві, тоді як 76,2% студентів 1 курсу та 72,7% студентів 4 курсу вважають себе частково підготовленими. Це свідчить про те, що першокурсники переоцінюють свої можливості, тоді як студенти старших курсів критичніше оцінюють свої професійні навички, ймовірно, через проходження практик відповідно до навчального плану.

Аналіз відповідей показує, що 44,7% студентів 1 курсу вважають себе повністю підготовленими до роботи в ресторанній справі, тоді як лише 9,1% студентів 4 курсу. Частково підготовленими вважають себе 57,1% першокурсників і 81,8% четвертокурсників, а 19,1% першокурсників не відчують підготовленості. Студенти 4 курсу не вказали на труднощі з відповіддю.

Порівнюючи результати з готельною справою, можна припустити, що студенти незначно менше підготовлені до ресторанної діяльності, що вимагає удосконалення навчального плану. Щодо знань про мету та завдання готельно-ресторанної справи, тільки 4,7% студентів 1 курсу та 36,4% студентів 4 курсу вважають, що повністю володіють необхідними знаннями. Частково це знання мають 90,6% першокурсників і 63,6% четвертокурсників, що свідчить про усвідомлення важливості професійної підготовки. Для визначення сучасного стану підготовки фахівців проведено анкетування у готелях м. Вінниці: «Галактика», «Форум», «Вінниця». Результати аналізу висвітлили стан і проблеми професійної підготовки.

Відповіді фахівців готельних і ресторанных підприємств щодо рівня професійної підготовленості фахівців з готельно-ресторанної справи розподілилися відповідно до переваги рівня часткової відповідності щодо професійної підготовленості фахівців із готельно-ресторанної справи (табл.1).

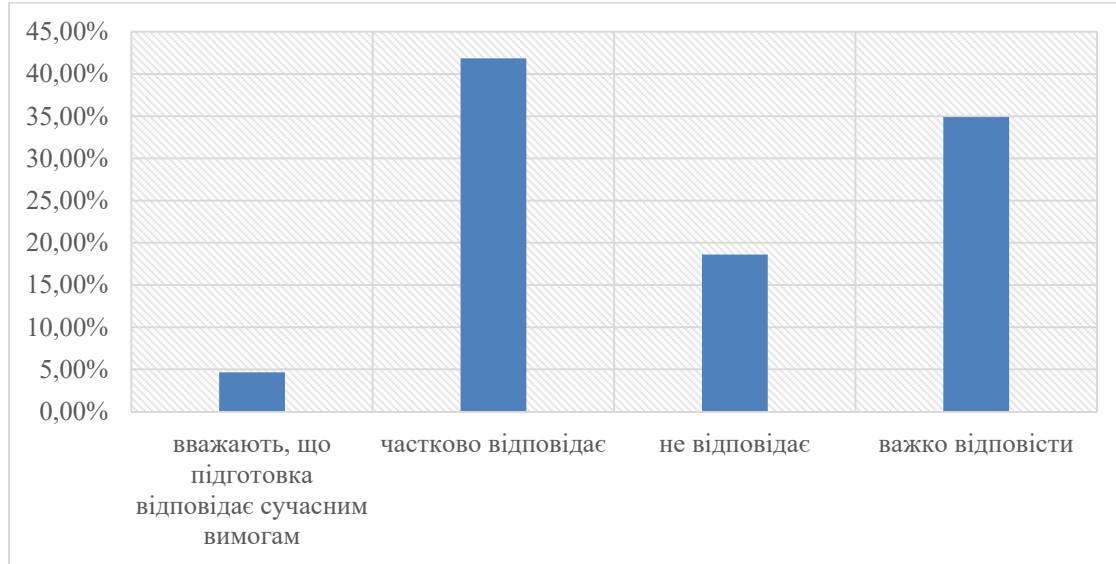


Рис. 1. Рівні професійної підготовленості фахівців із готельно-ресторанної справи

Щодо пріоритетних дисциплін для підготовки фахівців, респонденти відзначили перевагу таких: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація рекреаційних послуг» та «Іноземна мова (англійська)» (рис. 2). Відповідно до цього споживачеві мають бути гарантовані ввічливість і доброзичливість персоналу. Тому підготовка фахівця з готельно-ресторанної справи повинна відповідати сучасним вимогам гостинності. Для цього необхідна серйозна робота над підготовкою спеціалістів. У 1997 році була створена Асоціація навчальних закладів України туристичного та готельного профілю, ініційована ректором Київського університету туризму, економіки і права В. Федорченком. Наразі в Асоціації – 75 навчальних закладів різних рівнів акредитації, які готують фахівців з туризму та готельного господарства. В Україні професійну підготовку здійснюють понад 100 вищих навчальних закладів.

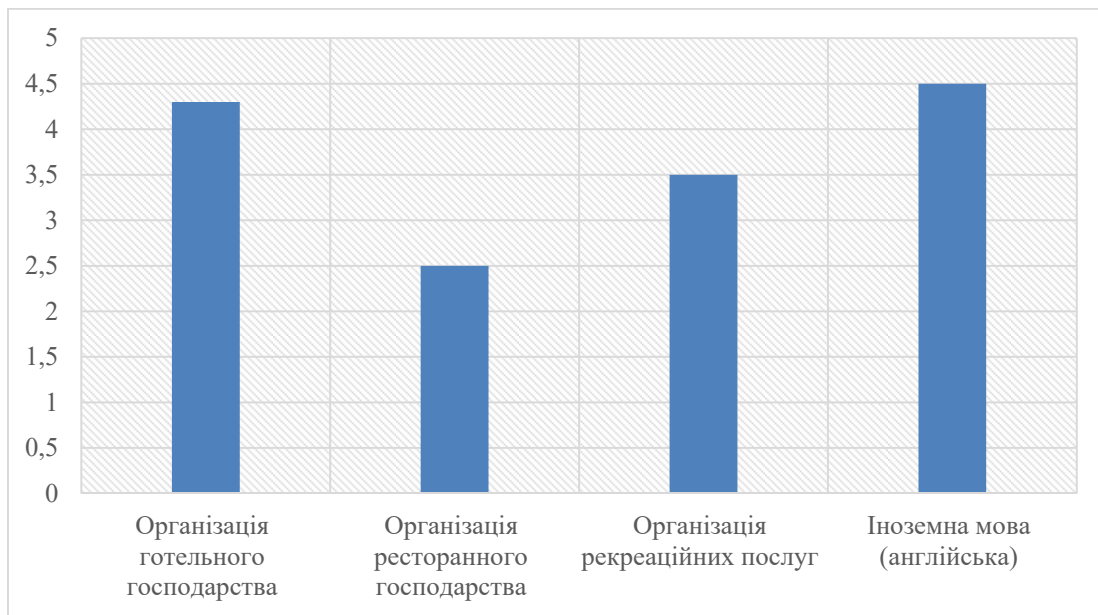


Рис. 2. Пріоритетні дисципліни підготовки фахівців готельно-ресторанної справи

Фахівці вважають ці дисципліни важливими через їх практичну направленість у підготовці майбутніх спеціалістів. За результатами анкетування, понад 70% студентів вважають себе частково підготовленими до професійної діяльності в готельно-ресторанній справі.

Отже, проблема підготовки майбутніх фахівців потребує вдосконалення навчальної системи, доопрацювання навчальних планів та розробки нових навчально-методичних матеріалів відповідно до сучасних вимог.

Майбутні фахівці готельно-ресторанної справи повинні володіти такими професійними компетентностями: *особистісними та професійними, загальними та професійними (hard-skills), соціальними (soft-skills), цифровими навичками (digital skills)*, а також *базовими (мотиваційними, когнітивно-творчими, комунікативними) і фаховими компетентностями*. Ключові компетенції включають базові, соціальні, психологічні, інформаційні, комунікативні, валеологічні та екологічні аспекти. Компетентнісний підхід враховує всі важливі аспекти формування особистості, що сприяє професійному та особистісному розвитку людини на користь суспільству.

Інноваційні технології в ресторанному господарстві нині розвиваються швидко, і студенти не встигають ознайомитися з усіма новими програмами навіть під час практики. Проте випускники повинні бути обізнані з сучасними формами обслуговування клієнтів і готовими працювати з різним технічним обладнанням. Для вирішення

цієї проблеми, зв'язку теорії з практикою та урізноманітнення навчального матеріалу слід використовувати комп'ютерні програми, адаптовані до специфіки роботи ресторанних та готельних закладів.

Модернізація системи вищої освіти в Україні є важливим кроком для забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці. Зокрема, для бакалаврів готельно-ресторанної справи це означає адаптацію навчальних програм до міжнародних стандартів.

1. Забезпечення якості професійної підготовки для підготовки кваліфікованих фахівців є необхідною міжнародною вимогою до освітніх стандартів, таких як компетентнісний підхід. Це включає інтеграцію актуальних технологій, інноваційних методів навчання та програм, які відповідають сучасним потребам індустрії гостинності.

2. Визначення суті та функцій виробничої практики – виробнича практика є невід'ємною частиною навчального процесу, оскільки вона дозволяє студентам застосувати теоретичні знання в реальних умовах. Практика допомагає формувати професійні навички, адаптацію до робочого середовища та розвиток критичного мислення.

3. Роль у формуванні компетентності спеціалістів полягає у реалізації виробничої практики, яка сприяє формуванню ключових компетенцій, таких як комунікативність, здатність до командної роботи та управлінські навички. Це забезпечує не лише професійну підготовленість, а й особистісний розвиток, що є критично важливим у динамічній сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Таким чином, модернізація освіти та якісна виробнича практика створюють основу для підготовки конкурентоспроможних фахівців, що відповідають сучасним міжнародним вимогам у сфері готельно-ресторанної справи.

Для моделювання професійної діяльності в навчанні активно використовуються відеоматеріали. Відео-архіви допомагають наситити заняття, роблячи їх наочними та доступними. Дослідження показують, що матеріал у форматі відео засвоюється краще, оскільки активізує зорове та слухове сприйняття. Це особливо важливо, оскільки виробнича практика в готелях та ресторанах є обмеженою, а практичні заняття не завжди можна проводити на базі підприємств через відмову керівників.

Висновок. Сучасна освіта постійно вдосконалюється відповідно до освітніх, суспільно-політичних, економічних та технологічних інновацій, що призводить до інтеграції різних сфер знань у професійну

діяльність. Фахівець з готельно-ресторанної справи не може вважатися кваліфікованим без знань інформаційно-комунікаційних технологій, вміння працювати в Інтернеті, спілкування іноземною мовою, економічних розрахунків та знань з культури інших країн. Для формування фахової мобільності бакалаврів необхідна інтеграція фахових, економічних, культурологічних та гуманітарних знань. Одним із методологічних підходів є інтегративний підхід.

ЛІТЕРАТУРА

- Андрющенко, Я. (2019). Організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англomовного освітньо-цифрового мережевого середовища. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету*, 1 (22), 108–112 (Andriushchenko, Ya. (2019). Organizational principles of training bachelors of hotel and restaurant business in the conditions of an English-speaking educational and digital network environment. *Scientific Bulletin of Melitopol State Pedagogical University*, 1 (22), 108–112.
- Безрученков, Ю. В. (2014). *Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі* (автореф. дис. ... канд. пед. наук). Луганськ (Bezruchenkov, Yu. V. (2014). *Formation of the professional culture of future specialists in the field of restaurant management in a higher educational institution* (avtoref. dys. ... kand. ped. nauk). Luhansk.
- Малишева, М. (2018). Організаційні засади професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-туристичної галузі в Україні. *Професійна педагогіка*, 15, 102–109 (Malysheva, M. (2018). Organizational principles of professional training of future specialists of the hotel and tourism industry in Ukraine. *Professional pedagogy*, 15, 102–109).
- Маринюк, А. Ю. (2017). Основні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців галузі гостинності на сучасному етапі. *Економічні горизонти*, 2 (3), 80–84 (Maryniuk, A. Yu. (2017). The main aspects of professional training of future specialists in the hospitality industry at the present stage. *Economic horizons*, 2 (3), 80–84).

SUMMARY

Burlimova Bohdana. Efficiency of the training of future bachelors in the hotel and restaurant business under the conditions of HEIs

The article deals with the formation of a specialist in the hotel and restaurant business at the "bachelor" level, which takes place in accordance with the Law of Ukraine "On Higher Education" (2014) and other regulatory acts. The standard of higher education for bachelors is approved by the Order of the Ministry of Education and Science №. 384 of March 4, 2020. The law emphasizes the importance of professional mobility, which allows for training and internships in other institutions. In 2024, a new industry standard was approved for the specialties "Hotel management" and "Hotel and restaurant business". A survey of 43 students of the Institute of Health, Sports and Tourism showed that 100% consider the training of specialists in higher educational institutions necessary.

The problem of training future specialists requires improvement of the educational system, refinement of plans and development of new materials in accordance with modern requirements. Specialists in the hotel and restaurant business must possess personal, professional, general, social (soft-skills), digital skills, as well as basic and professional competencies. Key competencies include social, psychological and environmental aspects that contribute to the development of the individual for the benefit of society. The rapid development of innovative technologies in the restaurant industry makes it difficult for students to familiarize themselves with new programs. Graduates must know modern forms of customer service and be ready to work with various equipment. To connect theory with practice, it is worth using computer programs adapted to the specifics of the industry. The active use of video materials in education helps to make classes visual and accessible. Research shows that video content is better digested, which is important due to the limited production practices in hotels and restaurants.

Modern education is constantly improving, integrating various fields of knowledge into professional activity. A specialist in the hotel and restaurant business cannot be considered qualified without knowledge of information and communication technologies, the ability to work on the Internet, communication in a foreign language, economic calculations and knowledge of foreign cultures. The integration of professional, economic, cultural and humanitarian knowledge is necessary for the formation of professional mobility of bachelors. One of the approaches is integrative.

Key words: *pedagogical conditions, hotel and restaurant business, professional mobility, international standards, professional culture.*

УДК 37.01

Аліна Сбруєва

Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка
ORCID ID 0000-0002-1910-0138

Жанна Чернякова

Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка
ORCID ID 0000-0003-4547-9388

DOI 10.24139/2312-5993/2024.04/424-446

НЕФОРМАЛЬНА ЕКОЛОГІЧНА ОСВІТА ЯК ПРІОРИТЕТ ДІЯЛЬНОСТІ ВСЕСВІТНЬОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ СКАУТСЬКОГО РУХУ

У статті схарактеризовано нормативні, організаційні та змістові засади неформальної екологічної освіти молоді як пріоритету діяльності Всесвітньої організації скаутського руху (World Organization of the Scout Movement - WOSM). Окреслено цільові пріоритети, еволюцію та організаційні засади діяльності міжнародного скаутського руху та Національної організації скаутів України як його складової. З'ясовано особливості неформальної освіти як засобу реалізації місії міжнародного скаутського руху. Схарактеризовано міжнародні екологічні програми, що реалізуються WOSM в сучасних умовах. Узагальнено цілі, критерії, дії та заплановані результати діяльності національних організацій скаутів у Європейському скаутському регіоні.

Ключові слова: *неформальна освіта, неформальна екологічна освіта, Всесвітня організація скаутського руху, метод скаутів, Україна, історія.*