

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА

Кваліфікаційна наукова праця
на правах рукопису

БІРЮКОВА ОЛЕКСАНДРА ВАСИЛІВНА
УДК 378.091.3:640.4-051]:502/504(043.3)

ДИСЕРТАЦІЯ
ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ
У ЕКОСЕРЕДОВИЩІ

011 Освітні, педагогічні науки

01 Освіта / Педагогіка

Подається на здобуття наукового ступеня доктора філософії.

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей,
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

 О.В. Бірюкова
(підпис, ініціали та прізвище здобувача)

Науковий керівник:

Кільдеров Дмитро Едуардович
доктор педагогічних наук, професор

Київ-2025



АНОТАЦІЯ

Бірюкова О.В. Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 011 Освітні, педагогічні науки. – Український державний університет імені Михайла Драгоманова, Київ, 2025.

Зміст анотації

Дослідження присвячене професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. У дослідженні теоретично обґрунтовано теоретико-методологічні засади професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі: виокремлено закономірності впровадження педагогіки партнерства, як стратегії сталого розвитку, у професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; узгоджено зміст професійної підготовки з особливостями розвитку готельного та/або ресторанного бізнесу сучасним викликам ринку праці; зпроєктовано навчально-методичне забезпечення задля оптимізації організації освітнього процесу з урахуванням сучасних еколого-орієнтованих інновацій у індустрії гостинності; зреалізовано практико-орієнтований підхід у підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі через залучення стейкхолдерів у освітній процес.

Представлено категоріально-поняттєвий апарат дослідження, а також проведено уточнення змісту понять «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», «професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери».

Розроблено модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі яку подано

в єдності чотирьох блоків: цільового, теоретико-методологічного, змістовно-операційного та результативного. Цільовий блок включає у себе соціальне замовлення, визначає мету та завдання процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Теоретично-методологічний блок вміщує: методологічні підходи (системний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, технологічний, практико-орієнтований, екологічний, проєктний, студентоцентрований), принципи (наукової стратегії, універсалізації знань, трансдисциплінарності, системності, доступності, соціальної мобільності, індивідуалізації, свідомості, креативності та практичної спрямованості) та функції (інформаційно-орієнтована, діагностична, регулятивна, інтегруюча, соціалізуюча, оптимізаційно-адаптаційна, реалізуюча). Головною особливістю змістово-операційного блоку є трансформація у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи екологічних стратегій через реалізацію операційної інноваційної складової: форм, методів, засобів. У результативному блоці визначено та обґрунтовано структурні компоненти готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи щодо якості та безпеки в екосередовищі (аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний), їх критерії (ціннісно-смысловий, когнітивний, практично-професійний, еколого-орієнтовний) з показниками та рівні сформованості (творчий, достатній репродуктивний). Результатом є сформованість готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Для ефективного функціонування моделі виокремлено та зреалізовано педагогічні умови формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Розроблено авторську методику оптимізації професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі, яка полягає у виконанні тактики взаємопов'язаної комбінації форм, методів та прийомів: трансформація у зміст освітнього процесу

екологічних стратегій задля формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі через реалізацію методичного інструментарію («Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»); залучення стейкхолдерів у освітній процес для реалізації практико-орієнтованого підходу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи; впровадження неформальної освіти через залучення до екологічного волонтерства для розвитку soft skills, здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи у професійну діяльність. Високій результативності впровадження методики сприяли оновлені освітні компоненти професійно-освітньої програми підготовки за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» з використанням інтерактивних методів (онлайн діалогів, онлайн дискусії, інтерактивні відео та квізи, кейс-метод, колоборативні проєкти, метод проєктів, методи візуалізації, цифрові методи, метод дистанційного навчання та ін.) традиційних (лекції, семінари, практичні), інноваційних (вебінари, гостьові лекції, чат-боти, екскурсії, майстер-класи, воркшопи, онлайн презентації) та інформальних (екологічні акції, сценарії та проєкти сценарії) форм навчання.

Проведено експериментальну перевірку запропонованої моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов. Використання статистичних методів опрацювання отриманих даних під час дослідно-експериментальної роботи уможливило довести ефективність запропонованої автором методики.

У педагогічному експерименті встановлено підвищення рівня готовності

майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі під час професійної підготовки.

Ключові слова: професійна підготовка, майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи, заклад вищої освіти, модель, методика, форми, методи, засоби, еколого-орієнтованої зміст професійної підготовки, методичний інструментарій, практико-орієнтоване навчання, педагогіка партнерства, стейкхолдери, готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

ABSTRACT

Biriukova O.V. Professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment. – Qualifying scientific work as a manuscript.

Dissertation for the degree of a PhD in the speciality of 011 Educational and Pedagogical Sciences. – Dragomanov Ukrainian State University, Kyiv, 2025.

The contents of the abstract

The study is focused upon the issue of professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment. In the course of the research, some theoretical and methodological principles of professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment were theoretically substantiated: the regularities of implementing partnership pedagogy as a sustainable development strategy in the professional training of future bachelors in hotel and restaurant business were highlighted; also the content of professional training was aligned with both the specifics of the hotel and restaurant business development and labor market demands; as well as the educational and methodological support was developed, taking into account modern trends in the organization of academic process; also a practice-oriented approach to the training of future bachelors in hospitality and restaurant business for quality and safety in the eco-environment was implemented through involvement of stakeholders in the academic process.

The categorical and conceptual tools of the study were presented, and also the content of the concepts of "readiness of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment", of "professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment", and of "quality and safety in the eco-environment of the hotel and restaurant sector" was clarified as well.

A model of the professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment was developed and presented in the unity of the four blocks: target, theoretical and methodological, content-operational, and effective. The target block includes the social mandate, defines the goal and the objectives in the course of professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment. The theoretical and methodological block comprises methodological approaches (systemic, active personal, competency-based, technological, practice-oriented, ecological, project, student-oriented ones) and the principles of (scientific strategy, universalization of knowledge, transdisciplinarity, systematicity, accessibility, social mobility, individualization, consciousness, creativity, practical orientation) as well as the functions (information-oriented, diagnostic, regulatory, integrating, socializing, optimization and adaptive, implementing). The main feature of the content-operational block is the transformation of environmental strategies into the content of professional training of future bachelors in hotel and restaurant business through the implementation of the operational innovation component: forms, methods, and means. The effective block identifies and substantiates the structural components of the readiness of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment (axiological, content-based, activity-based, ecological), and their criteria (value-based, cognitive, practical and professional, ecologically-oriented) with indicators and levels of formedness (creative, sufficient, reproductive). The result is the formedness of future bachelors' in the hotel and restaurant business readiness for quality and safety in the eco-environment. For the effective functioning of the model, the pedagogical conditions

to form the readiness of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment were identified and scientifically substantiated.

An author's methodology has been developed for optimizing the professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment, which consists in implementing tactics of an interconnected combination of forms, methods and techniques: transformation of environmental strategies into the content of the academic process in order to form the readiness of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment through the implementation of methodological tools ("Dictionary of Environmental Terms"; "Modern approaches to teaching the discipline of "Quality Management of Products and Services in the Hotel and Restaurant Industry" in specialty 241 "Hotel and Restaurant Business" of the first (bachelor's) level of higher education: methodological recommendations for teachers of educational institutions"; "Practical course on quality management of products and services in the hotel and restaurant industry"); involving stakeholders in the academic process to implement a practice-oriented approach to professional training of future bachelors in hospitality and restaurant business; implementing informal education through engagement into environmental volunteering for the development of soft skills, the ability to translate and implement environmental values of future bachelors in hospitality and restaurant business into professional activities. The high effectiveness of the implementation of the methodology was facilitated by the updated educational components of the vocational training program in specialty of 241 "Hotel and Restaurant Business" using interactive methods (online dialogues, online discussions, interactive videos and quizzes, case method, collaborative projects, project method, visualization methods, digital methods, distance learning method, etc.) traditional (lectures, seminars, practical classes), innovative (webinars, guest lectures, chat bots, excursions, master classes, workshops, online presentations) and informal (ecological actions, scenarios and project scenarios) forms of learning.

An experimental verification of the proposed model and methodology for

professional training of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment was carried out on the basis of specified pedagogical conditions. The use of statistical methods for processing the obtained data during the experimental work made it possible to prove the effectiveness of the methodology proposed by the author.

The pedagogical experiment established an increase in the level of readiness of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the environment during professional training.

Keywords: professional training, future bachelors in hospitality and restaurant business, higher educational institution, model, methodology, forms, methods, means, environmentally-oriented content of professional training, methodological tools, practice-oriented training, partnership pedagogy, stakeholders, readiness of future bachelors in hotel and restaurant business for quality and safety in the eco-environment.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Статті в наукових фахових виданнях України

1. Любарець В. В., Скибун Н. Д., **Бірюкова О. В.** Сталість освітньої екосистеми: стратегії впровадження цифрових інновацій. *Академічні візії*, (14). 2022. URL: <https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/811>
2. **Бірюкова О. В.**, Строгий В. П. Взаємодія закладів вищої освіти зі стейкхолдерами як соціальне партнерство. *Академічні студії. Серія «Педагогіка»*. (4), 2022. с. 93-99. DOI: <https://doi.org/10.52726/as.pedagogy/2022.4.14>

Статті у зарубіжних наукових періодичних виданнях

3. Liubarets V., Bakhmat N., Kurylo L., Spitsyna A., **Biriukova O.** Formation of Transversal Competences of Future Economists in the Conditions of Digital Space. *Journal of Higher Education Theory and Practice*, 22 (14). 2022. P.67-80. DOI: <https://doi.org/10.33423/jhetp.v22i14.5536>
4. Liubarets V., **Biriukova O.** Chatbot as a social functionality for people with disabilities in the hospitality industry. *SWorldJournal*. 1. 17-01. 2023, 110–115. DOI: <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-17-01-016>
5. Biriukova O. Model of forming professional readiness for quality and Safety in eco-environment with future bachelors in hotel and Restaurant business. “Modern engineering and innovative technologies”, Germany, Karlsruhe, Issue № 35. 2024. P. 15–22. DOI: <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-35-03>

Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації

6. Любарець В. В., **Бірюкова О. В.** Проблематика підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства в Україні. The 2nd International scientific and practical conference «Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects». August 1–3, 2021. MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2021. P. 253–256. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/08/MODERN-SCIENTIFIC-RESEARCH-ACHIEVEMENTS-INNOVATIONS...-1-3.08.21.pdf#page=253>
7. Бірюкова О. В. Безпека екосередовища індустрії гостинності:

стратегія сталого розвитку. Наука, інновації та освіта: проблеми та перспективи : III Міжнар. наук.-практ. конф., 13-15 жовтня 2021 р. Токіо (Японія): CPN Publishing Group, 2021. С. 242-245. URL: <http://surl.li/goxrik>

8. Бірюкова О. В. Міждисциплінарний підхід формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки. Актуальні питання розвитку галузей науки: збірник наукових праць з матеріалами IV Міжнародної наукової конференції, м. Київ, 15 листопада, 2024р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. С. 525-529. DOI: <https://doi.org/10.62731/mcnd-15.11.2024.005>

9. Бірюкова О. В. Енергоефективність як екологічна стратегія готельного та ресторанного бізнесу. Енергоефективність: наука, технології, застосування: Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції. Київ, 27 листопада 2024 р. Київ: Український державний університет імені Михайла Драгоманова, 2024. С. 68-70. URL: <https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/science-conference/conferenc-energo>

10. Бірюкова О. В. Практикум як засіб формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Інноваційна наука: пошук відповідей на виклики сучасності:збірник наукових праць з матеріалами III Міжнародної наукової конференції, м. Могилів-Подільський, 6 грудня, 2024р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. С. 428-430. DOI: <https://doi.org/10.62731/mcnd-06.12.2024.009>

Наукові праці, які додатково відображають наукові результати дисертації

11. Antonenko A., Tolok G., Brovenko T., **Biriukova O.**, Ratushenko A., Gorkun A. Audit and quality control of food products in EU countries and the world. Measuring and computing devices in technological processes, (4), 2024. P. 18–22. DOI: <https://doi.org/10.31891/2219-9365-2024-80-2>

12. Бірюкова О. В. Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти. Методичні рекомендації. Київ. КТГГ, 2024. 82 с.

13. Бірюкова О. В. Словник екологічних термінів. Навчально-методичний посібник. Київ. КТГГ, 2024. 42 с.

14. Бірюкова О. В. Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Методичні рекомендації. Київ. КТГГ, 2023. 21 с.

15. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Гігієна і санітарія в галузі» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2021. 50 с.

16. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2022. 40 с.

17. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2023. 33 с.

18. Dzyundzya O., Antonenko A., Gorach O., Novikova N., Rezvykh N., Stukalska N., Ratushenko A., **Biriukova O.**, Kryvoruchko M., Mihailik, V. Developing the quality of functional sausage products with the addition of local vegetable raw materials. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 6 (11 (126)). 2023. 16–23. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.291381>

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Codex Alimentarius	–	Стандарти на харчові продукти
COVID19	–	Коронавірусне захворювання
GreenKey	–	Зелений ключ
EHEA	–	Європейський простір вищої освіти (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point)
HACCP	–	система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок
HoReCa	–	Індустрія гостинності
ISO	–	Міжнародні стандарти, які допомагають підвищити якість і безпеку товарів і послуг (англ. Leadership Energy and Environmental Design) –
LEED	–	це всесвітньо визнана система сертифікації зеленого будівництва
NQF	–	Національна рамка кваліфікацій
Асоціація	–	Асоціація готельних об'єднань і готелів міст України
ВО	–	Вища освіта
ГО	–	Громадська організація
ГРС	–	Готельно-ресторанна справа
ЄС	–	Європейський Союз
ЗВО	–	Заклади вищої освіти
ЗО	–	Заклад освіти
КТГГ	–	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства
КУК	–	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
ЛНТУ	–	Луцький національний технічний університет
ОК	–	Освітні компоненти /дисципліни
ООН	–	Організація Об'єднаних Націй

ОП	–	Освітня програма
ПОН	–	Практико-орієнтоване навчання
УВУПО	–	Український відкритий університет післядипломної освіти
УДУ імені Михайла Драгоманова	–	Український державний університет імені Михайла Драгоманова
УНУС	–	Уманський національний університет садівництва

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	2
ABSTRACT	5
СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ.....	9
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ.....	12
ВСТУП	16
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ У ЕКОСЕРЕДОВИЩІ.....	26
1.1.Глобальні виклики у екосередовищі: стратегії впровадження сталого розвитку у професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки.....	26
1.2.Семантика та діалектика функціонування досліджуваних понять: готовність майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі	50
1.3.Методологічний фундамент у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі	65
Висновки до першого розділу.....	91
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО ПЕРШОГО РОЗДІЛУ.....	95
РОЗДІЛ 2. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ У ЕКОСЕРЕДОВИЩІ.....	119
2.1.Особливості еколого-орієнтованого змісту у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.....	119
2.2.Модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно- ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.....	149
2.3.Методичний базис реалізації практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі	165

Висновки до другого розділу	188
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО ДРУГОГО РОЗДІЛУ	191
РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДНО-ЕКСПЕРЕМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ У ЕКОСЕРЕДИВИЩІ.....	205
3.1.Критеріальний апарат рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі	205
3.2.Формувальний етап педагогічного експерименту та методик оцінки показників сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно- ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.....	220
3.3.Статистичний аналіз результатів педагогічного експерименту	250
Висновки до третього розділу.....	259
СПИСКИ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО ТРЕТЬОГО РОЗДІЛУ	262
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	267
ДОДАТКИ.....	272

ВСТУП

Актуальність теми. Розвиток українського ринку готельного та ресторанного бізнесу має на меті реформувати та уніфікувати надання готельно-ресторанних послуг до змін ринкового клімату, підвищити конкурентоспроможність та ефективність професійної діяльності українських готельєрів-рестораторів на світовому ринку, впровадити світові стандарти якості готельних та ресторанних послуг та їх безпеку. За сучасних умов особливо актуальними є конкурентоздатність та конкурентоспроможність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі, конструктором яких є професійна підготовка у закладах вищої освіти.

Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи потребує екоорієнтованого підходу, який уможлиблює розвиток навичок екологічного менеджменту, засвоєння принципів сталого розвитку, а також опанування інструментів оцінки й управління ризиками для забезпечення якості послуг. Усе це висуває нові вимоги до системи професійної підготовки, яка повинна формувати ціннісні орієнтири майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, спрямовані на екологічну відповідальність, здоров'язбереженість, усвідомлення важливості сталого розвитку та здатність впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність.

Екологічними факторами небезпеки у готельному та ресторанному бізнесі є небезпека людини через: погіршення стану довкілля; санітарно-епідемічний стан; економічні виклики, соціокультурні виклики, політична нестабільність та військові дії. Політичною глобалізацією є вторгнення країни агресора (росії) на територію України, які засуджує увесь світ, питання безпеки та якості життя людини стало ще більш актуальним. Готельний та ресторанний бізнес зіткнулись зі серйозними екологічними викликами, тому потребує кваліфікованого випускника українських закладів вищої освіти здатного ефективно використовувати природні ресурси які пов'язані з

відповідним навантаженням на екосередовище, розуміння екологічних наслідків діяльності готельних та/або ресторанних підприємств, готовим адаптуватися до змін та ризиків даного бізнесу, планування стратегій зменшення шкідливих впливів на екосистему, дотримання міжнародних стандартів якості послуг.

Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи має не просто навчати технічним аспектам забезпечення якості та безпеки у готельному та ресторанному бізнесі, а й формувати стратегії готовності та здатності впроваджувати екологічні практики гармонійного поєднання інтересів суспільства з природою.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вплив сучасних тенденцій, включаючи глобалізацію освітньої політики, на професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи є предметом досліджень багатьох дослідників. Дослідження проблем розвитку готельного та ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану розкрили у своїх наукових працях: Я. Кобинець, І. Мендела, О. Моргулець, О. Нищенко, Н. Науменко, Т. Романюк, Румянцев, М. Супрун. Теоретичний та практичний аспект професійної підготовки майбутніх фахівців індустрії гостинності розкрили: Л. Безкоровайна, І. Гайовий, О. Дербак, О. Джам, О. Замфереско, І. Зінькова, Ю. Земліна, С. Іщенко, Л. Карташова, О. Кашинська, М. Корець, Т. Літвінова, К. Левадна, В. Любарець, Д. Люта, Н. Маковецька, О. Макогін, О. Мельник, С. Огуй, Т. Пісна, Л. Петренко, Л. Сакун, В. Стрельніков, О. Сяська, О. Туриця, І. Ушакова, І. Філімонова, А. Шаура та ін. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельного, туристичного та ресторанного бізнесу змодельований у науково-педагогічних дослідженнях: В. Бурак, А. Віндюк, О. Герасимчук, В. Горlach, О. Дубасенюк, О. Каролоп, Д. Кільдеров, А. Конох, С. Парій, К. Піцул та ін. Формування у майбутніх фахівців готельного та ресторанного бізнесу професійної компетентності вивчали Ю. Климович, В. Полуда, І. Скріль, Т. Сокол та ін. Праці О. Джам, М. Сокур, О. Зеленко, М. Кочубей, М. Купчак, Н. Рубель акцентують на необхідності формування

рефлексивних умінь для забезпечення безперервного професійного розвитку фахівців у сфері екології.

Незважаючи на ґрунтовний доробок у дослідженнях, актуальним є цілісний аналіз проблем професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки в умовах постійно мінливого екосередовища. Формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі є важливим компонентом їх професійної підготовки, регулювання якого підсилюються низкою нормативних документів: міжнародними документами (Глобальний етичний кодекс туризму (1999); Європейських стандартах і рекомендаціях для гарантії якості вищої освіти (ESG) (2015) та ін.); законами («Про освіту» (2017); «Про вищу освіту» (2014) та ін.), стандартами (Стандартом вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (2020); ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розмішування. Загальні вимоги (2003); ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів (2003); ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні засоби розміщення. Терміни та визначення (2006); ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація (2004)), Правилами користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (2004); концепціями (Концепція екологічної освіти (2021); проєкт Концепції Державної цільової програми розвитку галузі туризму «Мандруй Україною» до 2026 року (2021); та ін.); Стратегією сталого розвитку України до 2030 року (2019).

Аналіз джерел, нормативно-правових документів та практики розв'язання порушеної проблематики у ЗВО України уможливили встановити суперечності, а саме між:

- необхідністю екологічно-орієнтованого та соціально-економічного розвитку з постійними змінами у науково-технічному прогресі готельного та/або ресторанного бізнесу, його впливу на природньо-ресурсний потенціал, та усвідомленням майбутніми бакалаврами готельно-ресторанної справи

значення забезпечення якості та безпеки у екосистемі;

- необхідністю професіонального капіталу у готельному та/або ресторанному бізнесі в умовах сталого розвитку для забезпечення безпечних та якісних послуг та життєдіяльності споживачів у екосередовищі та готовністю майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до збереження екосистеми у професійній діяльності;

- між потребою готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі та необхідністю оптимізації змісту їх професійної підготовки.

Отже, актуальність порушеної проблеми, її соціальна значущість, наявність суперечностей, недостатній рівень її розробленості та наукового обґрунтування визначили тему дисертаційного дослідження: **«Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі»**.

Дисертаційне дослідження проводилося відповідно до тематичного плану роботи кафедри інженерії та технологій виробництва за напрямком «Теорія та методика навчання фундаментально-прикладних, загальнотехнічних, безпекових наук».

Дисертація виконана відповідно до освітньо-наукової програми «011 Освітні, педагогічні науки» за спеціальністю 011 Освітні, педагогічні науки третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти кафедри інженерії та технологій виробництва Українського державного університету імені Михайла Драгоманова.

Тему дисертації затверджено вченою радою Українського державного університету імені Михайла Драгоманова (протокол №2 від 19. 09. 2024 р.).

Мета дослідження полягає в науковому обґрунтуванні та експериментальній перевірці ефективності впровадження моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов.

Завдання:

1. Дослідити існуючий стан впливу екосередовища на готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у професійній діяльності.

2. Визначити та науково обґрунтувати сутність та структуру феномену «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», уточнити поняття «професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» та «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери».

3. Виявити критерії та показники, схарактеризувати рівні готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

4. Розробити, науково обґрунтувати та експериментально апробувати модель та методику професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов.

Об'єкт дослідження – професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Предмет дослідження – модель та методика професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Методи дослідження: *теоретичні* (аналіз, синтез, порівняння, систематизація, узагальнення, аналогія) – вивчення наукових педагогічних, методичних джерел з питання професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі для зіставлення різних поглядів на досліджувану проблему, розгляд теоретичних питань з метою визначення понятійно-категорійного апарату дослідження, розробки концептуальних положень; *емпіричні* (педагогічне спостереження, бесіди, анкетування, тестування, вивчення результатів освітньої діяльності

майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи) з метою визначення рівнів готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі; *експериментальні* (констатувальний, формувальний та контрольний експеримент) з метою перевірки ефективності моделі та авторської методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі; *методи математичної статистики* (кількісний та якісний аналіз) задля перевірки результативності експериментального дослідження.

Наукова новизна одержаних результатів дослідження полягає в тому, що *вперше*:

- цілісно охарактеризовано глобальні виклики у екосередовищі та сучасні стратегії впровадження сталого розвитку у професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у закладах вищої освіти України;

- визначено та науково-обґрунтовано сутність та структуру феномену «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», уточнено поняття «професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» та «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери».

- теоретично обґрунтовано та експериментально змодельовано процес професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі із низки взаємопов'язаних блоків: цільового (мета і завдання обумовлені соціальним замовленням), теоретико-методологічного (методологічні підходи, принципи та функції реалізації формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі), змістово-операційного (реалізація педагогічних умов та впровадження авторської методики з наповненням еколого-орієнтованим змістом, формами, методами та засобами професійної підготовки), результативного (виявлення ефективності дослідження шляхом

експериментальної перевірки рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі);

- виокремлено компоненти (аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний), увиразнено критерії, показники та рівні сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі;

- визначено та обґрунтовано педагогічні умови забезпечення ефективності професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі: формування особистісного сенсу щодо екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, активація здоров'язбережувального досвіду майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи через участь у екологічних акціях та проєктах; трансформація у змістом освітнього процесу екологічних стратегій задля формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі через реалізацію педагогічного інструментарію; реалізація практико-орієнтованого підходу підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі через залучення стейкхолдерів в освітній процес; розвиток soft skills та здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей у професійну діяльність у системі неформальної освіти через залучення до екологічного волонтерства: суспільно-корисної, здоров'язбережувальної, природоохоронної та природозахисної діяльності на добровільних засадах;

- розроблено методичний інструментарій для формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі: «Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації

для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

Практичне значення одержаних результатів полягає у апробації розробленої моделі та авторської методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Одержані результати експериментального дослідження в подальшому можуть бути використані для оптимізації професійної підготовки фахівців готельного та/або ресторанного бізнесу та сфери обслуговування в системі неперервної та неформальної освіти.

Результати дослідження **впроваджено** в освітній процес Українського державного університету імені Михайла Драгоманова (акт № 285 від 22.11.2024 р.), Луцького національного технічного університету (довідка № 2636/01.14 від 22.10.2024 р.), Приватного вищого навчального закладу «Київського університету культури» (довідка № 254/1 від 21.10.2024 р.), Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства (довідка № 55/1-01-11 від 27.08.2024 р.), Уманського національного університету садівництва (довідка від 28.06.2024 р.), Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України (довідка №136 від 26.06.2024 р.).

Особистий внесок здобувача. Основні наукові результати одержані дисертантом особисто. У спільних публікаціях авторкою: зазначено, що сталість освітньої екосистеми визначається її здатністю адаптуватися до змін у соціокультурному, технологічному та економічному середовищі задля забезпечення ефективного функціонування та досягнення освітніх цілей [1]; розкрито теоретико-методологічний базис у дослідженні стейкхолдерства у ЗВО, як соціального партнерства, деталізовано поняття стейкхолдер, здійснено компаративний аналіз підходів по удосконаленню соціального партнерства у взаємодії ЗВО зі стейкхолдерами, розкрито проаналізовано функціональний процес системи управління взаємодії стейкхолдерів із ЗВО [2]; означено перспективи розвитку економічної освіти в Україні з акцентуацією на цифрових трансформаціях у професійній підготовці [3];

розкрито переваги впровадження чат-ботів у систему бізнес-процесів для підтримки та консультації споживачів індустрії гостинності категорії осіб з особливими потребами [4]; проаналізовано проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства в Україні [6]; розкрито специфіку здійснення та практики контролю якості та безпеки харчових продуктів у країнах Великої Британії, Німеччині, Франції, США та Японії [11]; розкрито актуальність у сучасному світі питання створення повноцінних харчових продуктів для розвитку харчових технологій [18].

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати дисертаційного дослідження представлені під час доповідей на міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях:

міжнародних – The 2nd International scientific and practical conference «Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects» (Berlin, Germany, 1–3 August 2021) [6]; III Міжнародна науково-практична конференція «Наука, інновації та освіта: проблеми та перспективи» (Токіо, Японія, 13-15 жовтня 2021 р.) [7]; IV Міжнародна наукова конференція «Актуальні питання розвитку галузей науки» (Київ, Україна, 15 листопада 2024 р.) [8]; III Міжнародна наукова конференція «Інноваційна наука: пошук відповідей на виклики сучасності» (Могилів-Подільський, Україна, 6 грудня 2024 р.) [10];

всеукраїнських – IX Всеукраїнська науково-практична конференція «Енергоефективність: наука, технології, застосування» (Київ, Україна, 27 листопада 2024 р.) [9].

Основні положення, висновки та отримані результати впровадження дисертаційного дослідження презентовано та обговорено у наукових семінарах та засіданнях кафедри менеджменту та інноваційних технологій соціокультурної діяльності (2021–2023 рр.), кафедри інженерії та технологій виробництва (2024–2025 рр.) УДУ імені Михайла Драгоманова.

Публікації. Основні наукові положення дисертаційного дослідження висвітлено у 18 наукових публікаціях автора, серед яких: 2 статті – у наукових

фахових виданнях України, 3 – у наукових періодичних зарубіжних виданнях (у тому числі 1 стаття у закріпленому науковому періодичному виданні, віднесеного до наукометричної бази Scopus), 5 – праці апробаційного характеру, 8 – праць, які додатково відображають наукові результати дисертації (у тому числі 1 стаття у зарубіжному науковому періодичному виданні, віднесеного до наукометричної бази Scopus).

Структура та обсяг дисертації: вступ, три розділи, висновки до розділів, загальні висновки, списків використаних джерел до розділів (загальна кількість 238, з них 22 – іноземною мовою), та 10 додатків. Загальний обсяг дисертації – 321 сторінок, основний зміст складає 271 сторінок з розміщенням 30 таблиць та 16 рисунків на 58-ти сторінках.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ У ЕКОСЕРЕДОВИЩІ

1.1. Глобальні виклики у екосередовищі: стратегії впровадження сталого розвитку у професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки

Проблема екологізації носить глобальний характер та поглинають всі галузі. Глобалізація (англ. globalization) – це всесвітня економічна, політична та культурна інтеграція та уніфікація. У індустрії гостинності дослідники конкретизують важливість процесу глобалізації, як перетворення на «планетарне» [73]. Процеси глобалізації впливають на бізнес та зайнятість, економіку, соціокультурні і рекреаційні ресурси та на природне довкілля. Наслідки глобалізації вражають масштабними змінами: міжнародний поділ праці, міграція в масштабах усієї планети капіталу, людських та виробничих ресурсів, стандартизація законодавства, економічних та технічних процесів, а також зближення культур різних країн. В результаті глобалізації світ стає більш зв'язаним та залежним від усіх його суб'єктів. Відбувається збільшення як кількості спільних для груп держав проблем, так і кількості та типів інтегрованих суб'єктів.

Міжнародний валютний фонд ідентифікував чотири базові аспекти глобалізації: торгівлю й фінансові транзакції, рух капіталу та інвестицій, міграцію людей та розповсюдження знань. Глобальними викликами у екосередовищі є проблеми довкілля: глобальне потепління, забруднення вод за межами кордонів, забруднення повітря та надмірний вилов риби в океанах. В академічній літературі глобалізацію зазвичай розбивають на три основні області: економічну, соціокультурну та політичну глобалізацію.

Економічно глобалізуються виробництво, послуги, капітал, технологія та дані. На сьогоднішній день із впевненістю можна стверджувати, що людство переступило незворотну межу розумової та біологічної деградації на шляху до екологічної катастрофи планетарного масштабу. Можна вести мову про регрес, чи скоріше від'ємний прогрес в розвитку людської цивілізації. Порушивши закони збереження матерії та енергії, термодинаміки людство отримало відповідь за «відношення до природи» у вигляді закону «дія рівна протидії» [76].

Екологічні виклики у екосередовищі, сукупність їх факторів, негативно впливають на розвиток особистості, а саме:

- фрагментацію та розлад особистості і суспільства;
- конфліктність мереж, що породжує зростання соціальної напруги з проявом руху протесту;
- збільшення вірогідності агресивних проявів, збройних сутичок та війн;
- переростання мережі локальних конфліктів у глобальну катастрофу;
- втрата особистістю здібності розуміння суті суспільних процесів;
- маніпулювання свідомістю людей, їх поведінкою в корисних неблаговидних цілях;
- втрата моральних підвалин людської етики;
- тиражування форм девіантної поведінки;
- поширення правового нігілізму, розпаду системи міжнародного права та порушень правових підвалин функціонування національних держав;
- збіднення та деградації людських почуттів;
- маргіналізація загальнолюдських гуманістичних цінностей;
- культурна деградація.

Порушуючи баланс процесів та явищ людство отримало чисельні невиліковні хвороби. Прикладом є забруднення водойм, що призводить до загострення та збільшення на захворювання гепатитом, дизентерією, тифом, гастроентеритом та ін.

Глобальним викликом стало коронавірусне захворювання (далі – COVID-19), інфекційна хвороба, яку спричиняє вірус SARS-CoV-2, і яка охопила цілу планету. На боротьбу з даним викликом піднялася вся планета і найправильнішим рішенням визначили обмеження у пересуванні людей між країнами та й у межах країни і вакцинація всіх людей для вироблення загального імунітету. Це потягнуло за собою не менші світові глобалізаційні зрушення в сфері біорозробок вакцин різного штаму, оскільки вірус мутував, що сприяло постійному вдосконаленню вакцин. В цей час світ завмер в очікуванні новин, але не в світі цифрових технологій. Бізнес, навчання, адміністративні послуги – все перейшло в інтернет-простір, що потягнуло за собою нові виклики і нові завдання перед світовим суспільством і міжнародними організаціями [73; с. 16]. Цілком очевидно, що спалах COVID-19 спровокував глибоку кризу у готельному та ресторанному бізнесі. Вчені В. Любарець, І. Зінькова, Ю. Земліна, Г. Ворошилова, А. Тимейчук, акцентують на необхідності в умовах пандемії COVID-19 уможливлення вирішення проблем епідеміологічної безпеки та гігієни для споживачів готельно-ресторанних послуг [167].

І не зважаючи на те, що вся логіка підказує, що при лікуванні недугів необхідно шукати причину, а не «лікувати наслідки», причина у зміні природного складу: забруднення повітря, води та ґрунту. Більшість небезпек, що підстерігають людство на сьогоднішній день носять екологічний характер. Отже, здавалося б, що слідування принципам екологічної безпеки дозволило б людству відтермінувати наближення катастрофи, на що націлюють існуючі національні та міжнародні пріоритети розвитку суспільства [91].

Вплив на екосередовище індустрії гостинності полягає у споживанні значної кількості води, енергії, хімічних засобів, що продукує збільшення обсягу побутових відходів. Згубливий вплив готельного та ресторанного бізнесу на екосередовище збільшується і поглиблюється під впливом використання прогресивних інноваційних функціональних систем підприємствами готельного та/або ресторанного бізнесу. Урізноманітненість

екологічних наслідків впливу на підприємства готельного та/або ресторанного бізнесу диференційовані, а саме, зумовлені розвитком екологічної стратегії, рекреаційним розташуванням, менеджментом підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу та ін. Масштаб екологічних наслідків впливу підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу зумовлений їх типологією (курортні готелі, SPA- готелі, екоготелі та ін.) за формою та видом туризму.

Рекреаційна ознака впливу підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу на екосередовище виявлена у особливостях туристичного бізнесу – сезонності. Готельні та ресторани заклади з активним використанням рекреаційних ресурсів (курортні готелі, туристські готелі, туристські притулки, ресторани, кав'ярні, кафе), посилено впливають на екосистему сезонно, що потребує їх оновлення.

Характерна для підприємств готельного та ресторанного бізнесу риса відносин із навколишнім середовищем – технологічна. Підприємства готельного та/або ресторанного бізнесу мають забезпечення безперервного режиму функціонування за середнім завантаженням 60–80%, «особливо висококатегорійні заклади, у коефіцієнті 2-3, використовують значно більше ресурсів» [103].

Екологічними факторами небезпеки у готельному та ресторанному бізнесі є небезпека людини через: погіршення стану довкілля; санітарно-епідемічний стан; економічні виклики, соціокультурні виклики, політична нестабільність та воєнні дії.

Політичною глобалізацією є вторгнення країни агресора (росії) на територію України, які засуджує увесь світ, питання безпеки та якості життя людини стало ще більш актуальним. Для світової громади з 24 лютого 2022 року настала воєнна агресія росії щодо України, хоча на початку війни це вважався конфлікт двох держав, але вже згодом прийшло усвідомлення мети агресора та методів, які використовуються проти України. Це зумовило обурення світової громадськості як глобалізаційний процес, залучення

міжнародних правових організацій, урядів провідних країн світу зокрема G7 та ін. [73; с. 16].

Готельний та ресторанний бізнес зіткнулись зі серйозними викликами: зменшення робочої сили, підвищення собівартості товарів та послуг, зменшення купівельної спроможності населення, зменшення ємності ринку та ін. [87]. Дослідження проблем розвитку готельного та ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану розкрили у своїх наукових працях: Я. Кобинець [64], І. Мендела [93], О. Моргулець, О. Нищенко [95], Н. Науменко, Т. Романюк [96], І. Румянцева [129], М. Супрун [144] та ін. Сучасні наукові дослідження зосереджені на виявленні можливих механізмів виходу з кризи та абстрактному аналізі українського досвіду та можливостей стабілізації.

У 2022-2023 рр. український готельний та/або ресторанний бізнес втратив масштабну частку підприємств, окупованих на захоплених росією територій, або зруйновані обстрілами. Тому загроза у більшості областей України залишається актуальною від постійних обстрілів агресора, відбуваються пошкодження та руйнування інфраструктури готельного та/або ресторанного бізнесу. Міграція та мобілізація населення призвела до відтоку як робочої сили, так і відвідувачів. За даними експертів ринку – представників бізнесу, по усіх регіонах спостерігається плинність кадрів та нестача кваліфікованих працівників.

Переорієнтація бізнесу з вишуканих ресторанних страв на прості для масового споживача (casual dining) стали трендом для більшості закладів, що прагнули забезпечити допомогу постраждалому населенню та впроваджувати діяльність задля утримання свого місця на ринку.

Перед готельним та ресторанним бізнесом із початком війни постав ряд нових вимог. У першу чергу необхідно модернізувати цей бізнес з точки зору безпеки. Нова реальність диктує вимоги до споживачів щодо наявності бомбосховищ у закладах гостинності. Зараз готелі в українських містах заповнені лише на 20-25%, а в середньому – 10-15%. Від такої ситуації

найбільше постраждали та надалі страждають готелі з більшою кількістю номерів.

У 2023 році у сегменті дослідження ринку закладів громадського харчування та готелів Аналізу ринку HoReCa в Україні (далі – HoReCa) [2], аналіз показав значну кількість зниження підприємств громадського харчування на 12,9% у порівнянні з 2021 р., в тому числі і зниження (за той самий період) на 24% чисельності населення України. Це призвело підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу до боротьби за споживача та кваліфікованого персоналу, який здатен надавати якісну та безпечну готельно-ресторанну послугу. За даними опитування компанії Pro-Consulting серед представників готельного та/або ресторанного бізнесу, початок війни погіршив ситуацію з кадрами. Кваліфіковані фахівці, переважно жінки, виїхали за кордон або у безпечні регіони України, це спричинило до дефіциту персоналу та пріоритетності основних готельно-ресторанних послуг.

Протягом 2020-2023 рр. освітній процес у ЗВО відбувався переважно онлайн, що стало наслідком пандемії Covid-19 та початком повномасштабної війни та території України. Оскільки протягом онлайн-навчання у частини ЗВО було скасовано проходження обов'язкової практики для отримання диплому бакалавра чи магістра, здобуття практичних навичок було майже неможливим.

Внаслідок швидкої плинності трендів та мінливості зовнішніх факторів (пандемія, війна), цивілізаційні потреби забезпечення сталого розвитку нової генерації полягають у: дослідженні, збереженні та використанні культурної та природоохоронної спадщини з піднесенням соціокультурних та рекреаційних потреб у цілісності з духовним та історичним розвитком суспільства; стратегах соціальної захищеності [85], безпеці людини та її життєдіяльності, удосконаленні заходів запобігання факторам екологічних викликів (табл. 1.1) [135].

Таблиця 1.1

Заходи запобігання факторам екологічних викликів

Виклики	Заходи
безпека людини через погіршення стану довкілля	ефективне використання природних ресурсів які пов'язані з відповідним навантаженням на екосередовище; формування здатності до збереження екосистеми, екологічної відповідальності та забезпечення захищеності, безпеки людини та її життєдіяльності, упровадження методології екології людини у практику
санітарно-епідемічний стан	формування потенціалу здоров'язбереження нації; системне формування фізичного, духовного, психічного, соціального здоров'я особистості
політико-економічні виклики	уточнення концепції модернізації українського суспільства, пріоритету реформуванню судочинства, правоохоронної системи та оподаткування, демонстрація визначеності, регламентованості та передбачуваності соціальних змін
соціокультурні виклики	трансформація формування соціального здоров'я у суспільстві задля готовності особистості до його сучасних мінливих процесів; налаштування внутрішніх психологічних механізмів особистості задля її саморозвитку, самоудосконалення та самореалізації у успішній професійній діяльності
воєнні дії	створення реабілітаційних центрів для військових, підтримка дітей та жінок; організація різних програм соціокультурної діяльності (арттерапія, визначення культурної свідомості) необхідність проведення ряду економічних програм для підтримки та відродження фінансового забезпечення населення

Сталий розвиток в Україні спрямований на досягнення балансу між економічним зростанням, захистом довкілля та соціальною справедливістю, відповідаючи потребам сучасного суспільства без шкоди для можливостей майбутніх поколінь [48]. Основою для реалізації програм сталого розвитку в країні є Глобальні цілі сталого розвитку [152], прийняті ООН у 2015 році, до яких Україна долучилася, зобов'язавшись впровадити їх у національну політику та стратегії розвитку. Ці 17 цілей охоплюють широкий спектр питань, таких як подолання бідності, забезпечення якісної освіти, гендерної рівності, доступ до якісних ресурсів та санітарії, боротьба зі змінами клімату.

Термін «сталий розвиток» набув звучання після того, як у 1987 р. Комісія ООН під керівництвом Гру Харлем Брунтланд (колишня прем'єр-міністр Норвегії) опублікувала звіт «Наше спільне майбутнє», в якому це поняття визначалось як розвиток суспільства, що задовольняє потреби сьогодення, не приносячи при цьому в жертву здатності майбутніх поколінь задовольняти свої потреби. Хоч таке визначення не назвеш беззмістовним, все ж воно було недостатньо конкретним, що саме й дозволило досягти широкого консенсусу. Поняття «sustainable development» (сталий розвиток) означає розвиток суспільства без зростання, або якісне поліпшення без кількісного збільшення [65].

Сталий розвиток може розглядатися як один зі станів найскладнішої системи, якою є цивілізація, що розвивається на планеті в просторі і часі. Складність цієї системи колосальна, адже вона поєднує складності підпорядкованих їй підсистем – природи, суспільства, економіки. Більш того, згідно з принципом емерджентності («ціле більше суми його частини»), симбіоз розглянутих трьох підсистем набуває принципово нових властивостей [142].

Сталий розвиток, ми констатуємо, як загальну концепцію встановлення балансу між задоволенням сучасних потреб людства та захистом інтересів майбутніх поколінь і безпеності та збереженості довкілля. Сучасні інформаційні технології системно моделюють різні напрямки сталого розвитку, програмуючи вибір з високою точністю найбільш оптимальних результатів.

І. Іртищева, І. Крамаренко, К. Завгородній у своїх дослідженнях констатують, що концепція «сталого розвитку» є продовженням наукового бачення В. Вернадського про ноосферу [54], узагальнення цієї концепції засвідчують всесвітніми самітами ООН, за участі багатьох міжнародних організацій та провідних учених: Ріо де Жанейро (1992 рік) Йоханесбургу (2002 рік). Сталий розвиток визначає 17 Цілей (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Цілі сталого розвитку [94; 152]

Концептуальні засади сталого розвитку базуються на узгодженому та збалансованому поєднанні економічного, соціального та екологічного векторів розвитку [54]. Враховуючи досвід глобальних викликів та цілі сталого розвитку, потрібно у взаємодію зазначених векторів включити освітній з метою формування готовності людства до збереження природних ресурсів та охорони довкілля.

Економічний вектор відповідає за оптимальне використання ресурсів та у застосуванні природо-, енерго- і матеріалозберігаючих технологій з створенням сукупного доходу задля забезпечення збереження фізичного природного, людського капіталу. Саме сучасні цифрові трансформації впливають на зміни структури сукупного капіталу на користь людського, впливаючи на збільшення нематеріальних потоків інформації, науки та інтелекту.

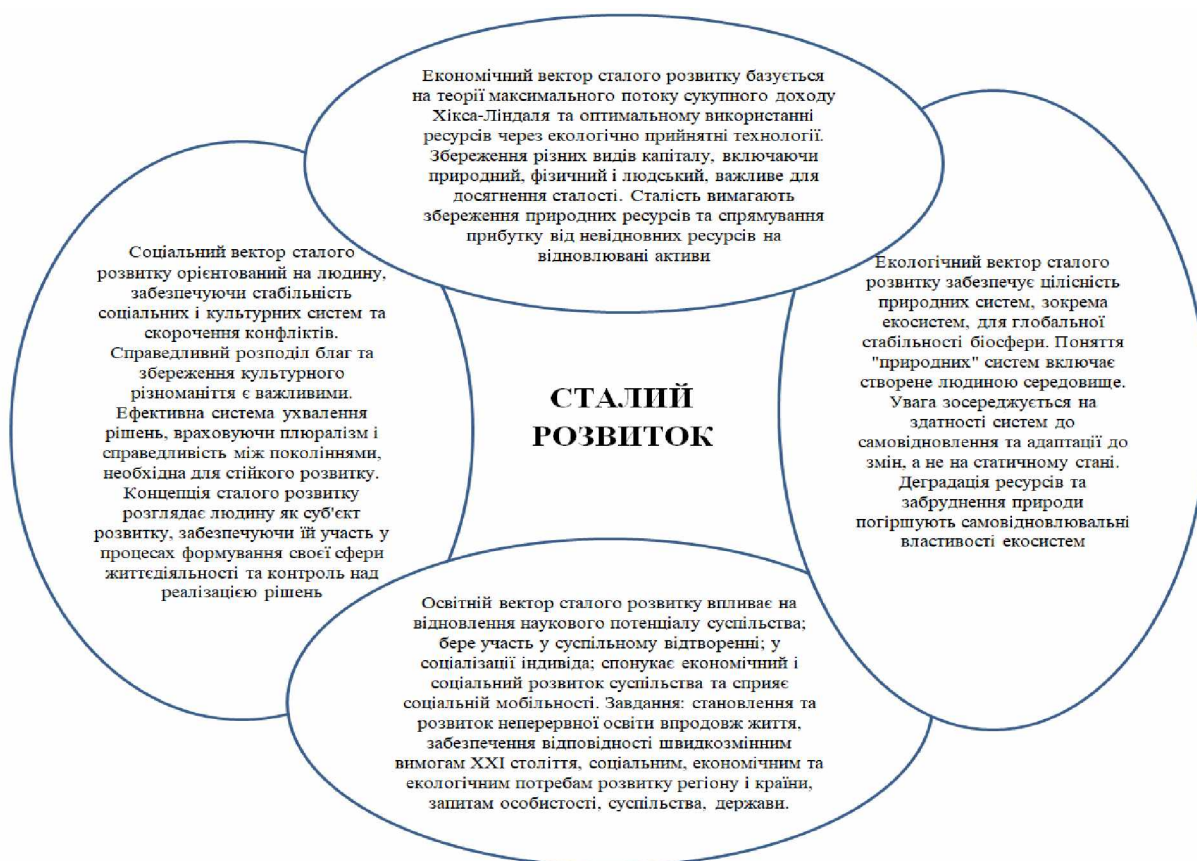


Рис. 1.2. Концептуальні засади сталого розвитку

Екологія для сталого розвитку проявляється у цілісності біологічних та фізичних природних систем, їх життєздатності, глобальної стабільності усієї біосфери. Здатність таких систем полягає у можливості самооновлення та адаптації до різноманіття.

Орієнтація соціальної складової направлена на людський розвиток, на збереження стабільності суспільних та культурних систем задля зменшення викликів та ризику у мінливому суспільстві. Суб'єктивний розвиток людини направлений на процес формування своєї життєдіяльності, соціального здоров'я [80], прийнятті та реалізації рішень та контролю їх виконання. Важливість у забезпеченні цих умов є справедливість розподілу благ між людьми, «плюралізм думок та толерантність у стосунках між ними, збереження культурного капіталу і його розмаїття, насамперед спадщини не домінуючих культур» [84].

На думку вчених актуальним для забезпечення відновлювальних процесів цілісності суспільства для сталого розвитку спільнот, в тому числі освітніх, є соціальна інклюзія, яка відіграє ключову роль у подоланні викликів кризових станів суспільства, у тому числі повномасштабної війни в Україні та її повоєнного відновлення [97].

Системна узгодженість та збалансованість між розглянутими чотирма складовими:

- у зв'язку соціальної та екологічної зі спонуканням до необхідності збереження прав сьогоденних та майбутніх поколінь на використання природних ресурсів;
- у зв'язку соціальної та економічної задля досягнення справедливості при розподілі матеріальних благ між людьми з цілеспрямованим забезпеченням безпеки малозахисених;
- у взаємозв'язку природоохоронної та економічної задля оцінки та уникнення техногенних впливів на довкілля [37].

Ця потреба – найголовніший виклик сьогодення для авторитетних міжнародних організацій, науки, національних урядів, освіти та всіх прогресивних людей світу.

Концепція сталого розвитку готельно та/або ресторанного бізнесу полягає у обмеженні негативного впливу на природу та людину у соціокультурному середовищі, у зосередженні уваги на розумінні екологічних викликів з їх наслідками задля створення ефективних засобів збереження рекреаційних та соціокультурних ресурсів екосистеми [88].

Проблема сталого розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу не лише в значних обсягах використання ресурсів, в утворенні відходів, яка збільшується з підвищенням рівня комфорту (категорії) закладу готельного та/або ресторанного бізнесу: оновлення інтер'єру, поновлення елементів технічних систем, витрати на прибирання, прання (щоденна заміна білизни), електроенергії (використання технічних засобів, освітлення, кондиціонування повітря, використання водних ресурсів та ін.).

Створення інфраструктури з готельного та ресторанного бізнесу з облаштуванням навколишньої території (гірськолижні траси, гольф-поля, паркінги та ін.), зумовлює вирубування лісового масиву, що суттєво впливає на зміни екологічного балансу: зростають ризики снігових лавин, паводків, зсувів, знищується рослинний покрив, змінюється структура ґрунту. Інфраструктура підприємств готельного та ресторанного бізнесу має пагубний вплив на природний ландшафт, зменшуючи видову різноманітність органічного світу, а саме, зникнення рідкісних реліктових, ендемічних представників біоценозів.

Особливо актуальна для підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу є проблема забруднення навколишнього середовища побутовим сміттям, причиною є безконтрольне порушення правил поводження з відходами та недотриманням екологічних норм їх утилізації на унікальних природоохоронних і рекреаційних територіях [38]. Також екологічний вплив підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу на екосередовище пов'язують із забрудненням вод, і проблемою є неочищення каналізаційних вод та потрапляння твердих побутових відходів у водойми, що зменшує вміст розчиненого кисню, видову різноманітність організмів, впливає на розвиток водоростей. Сезонна характерна ознака збільшення кількісного показника туристів впливає на перевантаження використання рекреаційних ресурсів, що погіршує їх екозбереження. Окрім забруднення води, заклади готельного та ресторанного бізнесу погіршують стан повітря, впливають на шумове та світлове забруднення.

Вплив структурної та візуальної інфраструктури готельного та/або ресторанного бізнесу на екосередовище зумовлене візуальним негативним сприйняттям архітектурних форм засобів розміщення, природних та соціокультурних ландшафтів, використання земельних ресурсів.

У практиці контролю якості та безпеки харчових продуктів у країнах Великої Британії, Німеччині, Франції, США та Японії існують як загальні, так і спеціальні правила, контроль за якими здійснюється державними органами.

У всіх зазначених країнах під час контролю особлива увага приділяється вірогідності маркування продукції. Неправильне маркування тягне за собою заборону продажу продукції, вилучення з обігу або знищення особливо небезпечної продукції, і навіть кримінальну відповідальність у Франції та США, за яку несуть відповідальність виробники або постачальники продукції, які ввели її в обіг. У США та Японії інформація про наявність алергенів у харчовому продукті повинна бути включена до маркування. У США, щоб продукція виробника постачалася на державне замовлення, компанія повинна впровадити систему управління якістю відповідно до вимог ISO 9001, а в Японії, щоб отримати дозвіл на виробництво харчової продукції, необхідно довести, що належний санітарно-гігієнічний контроль забезпечується впровадженням системи HACCP. У Німеччині, Великій Британії та Японії контроль якості та безпеки покладено на органи місцевого самоврядування. У Німеччині на всій території діє програма моніторингу безпеки продукції, яка дає змогу контролювати появу небезпечної продукції на ринку, а також перевіряти ефективність встановлених ГДК небезпечних речовин. Наявність «паспортів» для готових харчових продуктів перевіряються лише у Франції, хоча такий документ є обов'язковим у країнах ЄС [157].

Прикладом проблеми погіршення екологічної ситуації в Україні є рекреаційна зона – Карпати: інтенсивна забудова приватних об'єктів сезонного використання (котеджі, дачі, підприємства готельного та/або ресторанного бізнесу, турбази та ін.). Відбувається зниження інвестиційної привабливості, втрата економічної вигоди через відсутність ефективності використання територій. Необхідність у сталому розвитку збереження рекреаційно-цінних територій полягає у обґрунтуванні згідно з єдиною регіональною туристичною політикою.

Значний акцент у стратегічних документах був зроблений на розробленні та реалізації «Стратегії екологічної безпеки та адаптації до зміни клімату на період до 2030 року» [119]. Важливою віхою стало створення Національного координаційного центру з екологічної освіти для сталого

розвитку, що спрямоване на координацію та підтримку ініціатив у цій сфері та запровадження безперервної екологічної освіти з комплексним підходом до освіти для сталого розвитку.

Відповідальність за реалізацію запланованих ініціатив була покладена на Міністерство освіти і науки та Міністерство екології та природних ресурсів України, що засвідчує про міжвідомчу взаємодію у сфері екологічної освіти. Такий підхід демонструє стратегічне бачення держави у впровадженні освіти для сталого розвитку як основи для формування відповідального ставлення до довкілля, економічних ресурсів та соціальної справедливості.

Освіта виступає як ключовий фактор у формуванні екологічної свідомості людства, формування їх готовності до якості та безпеки у екосередовищі задля стійкого майбутнього, відіграючи вирішальну роль у сприйнятті та впровадженні принципів сталого розвитку на всіх рівнях суспільства. В Україні, відгук на виклики сталого розвитку в освітньому просторі демонструє глибоке розуміння необхідності інтегрувати ці принципи в широкий спектр суспільно-економічних процесів. Ініціативи, спрямовані на екологізацію та впровадження освіти для сталого розвитку, засвідчують про політичну волю та зобов'язання країни щодо досягнення гармонійного розвитку [88].

На сучасному етапі актуальні питання сталості освітньої екосистеми вивчали науковці, освітяни, практики, громадські діячі:

- у контексті впровадження цифрових інновацій: І. Журба, О. Поцишин, А. Рибчук [123];
- як сучасну модель удосконалення взаємовідносин у системі «освіта» – «ринок праці»: Т. Васильєва, Ю. Дерев'янка, О. Лукаш, М. Матющенко [20];
- основні положення, що становлять основу для концепції освітніх екосистем: В. Любарець, Н. Скибун, О. Бірюкова [88];

- модель відкритої цифрової екосистеми «Український відкритий університет післядипломної освіти» (УВУПО): Л. Карташова, М. Кириченко, Т. Сорочан [61];
- концептуальні засади та структурні елементи екосистеми сучасної педагогічної освіти: І. Леонтьєва [78];
- про безпечну освітню екосистему громади: науковці, освітяни, практики, громадські діячі за редакцією Н. Софій, А. Аносової [114].

Освітня екосистема включає кілька рівнів – окремих осіб (студент, викладач, персонал, практики та адміністрація), групи осіб (викладацький склад, майбутні бакалаври готельно-ресторанної справи), організації (інкубатори, центри), заходи та зацікавлені сторони (стейкхолдери [27]) спільноти (уряд, політики, промисловість, спонсори) [20].

Сталість освітньої екосистеми є ключовим аспектом розвитку економіки країни в умовах мінливого світу. Останнє десятиліття для України ознаменувалося активною роботою у сфері освіти для сталого розвитку. У державних документах, зокрема Стратегії екологічної безпеки та адаптації до зміни клімату на період до 2030 року [119], Операційному плані заходів реалізації у 2024-2026 даної стратегії [117], в якому прописані заходи системного підходу до екологічної освіти та виховання, а саме у п.1.10, зазначено про створення «спеціалізованих освітніх програм та курсів з питань пом'якшення та адаптації до зміни клімату для викладачів, майбутніх бакалаврів ГРС, представників центральних та місцевих органів державної влади та органів місцевого самоврядування». Ця стратегія передбачає залучення різних секторів та зацікавлених сторін, включаючи державні органи, неурядові організації, приватний сектор та громадянське суспільство [68; с. 18-19].

Однією з основних стратегій є партнерство між освітніми установами, підприємствами та урядовими структурами. Це дає змогу створити інтегровану систему, яка забезпечує постійний обмін інформацією та досвідом, а також сприяє адаптації освітньої системи до вимог ринку праці.

Українські науковці додатково наголошують на важливості таких складових ефективного партнерства, як: підтримка, співпереживання, використання діалогу, спонукання до обміну думками, моделювання життєвих ситуацій, створення ситуацій вибору, випередження, самоаналіз, самооцінка, самопізнання, вільний вибір, постановка амбітних цілей, самовизначення, життєтворчість.

Сталість розвитку, яка охоплює збереження генофонду нації, активізацію ролі особистості у суспільстві, захист прав і свобод людини, та гармонізацію взаємовідносин із природним середовищем, потребує інтеграції педагогічних методів, заснованих на партнерстві та взаємоповазі. Такий підхід сприятиме формуванню громадянської свідомості, відповідальності перед майбутніми поколіннями та готовності до конструктивної взаємодії з міжнародною спільнотою [36].

У контексті розгортання дискурсу про педагогіку партнерства, особливу увагу слід зосередити на тому, як принципи сталого розвитку інтегруються в освітні процеси, виходячи з передумови, що термін «сталий» в українському освітньому контексті адекватно відображає ідею довгострокової життєздатності, але потребує уточнення для повного відтворення змісту «sustainable development». «Sustainable» у педагогічному аспекті може означати «життєздатний», «еколого-обґрунтований» або «невиснажливий» у контексті ресурсів, що використовуються для навчання та виховання [136].

Без сумніву, сталість освітньої екосистеми вимагає не лише впровадження нових технологій, але й постійного процесу їх оновлення та адаптації до змін у екосередовищі. Лише такий підхід дасть змогу забезпечити високу якість готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки в умовах викликів сьогодення [88].

Ці зусилля підкреслюють значення інтеграції педагогіки партнерства в програми сталого розвитку, оскільки взаємодія між різними зацікавленими сторонами є ключовою для досягнення стійких змін в освіті. Співпраця між урядом, освітніми закладами, громадськістю та готельним бізнесом відкриває

широкі можливості для реалізації комплексного підходу до професійної підготовки бакалаврів ГРС, готових до сучасних мінливих викликів у екосередовищі та ефективно вирішувати завдання сталого розвитку.

Компаративний аналіз наукових та нормативних джерел [74; 142] констатує, що на державному рівні закладені основи імплементації концепцій освіти для сталого розвитку у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС. Концепція професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС відображає ідеї, що резонують з глобальним розумінням освіти для сталого розвитку, хоч і використовує свою термінологію. Порівняння Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 [139] та «Освіта для сталого розвитку» наглядно продемонстровано в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

**Порівняння Стандарту вищої освіти України першого
(бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та «Освіта для сталого
розвитку»**

Показники для порівняння	Характеристика стандарту	Головні ідеї освіти для сталого розвитку
Мета освітньої програми	Підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа», спрямована на підготовку майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми на підприємствах готельного та навчання, які володіють загальними та фаховими компетентностями для успішного здійснення професійної діяльності [102]	Забезпечення сталого розвитку держави і суспільства, що передбачає одночасне досягнення успіхів у екологічній, соціальній та економічній сферах шляхом формування особистості із системним світоглядом, критичним соціально і екологічно орієнтованим мисленням та активною громадянською позицією [68]
Зміст професійної підготовки	Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і	Формування компетентностей, потрібних для успішної самореалізації та розбудови сталого суспільства [68]

Продовження таблиці 1.2

Показники для порівняння	Характеристика стандарту	Головні ідеї освіти для сталого розвитку
	практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу [139]	
Методи професійної підготовки	Педагогіка партнерства, активні методи навчання. Методи викладання, засновані на співпраці (ігри, проекти-соціальні, дослідницькі, експерименти, групові завдання та ін.). Групова діяльність майбутніх бакалаврів ГРС, що сприятиме їхній соціалізації та успішному перейманню суспільного досвіду. Широке застосування інформаційних технологій [68]	
Особливості виховання	Екологічне, здоров'язбереження, якість і безпека. Передбачає формування екологічної культури через раціональне використання ресурсів, зменшення відходів та впровадження стійких практик у закладах гостинності. Особливу увагу слід приділяти здоровому харчуванню, дотриманню санітарно-гігієнічних норм і забезпеченню безпеки гостей. Розвиток професійної відповідальності включає впровадження стандартів якості обслуговування, управління ризиками та використання систем НАССР. Виховання майбутніх бакалаврів повинно також сприяти популяризації здорового способу життя, повазі до довкілля та інтеграції екологічних інновацій у бізнес-процеси [139]	Виховання на загальнолюдських цінностях, зокрема морально-естетичних (гідність, чесність, справедливість, турбота, повага до життя, повага до себе та інших людей), соціально-політичних (свобода, демократія, культурне різноманіття, повага до рідної мови і культури, патріотизм, шанобливе ставлення до довкілля, повага до закону, солідарність, відповідальність) [68]
Якості здобувачів освіти, що формуються	Критичне мислення, творчість, здатність до навчання впродовж усього життя, активна громадянська позиція, сформовані морально-етичні принципи, екологічна свідомість, що є основою діяльності на засадах сталого розвитку, спрямованість на позитивні зміни у суспільстві [68]	
Екологізація освітнього процесу	Екологізація як важливий складник освітніх компонентів, що забезпечують підготовку фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сталого розвитку [139]	Повна екологізація навчального процесу, інтеграція питань сталого розвитку в усі дисципліни [68]
Шляхи реалізації освітніх цілей	Упровадження інтегрованих освітніх компонентів, посилення міждисциплінарності [139]	Міждисциплінарність та інтеграція питань сталого розвитку в усі дисципліни [68]
Освітнє середовище	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і	Забезпечує розвиток особистості та виховання на цінностях сталого розвитку, є наслідком упровадження загально-інституційного підходу до ОСР. Передбачає широке використання нових ІТ-технологій [68]

Продовження таблиці 1.2

Показники для порівняння	Характеристика стандарту	Головні ідеї освіти для сталого розвитку
	характеризується комплексністю та невизначеністю умов [139]	
Тривалість навчання	Формальна – освітня програми бакалавра, неформальна – майстер-класи та воркшопи, онлайн-курси та вебінари, стажування та практики, клуби та спільноти за інтересами, гейміфікація та симуляційні ігри, участь у галузевих конкурсах та фестивалях, екскурсії на підприємства індустрії гостинності, участь у професійних виставках і конференціях, самоосвіта через професійну літературу та ресурси, менторство та наставництво, участь у волонтерських проєктах, професійні тренінги, нетворкінг та професійні зустрічі. Інформальна освіта – перегляд навчальних відео на YouTube; читання професійної літератури, блогів чи статей; спонтанне навчання через життєві ситуації чи практичний досвід; обговорення професійних питань у неформальному колі; участь у спільнотах і форумах за інтересами; перегляд документальних фільмів чи освітніх телепрограм [139]. Підвищення кваліфікації	Тривалість протягом усього життя. Формальна, неформальна, інформальна освіта [68]
Доступ до навчання	Інклюзивність як створення умов для навчання здобувачів освіти з особливими потребами [139]	Інклюзивність як залучення всіх громадян (не залежно від віку, раси, фізичних можливостей та ін. особливостей) [68]
Якість освіти	Забезпечення високої якості професійної підготовки	

Освітній процес у цій реформі підтримує спільні методи та підходи: активні методи навчання, педагогіку партнерства, формування універсальних соціально-політичних та морально-етичних цінностей, розвиток перекресних навичок, екологічне мислення, активну громадянську позицію, побудови інноваційного освітнього середовища та забезпечення високої якості освіти [68; с. 18-19].

Прикладом педагогіки партнерства є залучення у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС стейкхолдера Асоціацію готельних об'єднань і

готелів міст України (далі – Асоціація) в особі Голови правління Асоціації Опанащука Юрія Яковича (Додаток М).

Інтеграція педагогіки партнерства з Асоціацією у програми сталого розвитку передбачає реалізацію таких заходів, як розроблення спільних проєктів, залучення майбутніх бакалаврів ГРС до рішення реальних екологічних, економічних та соціальних проблем, створення неформальних та інформальних освітніх мереж. Такий підхід дозволяє не лише поглибити розуміння сталого розвитку серед учасників освітнього процесу, а й виховати покоління свідомих майбутніх бакалаврів ГРС, готових до активних дій у забезпеченні якості та безпеки готельного та/або ресторанного бізнесу у екосередовищі.

Асоціація сприяє розповсюдженню пропаганди та передового досвіду діяльності готельних підприємств, надає методичні та юридичні консультації, долучається до різних аспектів матеріально-технічного забезпечення, сприяє залучення членів та партнерів у міжнародні проєкти, організовує обмін досвідом з зарубіжними партнерами. Асоціація приймає участь у розробці, затвердженні та забезпеченні готельних та ресторанних підприємств нормативними актами, наприклад: Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні [116], Нормативи оснащення обладнанням та інвентарем готелів України, форми документів первинного обліку, Рекомендації з переведення державних готелів в процесі приватизації в відкриті акціонерні товариства, Інструкцію про порядок документообігу при наданні готельних послуг та ін.

У рамках педагогіки партнерства передбачено співробітництво у напрямках:

- планування, розробки та участі в реалізації освітніх програм з підготовки фахівців для сфери гостинності України;
- створення правових та економічних умов, що стимулюють розвиток підприємств готельного господарства та навчальних закладів з підготовки фахівців сфери гостинності;

- налагоджування господарських зв'язків між готельними підприємствами, навчальними закладами та підприємствами і організаціями сфери гостинності;
- сприяння проведення спільних нарад, семінарів, конференцій та ін. із залученням суб'єктів господарювання, для обговорення та вирішення питань, що становлять спільний інтерес.

В рамках професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, одним з пріоритетів є формування у них цінностей сталого розвитку, розуміння їх власної ролі в охороні довкілля, відповідального споживання та активної громадянської позиції, виховання (самовиховання) екологічної свідомості та уможливлення практичної реалізації у готельно та/або ресторанному бізнесі.

Важливим у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС є екологічний компонент освітньої програми (ОП). Проте всупереч логіці в Україні набирають обертів протилежні тенденції, в результаті яких у прийнятих стандартах вищої освіти для цілого ряду спеціальностей не знайшлося місця екологічному імперативі. Останнім часом появляється все більше спроб ЗВО здійснити переведення освітніх компонентів (далі – ОК) (дисциплін) безпекового характеру («Безпека життєдіяльності», «Охорона праці», «Екологія» та ін.) у категорію «вибіркових», а власне вихолостити їх зміст і фактично вилучити з освітнього процесу, що суперечить вимогам національного законодавства та ратифікованих Україною Міжнародних Конвенцій.

Вищезазначене вказує на важливість оптимізації процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС з врахуванням нормативного забезпечення: законів («Про освіту» (2017) [43]), «Про вищу освіту» (2014) [40]), стандартів (Стандартом вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (2020) [139]; ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [31]; ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів [32]; ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні

засоби розміщення. Терміни та визначення [34]; ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація [33]), міжнародних документів (Глобальний етичний кодекс туризму (1999) [25]; Європейських стандартах і рекомендаціях для гарантії якості вищої освіти (ESG) (2015) [141]; Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг [116] та ін.), концепцій (Концепція екологічної освіти [67], Концепція Державної цільової програми розвитку галузі туризму «Мандруй Україною» до 2026 року [669] та ін.).

Зазначені у Левен Leuven/Louvain-la-Neuve (Новий Левен) комюніке [166], пріоритетом для European Higher Education Area (далі – EHEA) (Європейський простір вищої освіти) на наступне десятиріччя є «Навчання для майбутнього» з наскрізьною якістю у ВО [165; с. 42-57] аспектами якої є:

- соціальний: вільний доступ з забезпеченням рівних можливостей до якісної освіти;
- навчання упродовж життя на державному рівні з забезпеченням прозорості, доступності, якості, розробленням національних рамок кваліфікацій (NQF), запровадженням та самосертифікацією національних рамок відповідно до QA-EHEA;
- працевлаштування [77]: забезпечення висококваліфікованими фахівцями ринку праці з формуванням трансверсальних компетентностей та впровадження дуального навчання;
- студентоцентроване навчання: оновлення освітніх програм, побудова індивідуальної траєкторії професійного розвитку;
- дослідження та інновації: зв'язок освіти з наукою та практикою, реалізація інновацій та творчості задля розвитку кар'єри;
- міжнародне співробітництво з метою забезпечення стійкого розвитку та інтернаціоналізацію діяльності європейських ЗВО [12; 113];
- професійна мобільність: адаптація майбутніх бакалаврів ГРС у професійній діяльності;
- сприяння інтернаціоналізації європейської культури у ВО [12; 113];

– багатоманітність інструментарію прозорості: уніфікація еволюційних інноваційних механізмів деталізації з метою використання інформації про ЗВО у ЕНЕА [166].

Потребою у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС є формування готовності до якості та безпеки і здатності до збереження екосистеми, екологічної свідомості та екологічної відповідальності. Не дивлячись на велику кількість випускників все ж існує дефіцит кадрів готових до екологічної відповідальності та збереження екосистеми у процесі професійної діяльності, які відповідають сучасним вимогам.

У підготовці майбутніх бакалаврів ГРС необхідно переосмислити соціальне замовлення, відповідно, пріоритети навчання, поклавши в основу подальшого усвідомленого формування готовності до якості та безпеки у екосередовищі. Проблемою впливу на формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі [8] – є відсутність мотивації професійного росту, самозбереження, саморозвитку, самовдосконалення та самореалізації.

У випускників українських ЗВО спостерігається недостатня професійна підготовка та відсутність адаптаційних навичок ефективного використання природних ресурсів які пов'язані з відповідним навантаженням [39] на екосередовище. Екосередовище наповнене соціальними, економічними та екологічними проблемами людської діяльності, які вони повинні ефективно долати у конкурентній професійній діяльності, володіючи ціннісною орієнтацією, екологічним мисленням, готовністю адаптуватися до змін та ризиків, сформованою соціоекологічною компетентністю.

Аналіз джерел, нормативно-правових документів та практичного досвіду досліджуваної проблеми уможливили означити суперечності, а саме між:

– необхідністю екологічно-орієнтованого та соціально-економічного розвитку з постійними змінами у науково-технічному прогресі готельного та ресторанного бізнесу, його впливу на природньо-ресурсний потенціал, та

усвідомленням майбутніми бакалаврами ГРС значення забезпечення якості та безпеки у екосистемі;

- необхідністю професіонального капіталу у готельному та/або ресторанному бізнесі в умовах сталого розвитку для забезпечення безпечних та якісних послуг та життєдіяльності споживачів у екосередовищі та готовністю майбутніх бакалаврів ГРС до збереження екосистеми у професійній діяльності;

- між потребою готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі та необхідністю оптимізації змісту їх професійної підготовки.

Виходячи з вищезазначеного, можемо констатувати потребу у доцільності більш детально розкрити семантику та діалектику функціонування досліджуваних понять «професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки» та «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери».

1.2. Семантика та діалектика функціонування досліджуваних понять: готовність майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Головним завданням усіх учасників освітнього екосередовища є створення сталої та стійкої системи освіти щоб освітня екосистема могла функціонувати як окремий суб'єкт загальної соціокультурно-екологічно-природньо-економічної системи глобального рівня [88].

Постійні трансформаційні процеси в освіті актуалізують низку важливих теоретико-методологічних проблем, а саме, перегляд та удосконалення педагогічної «терміносистеми» [122].

Семантичне дослідження ключових понять «професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі», «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки» та «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери» розкриває їхній глибинний зміст, який є фундаментальним для забезпечення професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Теоретичний аналіз основних понять розпочнемо з «професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи». У Законі України «Про освіту» (2017) констатовано професійну підготовку як процес формування та розвитку професійних компетентностей майбутнього фахівця, потрібних для професійної діяльності відповідної галузі, задля забезпечення його конкурентоздатності на ринку праці, мобільності з перспективою у кар'єрному зростанні упродовж життєдіяльності [43].

Професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС має формувати не лише загальні та спеціальні (фахові) компетентності [139], а й трансверсальні компетентності [158], а саме екологічну [83]. Вона включає здатність оцінювати вплив кожної професійної дії на екосистему, розуміти екологічні наслідки діяльності підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу, планувати стратегії зменшення шкідливих впливів та дотримуватися

міжнародних стандартів якості, таких як ISO 14001 (екологічний менеджмент) [35] та ISO 22000 (система управління безпечністю харчових продуктів) [163].

Теоретико-методологічні аспекти формування екологічної компетентності висвітлюються в роботах І. Беґа [6], який підкреслював роль ціннісних орієнтирів у вихованні відповідального ставлення до довкілля. Праці О. Джем [29]; М. Сокур [37]; О. Зеленко [50]; С. Іщенко [56]; М. Кочубей [71]; М. Купчак [75]; Н. Рубель [128] акцентують на необхідності формування рефлексивних умінь для забезпечення неперервності професійного розвитку фахівців у сфері екології.

Екосередовище у контексті професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки має значення як фізичного оточення, але й як система взаємодії з природними, соціальними та організаційними факторами, що визначають умови професійної діяльності у сфері гостинності [83]. Це поняття включає широку екологічну обізнаність, яка є ключовою для формування відповідального ставлення до ресурсів, управління відходами, оптимізації енергоспоживання, дотримання норм охорони довкілля та здоров'язбереження людини. Виклики мінливого екосередовища у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки потребують постійного формування екологічної свідомості та розвитку екологічного мислення, необхідних для навичок побудови стійких взаємовідносин з природою, умінь екозбережувального впливу професійної діяльності на природу і людину та забезпечення безпеки як для персоналу так і для споживачів готельно-ресторанних послуг [8].

Екосередовище у контексті професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки охоплює не лише сукупність природних умов, а й соціально-економічні, нормативні та технологічні чинники, що визначають можливості дотримання стандартів безпеки та якості надання послуг. Важливим аспектом у застосуванні екологічних норм у професійній діяльності підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу є забезпеченням використання екологічних матеріалів, ефективності

використання ресурсів, переробки відходів, мінімізації забруднення та раціонального управління енергією.

На сучасному етапі існує чимало досліджень Л. Безкоровайна [4], В. Бурак [18], А. Віндюк [21], І. Гайовий [23], В. Горлач [26], О. Дербак [28], О. Джам [29], І. Зінькова [53], С. Іщенко [55], О. Каролоп [57], Л. Карташова [59], М. Корець [69], К. Левадна [77], Т. Літвінова [80], В. Любарець [86], Д. Люта [89], О. Макогін [90], О. Мельник [92], С. Огуй [100], С. Парій [104], Л. Петренко [105], Т. Пісна [106], К. Піцул [107], В. Полуда [109], Н. Рубель [128], В. Стрельников [143], О. Сяська [145], О. Туриця [149], І. Ушакова [150], І. Філімонова [151], А. Шаура [154] та ін., присвячених професійній підготовці майбутніх фахівців ГРС. Н. Симонович досліджуючи особливості у професійній підготовці майбутніх фахівців для індустрії гостинності зі складним соціально-економічним механізмом, сконцентровує увагу на важливості формування системних знань на збалансованому співвідношенні теорії та практики професійного навчання, високого рівня розвитку загальних та професійних компетентностей [133; с. 42].

У нормативно-законодавчій базі [25; 31-35; 116; 140; 141; 162-164; 166; 168] спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (галузі знань 24 «Сфера обслуговування») розглядається, як сукупність галузей народного господарства, які надають послуги з поєднанням виробництва та продажу з попиту на конкретну послугу та її специфіку (основну, додаткові, сезонність та ін.); симбіоз великих та дрібних підприємств на ринку уможливорює територіальне відокремлення різноутворюючих підрозділів (закладів розміщення, підприємств харчування, комплексів, СПА та ін.), тому пріоритетними стає професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС зі складовими: психологічною, соціальною, технологічною, екологічною, економічною.

Дослідниці Т. Поночовною-Рисак, І. Величко професійну підготовку майбутнього фахівця ГРС трактує як шлях становлення професіонала починаючи з професійним самовизначенням особистості, формуючи

«світосприйняття під кутом майбутньої професійної діяльності» задля набуття професійного досвіду [112; с. 67]. І. Чуєва, Е. Криволапо професійну підготовку майбутніх фахівців ГРС розглядають, як формування компетентних, відповідальних, конкурентоспроможних професіоналів у індустрії гостинності так і у «суміжних областях» професійної діяльності, готових до впровадження у професійну діяльність «міжнародних стандартів, здатних до безперервного професійного росту, професійної та соціальної мобільності, адаптації до постійно мінливого екосередовища» [153; с. 208].

Т. Поночовною-Рисак професійну підготовку майбутніх фахівців ГРС вважає важливим кроком на шляху розвитку професіонала: набуттям первинного професійного досвід, професійного самовизначення; «формуванням світосприйняття під кутом майбутньої професії» [111; с. 67]; розвитком професійних здібностей та здатностей, професійно-значущих якостей.

Вчена В. Бурак досліджуючи професійну підготовку майбутніх фахівців ГРС характеризує її як «організований, безперервний та цілеспрямований процес формування необхідних професійних компетентностей у ЗВО різних форм власності та спрямовується на здобуття майбутніми фахівцями кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» та «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», задля уможливлення виконання посадових обов'язків відповідно до вимог мінливого ринку праці, конкурентоспроможності та професійної мобільності у сфері обслуговування» [18; с. 50] з неперервним професійним удосконаленням, стажуванням та підвищенням кваліфікації упродовж життя.

Професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі потребує системності та комплексного підходу, який включає розвиток навичок екологічного менеджменту, засвоєння принципів сталого розвитку, а також опанування інструментів оцінки й управління ризиками для забезпечення якості готельно-ресторанних послуг. Тому у системі професійної підготовки необхідно формувати ціннісні екозбережувальні орієнтири

майбутніх бакалаврів ГРС, спрямовані на екологічну відповідальність, усвідомлення важливості сталого розвитку та здатність впроваджувати екологічні практики у професійну діяльність готельних та ресторанних підприємств. Завданням професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є не просто навчання технічних аспектів якості та безпеки, а й формування стратегічного бачення екологічної відповідальності, що має забезпечити гармонійне поєднання інтересів бізнесу, суспільства та природи [15].

Отже, «професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» констатуємо, як цілеспрямований процес, що забезпечує формування у майбутніх бакалаврів ГРС професійно значущих якостей, спеціальних знань, практичних умінь та навичок, екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, готовності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у суспільно-корисну, здоров'язбережувальну, природоохоронну та природозахисну професійну діяльність підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу.

Ключовим аспектом професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС є формування їхньої готовності до забезпечення якості та безпеки в екосередовищі. Умови сучасного ринку гостинності вимагають не лише надання якісних послуг, а й інтеграції принципів сталого розвитку у екологічну відповідальність професійної діяльності. Це обумовлено глобальними викликами, пов'язаними із забрудненням довкілля, зміною клімату, збільшенням екологічних ризиків для економічної безпеки [79] як чинника сталого розвитку підприємств у готельно-ресторанній сфері та необхідністю впровадження міжнародних стандартів екологічного менеджменту (ISO 14001) [35], системи аналізу ризиків та контролю критичних точок (Hazard Analysis and Critical Control Points (далі – HACCP)) [140], а також концепції «зеленого готельного бізнесу» (Green Hospitality) [168].

Тому, важливим є уточнення поняття «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери». Під ним слід розуміти сукупність організаційно-технологічних, санітарно-гігієнічних, правових і управлінських заходів, спрямованих на дотримання екологічних норм, забезпечення харчової безпеки, підтримання комфортного та безпечного середовища для гостей та персоналу. При цьому якість послуг у готельному та/або ресторанному бізнесі має бути розглянута з споживчих характеристик з мінімізацією впливу на екосередовище, зниженням рівню харчових відходів, енергоефективність та використання еколого-безпечних матеріалів і технологій.

Поняття «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери» охоплює комплексні заходи, спрямовані на створення комфортних, безпечних та екологічних умов функціонування закладів гостинності. *Якість* у цьому контексті означає відповідність готельно-ресторанних послуг міжнародним стандартам, санітарно-гігієнічним нормам, вимогам споживачів щодо обслуговування та комфорту. Водночас, *безпека* включає фізичну, санітарно-епідеміологічну, екологічну та харчову безпеку, що забезпечує мінімізацію ризиків для здоров'я гостей та персоналу.

Якість та безпека у екосередовищі готельного та ресторанного бізнесу визначається сучасними вимогами та стандартами для ефективності його функціонування при відсутності різного роду загроз для споживачів та працівників готельного та ресторанного бізнесу та екосередовища.

У рамках підготовки майбутніх фахівців необхідно також акцентувати увагу на ризик-орієнтованому підході до управління безпекою у готельному та ресторанному бізнесі. Це включає аналіз потенційних небезпек, таких як мікробіологічне забруднення харчових продуктів, негативний вплив хімічних речовин у харчовій промисловості, порушення технологічних процесів виробництва страв і можливі загрози для здоров'я гостей та персоналу.

Важливим завданням освітнього процесу є формування у майбутніх бакалаврів ГРС професійних компетентностей, що відповідають сучасним тенденціям та нормативним вимогам. Це передбачає вивчення міжнародного

досвіду щодо екологічного управління в готельно-ресторанній індустрії, зокрема, впровадження сертифікаційних стандартів (ISO 22000 [163], Leadership in Energy and Environmental Design (далі – LEED) [164]), використання новітніх технологій для скорочення споживання ресурсів (вода, електроенергія, продукти харчування) та застосування концепції циркулярної економіки в сфері гостинності.

Отже, еколого-орієнтовна професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС повинна ґрунтуватися на комплексному поєднанні екологічних, якісних та безпекових аспектів. Формування у майбутніх бакалаврів ГРС екологічного мислення, відповідального ставлення до ресурсів та здатності працювати відповідно міжнародних стандартів забезпечення якості та безпеки, які уможливить підготовку їх компетентність, що сприятиме розвитку стійкого та безпечного готельного та/або ресторанного бізнесу.

Готовність майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки в екосередовищі є складним феноменом з включенням професійних знань, вмінь, екологічної культури, мотивації до використання еколого-чистих технологій та відповідальності за дотримання стандартів безпеки.

Аналіз вченою В. Бурак визначення терміну «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності» [17; с.128], аналізує як результат навчання та оволодіння «замовниками освітніх послуг професійно-орієнтованими знаннями, уміннями, навичками та компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг споживачам готельно-ресторанних підприємств; ґрунтується на усвідомлених здібностях до обраної професії, рефлексії, передбачає здатність до наукового дослідження та інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя» [17; с.128].

У сучасних умовах сталого розвитку енергоефективність та екологічна відповідальність посідають ключове місце у сфері гостинності, важливим є впровадження новітніх підходів до професійної підготовки майбутніх

бакалаврів ГРС, здатних ефективно поєднувати якість обслуговування з мінімальним негативним впливом на довкілля.

Ця готовність формується у професійній підготовці, яка повинна включати інтеграцію еколого-орієнтованих ОК, практичні заняття з управління якістю та безпекою, а також набуття досвіду роботи в реальних умовах індустрії гостинності. Зокрема, до освітніх програм варто включати освітні компоненти, що охоплюють концепції екологічного менеджменту, сталого споживання ресурсів, безпеки харчових продуктів, екологічного дизайну інтер'єру та системи НАССР [140]. Важливою складовою освітнього процесу має стати використання кейс-методів, тренінгів і симуляційних навчань, що дозволяють майбутнім бакалаврам ГРС моделювати реальні ситуації, пов'язані з управлінням якістю та безпекою в готельному та/або ресторанному бізнесі.

Окрім теоретичних знань, значну роль відіграє практична підготовка. Важливою складовою формування професійної компетентності є дуальна освіта, яка передбачає поєднання академічного навчання з набуттям реального досвіду на базі готельно-ресторанних закладів. Це дає можливість майбутнім бакалаврам ГРС не лише оволодіти сучасними технологіями контролю якості та безпеки, а й зрозуміти механізми екологічного управління на підприємствах. Додатково до цього, важливим елементом професійної підготовки є вивчення міжнародного досвіду впровадження екологічних стандартів у сфері гостинності, таких як сертифікація LEED [164], екологічне маркування готелів (Green Key, EarthCheck) [160; 162], а також впровадження системи ISO 22000 [163], що регламентує безпечність харчових продуктів.

Феномен «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» відображає здатність випускників відповідати сучасним професійним вимогам у сфері гостинності. Ця готовність є інтегративним утворенням, що поєднує знання, навички, мотиваційні установки та особистісні якості, необхідні для забезпечення еколого-безпечного та якісного функціонування готельно-ресторанних

підприємств. Наукове осмислення цього феномену ґрунтується на міждисциплінарному підході [8], що включає такі аспекти (табл. 1.3): освітній, психолого-педагогічний

Таблиця 1.3

Аспекти міждисциплінарного підходу формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Аспект	Характеристика
Освітній	забезпечення фахівців компетенціями з екологічного менеджменту, санітарно-гігієнічних стандартів, управління якістю та харчовою безпекою
Психолого-педагогічний	формування професійної мотивації, екологічної свідомості, відповідальності за якість та безпеку в закладах гостинності
Технологічний аспект	впровадження новітніх технологій у сфері управління якістю та безпекою харчових продуктів, енергоефективності, поводження з відходами, використання екологічних матеріалів
Соціально-економічний аспект	орієнтація на концепцію сталого розвитку, впровадження екологічного менеджменту в бізнес-процеси

Формування такої готовності відбувається у професійній підготовці, що базується на міждисциплінарному, системному, компетентнісному, проєктному, практико-орієнтованому, технологічному, особистісно-діяльнісному, студентоцентрованому, екологічному підходах, а також впровадженні міжнародного досвіду.

Поняття «формування», у наукових джерелах, часто трактується як процес поетапного розвитку певних знань, навичок, або якостей у людини під впливом цілеспрямованих педагогічних впливів. С. Сисоєва трактує «формування» як систематичне створення професійних компетентностей через навчання, практику та активне залучення до процесів, пов'язаних із фаховою діяльністю. Це стосується розвитку особистісних якостей, що необхідні для професійної діяльності [134].

Процес формування професійної готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі розглядається як процес оволодіння нормативно – законодавчими, економічними, соціальними, морально–особистісними, екологічною культурою, екологічним мисленням, розвиток

особистісних якостей майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

К. Піцул розкриває процес формування готовності через концептуальну модель з динамічним синтезом змісту інформації та сформованого досвіду. Вчений конкретизує принципи побудови моделі, а саме через: «узагальнення (відображення найсуттєвіших сталих ознак об'єкта моделювання); схематичність (демонстрація взаємозв'язків фундаментальних елементів об'єкта моделювання); панорамність (відображення цілісності через структурні компоненти)» [107].

Таким чином, готовність майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки в екосередовищі готельного та ресторанного бізнесу повинна формуватися на основі міждисциплінарного підходу, що охоплює освітні, когнітивні [1] практичні, мотиваційні та соціально-відповідальні аспекти [110]. Лише комплексна підготовка дозволить сформувати висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати у сфері гостинності, забезпечуючи дотримання екологічних стандартів, безпечного середовища та високої якості послуг.

Готовність майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі є багатовимірним поняттям, що охоплює різні рівні підготовки, включаючи теоретичні знання, практичні навички, особистісні якості та мотивацію до еколого-відповідальної професійної діяльності.

Семантичне дослідження готовності до майбутньої професійної діяльності вченими показує, що вона є особистісною якістю будь-якої діяльності з інтегральною вираженістю всіх підструктур особистості. Готовність має структуру з багаторівневим характером. Наприклад, Г. Дзвоник структуру готовності констатує через поєднання компонентів: мотиваційного (позитивного ставлення до професійної діяльності, інтересу та стійких професійних мотивів та потреб); орієнтаційного (оволодіння особливостями та умовами професійної діяльності); операційного (розвиток способів та прийомів у професійній діяльності, оволодіння необхідними

знаннями, навичками, вміннями, процесами аналізу, синтезу, порівняння, узагальнення та ін.); вольового (самоконтроль у виконанні професійних обов'язків); оцінювального (самооцінка у вирішенні ситуаційних задач) [30].

Здійснивши компаративний аналіз наукових праць вчених Л. Безкоровайної [4], А. Віндюк [21], О. Замфереско [51], Ю. Земліної [52], І. Зінькова [53], Д. Лютої [89], К. Піцул [107] диференціації компонентів готовності майбутніх фахівців готельного, ресторанного та туристичного бізнесу вчена В. Бурак наголошує на важливості основних компонентів: «мотиваційно-ціннісному, когнітивно-змістовому, операційно-процесуальному, комплексно-функціональному, рефлексивно-безпековому» [14; с. 59].

Враховуючи сучасні виклики індустрії гостинності, структура готовності майбутніх бакалаврів ГРС є багаторівневою та включає такі ключові компоненти: аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний.

Роль аксіологічного компоненту сприяє формуванню екологічної свідомості та відповідальності за забезпечення якості та безпеки у екосередовищі готельного та ресторанного бізнесу. Реалізація аксіологічного компоненту відбувається у еколого-спрямованій громадянської позиції особистості [17]. До його основних елементів належать:

- формування екологічних цінностей та усвідомлення важливості еколого-чистого виробництва та споживання в індустрії гостинності;
- розвиток професійної відповідальності за дотримання санітарно-гігієнічних норм, екологічних стандартів та раціональне використання ресурсів;
- стимулювання інтересу до впровадження інноваційних технологій у сфері сталого розвитку, таких як використання альтернативних джерел енергії, зменшення харчових відходів, роздільний збір сміття, сертифікація «зелених» готелів та ресторанів;
- розвиток особистісної мотивації до безперервного професійного розвитку у сфері управління якістю та безпекою, участі в міжнародних

екологічних ініціативах, отримання додаткових сертифікаційних знань (ISO 22000 [163], LEED [164], Green Key [162], HACCP [140] та ін.).

Змістовий компонент передбачає формування системи знань, що дозволяє майбутнім бакалаврам ГРС ефективно організовувати робочі процеси, забезпечуючи якість та безпеку в екосередовищі готельного та ресторанного бізнесу. Основні складові змістового компоненту включають:

- володіння екологічним менеджментом, включаючи принципи сталого розвитку, управління екологічними ризиками, стратегічне планування заходів із мінімізації негативного впливу на довкілля;
- опанування міжнародних стандартів якості та безпеки у сфері гостинності (система управління безпечністю харчових продуктів HACCP [140], ISO 22000 [163]), стандартів екологічної сертифікації готелів (Green Globe [161], EarthCheck [160]) та системи екологічного маркування продукції;
- вивчення правових аспектів регулювання екологічної безпеки та якості у сфері громадського харчування та готельного бізнесу, зокрема екологічних норм ЄС, міжнародних харчових стандартів (Codex Alimentarius [159]);
- аналіз інновацій у розвитку безпечного та екологічного харчування, таких як використання органічних продуктів, скорочення харчових відходів, біорозкладна упаковка, автоматизовані системи контролю якості продукції.

Діяльнісний компонент сприяє розвитку практичних навичок, необхідних для впровадження заходів у професійній діяльності щодо забезпечення якості та безпеки у екосередовищі. Складовими діяльнісного компоненту є:

- формування навичок контролю якості та безпеки послуг у закладах гостинності шляхом впровадження систем внутрішнього аудиту та моніторингу дотримання стандартів;
- оволодіння методами управління еколого-безпечними технологіями у ресторанному бізнесі: застосування енергозберігаючого обладнання, скорочення викидів CO₂, використання екологічно-чистих мийних засобів;

- практичне застосування санітарно-гігієнічних норм у процесі підготовки та подачі страв, управління системами водоочищення, безпечного зберігання та транспортування харчових продуктів;
- розвиток навичок кризового менеджменту, який включає реагування на надзвичайні ситуації, запобігання харчовим отруєнням, управління санітарно-епідеміологічними ризиками;
- участь у практичних стажуваннях у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, що впроваджують екологічні ініціативи та стратегії сталого розвитку.

Екологічна свідомість є фундаментальним елементом готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, що передбачає формування у них відповідального ставлення до природних ресурсів та розуміння глобального впливу людської діяльності на екосистему. Майбутні бакалаври ГРС мають усвідомлювати значущість сталого розвитку як пріоритету у функціонуванні готелів та ресторанів.

Основні складові екологічного компоненту є:

- знання сучасних екологічних викликів (зміна клімату, забруднення океанів, утилізація відходів);
- усвідомлення важливості збереження природних ресурсів (застосування політики повторного використання матеріалів і зменшення кількості одноразових продуктів у закладах та ін.);
- готовність впроваджувати екологічні ініціативи (організація проєктів із висадження дерев, використання екологічних продуктів, зменшення споживання води та ін.).

Виховання екологічної свідомості має стати не лише завданням освітніх установ, але й частиною екологічної культури готельних та ресторанних підприємств.

Компоненти тісно взаємопов'язані й мають формуватися у комплексі, створюючи інтегративну основу для готовності майбутніх бакалаврів ГРС до роботи у екосередовищі. Їх формування можливе через впровадження

сучасних педагогічних технологій, зокрема проблемно-орієнтованого навчання, кейс-методів, інтеграції теоретичних знань у проекти із практичним досвідом. Зважаючи на важливість міждисциплінарного підходу, необхідно забезпечити систематичну співпрацю між освітніми компонентами: «Управління якістю продукції та послуг в готельно–ресторанному господарстві», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія в галузі» [8].

Усе це дозволить підготувати конкурентоспроможних майбутніх бакалаврів ГРС, готових працювати в умовах сучасних екологічних викликів та впроваджувати інноваційні рішення для сталого розвитку.

Отже, дослідження семантики та діалектики понять «професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки» та «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери» в контексті професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС сприяло їх тлумачному уточненню (табл. 1.4), що уможливило глибше усвідомити значення цих категорій у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС.

Таблиця 1.4

**Сутнісні характеристики понятійного апарату дослідження
(авторське бачення)**

Дефініція	Характеристика
Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі	цілеспрямований процес, що забезпечує формування у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи професійно значущих якостей, спеціальних знань, практичних умінь та навичок, екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, готовності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність, необхідних для успішного виконання
Якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери	визначається сучасними вимогами і стандартами для ефективного функціонування даної сфери при відсутності в її рамках різного роду загроз для споживачів та працівників готельного та ресторанного бізнесу та екосередовища споживачів та працівників, а також для навколишнього середовища

Продовження таблиці 1.4

Дефініція	Характеристика
Готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі	цілісне особистісне утворення з інтегративною якістю особистості, що виражається у активному позитивному ставленні до ціннісних орієнтацій, здоров'язбереженості, розвитку екологічної свідомості, відповідальному ставленні до природних ресурсів, розумінні етичної відповідальності, усвідомленні важливості сталого розвитку, здатності оперативно реагувати на ризики та загрози у екосередовищі та здатності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність

Вивчення цих понять має значення для формування цілісної концепції професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, яка відповідає вимогам сучасного ринку праці та задовольняє потреби суспільства у висококваліфікованих фахівцях для готельного та/або ресторанного бізнесу, здатних забезпечити якість та безпеку у професійній діяльності з відповідальним ставленням до використання ресурсів екосередовища.

Теоретично обґрунтовано структурні компоненти формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний) забезпечують комплексний підхід у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Забезпечення ефективності освітнього процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є наукові підходи та дидактичні принципи, які сприяють: створенню оптимальних педагогічних умов, вибору методів, форм та засобів добору змісту та створення методики формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

1.3. Методологічний фундамент у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Представлені структурні компоненти готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, продовжимо виокремленням та обґрунтуванням методологічних підходів професійної підготовки зазначених бакалаврів до якості та безпеки у екосередовищі.

Ефективність професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС забезпечують методологічні підходи, реалізація яких повинна бути зреалізованих на самовизначенність та саморозвиток особистості майбутнього фахівця. Вибір методологічних підходів ефективний за умови комплексного застосування [107] та конкретизації функціонального забезпечення ними сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС у результаті професійної підготовки.

Компаративний аналіз методології наукових досліджень вченими (Дж. Андерсон [156], Н. Бахмат [3], В. Білик [7], Л. Безкоровайна [5], В. Бурак [18], А. Віндюк [21], І. Гайовий [23], В. Горlach [26], О. Дербак [28], О. Джем [29], І. Зінькова [53], С. Іщенко [55], О. Каролоп [58], Л. Карташова [59], О. Кашинська [60], Д. Кільдеров [62], Ю. Климович [63], М. Корець [69], М. Кочубей [70], М. Купчак [75], К. Левадна [77], Т. Літвінова [80], В. Любарець [85], Д. Люта [89], О. Макогін [90], О. Мельник [92], С. Огуй [100], С. Парій [104], Л. Петренко [105], Т. Пісна [106], К. Піцул [107], О. Повідайчик, М. Попик [108], В. Полуда [109], Н. Рубель [128], Н. Савельєва [130], Н. Сакур [131], І. Середіна [132], І. Сяська [145], Т. Сокол [137], Н. Титова [146], С. Толочко [148], О. Туриця [149], І. Філімонова [151], А. Шаура [154], Т. Якимович [155]) професійної освіти уможливив виокремити методологічні підходи професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: *системний, компетентнісний,*

міждисциплінарний, проєктний, практико-орієнтований, технологічний, особистісно-діяльнісний, студентоцентрований, екологічний.

Формування готовності майбутнього бакалавра ГРС до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі є багатовимірним процесом, що вимагає інтеграції знань, умінь, ціннісних екологічних орієнтирів у поведінкові моделі. Вчені І. Зінькова, Д. Люта, С. Парій, І. Філімонова [53; 89; 104; 151] наголошують на значенні системного підходу професійної підготовки в умовах сучасних екологічних викликів. Сучасні реалії вимагають від керівників готельних та/або ресторанних підприємств не лише забезпечення високого рівня сервісу, а й розробки та впровадження екологічно-орієнтованих стратегій [83].

Питання якості та безпеки для сталого розвитку у екосередовищі готельного та/або ресторанного бізнесу набувають пріоритетного значення, зростає попит на фахівців, здатних інтегрувати екологічні стандарти у свою професійну діяльність, забезпечуючи при цьому високий рівень якості та безпеки [11]. Готельний та/або ресторанний бізнес у цьому контексті є особливо чутливим до екологічних викликів, адже якість послуг безпосередньо залежить від безпеки споживачів послуг готельного та/або ресторанного обслуговування та відповідального ставлення до навколишнього середовища. Підприємства готельного та/або ресторанного бізнесу дедалі частіше стикаються з потребою адаптації до вимог сталого розвитку відповідно до потреб споживачів якісних послуг готельного та/або ресторанного обслуговування та дотриманні етичних, екологічних та соціальних стандартів.

У контексті підготовки майбутніх бакалаврів ГРС важливим є опанування стандартів НАССР (аналіз ризиків і критичні точки контролю) [140], які є основою безпеки харчових продуктів. Ці стандарти забезпечують системний підхід до ідентифікації та мінімізації потенційних ризиків, що виникають у професійній діяльності. Вивчення стандартів НАССР дозволяє майбутнім бакалаврам ГРС запровадити теоретичні основи цього підходу у,

практику проведення аналізу ризиків, визначення критичних контрольних точок, встановлення критичних меж та розробки процедур моніторингу. Крім того, опанування НАССР сприяє формуванню у майбутніх бакалаврів ГРС відповідального ставлення до безпечності харчових продуктів та розуміння важливості дотримання санітарно-гігієнічних норм. Це, в свою чергу, дозволяє їм ефективно працювати в команді, брати участь у розробці та впровадженні систем управління безпечністю харчових продуктів, а також сприяти підвищенню репутації закладів харчування.

Таким чином, системний підхід професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі передбачає комплексну інтеграцію екологічних стандартів, технічних норм і управлінських знань у освітній процес. Цей підхід дозволяє виховати конкурентоспроможних спеціалістів, здатних не лише забезпечувати високий рівень сервісу та безпеки, а й сприяти сталого розвитку галузі. Інтеграція екологічних аспектів у освіту готує майбутніх бакалаврів ГРС до розробки та впровадження еколого-орієнтованих стратегій, що дозволяє підприємствам зменшити свій негативний вплив на довкілля та залучати еколого-свідомих споживачів. Водночас, знання технічних норм та стандартів, таких як НАССР [140], гарантують безпеку харчових продуктів та довіру споживачів. А навички управління дозволяють ефективно організувати роботу закладу, оптимізувати ресурси та забезпечити безперервне вдосконалення. Загалом, такий підхід сприяє формуванню у майбутніх бакалаврів ГРС системного мислення, відповідальності та здатності до адаптації у постійно-мінливих умовах сучасного світу.

Одним із ключових методологічних підходів у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є компетентнісний підхід. Теоретичною основою застосування компетентнісного підходу у професійній підготовці є наукові доробки учених: Н. Бахмат [3], В. Бурак [16], М. Корець [69], Т. Літвінова [80], В. Любарець [86], Н. Титова [146], С. Толочко [148], та ін.

Компетентнісний підхід у професійній підготовці акцентує увагу на розвитку у майбутніх бакалаврів ГРС не тільки теорії, а й комплексу компетентностей, задля якісної роботи у динамічному екосередовищі сучасного бізнесу гостинності. Як зазначає В. Любарець [86], компетентнісний підхід спрямований на формування практично-орієнтованих здатностей, задля ефективного застосування у реаліях професійної діяльності. Це означає, що майбутні бакалаври ГРС не лише володіють теоретичними основами галузі, але й здатні аналізувати ситуаційні задачі, діяти в умовах невизначеності з обґрунтованими рішеннями. Також компетентнісний підхід передбачає формування важливих ключових для успішної кар'єри у індустрії гостинності особистісних характеристик: комунікабельності, лідерства, креативності, адаптивності, здатності до самонавчання та роботи у команді.

Компетентнісний підхід у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі передбачає не тільки трансформацію теорії у практичні навички, а й формування «м'яких» навичок (soft skills) [19; 22; 59]. Ефективна комунікація, як «м'яка» навичка, відповідає за лідерство, роботу в команді, адаптивність, емоційний інтелект та орієнтація на споживача, є не менш важливими, ніж професійні знання. Саме «м'які» навички дозволяють фахівцям будувати міцні відносини з колегами та споживачами, ефективно вирішувати конфліктні ситуації, швидко адаптуватися до викликів у динамічному середовищі готельного та/або ресторанного бізнесу та досягати успіху. У готельному та/або ресторанному бізнесі якість обслуговування є визначальним фактором успіху, вміння спілкуватися, співпрацювати в команді та надавати індивідуальний підхід кожному споживачу є критично важливими. Саме розвиток «м'яких» навичок дозволяє майбутнім бакалаврам ГРС не лише забезпечувати високий рівень сервісу, а й будувати успішну кар'єру в цій галузі.

Компетентнісний підхід, безперечно, передбачає інтеграцію міждисциплінарних знань, що дозволяє здобувачам освіти бачити повну картину діяльності у готельному та/або ресторанному бізнесі. Розуміння

зв'язків між екологічними, управлінськими та технологічними аспектами є ключовими у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, здатних не лише забезпечувати високу якість послуг, але й діяти відповідально стосовно довкілля. Наприклад, знання про екологічні стандарти та принципи сталого розвитку дозволяють розробляти інноваційні стратегії для мінімізації негативних впливів підприємств у екосередовищі. Це може включати впровадження енергозберігаючих технологій, використання екологічних матеріалів, сортування та переробку відходів, а також підтримку місцевих виробників. Такий підхід не лише відповідає сучасним трендам, але й підвищує привабливість закладів для екосвідомих споживачів, які все більше обирають підприємства з відповідальною політикою.

Тому міждисциплінарний підхід є невід'ємною складовою професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, забезпечуючи всебічний розвиток професійних та особистісних якостей, які відповідають сучасним вимогам ринку та сприяють формуванню висококваліфікованих фахівців. Цей підхід сприяє оволодінню бакалаврами ГРС теоретичними знаннями та практичними навичками, розвитку здатності адаптації до постійно мінливих умов роботи у готельному та/або ресторанному бізнесі, приймати самостійні рішення, працювати в команді та ефективно взаємодіяти зі споживачами. Міждисциплінарний підхід, інтегруючи знання з різних галузей [101] уможлиблює бачення майбутніх бакалаврів ГРС взаємозв'язків різних аспектів діяльності підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу. Крім того, цей підхід сприяє формуванню у майбутніх бакалаврів ГРС відповідального ставлення до професії, постійного прагнення до самовдосконалення та готовності до впровадження екоорієнтованих інновацій у професійній діяльності.

У професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі важлива роль проєктного підходу, який перетворює майбутніх бакалаврів ГРС на активних учасників освітнього процесу. Реалізація проєктів, дозволяє здобувачам освіти успішно поєднувати

теорію з практикою, саморозвиватись та самовдосконалюватися. Залучаючись до розробки та реалізації проєктів, здобувачі освіти вчаться:

- аналізувати реальні ситуації, виявляючи проблеми, оцінюючи ризики задля розроблення ефективних рішень;
- приймати рішення: володіючи лідерськими якостями та умінням працювати у команді та з командою задля обрання оптимальних варіантів алгоритмів дій;
- управляти часом та ресурсами, з умінням планувати, дотримуючись дедлайнів та ефективного використання доступних ресурси;
- презентувати результати: впроваджуючи свої ідеї та розробки перед аудиторією.

Крім того, проєктний підхід сприяє розвитку у майбутніх бакалаврів ГРС трансверсальних компетентностей (креативність, ініціативність, адаптивність), важливих для:

- пошуку нестандартних рішень, здатності до екологічного мислення,
- прояву власної екологічної свідомості та активності;
- готовності до екологічної відповідальності – здатності швидко адаптуватися до мінливих умов та викликів екосередовища.

Реалізація проєктів, пов'язаних із забезпеченням якості та безпеки в закладах харчування та засобах розміщення, не лише доповнює теоретичні знання майбутніх бакалаврів ГРС, а й стимулює їх до пошуку інноваційних рішень актуальних проблем бізнесу. Залучаючись до таких проєктів, майбутні бакалаври ГРС мають можливість застосовувати теоретичні знання на практиці, розвиваючи екологічне мислення, креативність на професійному майданчику готельного та/або ресторанного бізнесу. Таким чином, проєктний підхід є потужним інструментом для формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС забезпечувати високу якість послуг та безпеку, й сприяти розвитку бізнесу в цілому.

Проектний підхід уможлиблює моделювання реальних екологічних ситуацій, з якими майбутні бакалаври ГРС можуть стикатися у готельному та/або ресторанному бізнесі. Наприклад, майбутні бакалаври ГРС можуть створювати бізнес-плани для еколого-орієнтованих готелів, розробляти освітні програми для персоналу з питань якості обслуговування та екологічної безпеки або планувати заходи підвищення енергоефективності підприємства. Цей підхід формує готовність майбутніх бакалаврів ГРС до прийняття зважених рішень, оцінки ризиків та впровадження ефективних управлінських стратегій.

Отже, проектний підхід є невід'ємною складовою професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Він сприяє інтеграції теоретичних знань із реальними викликами професійної діяльності, готуючи майбутніх фахівців до створення інноваційних, безпечних і еколого-відповідальних рішень.

Проектний підхід у свою чергу передбачає практико-орієнтований підхід професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, забезпечуючи формування у них практичних навичок. Практико-орієнтований підхід відбувається з залученням до освітнього процесу, відповідно і до проєктів практиків, представників готельного та/або ресторанного бізнесу, уможливорюючи занурення майбутніх бакалаврів ГРС у реалії професійної діяльності та отримання цінних порад та рекомендацій від стейкхолдерів.

Стейкхолдерство є однією з продуктивних концепцій взаємодії різноманітних соціальних суб'єктів, серед яких є і ЗВО [24]. Соціологічний погляд, відносно загальної теорії, будь-який ЗВО є складною екосистемою зі життєздатністю та характером її внутрішніх та зовнішніх взаємодій [98]. Стейкхолдери виступають найважливішими суб'єктами цих взаємодій [10]. Залучення у процес стейкхолдерської взаємодії впливає на ступінь соціалізації [138] майбутніх бакалаврів ГРС, адаптації до реальності екосередовища професійної діяльності, побудови траєкторії професійного росту [84],

формуванню своїх позицій у нестандартних та постійно екомінливих виробничих умовах та ситуаціях [27]. Ефективність полягає у сприятливих умов адаптації, професійного становлення майбутнього бакалавра ГРС у викликах екосередовища та побудови траєкторії їх професійного росту.

Актуальністю технологічного підходу у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі пов'язано з незупинним постійним оновленням технологій виробництва та надання послуг, важливістю технічних засобів у зв'язку з прискоренням автоматизації цифровізації процесів виробництва, надання послуг та управлінні у сфері гостинності [55; 92; 142; 151; 155], застосуванням нових цифрових технологій пошуку, передачі, оброблення та зберігання інформації, бронювання, розрахунків, інтелектуалізації та роботизації професійної діяльності та надання основних готельних та/або ресторанних послуг та додаткових послуг гостинності.

Аналізуючи проблеми реалізації технологічного підходу у професійній підготовці вчений Д. Кільдеров [62; с. 11] визначив його сутнісні характеристики:

- здійснення планування, аналізу цілей, наукової організації освітнього процесу, вибору методів, прийомів, засобів, відповідно цілям та змісту професійної підготовки;
- врахуванню стандартизації, уніфікації процесу, можливості його відтворення стосовно заданих умов, діагностуванні;
- забезпеченні гарантованої результативності, ефективності освітнього процесу, відтворюваності результатів.

В. Бурак вважає технологічний підхід у професійній підготовці майбутніх фахівців ГРС набуває важливості ще у «самому освітньому процесі, оскільки пов'язаний у здійсненні багатоваріантного моделювання, проєктування та конструювання рішень ситуацій і задач» [18] у майбутній професійній діяльності з орієнтуванням освітнього процесу на «поетапне,

алгоритмізоване, поступальне формування» спеціальних (фахових) та трансверсальних компетентностей.

Особистісно-діяльнісний підхід у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС сприяє реалізації їх ресурсного потенціалу, здібностей та здатностей, функціональних можливостей задля формування готовності до якості та безпеки у екосередовищі на засадах безпеки, ефективності, відтворюваності та керованості, системності, поліфункціональності, системності, науковості. Майбутні бакалаври ГРС повинні бути готові до формування довгострокових планів розвитку, які враховуватимуть екологічні аспекти, соціальну відповідальність бізнесу та індивідуальні потреби споживачів. Крім того, важливим є вміння адаптуватися до змін ринку, використовувати інноваційні, цифрові технології та будувати ефективні команди. Тому особистісно-діяльнісний підхід дозволить не лише підвищити конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності, а й сприяти сталому розвитку [19] готельного та ресторанного бізнесу в цілому.

Реалізація особистісно-діялісного підходу у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі розглядається у єдності особистісного та діялісного аспектів [17], задля максимальної реалізації їх потенціалу у готельному та/або ресторанному бізнесі. Сутність особистісного аспекту О. Замфереско вбачає у тому, що особистість майбутнього бакалавра ГРС, з його мотивами, цілями, психологічними особливостями, здібностями [51], – перебуває у центрі професійної підготовки, де проявом є її унікальність, інтелектуальність, креативність, моральна свобода, право на повагу. Її бачення діялісного аспекту полягає у передбаченні вивчення способів та засобів професійної діяльності з відображенням педагогічної взаємодії на суб'єктних засадах, що забезпечить свідоме [51], що уможливилює засвоєння майбутніми бакалаврами ГРС професійного досвіду.

Зважаючи на викладене, застосування особистісно-діялісного підходу у професійній підготовці [51] майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у

екосередовищі пов'язане з студентоцентрованим підходом: спрямованість на формування потреби професійного саморозвитку, самоудосконалення та самореалізації [85], усвідомлення ними важливості формування особистісного сенсу щодо екоорієнтованої професійної позиції, сприяючи розвинутості особистісних цінностей і преференцій [147] з активізацією здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей у професійну діяльність.

Студентоцентризований підхід розглядає майбутнього бакалавра ГРС «як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами та досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу» [77], уможливорює свободу вибору вибіркового ОК, участь у якісному програмному забезпеченні професійної підготовки, під час акредитації освітніх програм на засадах академічної доброчесності, наявність процедур реагування на студентські звернення та ін.

В основі студентоцентризованого підходу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС є компетентнісна парадигма освітньої діяльності, а також орієнтація на отримання симбіозу знань, умінь, навичок, здатностей, можливостей, спроможності розв'язувати складні завдання в умовах сучасних екологічних викликів. Студентоцентризований підхід у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі сприяє:

- заохоченню до ролі автономних та відповідальних суб'єктів освітнього процесу;
- створенню інформаційно-освітнього простору з орієнтацією на задоволення потреб та інтересів майбутніх бакалаврів ГРС;
- наданню можливостей формувати траєкторію індивідуальної освітньої програми;
- побудові освітнього середовища на засадах сталого розвитку, педагогіки партнерства з залученими учасниками різних інституцій.

Зважаючи на розвиток та постійну мінливість екосередовища, майбутні бакалаври ГРС повинні не тільки відповідати професійним стандартам, а й бути еколого-свідомими. Тому важливим аспектом у професійній підготовці

майбутніх бакалаврів ГРС є екологічний підхід, який акцентує увагу на сталому розвитку та збереженні природних ресурсів. З впровадженням принципів сталого розвитку у діяльність підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу відбувається захист довкілля, підвищується конкурентоспроможність підприємств, оскільки еколого-відповідальний бізнес дедалі більше цінується сучасними споживачами [37]. Саме екологічна орієнтованість стає ключовим чинником, що впливає на вибір споживачами послуг у готельному та ресторанному бізнесі.

Екологічний підхід передбачає комплексний аналіз впливу діяльності готельних та ресторанних підприємств на навколишнє середовище та розробку стратегій мінімізації цього впливу. Наприклад, використання енергоефективних технологій, зменшення споживання води, перехід на відновлювальні джерела енергії та впровадження програм переробки відходів є важливими складовими цього підходу. Такі практики не лише сприяють зменшенню витрат, але й формують позитивний імідж підприємства, що особливо актуально для готелів та ресторанів, орієнтованих на екосвідомих споживачів.

У освітньому процесі екологічний підхід повинен бути інтегрований у всі етапи професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС. Це включає як теоретичне вивчення екологічних стандартів та нормативів, так і практичне застосування знань у рамках освітніх проєктів. Наприклад, здобувачі освіти можуть розробляти плани екомаркетингу для підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу, пропонувати інновації зменшення впливу на довкілля або проводити аудит споживання ресурсів у навчальних-виробничих лабораторіях.

Формування екологічної свідомості у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи є важливим етапом їхньої готовності до якості та безпеки у екосередовищі, оскільки це дозволяє їм усвідомлювати власну роль у забезпеченні сталого розвитку. Екологічна свідомість допомагає майбутнім бакалаврам ГРС не лише відповідально ставитися до власної професійної

діяльності, але й мотивувати інших до дотримання екологічних стандартів, включаючи працівників та споживачів. Екологічний підхід сприяє формуванню навичок управління екосистемами підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу, що включає планування оптимального використання ресурсів, організацію роботи з мінімальним впливом на екосередовище та контроль за дотриманням екологічних вимог. Це забезпечує інтеграцію принципів сталого розвитку в повсякденну практику управління, що є необхідною умовою для досягнення високої якості та безпеки послуг у готельному та/або ресторанному бізнесі.

Отже, екологічний підхід у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є не лише актуальним, а й стратегічно важливим. Він забезпечує не лише підготовку висококваліфікованих кадрів, але й формування нового покоління професіоналів, здатних забезпечити баланс між економічною ефективністю та екологічною відповідальністю, що відповідає вимогам екосистеми.

Впровадження екологічного підходу в освітній процес впливає на формування екологічної свідомості, критичного мислення та стратегічного планування. Це дозволяє майбутнім бакалаврам ГРС аналізувати проблеми сталого розвитку, пропонувати інноваційні рішення та ефективно реалізовувати їх на практиці.

Таким чином, екологічний підхід є ключовим у формуванні сучасного покоління майбутніх бакалаврів ГРС, які готові інтегрувати принципи сталого розвитку у свою професійну діяльність. Як стверджує Дж. Андерсон, навчання, орієнтоване на екологічну відповідальність, є важливим кроком до створення інноваційних та успішних бізнес-моделей у сфері гостинності, що відповідають вимогам сучасного суспільства [156].

Інтеграція зазначених методологічних підходів у професійну підготовку створює міцну основу для формування у майбутніх бакалаврів ГРС здатності відповідати сучасним стандартам якості та безпеки обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. Таким чином, поєднання

системного, компетентнісного, міждисциплінарного, проєктного, практико-орієнтованого, технологічного, особистісно-діяльнісного, студентоцентрованого та екологічного підходів забезпечує формування бакалаврів ГРС нового покоління, здатних ефективно професійно адаптуватися до екосередовища, впроваджувати інноваційні рішення та відповідати сучасним вимогам якості та безпеки у готельному та/або ресторанному бізнесі. Як зазначає Дж. Андерсон [156], інтеграція таких підходів у освітній процес не лише підвищує професійний рівень майбутніх бакалаврів ГРС, а й сприяє загальному розвитку готельного та ресторанного бізнесу, роблячи їх більш стійкими до викликів екосередовища.

Отже, формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є багатограним і багаторівневим процесом, що вимагає інтеграції різних методологічних підходів. Поєднання цих підходів забезпечує підготовку висококваліфікованих бакалаврів, які здатні не лише відповідати сучасним стандартам якості та безпеки, а й впроваджувати інновації, спрямовані на створення стійких і конкурентоспроможних закладів готельного та ресторанного бізнесу. Така інтеграція сприяє формуванню професіоналів, які розуміють важливість сталого розвитку, адаптуються до змін і активно сприяють підвищенню стандартів у сфері гостинності.

Реалізація виокремлених методологічних підходів професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі можлива на основі класичних принципів дидактики.

З методологічного погляду принцип розглядають як логічну категорію, як узагальнення та поширення якогось педагогічного положення на ту галузь навчання й освіти, з якої цей принцип абстрагований.

За нормативно-законодавчою базою в галузі освіти спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» входить до галузі знань 24 «Сфера обслуговування» та розглядається, як сукупність «галузей народного господарства» [13]. Особливістю професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у готельному та ресторанному бізнесі є

формування трансверсальних здатностей різних галузей знань 10 Природничі науки, 24 Сфера обслуговування, 02 Культура і мистецтво, 18 Виробництво та технології, 01 Освіта/Педагогіка.

Багатоаспектні дослідження вченими принципів професійної підготовки майбутніх фахівців, відповідно зазначеним спеціальностям у таблиці 1.3 101 Екологія (О. Джам [29], М. Кочубей [70], М. Купчак [75], Н. Рубель [128]), 242 Туризм і рекреація (Л. Безкоровайна [4], О. Дербак [28], І. Зінькова [53], Д. Люта [89], С. Парій [104]), 028 Менеджмент соціокультурної діяльності (Т. Літвінова [80], В. Локшин [82], В. Любарець [85]), 181 Харчові технології (О. Мельник [92], О. Туриця [149], І. Філімонова [151], Т. Якимович, О. Макогін [155]), 015 Професійна підготовка (за спеціалізаціями) (С. Іщенко [55], Д. Кільдеров [62], Т. Пісна [106], І. Сяська [145], А. Шаура [154]), уможливили синтезувати вибір принципів професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, відповідно зазначеним галузям майбутніх фахівців (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

**Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців галузей:
10 Природничі науки, 24 Сфера обслуговування, 02 Культура і
мистецтво, 18 Виробництво та технології, 01 Освіта/Педагогіка**

Майбутній фахівець (спеціальність)	Дослідники	Принципи
101 Екологія	О. Джам [29; с. 104]	гуманізації, прогностичності; взаємозв'язків глобального, національного і регіонального підходу; міждисциплінарності; системності [29; с. 104]
	М. Кочубей [70; с.171]	екологічної самосвідомості, конкурентоспроможності, комунікативності, професійної мотивованості, комплексного дослідження екологічної проблеми, пріоритету екологічних завдань перед техніко-економічними, забезпечення гарантованої екологічної безпеки технологічних організаційно-управлінських рішень, «холізму» або цілісності природних систем, застосування методів імітаційного дослідження альтернативних варіантів рішення [70; с.171]

Майбутній фахівець (спеціальність)	Дослідники	Принципи
	М. Купчак [75; с. 109]	науковості, зв'язку теорії та практики, систематичності та послідовності, доступності, єдності навчання і виховання, індивідуалізації, інтегративності, мобільності, мотивації, самоорганізації, поєднання колективних та індивідуальних форм, практичної та прикладної спрямованості [75; с. 109]
	Н. Рубель [128; с. 96]	науковості, систематичності, доступності, наочності, міждисциплінарної взаємозумовленості, міцності, свідомості та активності навчання [128; с. 96]
242 Туризм і рекреація	Л. Безкоровайна [4; с. 220]	загальнодидактичні: гуманізації, демократизації, науковості, систематичності й послідовності знань, умінь і навичок; свідомості; зв'язку теорії з практикою; активність та самостійність; наочності, ґрунтовності; доступності навчання, врахування індивідуальних особливостей майбутніх бакалаврів ГРС, емоційності навчання; поєднання колективного й індивідуального; духовності; спеціальні: громадянськості, комунікативності, міждисциплінарності, багаторівневості, атрактивності, полікультурності, соціальної актуальності, економічної доцільності, соціоморфності [4; с. 220]
	О. Дербак [28; с. 98]	орієнтація на практичне вирішення, міждисциплінарності, принцип безперервної взаємодії, інтеграції методів навчання [28; с. 98]
	І. Зінькова [53; с. 115]	загальні дидактичні принципи: науковості, природовідповідності, єдності теорії і практики, системності; спеціальні принципи: самоцінності особистості, професійно-творчої спрямованості, варіативності форм і методів навчання, проблемності, заохочення креативності, зворотного зв'язку [53; с. 115]
	Д. Люта [89; с. 111]	системності та цілісності; систематичності; послідовності; науковості; інтерактивності; свідомості; практичної спрямованості; освітньої інтеграції та метапредметності; творчої активності, рефлексивності [89; с. 111]
	С. Парій [104; с. 70]	системності, наступності, цілепокладання, інтерактивності, інтеграції навчальної та практичної діяльності, залучення майбутніх бакалаврів ГРС до професійного інформаційного простору [104; с. 70]
028 Менеджмент соціокультурної діяльності	Т. Літвінова [80; с. 128]	систематичності, наступності, свідомості і самостійності та практичної спрямованості [80; с. 128]
	В. Любарець [85; с. 23-24]	історичний, системний, фундаменталізації, науковості, духовності, єдності соціалізації та індивідуалізації [85; с. 23-24]
	В. Локшин [82; с. 137]	загальнодидактичні; специфічні: неперервності; поєднання педагогічного керівництва з ініціативою майбутніх бакалаврів ГРС – майбутніх менеджерів

Майбутній фахівець (спеціальність)	Дослідники	Принципи
		соціокультурної сфери; персоніфікації; гуманізації [82; с. 137]
181 Харчові технології	О. Мельник [92; с. 111]	загальнодидактичні: гуманізації, демократизації, науковості, систематичності та послідовності, доступності, наочності, комп'ютеризації, співробітництва, емоційності, зв'язку теорії з практикою, інтеграції, індивідуалізації та диференціації; специфічні принципи професійної освіти: фундаменталізації політехнізму, професійного спрямування, самоорганізації [92; с. 111]
	О. Туриця [149; с. 99]	принципи інтегрованого навчання: загальнодидактичні (науковості, доступності, цілеспрямованості, міцності знань, умінь і навичок, наочності, індивідуалізації та диференціації); специфічні методичні (міждисциплінарних зв'язків хімічних і технологічних дисциплін, фундаменталізації змісту хімічної освіти, професійного спрямування) [149; с. 99]
	І. Філімонова [151; с. 161]	Загально дидактичні: системності та доступності, науковості, систематичності та послідовності, активності й самостійності, наочності, ґрунтовності, гуманізму Специфічні: особистісного цільовизначення, навчальної рефлексії, індивідуальної освітньої траєкторії, професійної відповідальності, співробітництва [151; с. 161]
	Т. Якимович, О. Макогін [155; с. 117]	методологічний, теоретичний, прикладний [155; с. 117]
015 Професійна підготовка (за спеціалізаціями)	С. Іщенко [55; с. 69]	науковість, систематичність та послідовність, наочність, зв'язок навчання з практичною діяльністю, свідомість, доступність, інтерактивність [55; с. 69]
	Д. Кільдеров [62; с. 231]	особистої спрямованості змісту; наукової цілісності навчальних дисциплін; комплексності; взаємозумовленості; єдності змістової та процесуальної сторін інтегрованих навчальних дисциплін [62; с. 231]
	Т. Пісна [106; с. 101]	суб'єктності, адекватності, індивідуальності, рефлексивності, систематичності [106; с. 101]
	І. Сяська [145; с. 217]	гуманізації та демократизації освітнього процесу; неперервності професійної педагогічної освіти; варіативності; міждисциплінарності; опори на досягнення науки, техніки, інформаційних технологій та інтеграції науки й практики; соціально-ціннісної спрямованості діяльності вчителя; системності й неперервності; взаємозв'язку локального, регіонального та глобального підходів у освітньому процесі; цілісності й інтегративності; спрямованості на розвиток емоційно-ціннісної та мотиваційно-діяльнісної сфери особистості; єдності змісту й

Майбутній фахівець (спеціальність)	Дослідники	Принципи
		завдань екологічної освіти та виховання; трансдисциплінарності екологічного знання; екологічної профілізації професійної підготовки вчителя [145; с. 217]
	А. Шаура [154; с. 72]	науковості; систематичності та послідовності; зв'язку навчання з практичною діяльністю міцності знань, вмінь і навичок; єдності наукового і навчального процесу; свідомості й самостійності навчання; доступності, індивідуалізації, інтегративності навчання [154; с. 72]

Оскільки формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є багатоаспектним процесом, то аналізуючи виокремлені дослідниками принципи цілісної професійної підготовки бакалавра зазначеної спеціальності (табл. 1.5), враховуємо цілі професійної діяльності, конкретні умови, в яких відбувається педагогічне дослідження, освітнє середовище, професійні особливості майбутніх бакалаврів ГРС, компетентності та результати професійної підготовки.

Компаративний аналіз дисертаційних досліджень професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засвідчив різноманітний, різноплановий вибір вченими принципів (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельного та/або ресторанного бізнесу

Дослідники	Принципи
В. Бурак [18; с. 242]	загально-дидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні [18; с. 242]
А. Віндюк [21; с. 233]	неперервності, науковості, свідомості та активності, синергізму, системності, демократизації й інтеграції [21; с. 233]
В. Горлач [26; с. 104]	системності, цілеспрямованості, свідомості й активності, діалогічності, діяльності, наочності, індивідуалізації процесу навчання, інтегративності, оптимального поєднання всіх форм організації освітнього процесу, відповідності форм і методів навчання, полікультурності, контекстності [26; с. 104]
І. Гайовий [23; с. 143]	прогностичності, послідовності, міждисциплінарності, модульності [23; с. 143]

Продовження таблиці 1.6

О. Каролоп [58; с. 125-126]	цілепокладання; вмотивованості; навчальної спрямованості; спілкування і групової взаємодії; партнерства; практичної реалізації; самостійності; активності; інноваційності; комп'ютеризації [58; с. 125-126]
К. Левадна [77; с. 113]	мотиваційності з врахуванням індивідуальності особистості, крос-культурної спрямованості освітнього процесу, мобільності, емоційності, толерантності, творчої реалізації [77; с. 113]
С. Огуй [100; с. 105]	системності, поетапності, суб'єктивності, міждисциплінарності, зв'язку навчання з сучасними вимогами [100; с. 105]
В. Полуда [109; с. 80-94]	принцип біоетики, принцип проблемності, принцип модульності, принцип мотивації, принцип системності, принципи педагогічного моделювання [109; с. 80-94]

На підставі аналізу дисертаційних досліджень В. Бурак [18], А. Віндюк [21], І. Гайовий [23], В. Горлач [26], О. Каролоп [58], К. Левадна [77], С. Огуй [100], В. Полуда [109], нормативних документів [31-35; 40-49; 102; 114-120; 139-142] опори на власну практику викладання основних освітніх компонентів («Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» [125], «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» [126], «Гігієна і санітарія в галузі» [124]) [127], впровадженням практико-орієнтованого методу навчання [9], залученням у освітній процес стейкхолдерів [10], проведення неформальних та інформальних заходів [65; 88], нами визначено принципи професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: наукової стратегії [4; 21; 53; 55; 62; 75; 86; 89; 128; 149; 151; 154], системності [18; 21; 26; 29; 53; 86; 89; 100; 104; 109; 145; 150], трансдисциплінарності [4; 23; 28; 29; 100; 128; 145; 149], індивідуалізації [4; 26; 75; 77; 86; 92; 106; 149; 151; 154], доступності [75; 92; 128; 149; 151; 154], соціальної мобільності [4; 86; 145], свідомості [4; 21; 26; 70; 80; 89; 128; 154], креативності та практичної спрямованості [4; 28; 53; 55; 57; 75; 80; 89; 92; 154] та виокремлено авторське бачення важливості у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі принцип універсалізації знань.

Наукові дослідження у готельній та ресторанній діяльності проводяться насамперед у процесі наукового пізнання, з метою пояснення «раніше

невідомих фактів або для виявлення неповноти наявних способів пояснення відомих фактів в інтересах практики» [121]. Саме проблемні ситуації з забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності є фундаментом для формування проблеми наукового дослідження індустрії гостинності. Мінливість екосередовища породжує нові проблемами, а вирішення однієї призводить до виникнення іншої. Актуальність наукового дослідження обумовлюються об'єктивними та суб'єктивними чинниками. Тому вирішення наукової проблеми потребує формуванню у майбутніх бакалаврів ГРС наукового мислення з цілеспрямованим та наполегливим досягненням та проявом творчості та креативу.

Принцип наукової стратегії вимагає наповнення змісту професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відповідно сучасним надбанням наук. Необхідністю є формування екоорієнтованої професійної позиції у майбутніх бакалаврів ГРС, володіння сучасними методами досліджень, різними формами наукових пошуків збереження природного середовища, стимулювання інтересу до суспільно-корисної, здоров'язбережувальної, природоохоронної та природозахисної діяльності.

Успішність у формуванні готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі уможливлена застосуванням різних форм та методів педагогічного впливу, до яких входить «експеримент та науковий пошук» [85], задля удосконалення інтелектуальних умінь (аналізу, синтезу, умовиводів та ін.), здатності «критично осмислювати явища, інформацію та досвід, знаходити і обґрунтовувати варіанти вирішення екологічних проблем» [83; с. 79].

Науковий принцип був зреалізований нами у наповненні змісту освітніх компонентів «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» [125], «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» [126], «Гігієна і санітарія в галузі» [124], а також під час розробки завдань для практичних робіт [9], що в свою чергу підсилює

дослідницьку діяльність та забезпечує розвиток творчих здібностей, креативного мислення, наукового бачення майбутніх бакалаврів ГРС. Методи наукового пізнання можуть бути засвоєні у процесі дослідницьких лабораторних робіт:

- формуванні умінь спостереження за явищами;
- здатності до фіксації та аналізу результатів спостереження;
- здатності ведення наукових дискусій, дебатів, доводити власні погляди;
- раціональності у використанні наукової літератури та ін. [100; с.13].

Принцип наукової стратегії є підґрунтям принципу системності професійної підготовки, як цілісний процес, що уможливлює структурування елементів професійної підготовки майбутніх ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Принцип системності полягає у послідовному наповненні змісту формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС з урахуванням логіки різних наук та логічних трансдисциплінарних взаємозв'язків. Системність передбачає створення системи формування соціальної відповідальності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі з взаємопов'язаністю всіх її складових [81]. Він сприяє системній організації екологічного мислення, відкриттю та впровадженню інновацій у створенні засобів якості та безпеки у готельному та ресторанному бізнесі. Системність у формуванні готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі вимагає синтезу знань у різних наукових галузях з методологічним аналізом наукових досягнень.

Вчена В. Бурак аналізуючи принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО (загально-дидактичні, специфічно-професійні та системно-особистісні), зосереджує увагу на міжгалузевій та трансдисциплінарній інтегративності підкреслюючи важливість кооперації наукових досліджень у різних галузях науки (екології, економіки, соціології, психології, культурології, народознавства, товарознавства та ін.), що в свою чергу впливає на зміст освітніх компонентів ОП, навчальних планів, «структурно-функціональну єдність освітнього

процесу за допомогою диференціації, класифікації (структуризації), систематизації (синтезу і цілісності)» [16; с. 104-105]. Принцип трансдисциплінарності у нашому дослідженні впливає на підвищення ефективності науково-освітньо-пізнавальної професійної діяльності [121]. Це уможливорює розвиток загально-методологічних «уявлень про цілісність та поліструктурність майбутньої професійної діяльності» [18], цілеспрямованість у формуванні готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, оперування міждисциплінарними категоріями змістового наповнення освітніх компонентів ОП та інтегрувати результати у професійну діяльність.

Вчений О. Вознюк [22; с. 37-42], у роботі «Компетентнісна парадигма: потреба у докорінній модифікації» зазначає, що мета освіти формувати професійно компетентного, ініціативного, творчого громадянина, наділеного почуттям відповідальності та обов'язку перед Україною та суспільством у цілому, «здатного швидко адаптуватися до сучасного світу», підвищення ролі особистості, інтелектуалізація її діяльності, універсалізації у контексті постійно мінливого суспільства: неперервного зростання обсягів інформації, цифровізації та ін. Саме активізація екологічного інформаційного буму у готельному та ресторанному бізнесі потребує у формуванні універсального фахівця готового до нових викликів у екосередовищі [5].

Універсалізація знань майбутніх бакалаврів ГРС уможливорює цілісне уявлення про якість та безпеку у екосередовищі готельного та ресторанного бізнесу, розуміння значення своєї трудової активності у контексті всієї індустрії гостинності, навіть людської цивілізації взагалі, що зумовлює необхідність розвивати творчий підхід до виконання своїх професійних обов'язків. Отже, сучасність вимагає від майбутнього бакалавра ГРС спрямованість на принцип універсалізації знань, тим більше, що домінантні мегатенденції розвитку світової спільноти зумовили становлення людиноцентричної освітньої парадигми нової постіндустріальної фази розвитку, яка орієнтована на звільнення творчого потенціалу людини від

диктату техніки, шаблонів поведінки та споживацької ідеології. Ця парадигма виявляє орієнтацію майбутніх бакалаврів ГРС на самодетермінантні засади життєдіяльності (самозбереження) пов'язана із посиленням людиноцентристського, ціннісно-світоглядного аспекту формування екологічної свідомості.

Реалізуючи принцип універсалізації знань, важливо дотримуватися принципу індивідуалізації. Поєднання різних індивідуальних здібностей майбутніх бакалаврів ГРС необхідних для професійної діяльності «утворює основу професійної поведінки» [83; с. 80], спрямованої на вирішення екологічних викликів готельного та ресторанного бізнесу. Згідно досліджень [71; 72; 90] індивідуальна екологічна відповідальність є показником готовності до мінливості екосередовища професійної діяльності майбутніх бакалаврів ГРС та їх «громадянської зрілості» [83; с. 80]. Вплив особистісно-орієнтованих технологій на активізацію рефлексивних процесів, сприяє процесу усвідомлення майбутніми бакалаврами ГРС особистого ставлення до природи, вибудовують еколого-доцільну позицію у їх виваженій поведінці. Інтерактивні особистісно-орієнтовані технології є джерелом інформації та носієм екологічних норм та вимог до якості та безпеки у готельному та/або ресторанному бізнесі. Саме майбутні бакалаврі ГРС самі визначають вимоги та норми до якості та безпеки та сприймають як свій власний вибір.

Відтак, посилення людиноцентрованої тенденції у освіті, передбачає:

- демократизацію освіти та її інституційної структури;
- безперервність в розвитку освіти;
- функціональність особистості у екосередовищі, з універсалізацією ідей, знань та цифрових технологій;
- формування «на загальносупільному й індивідуальному рівнях розуміння людини як найвищої цінності» [77] реалізація загального соціального зв'язку індивідів груп, що створює великомасштабну єдність у просторі часу;

- мінімізація «асиметрії між матеріальністю і духовністю, культивування у кожної особистості» [77] національної гідності, культури спілкування;
- навчання молоді культурі плюралізму думок, керуючись принципами «єдність у розмаїтті та доповнення замість протиставлення» [97] через незвичайну плинність змінність, динамізм екосередовища;
- необхідність формування спроможності «організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки» [18];
- необхідність здійснення ефективного контролю якості продуктів та готельно-ресторанних послуг;
- дотримання вимог щодо охорони праці, протипожежної безпеки та санітарно-гігієнічних вимог з урахуванням карантинних заходів пов'язаних з пандемією COVID-19 у організації виробничих процесів готельних та/або ресторанних підприємствах;
- діяння у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;
- зберігання та примноження досягнень та цінностей у суспільстві з спрянням та розумінням місця еколого-орієнтованої області у загальній системі знань, задля використання різних видів та форм «рухової активності для ведення здорового способу життя» [7].

Дослідниця Ю. Климович моделюючи процес формування професійної компетентності майбутнього філолога принцип доступності коментує, як такий, що створює доступні умови професійної підготовки для всіх здобувачів незалежно від їхніх індивідуальних особливостей, можливостей та обставин [63; с. 1189]. Принцип доступності у професійній підготовці майбутніх бакалаврів до якості та безпеки у екосередовищі передбачає підбір методів та засобів навчання, відповідно до рівня розумового, морального та фізичного розвитку майбутніх бакалаврів ГРС.

Принцип соціальної мобільності передбачає готовність та спроможність майбутніх бакалаврів ГРС швидко реагувати на нововведення та вміння адаптуватися до викликів у мінливому екосередовищі, пристосовуватися до ситуацій у міжкультурному спілкуванні, прийомах, стилях та стратегіях поведінки щодо встановлення контакту, врегулювати конфлікти, досягати консенсусу, адаптуватися та нести відповідальність за результати власної професійної діяльності, прагнення до саморозвитку, самоудосконалення та самореалізації себе як професіонала у готельному та ресторанному бізнесі.

Сутність принципу соціальної мобільності та принципу індивідуалізації особистості у професійній підготовці до якості та безпеки у екосередовищі майбутніх бакалаврів ГРС передбачає формування правильного ставлення до власного стану соціального здоров'я [80], навколишньої дійсності та відповідних переконань здоров'язбереження [7], які вони повинні виробити свідомо та самостійно.

Реалізація принципу свідомості у професійній підготовці дає позитивний результат у формуванні екологічно-ерудованих майбутніх бакалаврів ГРС, готових до активних дій з сформованою спроможністю приймати креативні рішення у нестандартних ситуаціях. Наведений принцип передбачає використання у процесі професійної підготовки проблемних методів, які формують екологічне мислення, розвивають екологічну свідомість, спонукають майбутніх бакалаврів ГРС до активної екозбережувальної діяльності у професійній діяльності. Реалізація зазначеного принципу у професійній діяльності забезпечить свідоме прийняття майбутніми бакалаврами ГРС екологічно-виважених рішень, за які фахівці будуть нести персональну відповідальність. Принцип свідомості сприяє розширенню фундаментальних знань з питань якості та безпеки у готельному та/або ресторанному бізнесі з усвідомленням власної значущості, формуючи екологічно-свідому особистість.

Конкурентоспроможність майбутніх бакалаврів ГРС підвищується у нестандартних, невизначених умовах, що вимагає готовності працювати

творчо у вирішенні професійних задач та креативності у розв'язанні нестандартних ситуацій. Творчість у особистості сприймає інновації різних галузей знань та реалізує у поєднанні з власними здібностями та можливостями на практиці. Побудова процесу професійної підготовки до якості та безпеки у екосередовищі у майбутніх бакалаврів ГРС на основі принципу креативності та практичної спрямованості значно знижує ризик їх синдрому емоційного вигорання та інших професійних деформацій.

Погляд на практико-орієнтований підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців ГРС, у своїх дослідженнях вчена В. Бурак, фокусує на активності різних форм у її організації з «забезпеченням інтегрування теоретичного компоненту у практичний з орієнтацією на кінцевий результат» [18; с. 156-157], професійної підготовки:

- підвищення умотивованості;
- сформованості компетентностей;
- розвитку професійних якостей;
- набуття практико-орієнтованого досвіду.

Принцип креативності та практичної спрямованості передбачає спрямування професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС на формування компетентностей, які відповідають професійним, соціальним та екологічним завданням, орієнтованих на виклики сучасного ринку праці індустрії гостинності. Цей підхід акцентує увагу на інтеграції екологічних знань у практичну діяльність, забезпечуючи готовність майбутніх бакалаврів ГРС, до якості та безпеки у екосередовищі та «інтегративне поєднання здібностей, установок і досвіду творчої діяльності» [83; с. 78]

Дотримання окреслених принципів професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі трансформуються у екоорієнтоване змістове наповнення освітніх компонентів та виборі інноваційних технологій з сучасними формами, методами та засобами навчання [75].

Обрані принципи є ключовими дидактичними інструментами у формуванні готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Реалізація дидактичного супроводу формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є одночасно наукою, освітою, культурою, мистецтвом та ремеслом.

Результати дослідження вказують на необхідність інтеграції екологічної складової у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, що забезпечить якість та безпеку послуг у відповідності до сучасних екологічних вимог готельного та/або ресторанного бізнесу. Розглянуті принципи становлять методологічне підґрунтя дослідження професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, уможлиблюють системність у дослідженні актуальної проблеми професійної освіти.

Імплементація представлених підходів у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі забезпечить підвищення їх конкурентоспроможності та сприятиме сталому розвитку готельного та ресторанного бізнесу. Комплексне врахування *системного, компетентнісного, міждисциплінарного, проєктного, практико-орієнтованого, технологічного, особистісно-діяльнісного, екологічного студентоцентрованого* підходів сприяє розумінню сутності, змісту, функцій професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, що дає змогу виокремити та обґрунтувати педагогічні умови та розробити методику формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі за допомогою впровадження практико-орієнтованого навчання.

З'ясування теоретико-методологічних засад професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі уможливило окреслити педагогічні умови та методику формування їхньої готовності, які розкриємо у другому розділі дисертаційного дослідження.

Висновки до першого розділу

Проведений компоративний аналіз джерельної бази уможливив з'ясувати, що проблема екологізації носить глобальний характер. Екологічними факторами небезпеки у готельному та/або ресторанному бізнесі є небезпека людини через: погіршення стану довкілля; санітарно-епідемічний стан; економічні виклики, соціокультурні виклики, політична нестабільність та воєнні дії.

Екосередовище у контексті професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки охоплює сукупність чинників: природних умов, соціально-економічних, нормативних та технологічних.

Виклики мінливого екосередовища у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки потребують постійного формування екологічної обізнаності відповідального ставлення до ресурсів, екологічної свідомості та розвитку екологічного мислення, необхідних для навичок побудови стійких взаємовідносин з природою, умінь екозбережувального впливу професійної діяльності на природу та людину та забезпечення безпеки як для персоналу так і для споживачів готельно-ресторанних послуг.

В умовах воєнного конфлікту безпека стає найважливішим питанням для туристів і працівників готелів і ресторанів. Фахівці у галузі готельного та/або ресторанного бізнесу повинні мати знання про засоби захисту та безпеки, а також про процедури евакуації та реагування на екстрені ситуації, повинні мати навички в управлінні стресом.

Аналіз нормативно-правової документації та наукових джерел з питань професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі дозволив довести актуальність пріоритетів формування у них цінностей сталого розвитку. Концепція сталого розвитку готельно та ресторанного бізнесу пов'язується з обмеженням негативного впливу цієї галузі економіки на природне та соціальне середовище, передбачає

зосередження уваги на розумінні екологічних наслідків і виробленні стійких форм збереження базових природних та соціокультурних ресурсів екосистеми.

Освіта виступає ключовим фактором у формуванні екологічної свідомості людства, їх готовності до якості та безпеки у екосередовищі задля стійкого майбутнього, відіграючи вирішальну роль у сприйнятті та впровадженні принципів сталого розвитку на всіх рівнях суспільства. В Україні, відгук на виклики сталого розвитку в освітньому просторі демонструє глибоке розуміння необхідності інтегрувати ці принципи в широкий спектр суспільно-економічних процесів. Ініціативи, спрямовані на екологізацію та впровадження освіти для сталого розвитку, засвідчують про політичну волю та зобов'язання країни щодо досягнення гармонійного розвитку.

Сталість розвитку, яка охоплює збереження генофонду нації, активізацію ролі особистості у суспільстві, захист прав і свобод людини, та гармонізацію взаємовідносин із природним середовищем, потребує інтеграції педагогічних методів, заснованих на партнерстві та взаємоповазі. Українські науковці додатково наголошують на важливості таких складових ефективного партнерства, як: підтримка, співпереживання, використання діалогу, спонукання до обміну думками, моделювання життєвих ситуацій, створення ситуацій вибору, випередження, самоаналіз, самооцінка, самопізнання, вільний вибір, постановка амбітних цілей, самовизначення, життєтворчість.

Узагальнення та систематизація, наукове обґрунтування ключових понять дослідження забезпечили конкретизацію їх змісту та сутності. Аналітико-синтетична обробка джерел уможливила теоретико-методологічне розкриття семантики ключових понять дослідження: «професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі», «якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери», «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки».

«Професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі» – це цілеспрямований процес, що забезпечує формування у майбутніх бакалаврів ГРС професійно значущих якостей, спеціальних знань,

практичних умінь та навичок, екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, готовності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність, необхідних для успішного виконання.

«Якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери» визначається сучасними вимогами і стандартами для ефективного функціонування даної сфери при відсутності в її рамках різного роду загроз для споживачів та працівників готельного та ресторанного бізнесу та екосередовища споживачів та працівників, а також для навколишнього середовища.

«Готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки» – це цілісне особистісне утворення, інтегративну якість особистості, що виражається в активному позитивному ставленні до ціннісних орієнтацій, здоров'язбереженості, розвитку екологічної свідомості, відповідальному ставленні до природних ресурсів, розумінні етичної відповідальності, усвідомленні важливості сталого розвитку, здатності оперативно реагувати на ризики та загрози у екосередовищі та здатності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність.

Здійснивши компаративний аналіз наукових праць вчених диференціації структурних компонентів готовності майбутніх бакалаврів ГРС, констатуємо, що структура готовності майбутніх бакалаврів ГРС є багаторівневою з обраними ключовими компонентами: аксіологічним, змістовим, діяльнісним, екологічним. Теоретично-обґрунтовані структурні компоненти формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі забезпечують комплексний підхід у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Констатація та імплементація методологічних підходів (*системного, компетентнісного, міждисциплінарного, проєктного, практико-орієнтованого, технологічного, особистісно-діяльнісного, екологічного студентоцентрованого*), синтез вибору та обґрунтування принципів (*наукової*

стратегії, універсализації знань, трансдисциплінарності, системності, доступності, соціальної мобільності, індивідуалізації, свідомості, креативності та практичної спрямованості) професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі уможливили інтеграцію екологічної складової у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, що забезпечить якість та безпеку послуг у відповідності до сучасних екологічних вимог готельного та/або ресторанного бізнесу з дотриманням стандартів безпеки та якості надання готельно-ресторанних послуг. Дотримання окреслених принципів професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі трансформує освітній процес на еколого-орієнтованого змістового наповнення освітніх компонентів з вибором інноваційних сучасних форм, методів та засобів навчання.

Викладені основні наукові доробки у першому розділі, розміщені у публікаціях [8; 9; 10; 87; 88; 157].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО ПЕРШОГО РОЗДІЛУ

1. Алексєєва С., Сохацька Г. Формування когнітивної складової підприємницької компетентності в процесі підготовки майбутніх фахівців. *Професійна педагогіка*. 2020. № 1 (20). С. 127–133. <https://doi.org/10.32835/2707-3092.2020.20.127-133>.
2. Аналіз ринку HoReCa в Україні. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-usloviyah-polnomasshtabnoj-vojny>
3. Бахмат Н. В. Професійна мобільність майбутніх фахівців сфери туризму. *Вісник післядипломної Освіти. Серія «Педагогічні науки»*. 2020. Вип. 11(40). С. 40–52. DOI: [https://doi.org/10.32405/2218-7650-2020-11\(40\)-40-52](https://doi.org/10.32405/2218-7650-2020-11(40)-40-52).
4. Безкоровайна Л. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства у вищих навчальних закладах : дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2018. 713 с.
5. Безкоровайна Л., Боровських О. Логістика проєктування інформаційного освітнього середовища в підготовці майбутніх фахівців із туризму та готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Наукові інновації та передові технології. Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»*. 2024. №4 (32). С. 856–865. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-4\(32\)-856-865](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-4(32)-856-865).
6. Бех І. Д. Виховання особистості: сходження до духовності. Київ: Либідь, 2006. 272 с.
7. Білик В. Г., Шеремет І. В., Василенко К. С. Особливості формування змісту дисципліни "Сучасні валеологічні технології" як обов'язкового освітнього компонента у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС ОПП "Здоров'я людини та фізична рекреація". *Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Серія 15: Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура*

i спорт). Київ, 2024. Вип. 3К (176). С. 87–91. DOI: [https://doi.org/10.31392/UDU-nc.series15.2024.3K\(176\).19](https://doi.org/10.31392/UDU-nc.series15.2024.3K(176).19).

8. Бірюкова О. В. Міждисциплінарний підхід формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки. *Актуальні питання розвитку галузей науки: збірник наукових праць з матеріалами IV Міжнародної наукової конференції, м. Київ, 15 листопада, 2024 р.* / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. С. 525–528. DOI: <https://doi.org/10.62731/mcnd-15.11.2024.005>.

9. Бірюкова О. В. Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: методичні рекомендації. Київ: КТГГ, 2023. 21 с.

10. Бірюкова О. В., Строгий В. П. Взаємодія закладів вищої освіти зі стейкхолдерами як соціальне партнерство. *Академічні студії. Серія «Педагогіка»*. 2022. Вип. 4. С. 93–99. DOI: <https://doi.org/10.52726/as.pedagogy/2022.4.14>.

11. Бренич О., Дмитрук Д., Гончар Л. Перспективи розвитку готельного та/або ресторанного бізнесу в Україні: векторний аналіз. *Наукові орієнтири: теорія та практика досліджень: збірник наукових праць з матеріалами IV Міжнародної наукової конференції, м. Вінниця, 18 жовтня, 2024 р.* / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. С. 26–33. DOI: <https://doi.org/10.62731/mcnd-18.10.2024.001>.

12. Бурак В. Г. Зарубіжний досвід підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5: Педагогічні науки: реалії та перспективи*. Київ, 2020. Вип. 78. С. 39–43. DOI: <https://doi.org/10.31392/NPU-nc.series5.2020.78.08>.

13. Бурак В. Г. Інтеграція цифрової гейміфікації в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічні*

науки: збірник наукових праць. 2024. Вип. 107. С. 33–39.
DOI: <https://doi.org/10.32999/ksu2413-1865/2024-107-5>.

14. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічні науки: збірник наукових праць*. 2021. Вип. 94. С. 57–65. DOI: <https://doi.org/10.32999/ksu2413-1865/2021-94-8>.

15. Бурак В. Г. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. Вип 37, Т. 1. С. 202–209. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/37-1-32>.

16. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. Вип. 47. С. 102–110. DOI: <https://doi.org/10.37915/pa.vi47.158>.

17. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. Вип. 46. С. 124–131. DOI: <https://doi.org/10.37915/pa.vi46.118>.

18. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Херсонський державний університет, Херсон; Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнаюка. Тернопіль, 2023. 654 с.

19. Бурак В. Г. Формування м'яких навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в освіті для стійкого розвитку. *Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації: матеріали III Міжнародної наукової конференції, м. Хмельницький, 13 травня, 2022 р. / Міжнародний центр наукових досліджень*. Вінниця: Європейська наукова платформа, 2022. С. 465–467.

20. Васильєва Т. А., Дерев'янко Ю. М., Лукаш О. А., Матющенко М. М. Освітня екосистема як сучасна модель удосконалення взаємовідносин у системі «освіта» – «ринок праці». *Вісник Сумського державного*

університету. *Серія Економіка*. 2022. № 4. С. 205–212. DOI: 10.21272/1817-9215.2022.4-21, с. 207.

21. Віндюк А. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти : дис. ... д-ра пед. наук : спец.. 13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти / Класичний приватний університет. Запоріжжя, 2012. 495 с.

22. Вознюк О. В. Компетентнісна парадигма: потреба у докорінній модифікації. *Сучасні тенденції і пріоритети компетентнісного підходу в підготовці майбутніх фахівців дошкільної та початкової освіти*: збірник науково-методичних праць : у 3-х ч. Житомир: «Полісся», 2016. Ч. 1. С. 37–42.

23. Гайовий І. І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України. Київ, 2010. 328 с.

24. Гевко І. В., Борисов В. В. Взаємодія стейкхолдерів із закладами вищої освіти в умовах оптимізації освітнього процесу. *Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія: «Педагогічні науки»* 2020. Вип 3. С. 57–63. 10.31651/2524-2660-2020-3-57–63.

25. Глобальний етичний кодекс туризму / Колотуха О. В. Спортивний туризм та активна рекреація: географія, систематизація, практика (словник-довідник). URL: <https://geohub.org.ua/node/967> (дата звернення: 23.03. 2022).

26. Горлач В. В. Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Запорізький національний університе. Запоріжжя, 2020. 285 с.

27. Госн С. Управління взаємовідносинами зі стейкхолдерами на промисловому підприємстві: дис. ... д-ра філософії: 07 управління та адміністрування. 073 менеджмент / Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут». Харків, 2020. 212 с.

28. Дербак О. А. Підготовка майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проєктних технологій: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Вищий навчальний заклад «Університет імені Альфреда Нобеля». Дніпро, 2021. 298 с.

29. Джам О. А. Екологічна компетентність як показник якості екологічної освіти та екологічної безпеки у системі принципів і стратегій сталого розвитку. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Екологія*. 2016. Вип. 14. С. 102–105.

30. Дзвоник Г. П. Дослідження психофізіологічних складових професійної життєстійкості менеджерів. УДК: 159.938 URL: <http://appspsychology.org.ua/data/jrn/v5/i20/5.pdf>

31. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Чинний від 2004-07-01]. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=41636 (дата звернення: 30.10. 2021).

32. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. З Поправкою (ІПС № 8-2004) [Чинний від 2004-07-01]. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25994 (дата звернення: 30.10. 2021).

33. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82702 (дата звернення: 30.10. 2021).

34. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні засоби розміщення. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-10-01]. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=70251 (дата звернення: 30.10.2021).

35. ДСТУ ISO 14001:2015 Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування (ISO 14001:2015, IDT). [Чинний від 2016-

07-01]. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64015 (дата звернення: 03.11. 2021).

36. Дубасенюк О. А. Партнерська взаємодія як чинник консолідації творчих пошуків молодих науковців в умовах сталого розвитку. *Теоретико-практичні засади партнерської взаємодії соціономічної та освітньої сфер: збірник наукових праць за матеріалами міжрегіонального науково-методичного онлайн-семінару (Хмельницький, 26 квітня 2022 р.)* / за ред. Л. О. Данильчук. Хмельницький, 2022. С. 72–80.

37. Екологічна безпека та економіка : монографія / М. І. Сокур, В. М. Шмандій, Є. К. Бабець, В. С. Білецький, І. Є. Мельнікова, О. В. Харламова, Л. С. Шелудченко. Кременчук: ПП Щербатих О. В., 2020. 240 с.

38. Екологія, природокористування та охорона навколишнього середовища: прикладні аспекти: збірка матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної заочної конференції, м. Київ 16 травня 2023 р. / за заг. ред. Х. С. Мітюшкіної. Київ: МДУ, 2023. 108 с.

39. Екосередовище і сучасність : монографія / С. І. Дорогунцов, М. А. Хвесик, Л. М. Горбач, П. П. Пастушенко. Київ: Кондор, 2006. Т. 1: Природне середовище у сучасному вимірі. 424 с.

40. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 року № 1556-VII. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення: 02.10. 2021).

41. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1994, № 27, ст.218) [Втратив чинність на підставі Закону № 2573-IX від 06.09.2022]. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата звернення 22.11.2021).

42. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 № 1023-XII. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення: 12.10. 2021).

43. Закон України «Про освіту» № 2145-VIII (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2017, № 38-39, ст.380). *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 18.10.2021).

44. Закон України «Про Основні засади (стратегію) державної екологічної політики України на період до 2030 року» № 2697-VIII. (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 16, ст.70). *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-19#Text> (дата звернення 25.01.2022).

45. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 20.10. 2021).

46. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 № 1264-XII. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text> (дата звернення: 20.10. 2021).

47. Закон України «Про професійну (професійно-технічну) освіту» № 103/98-ВР *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 29.11.2021).

48. Закон України «Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року»: проект [від 07.08.2018 № 9015]. *LICA 360* : веб-сайт. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/JH6YF00A?an=357> (дата звернення 25.12.2021).

49. Закон України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 22.10. 2021).

50. Зеленко О. О., Козодуб Г. А. Екологічна відповідальність як чинник конкурентоспроможності послуг у туризмі та у сфері гостинності. *Acta Academiae Beregsasiensis: Geographica et Recreatio*. 2024. № 1. С. 22–31. <https://doi.org/10.32782/2786-5843/2023-1-3>.

51. Замфереско О. В. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності. Львів, 2020. URL: https://ldubgd.edu.ua/sites/default/files/3_nauka/svr/04/disertaciya_zamferesko.pdf (дата звернення: 27.10. 2022).

52. Земліна Ю., Ліфіренко О. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2019. Т. 2, № 1. С. 121–131. 10.31866/2616-7468.2.1.2019.170430.

53. Зінькова І. І. Педагогічні умови формування підприємницької культури майбутніх фахівців сфери послуг і туризму : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ, 2020. 289 с.

54. Іртищева І., Крамаренко І., Завгородній К. Формування сталого розвитку національної економіки на засадах інклюзивності. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2023. Т. 318, №3. С. 214–219. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2023-318-3-33>.

55. Іщенко С. М. Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі : дис. ... д-ра філософії: 015 – професійна освіта (за спеціалізаціями) / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 266 с.

56. Іщенко С., Обухов П. Екологічна освіта та енергозбереження: формування свідомого підходу у майбутніх поколінь. *Молодь і ринок*. 2024. № 10. С. 82–86. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4634.2024.314191>.

57. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Педагогічна освіта: теорія і практика*. 2020. Вип. 29. С. 276–285. URL: <https://orcid.org/0000-0002-1272-0422>.

58. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України, ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Київ, 2021. 234 с.

59. Карташова Л. А., Любарець В. В. Підготовка менеджерів соціокультурної діяльності до соціалізації осіб з особливими потребами в індустрії дозвілля. *Вища освіта України*. 2019. № 2. С. 57–62.

60. Кашинська О. Роль екологізації готельних підприємств в досягненні сталого розвитку. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 20-21 березня 2023 року). Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. с. 679-680 URL: <https://surl.li/exlefk>

61. Кириченко М. О., Сорочан Т. М., Карташова Л. А. Цифрова екосистема «Український відкритий університет післядипломної освіти»: модель 6.0. *Вісник післядипломної освіти Серія «Педагогічні науки»*. 2023. Вип. 25. С. 105–130. DOI: [https://doi.org/10.58442/2218-7650-2023-25\(54\)-105-130](https://doi.org/10.58442/2218-7650-2023-25(54)-105-130).

62. Кільдеров Д. Е. Теоретичні і методичні засади забезпечення якості підготовки майбутніх учителів технологій на основі інтегрованого навчання : дис. ... д-ра. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти /

Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2018. 577 с.

63. Климович Ю. Ю. Модель формування професійної компетентності майбутнього філолога засобами перевернутого навчання. *Наукові інновації та передові технології*. 2024. № 2(30). С. 1182–1192. DOI:[https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-2\(30\)-1182-1192](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-2(30)-1182-1192).

64. Кобинець Я. Герої невидимого фронту: ресторани на захисті продовольчої безпеки України : [19 жовтня 2022, 10:15]. *Mind* : веб-сайт. URL: <https://mind.ua/news/20248303-geroyi-nevidi-mogo-frontu-restorani-na-zahis-ti-prodovolchoyi-bezpeki-ukrayini> (дата звернення: 30.12. 2022).

65. Комісія ООН із сталого розвитку, United Nation Commission on SustainableDevelopment: <https://ukraine.un.org/uk> (дата звернення: 30.11. 2021).

66. Концепція Державної цільової програми розвитку галузі туризму «Мандруй Україною» до 2026 року: проєкт. *Міністерство культури та стратегічних комунікацій України* : веб-сайт. URL: <https://salolii.com/cc1079e> (дата звернення: 17.04. 2022).

67. Концепція екологічної освіти затверджена рішенням Колегії Міністерства освіти і науки України протокол № 13/6-19 від 20.12.2001 року. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v6-19290-01#Text> (дата звернення: 17.05. 2022).

68. Коренева І. М. Освіта для сталого розвитку: реалії України. *Вісник Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка. Педагогічні науки*. 2018. № 1 С. 17–25.

69. Корець М., Шевченко В., Шевченко Ю. Педагогічні умови формування в учнів здоров'язбережувальної компетентності засобами навчально-ігрових технологій. *Молодь і ринок*. 2024. № 10. С. 29–34. <https://doi.org/10.24919/2308-4634.2024.309379>.

70. Кочубей М. М. Проєктування моделі професійної підготовки майбутніх екологів. *Наукові записки. Серія: Педагогічні науки*.

Кропивницький: Центральноукраїнський державний університет імені Володимира Винниченка, 2024. Вип. 213. С. 168–173. DOI:<https://doi.org/10.36550/2415-7988-2024-1-213-168-173>.

71. Кочубей М. М. Формування професійно-екологічної відповідальності у майбутніх екологів як предмет комунікативної взаємодії із суб'єктами господарювання. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету*. 2024. № 3. С. 122–131. DOI:<https://doi.org/10.31499/2307-4906.3.2024.312976>.

72. Кулеша Н. П., Ткачук С. В. Особливості екологічної свідомості як компонент формування особистості в період молодості. *Public Health Journal*. 2023. Вип. 3. С. 61-67. DOI:<https://doi.org/10.32782/pub.health.2023.3.7>.

73. Кулиняк І. Я., Карий О. І., Прокопишин-Рашкевич Л. М., Огінок С. В., Бондаренко Ю. Г. Європейський досвід популяризації історичної спадщини та культурного туризму: навчальний посібник. Львів: Растр-7, 2023. 254 с. ISBN 978-617-8296-61-2

74. Кульбіда С. В. Освітній простір для всіх (застосування компетентнісного і білінгвального підходів в умовах модернізації освітньої діяльності). Стратегія післядипломної освіти для сталого розвитку : монографія / за ред. Н. М. Рідей, Л. М. Панченко. 2-ге вид., доп. і перероб. Київ: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. 326 с.

75. Купчак М. Я. Підготовка майбутніх експертів з екології у вищих навчальних закладах засобами інформаційно-комунікаційних технологій : дис. ... кан. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності. Львів, 2018. 257 с.

76. Кучерявий В. П. Загальна екологія: підручник. Частина 1. Львів: Видавництво ПП «Новий Світ – 2000», 2023. 290 с.

77. Левадна К. Ю. Педагогічні умови формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 280 с.

78. Леонтьєва І. Концептуальні засади екосистеми сучасної педагогічної освіти. *Педагогічна освіта: теорія і практика. Психологія. Педагогіка*. 2023. № 39. С. 19–24. DOI:<https://doi.org/10.28925/2311-2409.2023.393>.

79. Ліпич Л. Г., Хілуха О. А., Кушнір М. А Екологічний компонент економічної безпеки як чинник сталого розвитку підприємств. *Національна економіка. Інтелект XXI*. 2021. № 2. С. 56–60. DOI:<https://doi.org/10.32782/2415-8801/2021-2.10>.

80. Літвінова Т. В. Формування соціального здоров'я майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності у професійній підготовці : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 235 с.

81. Літвінова Т. Діагностико-результативний складник моделі формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності у професійній підготовці. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2020. № 9. С. 385–395. 10.24139/2312-5993/2020.09/385-395.

82. Локшин В. С. Професійна компетентність майбутніх менеджерів соціокультурної сфери в контексті модернізації вищої освіти : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Національна академія педагогічних наук України, Інститут вищої освіти. Київ, 2015. 438 с.

83. Любарець В. В. Екологічна компетентність майбутніх фахівців сфери туризму. *Освітній простір України*. 2017. Вип. 11. С. 76–81. 10.15330/esu.11.76–81

84. Любарець В. В. Професійна підготовка майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності для індустрії гостинності: теоретичні обґрунтування: монографія. Суми: Університетська книга, 2018. 382 с.

85. Любарець В. В. Теорія і практика професійної підготовки майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності в умовах інформаційно-освітнього середовища : автореф. дис. ... д-ра. пед. наук : 13.00.04 – теорія та

методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2019. 43 с.

86. Любарець В. В. Формування професійної компетентності майбутніх агентів з організації туризму у професійному коледжі : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти / ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав Хмельницький, 2013. 21 с

87. Любарець В. В., Бірюкова О. В. Проблематика підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства в Україні. *The 2nd International scientific and practical conference “Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects” (August 1-3, 2021)* Berlin, Germany: MDPC Publishing, 2021. P. 253–256.

88. Любарець В. В., Скибун Н. Д., Бірюкова О. В. Сталість освітньої екосистеми: стратегії впровадження цифрових інновацій. *Академічні візії*. 2022. Вип. 14. 13 с. DOI: <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.10450470>.

89. Люта Д. А. Формування готовності майбутніх фахівців з туризму до професійної діяльності у сфері соціального туризму : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2021. 323 с.

90. Макогін О. В., Якимович Т. Д. Особливості дидактичних принципів професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія: Проблеми трудової та професійної підготовки*. 2017. Вип. 9. С. 116–119.

91. Матеріали зимової сесії Міжнародної Карпатської школи «Університетська освіта на шляху до сталого розвитку: чисте довкілля і безпека життєдіяльності» / редкол.: М. Близнюк, В. Михайленко, В. Гогланд та ін. Київ: ВПЦ «Київський університет», 2022. 176 с.

92. Мельник О. Ф. Формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі

вивчення природничих дисциплін : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Житомирський державний університет імені Івана Франка. Житомир, 2017. 372 с.

93. Мендела І. Я., Румянцева І. Б. Соціальні медіа в готельно-ресторанному бізнесі. *Актуальні проблеми розвитку економіки регіону*. 2023. Т.2. № 19. С. 41–48. 10.15330/apred.2.19.41-48.

94. Мета сталого розвитку . URL:<https://salo.li/ff6d27a>

95. Моргулець, О. Б., Нищенко, О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 88–96. DOI:<https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-12>

96. Науменко Н., Романюк Т. Проекти в галузі туризму та готельно-ресторанної справи у воєнний період в Україні. *Економічний форум*. 2023. Т. 13, № 4. С. 19–31. 10.36910/6775-2308-8559-2023-4-3.

97. Нестерова М., Деліні М., Атнажева Л. Соціальні інновації та соціальна згуртованість як чинники успішної співпраці університетів та громад. *Вища освіта України*. 2024. №3. С. 57-66. DOI: [https://doi.org/10.32782/NPU-VOU.2024.3\(94\).07](https://doi.org/10.32782/NPU-VOU.2024.3(94).07) (дата звернення: 01.05.2020).

98. Нечітайло І., Борюшкіна О., Назаркін П. Стейкголддер-менеджмент як інструмент соціального партнерства у сфері вищої освіти. *Грані: науково-теоретичний альманах*. 2022. Т. 25, № 2. С. 72–81. DOI:<https://doi.org/10.15421/172226>

99. Огородник В. В. Вплив екологічного компонента соціальної відповідальності на економіку країни. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2015. Вип. 7. С. 612–616.

100. Огуй С. В. Формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки : дис... д-ра. філософії : 015 професійна освіта (за спеціалізаціями) 01 освіта/педагогіка / Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка. Полтава, 2022. 259 с.

101. Омельчук О. В., Білик В. Г., Книш С. І. Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців з фізичної рекреації та вчителів основ здоров'я на засадах міждисциплінарної інтеграції. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт)*. 2024. Вип. 2 (174). С. 118–122. DOI: [https://doi.org/10.31392/UDU-nc.series15.2024.2\(174\).27](https://doi.org/10.31392/UDU-nc.series15.2024.2(174).27).

102. Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно–ресторанна справа, кваліфікація бакалавр з готельно–ресторанної справи. КТГГ. 2023. 22 с. URL: <https://nmk.ktgg.edu.ua/?faculty=%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80,%d0%b3%d1%80%d1%81%d0%b1&documenttype=%d0%be%d1%81%d0%b2%d1%96%d1%82%d0%bd%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8> (дата звернення 15.09.2023).

103. Пандяк І. Г. Сталій розвиток готельної індустрії. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Географічні науки*. 2018. Вип. 8. С. 276–281.

104. Парій С. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризму до діяльності в професійному інформаційному просторі. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2024. Т. 102, № 4. С. 65–84. 10.33407/itlt.v102i4.5579.

105. Петренко Л. М. Принцип науковості у відборі змісту навчального матеріалу з матеріалознавства. *Професійне навчання на виробництві: збірник наукових праць*. 2009. Вип. 3. С. 61–73.

106. Пісна Т. М. Формування індивідуального стилю діяльності майбутнього викладача сфери обслуговування у процесі професійної підготовки : дис. ... д-ра філософії: 015 – професійна освіта (за

спеціалізаціями) / Криворізький державний педагогічний університет. Кривий Ріг, 2022. 216 с.

107. Піцул К. С. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія*. 2016. № 1. С. 310–317.

108. Повідайчик О., Попик М. Методологічні підходи до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу у вищій школі. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Педагогіка. Соціальна робота*. 2020. Вип 1 (46). С. 106–110. 10.24144/2524-0609.2020.46.106-110.

109. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України. Київ, 2010. 365 с.

110. Пономарьов О. Відповідальність у системі категорій педагогіки вищої школи / О. Пономарьов, М. Чеботарьов, Н. Серeda // Педагогіка і психологія професійної освіти. 2013. № 4. С. 75-86. URI: <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/17737>

111. Поночовна-Рисак Т. М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 62. Т. 1. С. 66–69.

112. Поночовна-Рисак Т. М., Величко І. Г. Проєктна методика навчання професійного спілкування в процесі вивчення іноземних мов майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 11. Т. 2. С. 134–137.

113. Попик М. М., Реблян А. М. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах. *Norwegian Journal of development of the International Science*. 2021. № 63, Vol 2. Р. 24–28. 10.24412/3453-9875-2021-63-2-24-28.

114. Про безпеку: безпечна освітня екосистема громади: навчально-методичний посібник / за заг. ред. Н. Софій, А. Аносової. Київ: Центр інноваційної освіти «Про Світ», 2023. 518 с.

115. Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 № 1021

116. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: державна туристична адміністрація України. Наказ № 19 від 16.03.2004. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> (дата звернення 02.12.2021).

117. Про схвалення Державної стратегії боротьби із стійкістю до протимікробних препаратів на період до 2030 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2024-2026 роках: розпорядження Кабінету Міністрів України від 13 грудня 2024 р. № 1265-р. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1265-2024-%D1%80#Text> (дата звернення 29.12.2024).

118. Про схвалення Концепції реалізації державної політики у сфері зміни клімату на період до 2030 року: розпорядження Кабінету Міністрів України від 7 грудня 2016 р. № 932-р. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/932-2016-%D1%80#Text> (дата звернення 07.06.2022).

119. Про схвалення Стратегії екологічної безпеки та адаптації до зміни клімату на період до 2030 року: розпорядження Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 р. № 1363-р. *Верховна Рада України: Законодавство України* : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1363-2021-%D1%80#Text> (дата звернення 13.05.2022).

120. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року : указ Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019 *Верховна Рада*

України: Законодавство України : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text> (дата звернення 26.12.2021).

121. Професійна менеджерська освіта: сучасні виклики : колективна монографія / В. Любарець, Н. Бахмат, Ю. Вишневська, А. Гриньків, Г. Кашина, І. Лисакова, Є. Павельчук, Н. Скибун, І. Сорокотяга, А. Спіцина; за заг. ред. В. В. Любарець. Київ: Міленіум, 2023. 258 с.

122. Прудченко І. Семантика і діалектика функціонування понять «зміст освіти» і «зміст навчання». *Наукові записки [Національного університету «Острозька академія». Серія : Філософія*. 2012. Вип. 11. С. 394–405.

123. Рибчук А. В., Журба І. Є., Процишин О. Р. Цифрова трансформація глобального освітнього середовища. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2022. № 1. С. 262–268. 10.31891/2307-5740-2022-302-1-44.

124. Робоча програма освітнього компоненту «Гігієна і санітарія в галузі» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. КТГГ. 2023. 41 с. URL: <https://nmk.ktgg.edu.ua/?faculty=%d0%b3%d1%80%d1%81%d0%b1&documenttype=%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%be%d1%87%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8> (дата звернення 02.09.2023).

125. Робоча програма освітнього компоненту «Управління якістю продукції та послуг в готельно–ресторанному господарстві» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. КТГГ. 2023. 27 с. URL: <https://nmk.ktgg.edu.ua/?faculty=%d0%b3%d1%80%d1%81%d0%b1&documenttype=%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%be%d1%87%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8>

%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8 (дата звернення 02.09.2023).

126. Робоча програма освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. КТГГ. 2023. 39 с. URL: <https://nmk.ktgg.edu.ua/?faculty=%d0%b3%d1%80%d1%81%d0%b1&documenttype=%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%be%d1%87%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8> (дата звернення 02.09.2023).

127. Робочі програми ОП «Готельно-ресторанна справа» (ОС Бакалавр). *Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства* : веб-сайт. URL: <https://nmk.ktgg.edu.ua/?p=3941> (дата звернення 12.02.2022).

128. Рубель Н. В. Підготовка майбутніх екологів до професійного спілкування в іншомовному середовищі : дис. ... кан. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Львівський науково-практичний центр професійно-технічної освіти НАПН України. Львів, 2013. 263 с.

129. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління* 2024. № 11. 6 с. DOI:<https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>

130. Савельєва Н. М. Соціальна профілактика девіантної поведінки: навчальний контент в оновленому форматі. Полтава : ПНПУ, 2020 р. 184 с.

131. Сакун Л. В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу : монографія. Київ: МАУП, 2004. 399 с.

132. Середіна І. А. Особливості професійної підготовки майбутніх бакалаврів з економіки підприємства у закладах вищої освіти. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: педагогіка та психологія*, 2024. № 3. DOI:<https://doi.org/10.54929/2786-9199-2024-3-02-02>

133. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка*. 2021. Т. 106, № 2. С. 39–42. DOI:<https://doi.org/10.37026/2520-6427-2021-106-2-39-42>.
134. Сисоєва С. О., Козак Л. В. Розвиток дослідницької компетентності викладачів вищої школи: навчальний посібник. Київ: ТОВ «Вид. підприємство «ЕДЕЛЬ-ВЕЙС», 2016. 155 с.
135. Ситник Г. П. Сутність кризових ситуацій соціального характеру у контексті національної безпеки: філософсько-управлінський аспект. *Державне управління: удосконалення та розвиток*. 2019. № 8. 7 с. 10.32702/2307-2156-2019.8.2
136. Смагіна, Т., Шуневич О. Параметри та індикатори реалізації принципів педагогіки партнерства в освітньому процесі. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота»*, 2020. Вип. 1(46). С. 201–206. 10.24144/2524-0609.2020.46.201-206.
137. Сокол Т., Проценко А. Інноваційні форми екскурсійного продукту як сучасний тренд розвитку туризму. *Держава, регіони, підприємництво: інформаційні, суспільно-правові, соціально-економічні аспекти розвитку: збірник матеріалів V міжнародної конференції 07 грудня 2023 року*. Київ: ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК». 2023. С. 346–348.
138. Соціальне партнерство в освіті: ключові маркери аналізу / Е. В. Астахова, Е. В. Батаєва, К. Г. Михайлова, І. С. Нечитайло. Харків: Вид-во НУА, 2019. 84 с.
139. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Офіційне видання / Міністерство освіти і науки України. Київ, 2020. 18. *Міністерство освіти і науки України* : офіційний сайт. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf> (дата звернення 17.10.2021).

140. Стандарти НАССР. *Міністерство освіти і науки України* : офіційний сайт. URL: <https://mon.gov.ua/osvita-2/zagalna-serednya-osvita/shkilne-kharchuvannya/standarti-nassr> (дата звернення 02.02.2022).

141. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG): ухвалено Міністерською конференцією в Єревані, 14-15 травня 2015. Київ: ТОВ «ЦС», 2015. 32 с. *Інститут вищої освіти НАПН України* : веб-сайт. URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf (дата звернення 28.01.2022).

142. Стратегія післядипломної освіти для сталого розвитку : колективна монографія / за ред. Н. М. Рідей. Київ: ЦП Компринт, 2018. 206 с.

143. Стрельников, В. Ю., Лебедик, Л. В. Формування ключових і професійних компетенцій майбутніх фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Імідж сучасного педагога*. 2023. №3 (198), С. 47–52. [https://doi.org/10.33272/2522-9729-2021-3\(198\)-47-52](https://doi.org/10.33272/2522-9729-2021-3(198)-47-52)

144. Супрун М. З початку війни в Україні закрито близько 7000 ресторанів та кафе. *BIG KYIV* : веб-сайт. URL: <https://bigkyiv.com.ua/z-pochatku-vijny-v-ukrayini-zakrylosya-blyzko-7000-restoraniv-ta-kafe/> (дата звернення 19.05.2023).

145. Сяська І. О. Теоретичні і методичні засади формування екологічної компетентності майбутніх учителів природничих дисциплін у процесі професійної підготовки : дис. ... д-ра. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Рівненський державний гуманітарний університет. Рівне, 2021. 566 с.

146. Титова Н. М. Теоретичні і методичні засади психолого-педагогічної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання : автореф. дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2019. 42 с.

147. Ткаченко М. В. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних

навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України. Київ, 2018. 346 с.

148. Толочко С. Модернізація компетентнісного підходу в системі післядипломної педагогічної освіти України для сталого розвитку. *Нова педагогічна думка*. 2018. № 3. С. 29–36.

149. Туриця О. О. Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Львівський національний університет імені Івана Франка, Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Львів, 2019. 472 с.

150. Ушакова І. О. Підходи до створення інтелектуальних чат-ботів. *Системи обробки інформації*. 2019. № 2 (157). С. 76–83. 10.30748/soi.2019.157.10

151. Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін : дис. ... канд. пед. наук: 015 – Професійна освіта / Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини. Умань. 2020. 314 с.

152. Цілі сталого розвитку: Україна. Завдання та індикатори / Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. 23 с. *United Nations Development Programme*. : website. URL: https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/migration/ua/SDG-leaflet-ukr_F.pdf (дата звернення 30.05.2022).

153. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. Шляхи підвищення конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 63. Т. 2. С. 206–210. 10.32840/1992-5786.2019.63-2.40.

154. Шаура А. Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02 – теорія та методика навчання (технічні дисципліни) / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова Київ. 2017. 223 с.

155. Якимович Т. Д., Макогін О. В. Особливості дидактичних принципів професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 13: Проблеми трудової та професійної підготовки*. 2017. Вип. 9. С. 116–119.

156. Anderson, H. J., Stejskal, J. Diffusion Efficiency of Innovation among EU Member States: A Data Envelopment Analysis. *Economies*. 2019. Vol. 7, Iss 2. 34. 19 p. DOI:<https://doi.org/10.3390/economies7020034>.

157. Audit and quality control of food products in EU countries and the world / A. Antonenko, G. Tolok, T. Brovenko, O. Biriukova, A. Ratushenko, A. Gorkun. Measuring and computing devices in technological processes. 2024. Iss. 4. P. 18–22. DOI: <https://doi.org/10.31891/2219-9365-2024-80-2>.

158. Catalogue of Transversal Competences Key for Employability. Keystart2Work : website. URL: https://www.keystart2work.eu/images/docs/o2-catalogue/O2_Catalogue_EN.pdf (дата звернення 05.09.2022).

159. Codex Alimentarius: international food standards : website. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/> (дата звернення 02.09.2022).

160. EarthCheck : website. URL: <https://earthcheck.org/> (дата звернення 02.06.2022).

161. Green Globe : website. URL: <https://www.greenglobe.com/> (дата звернення 02.06.2022).

162. Green Key : website. URL: <https://www.greenkey.global/> (дата звернення 02.10.2022).

163. ISO 22000. БУДСТАНДАРТ: сервіс документів Online : веб-сайт. URL:

<https://online.budstandart.com/ua/catalog/searchdoc.html?request=ISO+22000+&langs=ua> (дата звернення 14.11.2022).

164. Leadership in Energy and Environmental Design. URL: https://hoinka.com/?lang=en&gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwkN--BhDkARIsAD_mnIqh7eKrdxrFJmHyzFqYnX-aDG5ylm66qNPr16rQAjeYjvNTva6Q6cYaApsAEALw_wcB (дата звернення 27.12.2022).

165. The Bologna Process 2020 – The European Higher Education Area in the new decade: Communiqué of the Conference of European Ministers Responsible for Higher Education, Leuven and Louvain-la-Neuve, 28–29 April 2009. 6 p. *European Higher Education Area* : website. URL: https://ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/Leuven_Louvain_la_Neuve_Communique_April_2009_595061.pdf (дата звернення 21.12.2022).

166. The Bologna Process and the European Higher Education Area. European Union. European Education Area : website. URL: <https://education.ec.europa.eu/education-levels/higher-education/inclusive-and-connected-higher-education/bologna-process> (дата звернення 27.12.2022).

167. The development of creative tourism in Ukraine and globally during the Covid-19 pandemic / V. Liubarets, I. Zinkova, Yu. Zemlina, H. Voroshylova, A. Tymeichuk. *Tourism / Turyzm*. 2022. Vol. 32, Iss. 2. P. 145–161. 10.18778/0867-5856.32.2.08.

168. The Implementation of Green Tourism and Hospitality / Shwn-Meei Lee, Hiroshi Chris Honda, Gui Ren, Yu-Chen. *Journal of Tourism & Hospitality*. 2016. Vol. 5, Iss. 4. 5 p. 10.4172/2167-0269.1000233.

РОЗДІЛ 2.

МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ У ЕКОСЕРЕДОВИЩІ

2.1. Особливості еколого-орієнтованого змісту у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» є відносно новою в українській системі вищої освіти, проте вона швидко здобула популярність завдяки динамічному розвитку індустрії гостинності. Готельно-ресторанна справа охоплює широкий спектр діяльності, включаючи управління готелями, ресторанами, кейтеринговими підприємствами, туристичними комплексами та іншими закладами індустрії гостинності [2].

Готельно-ресторанна справа є важливою складовою світової економіки, адже туристична та ресторанна сфери забезпечують значний внесок у ВВП багатьох країн [72]. Україна також має великий потенціал у цій галузі завдяки своєму культурному, природному та історичному багатству. У зв'язку з глобалізацією, розвитком міжнародного туризму та підвищенням вимог до якості послуг, зростає потреба у висококваліфікованих фахівцях, здатних забезпечувати якісне обслуговування та ефективне управління в готельному та/або ресторанному бізнесі [38].

Аналіз конкурсних пропозицій вступної компанії спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з 2022 по 2024 роки, показав престижність спеціальності на ринку освітніх послуг та кількісне забезпечення ЗВО професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, а саме:

– 2022 рік: кількість закладів – 72, кількість пропозицій – 308, кількість поданих заяв – 8189, зараховано абітурієнтів – 1989 [16];

- 2023 рік: кількість закладів – 73, кількість пропозицій – 313, кількість поданих заяв – 10429, зараховано – 2244 абітурієнтів [17];
- 2024 рік: кількість закладів – 70, кількість пропозицій – 279, кількість поданих заяв – 10097, зараховано – 12182 [18].

Престижність спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» полягає у забезпеченні випускників перспективними можливостями кар'єрного зростання як в Україні, так і за кордоном. Престижність цієї сфери зумовлена розвитком міжнародного туризму, зростанням конкуренції серед готельно-ресторанних підприємств та необхідністю впровадження інноваційних підходів до управління готельним та ресторанним бізнесом. Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі 24 «Сфера обслуговування», яка формує майбутніх бакалаврів ГРС професійної діяльності у готельному та/або ресторанному бізнесі, включаючи різні аспекти задля забезпечення якості обслуговування та безпеки у індустрії гостинності.

Підготовка майбутніх бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у ЗВО України здійснюється за ОП, які розроблені та затверджені ЗВО у відповідності із затвердженим Стандартом вищої освіти за освітнім рівнем бакалавр (Наказ Міністерства освіти і науки України 04.03.2020 р. № 384) [66].

Перед ЗВО постає відповідальність за якісну професійну підготовку майбутніх бакалаврів на всіх рівнях провадження освітньої програми Готельно-ресторанна справа. Першим аспектом відповідальності є розробка ОП, яка повинна відповідати Стандарту вищої освіти [66], який визначає інтегральні, загальні, спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими повинен володіти випускник ОП.

Тому, вважаємо за необхідне проаналізувати ОП, залучених в експериментальне дослідження ЗВО (Додаток М (довідки впровадження), а саме:

- Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства (далі – КТТГ);

- Луцький національний технічний університет (далі – ЛНТУ);
- Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури» (далі – КУК);
- Уманський національний університету садівництва (далі – УНУС);
- Український державний університет імені Михайла Драгоманова (далі – УДУ імені Михайла Драгоманова).

Аналіз ОП у ЗВО (КТГГ, ЛНТУ, КУК, УНУС) констатував про однакову назву ОП «Готельно-ресторанна справа», відповідно розроблених до чинного Галузевого стандарту вищої освіти. Порівняльний аналіз мети, об'єктів вивчення, цілей навчання, методів, методик та технологій, основного фокусу ОП «Готельно-ресторанна справа» вибраних ЗВО відображений у додатку А. Відповідно аналіз ОП зазначених ЗВО ототожнив мету професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, а саме, підготовку мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними та спеціальними компетентностями для ефективної організації діяльності суб'єктів готельного та/або ресторанного бізнесу, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, а також соціальними навичками, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у найближчому майбутньому для малого та середнього бізнесу.

Теоретичний зміст предметної області у всіх ОП однаковий (додаток Б): Технології продукції ресторанного господарства, Готельна справа, Інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, Ресторанна справа, Маркетинг, Економіка готелів і ресторанів, Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, Принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, Устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Орієнтація ОП всіх ЗВО має вектор сучасності, науковості досліджень та новітні провадження прикладних тенденцій у діяльність готельного та/або ресторанного бізнесу з акцентом на

особливостях наданні якості послуг гостинності, який реалізується через теоретичне навчання здобувачів та їх практичну підготовку, з акцентом на подальше професійне зростання майбутніх бакалаврів ГРС.

Компаративний аналіз «основного фокусу ОП та спеціалізацій» ОП ЗВО (КТГГ, ЛНТУ, КУК, УНУС) уможливив уточнити загальне бачення фокусування на ОП, яке направлене на реалізацію освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Також загальне бачення у викладанні та навчанні орієнтоване на комплексну професійну підготовку (студентоцентроване навчання, практико-орієнтоване навчання, інтегроване навчання, самонавчання) майбутніх бакалаврів ГРС, спроможних до швидкої адаптації в мінливого бізнес-екосередовища, здатних вирішувати проблеми забезпечення якості та безпеки та ситуаційні завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу.

Обсяг професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, є однаковими у ЗВО (залучених у дослідження) у кількості навчальних кредитів, їх групуванні за циклами загальної підготовки, професійної підготовки та за вільним вибором здобувачів освіти. Обовязкові ОК складають 70% від загального обсягу кредитів ЄКТС, 30% ОК вільного вибору здобувачів освіти. Загальна кількість кредитів – 240 теоретичної підготовки, 10 % з яких відведено на практичну підготовку [66].

У процесі реалізації у професійну підготовку ОП важливо уможливити професійну самоідентифікацію майбутніх бакалаврів ГРС на всіх етапах освітнього процесу. Тому, у межах кожного курсу для опанування обов'язкових/нормативних (далі – обов'язкових) освітніх компонентів ОП повинен бути сформований фундаментальний набір загальних та професійних компетентностей, які визначають результати навчання та уможливлюють почати діяльність уже з першого курсу навчання майбутніх бакалаврів ГРС. При чому з кожним роком навчання професійна компетентність (hard-skills) майбутніх бакалаврів ГРС повинна посилюватись та переходити на якісно новий рівень відповідальності за якість та безпеку у екосередовищі.

Досліджуючи професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС ми проаналізували відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» ЗВО (КТГГ, ЛНТУ, КУК, УНУС) відповідно Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384) [66]. Аналіз ОП «Готельно-ресторанна справа» зазначених вище ЗВО показав деякі відмінності в кількості ОК на різних курсах професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС їх назві та у змістовому наповненні (додаток Б). Виявлені відмінності мають суб'єктивний характер, їх вплив не значний у прояві кінцевих показників результатів навчання. Тому можемо знехтувати ними та вважати рівнозначними у виборі ОК загальної та професійної підготовки, а також циклу вільного вибору ОК. Таблиця відповідності назв ОК ЗВО, що здійснюють професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС, представлена у таблиці додатку Б. Аналіз відповідності компетентностей та результатів навчання ОП ЗВО відповідно Стандарту зазначені у таблицях 2.1, 2.2.

Порівняльний аналіз показав, що Луцький національний технічний університет та Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури» здійснюють професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС в рамках визначених Стандартом [66; с. 11], з зазначеними компетентностями та відповідними результатами навчання.

Наведений у Стандарті перелік компетентностей та результатів навчання не є вичерпним [66; с. 11], тому решта ЗВО (зазначених у таблиці 2.1) при формуванні ОП вказали на додаткові компетентності та програмні результати навчання. Деталізуємо відмінності ОП ЗВО – учасників дослідження.

Уманський національний університет садівництва у ОП «Готельно-ресторанна справа» [52] зазначає наступну додаткову спеціальну (фахову) компетентність СК14 та відповідний результат навчання РН23 зазначені у таблиці 2.1.

На базі Українського державного університету імені Михайла Драгоманова відбувалась професійна підготовка майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності додаткової кваліфікації: Менеджмент готельно-ресторанної справи, які отримували вибіркового блоку ОК (ВВ1.4.02 Гігієна і санітарія в галузі (5 кредитів ЄКТС), ВВ1.4.08 Управління якістю продукції та послуг сфери (3 кредити ЄКТС)) [53]. Відповідно у ОП «Менеджмент соціокультурної діяльності» [53] внесена додаткова спеціальна (фахова) компетентність ФК19 (СК) та результат навчання ПРН33 (табл. 2.2).

Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства у професійну підготовку бакалаврів Спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі 24 Сфера обслуговування впроваджує формування як додаткових загальних компетентностей (ЗК12, ЗК13), так і додаткової спеціальної (фахової) компетентності (СК14) з відповідно додатковим результатом навчання (РН23), які зазначені у таблиці 2.1.

Компаративний аналіз впровадження у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС (зазначених у таблицях 2.1, 2.2) формування обраних ЗВО додаткових компетентностей та результатів навчання уточнює складові, які визначають важливість формування готовності до якості та безпеки у мінливому екосередовищі, а саме: критично мислити в умовах воєнного стану; підвищувати свою професійну кваліфікацію, адаптуватися до життя та праці в умовах воєнного стану; застосовувати отримані знання та практичні навички під час проходження занять у лабораторіях для здійснення бізнес-процесів у галузі туризму та готельно-ресторанної справи; забезпечувати сервісно-виробничий процес з наданням послуг гостинності

**Відповідність Освітньо-професійних програм ЗВО до Стандарту вищої освіти України для першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування»,
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» [66]**

Заклад вищої освіти	Назва освітньо-професійної програми	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Результати навчання
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Готельно-ресторанна справа [49]	Відповідно до Стандарту	ЗК01-ЗК11 відповідно до Стандарту; ЗК12 Здатність до критичного мислення в умовах воєнного стану; [49] ЗК13 Здатність підвищувати свою професійну кваліфікацію, а також адаптуватися до життя та праці в умовах воєнного стану [49]	СК01-СК13 відповідно до Стандарту; СК14 Здатність застосовувати отримані знання і практичні навички під час проходження занять в лабораторіях Коледжу для здійснення бізнес-процесів у галузі туризму та готельно-ресторанної справи [49]	РН01-РН22 відповідно до Стандарту; РН23 Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях [49]
Луцький національний технічний університет	Готельно-ресторанна справа [50]	Відповідно до Стандарту	ЗК01-ЗК11 відповідно до Стандарту	СК01-СК13 відповідно до Стандарту	РН01-РН22 відповідно до Стандарту
Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»	Готельно-ресторанна справа [51]	Відповідно до Стандарту	ЗК01-ЗК11 відповідно до Стандарту	СК01-СК13 відповідно до Стандарту	РН01-РН22 відповідно до Стандарту

Продовження таблиці 2.1

Уманський національний університет садівництва	Готельно-ресторанна справа [52]	Відповідно до Стандарту	ЗК01-ЗК11 відповідно до Стандарту	СК01-СК13 відповідно до Стандарту; СК14 Здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з наданням послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму [52]	РН01-РН22 відповідно до Стандарту; РН23 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності [52]
--	---------------------------------	-------------------------	-----------------------------------	--	---

Таблиця 2.2

Відповідність ОП професійної підготовки майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності, додаткової кваліфікації: Менеджмент готельно-ресторанної справи Стандарту вищої освіти. Перший (бакалаврський рівень) вищої освіти. Ступінь «бакалавр». Галузь знань 02 «Культура та мистецтво», спеціальність: 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» [67]

Заклад вищої освіти	Назва освітньо-професійної програми	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Результати навчання
Український державний університет імені Михайла Драгоманова	Менеджмент соціокультурної діяльності [53] Додаткова спеціалізація: Менеджмент готельно-ресторанної справи	Відповідно до Стандарту	ЗК01-ЗК18 відповідно до Стандарту	СК19-СК34 відповідно до Стандарту ФК19 (СК) Здатність організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання культурного продукту (послуг) та готовність надання якісних послуг завдяки ефективній інноваційній діяльності та впровадження останніх досягнень закордонного досвіду в сфері культури, умінь розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів [53]	1-19 відповідно до Стандарту ПРН33 Виявляти ринкові та специфічні ризики, а також аналізувати поведінку споживачів економічних благ та формування попиту на основі знання економічних основ поведінки організацій, структур ринків та конкурентного середовища галузі [53]

при організації сільського зеленого туризму; володіти компетентностями організації та контролю технологічних процесів у виробництві та споживанні культурного продукту (готельно-ресторанних послуг) з готовністю надання якості послуги завдяки використанню інновацій та впровадження останніх досягнень світового досвіду в сфері культури, уміти розв'язувати проблемні ситуації у обслуговуванні споживачів.

Аналізуючи додаткові результати навчання в ОП ЗВО, констатуємо, що проблема професійної підготовки висококваліфікованих бакалаврів для готельного та/або ресторанного бізнесу, які здатні забезпечувати не лише високий рівень сервісу, а й дотримуватися екологічних стандартів та забезпечувати якість та безпеку, є надзвичайно актуальною. Як слушно зазначає В. Любарець, інтеграція екологічних, технологічних, соціальних та управлінських знань є ключовим аспектом такої підготовки [59]. Вчена акцентує увагу на вимогах та потребах сучасного споживача, який все більше уваги приділяє екологічним аспектам свого вибору: якості готельних та/або ресторанних послуг; безпеки як основних послуг обслуговування розміщення так і додаткових послуг дозвілля, рекреації, трансферу та ін. [41]. Готелі та ресторани, які демонструють відповідальне ставлення до довкілля, користуються більшою довірою та лояльністю споживачів. Тому майбутніх бакалавр ГРС повинен бути обізнаний у постійно оновлюваній законодавчій базі [21], яка регулює екологічні стандарти у готельному та/або ресторанному бізнесі.

Екосередовище як освітній компонент спрямоване на формування у майбутніх бакалаврів ГРС усвідомлення впливу їхньої діяльності на навколишнє середовище та розвиток екологічно-відповідальних практик. У навчальних програмах цей компонент займає особливе місце, оскільки сучасний ринок дедалі більше орієнтований на екологічну сталість, а споживачі високо цінують заклади, що дотримуються екологічних стандартів та підтримують принципи сталого розвитку. З огляду на це, професійна

підготовка майбутніх бакалаврів ГРС має включати ОК з еколого-орієнтованим змістом та принципами управління екологічними ресурсами.

Включення еколого-орієнтованих аспектів у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у сфері гостинності сприяє формуванню готовності відповідати сучасним вимогам сталого розвитку, особистісного сенсу щодо екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, здоров'язбережувального досвіду. Такий підхід не лише відповідає тенденціям ринку, а й дозволяє підприємствам готельного та/або ресторанного бізнесу зайняти лідерські позиції серед екосвідомих споживачів та створити позитивний імідж відповідальних та екологічно-стійких підприємств індустрії гостинності.

З метою визначення ефективності у формуванні готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі ми пропонуємо виокремити ОК еколого-орієнтовної підготовки.

Трансформація у зміст ОП КТГГ професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС процесу екологічних стратегій для формування їх готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відбувається у циклі загальної підготовки (табл. 2.3):

- у обов'язкових ОК: ЗПН15 Екологія;
- у вибіркових ОК: ЗПВ3 Соціологія, ЗПВ8 Екологічне право, ЗПВ9 Стандартизація, сертифікація і метрологія.

Відповідно у циклі професійної підготовки (табл. 2.3):

- у обов'язкових ОК: ППН1 Безпека в туризмі та готельно-ресторанному господарстві, ППН9 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ППН10 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, ППН14 Гігієна та санітарія в галузі
- у вибіркових ОК: ППВ6 Рекреалогія і курортна справа, ППВ15 Страхування послуг.

**Еколого-орієнтоване наповнення змісту професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС
до якості та безпеки у екосередовищі**

Заклад вищої освіти	Назва освітньо-професійної програми	Освітні компоненти			
		Цикл загальної підготовки		Цикл професійно-практичної підготовки	
		Нормативні ОК	Вибіркові ОК	Нормативні ОК	Вибіркові ОК
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Готельно-ресторанна справа [49]	ЗПН15 Екологія [49]	ЗПВ3 Соціологія ЗПВ8 Екологічне право ЗПВ9 Стандартизація, сертифікація і метрологія [49]	ППН1 Безпека в туризмі та готельно-ресторанному господарстві ППН9 Устаткування закладів готельно-ресторанного ППН10 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві ППН14 Гігієна та санітарія в галузі ППН18 Практика: ППН18.1 Навчальна практика «Вступ до фаху» ППН18.2 Навчальна практика ППН18.3 Виробнича практика ППН18.4 Переддипломна практика [49]	ППВ6 Рекреація і курортна справа ППВ15 Страхування послуг [49]
Луцький національний технічний університет	Готельно-ресторанна справа [50]	ОК7 Політичні та соціальні студії	ЗДВВ6-61 Організація прав споживачів ЗДВВ6-14 Екологічна безпека первинних виробництв [13]	ОК14 Управління якістю в готелях і ресторанах ОК15 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	ПДВВ6-24-241-7 Управління змінами в готельному та/або ресторанному бізнесі

Заклад вищої освіти	Назва освітньо-професійної програми	Освітні компоненти			
		Цикл загальної підготовки		Цикл професійно-практичної підготовки	
		Нормативні ОК	Вибіркові ОК	Нормативні ОК	Вибіркові ОК
				ОК17 Гігієна та санітарія в галузі ОК20 Фаховий тренінг ОК21 Виробнича практика ОК22 Виробнича практика ОК23 Переддипломна практика [50]	ПДВВ6-24-241-8 Обґрунтування управлінських рішень та оцінювання ризиків в готельному та/або ресторанному бізнесі ПДВВ6-24-241-11 Гігієна і санітарія в галузі ПДВВ6-24-241-24 Управління бізнес-процесами готельного та/або ресторанного бізнесу [13]
Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»	Готельно-ресторанна справа [51]	Стандартизація, сертифікація і метрологія Безпека життєдіяльності	Екологія Фізіологія харчування [51]	Гігієна і санітарія Управління якістю та безпечністю Устаткування згрг Практика: Ознайомча (альтернативна) Навчальна Виробнича Переддипломна [51]	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [51]
Український державний університет імені Михайла Драгоманова	Менеджмент соціокультурної діяльності Додаткова кваліфікація: Менеджмент готельно-ресторанної справи [53]	ЗП08 Безпека життєдіяльності ЗП09 Екологія СВ04 Екологія особистості	ВВ2.1.6 Управління попитом	ПП01 Соціальна та культурна антропологія П02 Навчально-ознайомча П03 Виробнича технологічна П04 Виробнича	ВВ1.4.02 Гігієна і санітарія в галузі ВВ1.4.08 Управління якістю продукції та послуг сфери [53]

Заклад вищої освіти	Назва освітньо-професійної програми	Освітні компоненти			
		Цикл загальної підготовки		Цикл професійно-практичної підготовки	
		Нормативні ОК	Вибіркові ОК	Нормативні ОК	Вибіркові ОК
				П05 Переддипломна [53]	
Уманський національний університет садівництва	Готельно-ресторанна справа [52]	ОК.03 Філософія та соціологія	Екологічний менеджмент Оздоровчий туризм [31]	ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі П.01 Навчальна практика П.02 Виробнича практика [52]	Управління персоналом Санаторно-курортна справа Глобалізація культури Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві Організація захисту прав споживачів Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі Управління ризиками та кризами [32]

– у практиці ППН18: ППН18.1 Навчальна практика «Вступ до фаху», ППН18.2 Навчальна практика, ППН18.3 Виробнича практика, ППН18.4 Переддипломна практика.

Аналізуючи ОП «Готельно-ресторанна справа» УНУС [52], еколого-орієнтоване змістове наповнення професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС розкрито у циклі загальної підготовки (табл. 2.3):

- у обов’язкових ОК: ОК.03 Філософія та соціологія;
- у вибіркових ОК: Екологічний менеджмент, Оздоровчий туризм.

Цикл професійної підготовки (табл. 2.3):

– у обов’язкових ОК: ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі, ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі;

– у вибіркових ОК: Управління персоналом, Санаторно-курортна справа, Глобалізація культури, Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві, Організація захисту прав споживачів, Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі, Управління ризиками та кризами;

- практика: П.01 Навчальна практика, П.02 Виробнича практика.

Аналіз ОП «Готельно-ресторанна справа» ЛНТУ [50] показав еколого-орієнтоване змістове наповнення ОК (табл. 2.3) у циклі загальної підготовки:

- обов’язкова ОК: ОК7 Політичні та соціальні студії;
- вибіркові ОК [13]: ЗДВВб-61 Організація прав споживачів,

ЗДВВб-14 Екологічна безпека первинних виробництв;

Цикл професійної підготовки еколого-орієнтовно зреалізований у:

обов’язкові ОК: ОК14 Управління якістю в готелях і ресторанах, ОК15 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ОК17 Гігієна та санітарія в галузі, ОК20 Фаховий тренінг, ОК21 Виробнича практика, ОК22 Виробнича практика, ОК23 Переддипломна практика;

– вибіркові ОК: ПДВВб-24-241-7 Управління змінами в готельному та/або ресторанному бізнесі, ПДВВб-24-241-8 Обґрунтування управлінських рішень та оцінювання ризиків в готельному та/або ресторанному бізнесі, ПДВВб-24-241-11 Гігієна і санітарія в галузі, ПДВВб-24-241-24 Управління бізнес-процесами готельному та/або ресторанному бізнесі;

– практику: ОК21 Виробнича практика, ОК22 Виробнича практика, ОК23 Переддипломна практика [50].

Аналізуючи ОП «Менеджмент соціокультурної діяльності», спеціальності 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності», додаткової кваліфікації «Менеджмент готельно-ресторанної справи» [53], УДУ імені Михайла Драгоманова, еколого-орієнтоване змістове наповнення професійної підготовки майбутніх бакалаврів в ОП розкрито у циклі загальної підготовки (табл. 2.2):

– обов’язкових ОК: ЗП08 Безпека життєдіяльності, ЗП09 Екологія, СВ04 Екологія особистості;

– у вибіркових ОК: ВВ2.1.6 Управління попитом.

Цикл професійної підготовки:

– обов’язкові ОК: ПП01 Соціальна та культурна антропологія;

– вибіркові ОК: ВВ1.4.02 Гігієна і санітарія в галузі, ВВ1.4.08 Управління якістю продукції та послуг сфери.

– практика: П02 Навчально-ознайомча, П03 Виробнича технологічна, П04 Виробнича, П05 Переддипломна.

Важливо зазначити, різноманітність видів практик у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС, які оптимізують процес формування їх готовності до якості та безпеки у екосередовищі. Сформованість готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі віддзеркалена у результатах навчання проявлених під час підсумкової атестації.

Компаративний аналіз еколого-орієнтованого змістового наповнення ОП «Готельно-ресторанна справа» розглянутих ЗВО (КТГГ, ЛНТУ, КУК, УНУС, УДУ імені Драгоманова) констатував однаковий вибір ОК (табл. 2.3):

Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Тому у подальшому нашому дослідженні ми зупинимося на характеристиці та наповненні змісту зазначених еколого-орієнтованих ОК у авторських робочих програмах професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС: Гігієна і санітарія в галузі [5]; Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства [7], Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [6], для забезпечення формувального етапу дослідження професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, а саме, для уточнення показників готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відповідно до результатів навчання.

Детальний аналіз ОК ОП «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр) мети, інтегральної, загальних та спеціальних (фахових) компетентностей з відповідними результатами навчання ОК Гігієна і санітарія в галузі; ОК Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, які забезпечують процес професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, уможливив розробити авторське бачення еколого-орієнтованого наповнення змісту модулів зазначених ОК, які впливають на формування у майбутніх бакалаврів ГРС показників досліджуваної готовності.

Таблиця 2.4

Показники готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відповідно до результатів навчання еколого-орієнтованих ОК

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
Гігієна і санітарія в галузі; Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві; Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	PH01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу [66]	Аксіологічний	прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні та наукові цінності, інтуїція, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	ерудованість, уважність, критичність мислення, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Гігієна і санітарія в галузі; Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	PH02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних	Аксіологічний	прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, усвідомлення цінності збереження екосередовища інтуїція, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	ерудованість, уважність, критичність мислення, здатність самостійно накопичувати знання
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
	послуг, а також суміжних наук [66]	Екологічний	контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
			екологічний світогляд, екологічні установки, екологічна свідомість, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства [66]	Аксіологічний	соціальний оптимізм, мотив здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінка свого потенціалу, усвідомлення цінності збереження екосередовища, бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності, ініціативність, організованість, мотив успіху, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	ерудованість, критичність мислення, здатність самостійно накопичувати знання
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, орієнтація на постійне самовдосконалення, здатність до прийняття рішень, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	екологічний світогляд, екологічна свідомість, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	РН06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та	Аксіологічний	усвідомлення цінності збереження екосередовища, бажання забезпечити якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	уважність, критичність мислення, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
	ресторанного бізнесу [66]	Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Гігієна і санітарія в галузі;	RH07. Організовувати процес обслуговування споживачів	Аксіологічний	бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, ініціативність, організованість, мотив успіху, потреба у позитивному іміджі
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;	готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки [66]	Змістовий	уважність, критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	RH09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання	Аксіологічний	соціальний оптимізм, усвідомлення цінності збереження екосередовища, ініціативність, організованість, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	уважність, критичність мислення, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
	просторових та матеріальних ресурсів [66]		постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічні установки, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	PH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів[66]	Аксіологічний	соціальний оптимізм, інтуїція, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та ініціативність, мотив успіху
		Змістовий	ерудованість, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, здатність здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	екологічні установки, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Гігієна і санітарія в галузі;	PH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства [66]	Аксіологічний	оцінка свого потенціалу, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	ерудованість, уважність, критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
Гігієна і санітарія в галузі	PH14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки та дотримання санітарно-гігієнічних вимог з урахуванням карантинних заходів пов'язаних з пандемією COVID-19 [66]	Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, здатність до прийняття рішень, здатність здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічні установки, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
		Аксіологічний	мотив здоров'язбереження, ініціативність, організованість, потреба у позитивному іміджі
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	PH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу [66]	Змістовий	уважність, критичність мислення, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
		Аксіологічний	прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, інтуїція, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	ерудованість, уважність, критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування,

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
			організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;	PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності [66]	Аксіологічний	прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінка свого потенціалу, ініціативність, організованість; потреба у позитивному іміджі
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		Змістовий	самостійність, ініціативність, здатність до розв'язання задач та проблем, відповідальність, здатність до рефлексії, здатність адаптуватися до змінних умов
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, здатність здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;	PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу [66]	Аксіологічний	соціальний оптимізм; оцінка свого потенціалу
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		Змістовий	критичність мислення, комунікативні навички, здатність до переконання, здатність до аргументації, ерудованість, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, здатність здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Гігієна і санітарія в галузі	РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості [66]	Аксіологічний	соціальний оптимізм; оцінка свого потенціалу, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні та наукові цінності, мотив успіху, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	уважність, критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, здатність здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Гігієна і санітарія в галузі	РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави [66]	Аксіологічний	соціальний оптимізм; прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, усвідомлення цінності збереження екосередовища; мотив успіху, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкість, орієнтація на постійне самовдосконалення, здатність до прийняття рішень, професійна мобільність, здатність здійснювати планування, управління

Продовження таблиці 2.4

Назва ОК	Результати навчання	Компоненти	Показники готовності
			та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	відповідальність, екологічний світогляд, екологічна свідомість, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю
Гігієна і санітарія в галузі	РН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя [66]	Аксіологічний	мотив здоров'язбереження; ініціативність, усвідомлення цінності збереження екосередовища, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні та наукові цінності, мотив успіху, потреба у позитивному іміджі
		Змістовий	критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання
		Діяльнісний	здатність до професійної рефлексії, орієнтація на постійне самовдосконалення, здатність здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		Екологічний	екологічна свідомість, екологічна культура

Під час аналізу освітніх ОП (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» виявлено, що більшість ОК зосереджені на загальних аспектах професійної діяльності, таких як технологія приготування їжі, організація ресторанного і готельного бізнесу, сервісне обслуговування та менеджмент. Проте, у них недостатньо враховано сучасні виклики щодо якості продукції, екологічної безпеки, сталого розвитку та санітарно-гігієнічних стандартів у готельному та ресторанному бізнесі.

Відсутність або недостатня представленість ОК, що охоплюють екологічний менеджмент, систему HACCP, стандарти ISO з безпеки харчових продуктів, принципи екологічного споживання та управління якістю в умовах дотримання екологічних норм, створює ризики для недостатньої підготовки майбутніх бакалаврів ГРС у цьому напрямку. Це, своєю чергою, може

впливати на конкурентоспроможність випускників на ринку праці та їхню здатність забезпечувати якісні та безпечні послуги у готельному та/або ресторанному бізнесі.

Таким чином, для підвищення ефективності освітніх програм рекомендується перегляд їхніх змістових складових з метою посилення ОК, спрямованих на формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Це сприятиме підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних відповідати сучасним вимогам індустрії гостинності та забезпечувати стале функціонування підприємств у гармонії з екологічними стандартами.

Авторську робочу програму ОК Гігієна і санітарія в галузі ми наповнили змістові модулі додатковими темами у порівнянні з стандартною робочою програмою ОК:

- у Змістовий модуль 1.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень та утримання підприємств ресторанного та готельного господарств внесли теми: Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища, екологічної безпеки та систем забезпечення підприємств; Еколого-орієнтоване утримання закладів ГРГ: безпечне поводження з відходами, мінімізація впливу на довкілля, використання екологічних миючих та дезінфекційних засобів;

- у Змістовий модуль 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві: Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до організації проживання, дозвілля та послуг оздоровлення у ГРГ; Використання екотехнологій у харчуванні: зменшення харчових відходів, повторне використання ресурсів, екологічна упаковка [5; с. 9].

Під час опанування означених тем майбутні бакалаври ГРС мають можливість знайомляться з перевагами використання місцевих сезонних продуктів, що сприяє зменшенню вуглецевого сліду, підтримці місцевих виробників та збереженню біорізноманіття. Вибір екологічних і біорозкладних

матеріалів для пакування, одноразового посуду та інших витратних матеріалів, що дозволяє мінімізувати забруднення довкілля пластиком і шкідливими відходами.

Розвиток навичок мінімізації відходів та раціонального використання ресурсів включає навчання методам та стратегіям скорочення харчових і нехарчових відходів [72], впровадження політики «нульових відходів» та стимулювання відповідального споживання ресурсів.

Енергозбереження є важливим компонентом еколого-орієнтованої професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, оскільки витрати на енергію складають значну частину бюджету підприємств готельного та ресторанного бізнесу, а скорочення споживання енергоресурсів позитивно впливає на навколишнє середовище [3].

Майбутні бакалаври ГРС опановують принципи ефективного управління енергоресурсами, принципи, які дозволяють інтегрувати екологічну свідомість у корпоративну культуру готельно-ресторанних підприємств. Також дізнаються, як формувати та впроваджувати екологічну політику на підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу, яка включає цілі щодо скорочення ресурсоспоживання, контролю за викидами та підтримки екоініціатив. Навчання важливості співпраці з локальними екологічними організаціями, підтримки місцевих ініціатив з охорони природи, організації екоакцій та популяризації екологічних цінностей серед працівників і споживачів послуг готельного та/або ресторанного обслуговування. Майбутні бакалаври ГРС повинні не тільки особисто дотримуватися екологічних принципів, але й бути здатними передавати ці цінності іншим співробітникам та споживачам.

В авторській робочій програмі ОК Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства приділено увагу вивченню актуальних інновацій та тенденцій сучасних видів енергоощадного, багатофункціонального устаткування для кухонь, барів, номерного фонду, розумних систем

управління (Smart-технології, IoT); автоматизації процесів обслуговування та виробництва; екологічним технологіям (очищення повітря, води, вторинне використання ресурсів); трендам дизайну та ергономіки обладнання, – які зrealізовано у вивченні теми Інноваційне устаткування в ГРГ: огляд сучасних рішень і трендів. У змісті даної авторської робочої програми ОК приділяється увага темі Оцінювання якості та ефективності функціонування устаткування з метою ознайомлення здобувачів освіти з основними критеріями оцінки якості та ефективності функціонування устаткування в готельно-ресторанному господарстві; розглянути ключові показники, методи технічного і санітарного контролю, параметри ефективності роботи устаткування, зокрема продуктивність, витрати ресурсів та рівень автоматизації; важливість регулярного обслуговування та технічного огляду устаткування та оцінити його вплив на якість послуг і безпеку виробничого середовища [7; с. 6].

Вивчення теми Енергоефективні та еколого-безпечні технології в ресторанному устаткуванні спряє ознайомленню здобувачів освіти з сучасними енергоефективними та еколого-безпечними технологіями в ресторанному устаткуванні, розглянути новітні розробки у сфері енергоощадного устаткування, а також системи очищення повітря та викидів; оволодіти принципами використання устаткування з мінімальним впливом на довкілля, сертифікацію еколого-безпечних технологій, а також технології обліку та моніторингу енерговитрат через смарт-системи, вмінню вторинному використанню ресурсів у ресторанному господарстві, зокрема переробці тепла та води після охолодження [3].

Доповнення змісту темою Інноваційні та еколого-орієнтовані рішення в обладнанні для зон відпочинку та бізнес-послуг, спряє формуванню у здобувачів освіти уявлення про сучасні інноваційні та еколого-орієнтовані рішення в обладнанні для зон відпочинку та бізнес-послуг, ознайомити з новітніми технологіями, що сприяють енергоефективності, безпеці та сталому розвитку готельно-ресторанного господарства. Поглибити знання щодо смарт-обладнання, систем рекуперації енергії, антимікробних покриттів, екологічних

матеріалів, а також цифрових рішень для управління дозволами та сервісами [7; с.11].

Еколого-орієнтоване змістове наповнення авторської робочої програми ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [6, с. 14] посилене введенням додаткового модулю Екологічна якість і сталий розвиток у системі управління якістю продукції та послуг ГРС з відповідними темами: Екологічні аспекти управління якістю у закладах ГРС; Екотехнології в управлінні якістю продукції та послуг ГРС; Якість послуг з урахуванням принципів сталого розвитку. Впроваджуючи у зміст авторської робочої програми ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, даного модулю, з відповідними зазначеними темами, ми відштовхувалися від результатів навчання, забезпечення формування яких відбувається завдяки змістовому наповненню, зазначених у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зміст модулю

Екологічна якість і сталий розвиток у системі управління якістю продукції та послуг ГРС

Результати навчання	Змістове наповнення
<i>Тема 9. Екологічні аспекти управління якістю у закладах ГРС</i>	
Знати екологічні аспекти, що впливають на управління якістю продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства, та обґрунтовує доцільність інтеграції принципів екологічної безпеки у систему управління якістю. Вміти: ідентифікувати ключові екологічні чинники у діяльності закладів ГРС; оцінювати вплив екологічних аспектів на якість обслуговування та продукції; пропонувати заходи щодо зниження негативного впливу на довкілля без втрати якості; аналізувати відповідність діяльності підприємства екологічним стандартам та нормам	1. Роль екологічної складової у системі управління якістю продукції та послуг ГРС. 2. Екологічне законодавство та нормативна база у сфері якості. 3. Екологічний менеджмент у закладах ГРС як частина загальної системи управління якістю 4. Система екологічного моніторингу в процесах ГРС. 5. Кращі практики з екологізації діяльності в готелях та ресторанах. Інформаційна відкритість і просування екологічної якості для споживача
<i>Тема 10. Екотехнології в управлінні якістю продукції та послуг ГРС</i>	
Знати сучасні екотехнології, що застосовуються у сфері готельно-	1 Поняття екотехнологій у сфері ГРС.

Продовження таблиці 2.5

Результати навчання	Змістове наповнення
ресторанного господарства, вміти аналізувати їхній вплив на якість продукції та послуг, обґрунтовує доцільність впровадження еколого-безпечних рішень у систему управління якістю. Вміти визначати типи екотехнологій, релевантні для ГРС; порівнювати традиційні та еколого-орієнтовані технології за критеріями якості та безпеки; розраховувати еколого-економічні переваги впровадження екотехнологій; пропонувати рішення для зменшення впливу на довкілля без зниження якості продукції/послуг	2. Вплив екотехнологій на якість продукції та послуг. 3. Використання екотехнологій у виробництві продукції ГРС. 4. Застосування екотехнологій у наданні послуг. 5. Екологічна упаковка та сталий сервіс. 6. Контроль, оцінювання і впровадження екотехнологій в систему управління якістю
<i>Тема 11. Якість послуг з урахуванням принципів сталого розвитку</i>	
Розуміння сутності принципів сталого розвитку та їхній вплив на якість послуг у закладах готельно-ресторанного господарства, вміти інтегрувати концепцію сталого розвитку у процеси забезпечення якості, аналізувати відповідність діяльності ГРС цим принципам. Вміти пояснювати взаємозв'язок між якістю послуг та екологічною, соціальною й економічною складовими сталого розвитку; формулювати пропозиції щодо підвищення якості послуг із урахуванням екологічної безпеки, етичності бізнесу та соціальної відповідальності; обґрунтовувати управлінські рішення на основі принципів сталого розвитку	1. Сталий розвиток як глобальна концепція управління майбутнім. 2. Якість послуг у контексті сталого розвитку. 3. Інтеграція принципів сталого розвитку в систему управління якістю. 4. Практичні підходи до реалізації принципів сталості в ГРС. 5. Комунікація сталих практик як чинник підвищення якості послуг. Оцінювання якості послуг з урахуванням сталого розвитку

Отже еколого-орієнтовану трансформацію у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС потрібно реалізовувати через створення, перегляд, оновлення чи переформатування ОП. Еколого-орієнтована професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС включає у себе не лише оновлення ОП та наповнення змісту ОК, але й аналіз еколого-орієнтованих чинників, що впливають на індустрію. Зокрема, це означає врахування змін у екосередовищі, які включають у себе зміни у соціокультурних уподобаннях, технологічному прогресі та рості екологічної свідомості, відповідальності, готовності надання якісних різних готельно-ресторанних послуг та забезпеченням безпеки. Реагуючи на ці зміни, ЗВО, які здійснюють

професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС, повинні оптимізувати свої ОП для того, щоб забезпечити розвиток здібностей, здатностей, формування готовності до якості та безпеки у екосередовищі задля успішної кар'єри у готельному та/або ресторанному секторі. Зазначене може означати включення у зміст ОК освоєння принципів сталого розвитку та екологічної відповідальності в готельному та/або ресторанному бізнесі [82; с. 51-53].

Тому у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі важливо організовувати співпрацю між освітніми установами, галузевими організаціями та громадськістю, збільшення участі у діяльності транснаціональних компаній, збільшення та поглиблення практики впровадження означеного дослідження у полікультурному середовищі та міжнародному просторі.

Означене дослідження актуалізувало необхідність розроблення моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

2.2. Модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

У суспільному прогресі індустрії гостинності сприяє взаємопроникнення якості та безпеки у екосередовище [2, с.242]. Екосередовище підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу вимагає від майбутніх бакалаврів ГРС екологічної обізнаності зі знаннями стратегії держави та міжнародних ділових партнерів [77], здатність передбачати та запобігати негативному впливу на екосередовище у професійній діяльності.

Побудова ефективної освітньої екосистеми неможлива без повного розуміння її природи, невід'ємних складових підсистем та взаємозв'язків між ними. Ці взаємозв'язки формують смисловий контур для побудови моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі [41]. Такий підхід дає змогу створити освітню систему, яка відрізняється від існуючої, уникає подібності до «конвеєра» з перероблення та реплікації, враховуючи Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (2020) [68], Європейські стандарти та рекомендації для гарантії якості вищої освіти (ESG) (2015) [68] унікальності та еколого-орієнтованої професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Метод моделювання є предметом широкого використання в сучасних науково-педагогічних дослідженнях: В. Бурак [12], А. Віндюк [14], О. Герасимчук [20], В. Горlach [21], О. Дубасенюк [26], О. Каролоп [30], А. Конох [36], С. Парій [54], К. Піцул [56], В. Полуда [57], І. Скріль [65] та ін.

Широке застосування методу моделювання у педагогічних дослідженнях характеризується різноманітністю його гносеологічних функцій. Вчена О. Герасимчук вказує на практичну цінність моделі, у реалізації педагогічного експерименту, полягає у адекватності структури об'єкта з врахуванням на всіх етапах побудови моделі основних принципів

модельовання – наочності, визначеності, об'єктивності, які багато в чому визначають її функції у дослідженні. Модель вона характеризує як динамічну систему, «яка розвивається або відмирає зі зростанням наукового знання» [20; с. 217]. Тому, погоджуємося з її баченням, щодо ефективності модельовання у разі правильності вихідних теорій та гіпотез, які вказують на межі «допустимих при модельованні спрощень» [20; с. 218].

Досліджуючи готовність до професійної діяльності майбутнього фахівця з готельної і ресторанної справи К. Піцул представив модель складниками якої є чотири взаємопов'язані блоки: цільовий, змістовно-технологічний, оцінний та результативний. Автор акцентує на взаємопов'язані компоненти, виділені в моделі, вплив методологічних підходів та принципів на формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців ГРС, та визначення її критеріїв та показників, – з впливом методів на форми, а методологічних підходів на принципи [56; с. 310].

Досліджуючи формування професійно-орієнтовану англomовну лексичну компетентність майбутніх фахівців ГРС І. Скріль [65; с. 407] розробила лінгводидактичну модель, яка складається з блоків: цільового, методологічного, змістового, методично-організаційного, результативного.

У дисертаційному дослідженні підготовки майбутніх фахівців ГРС в ЗВО В. Бурак спроектовано та експериментально перевірено систему професійної підготовки майбутніх фахівців ГРС, що представлена в структурно-функціональній моделі з п'яти структурованих блоків: теоретико-цільового, методологічно-концептуального, змістово-процесуального, реалізаційно-технологічного та аналітико-результативного [12; с. 246].

Авторка моделі формування крос-культурної компетентності майбутніх менеджерів готельного бізнесу К. Левадна розкриває її у єдності з цільового, теоретико-методологічного, процесуального та результативного блоків [40].

Модель (від лат. *Modulus* — «міра, аналог, зразок, взірєць») – система дослідження якої дає уявлення про іншу систему, представлення деякого іншого процесу, побудови чи концепції оригіналу [45; с. 64].

Моделювання є ключовим етапом розвитку будь-якої теорії. Модель не тільки відображає вже наявні знання, але й допомагає виявляти нові факти, які ще належить перетворити у знання. Одним із головних завдань педагогічної науки є вивчення моделей для отримання знань, закладених у них. Різноманітність цілей створення та використання моделей відображає еволюційний процес розвитку методів пізнання та навчання.

Освітня модель відображає як елементи, так і структуру освітніх цілей, елементи та структуру навчальних планів, зміст та послідовність освітніх компонентів, методи тестування та оцінювання, групи здобувачів освіти. Найефективніший шлях побудови освітньої моделі – через опис «граничних» моделей освітнього простору [41].

Отже, модель у нашому розумінні – це логічна послідовна складна система відповідних елементів професійної підготовки, що включає мету формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, зміст та результати моделювання, яке є характеристикою якості об'єкта дослідження. Моделювання трактуємо як метод пізнання, що складається з процесу створення, дослідження та використання моделей. Важливим для нашого дослідження є процес проектування етапів формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, відбувається послідовно та здійснюється за участі всіх освітніх компонентів професійної підготовки як єдиного цілого. Послідовність та порядок засвоєння змісту ОК повинні базуватися на логіці [44] функціонування та розвитку процесу формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на мотиваційно-орієнтаційному, когнітивно-інтеграційному та результативно-оцінному етапах.

Мотиваційно-орієнтаційний етап зреалізовує позитивну мотивацію у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС. Мотивування до формування готовності якості та безпеки у екосередовищі здійснюється через

зміст, у якому на цього етапі виділяємо розуміння суттєвих особливостей еколого-орієнтованої, здоров'язбережувальної позиції та встановлення значення надання якісних послуг та безпеки у майбутній професійній діяльності. Когнітивно-інтеграційний етап уособлює завдання засвоїти систему екологічних знань, умінь та навичок з інтеграцією їх в подальшим формуванням готовності до якості та безпеки у екосередовищі, формуванням компетентностей для еколого-правильних професійних рішень у професійній діяльності. Мета змісту результативно-оцінного етапу передбачає виділення критеріїв та відповідних показників сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі й встановлення рівнів їх сформованості. Кожен з етапів реалізується блоками.

Узагальнивши наявні підходи вчених В. Бурак [12], А. Віндюк [14], В. Горлач [22], К. Піцул [56], В. Полуда [57], І. Скріль [65], до структурування складових моделей професійної підготовки майбутніх фахівців ГРС (табл. 2.6), ми розробили авторську модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі [73] (далі – Модель) (рис. 2.1.), яка складається з чотирьох блоків: цільового, теоретико-методологічного, змістовно-операційного та результативного.

Таблиця 2.6

Структурні складові моделей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Дослідник	Назва моделі	Структура моделі
В. Полуда [57; с.120]	Організаційно-педагогічна модель формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства [57; с.120]	структурно-компонентний склад професійної компетентності; педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх фахівців з

Продовження таблиці 2.6

Дослідник	Назва моделі	Структура моделі
		готельного господарства; етапи формування професійної компетентності та критерії і рівні професійної компетенції
К. Піцул [56; с. 315]	Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки [56; с. 315]	цільового, змістовно-технологічного, оцінного та результативного блоків
В. Горлач [22; с. 108]	Структурно-функціональна модель формування вмінь кроскультурної комунікації в майбутніх фахівців сфери обслуговування [22; с. 108]	цільовий, організаційний, інформаційно-технологічний, діагностично-результативний блок
А. Віндюк [14; с. 233]	Модель професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти [14; с. 233]	цільовий, теоретико-методологічний, організаційний, змістовий, оцінювальний
В. Бурак [12; с. 246]	Концептуальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти України [12; с. 246]	теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний
І. Скріль [65; с.148]	Лінгводидактична модель формування цільової компетентності [65; с.148]	цільовий, методологічний, змістовий, методично-організаційний, результативний

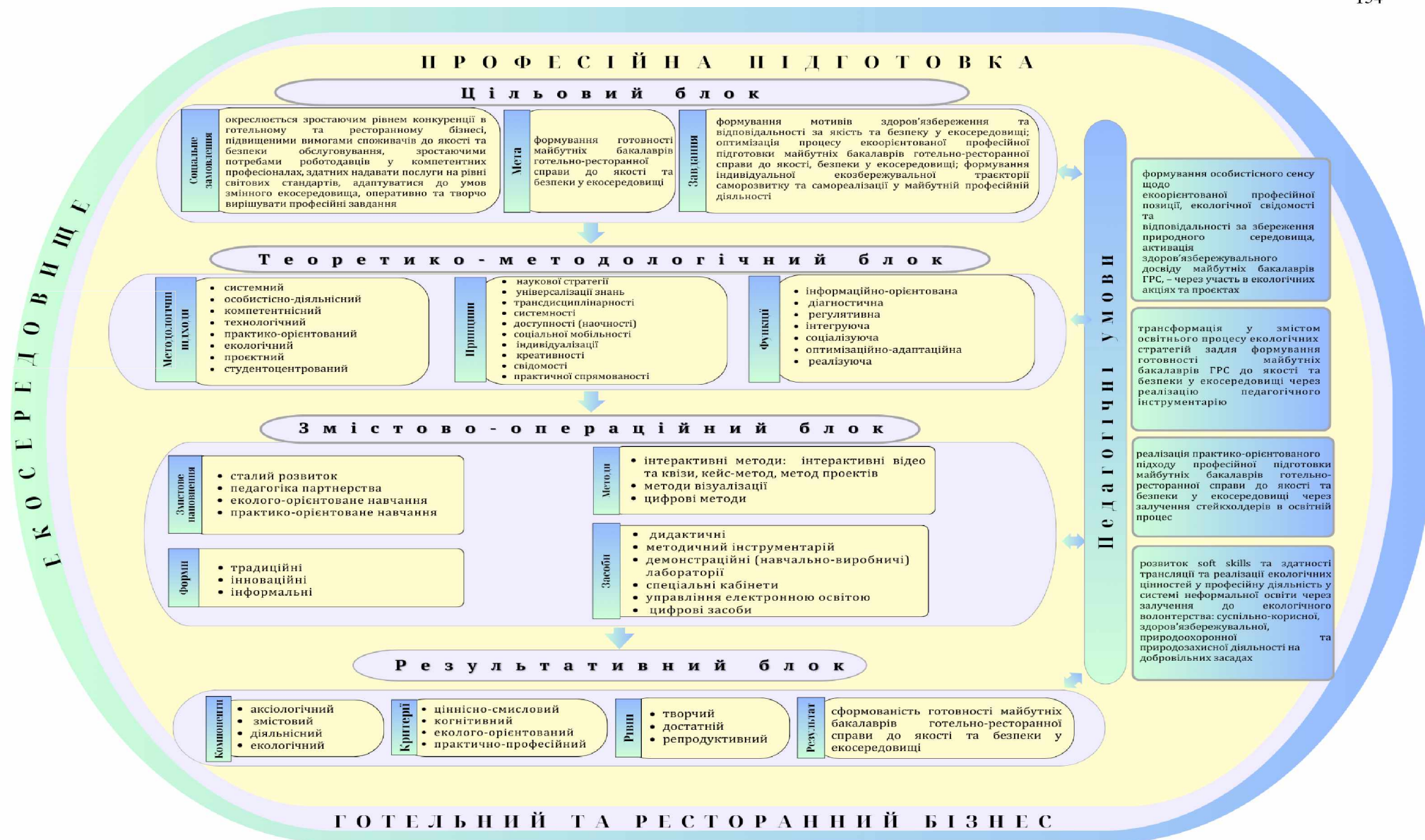


Рис. 2.1. Модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Блоки між собою взаємопов'язані та логічно переходять від одного до наступного та забезпечують реалізацію педагогічних умов формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (рис. 2.2.).

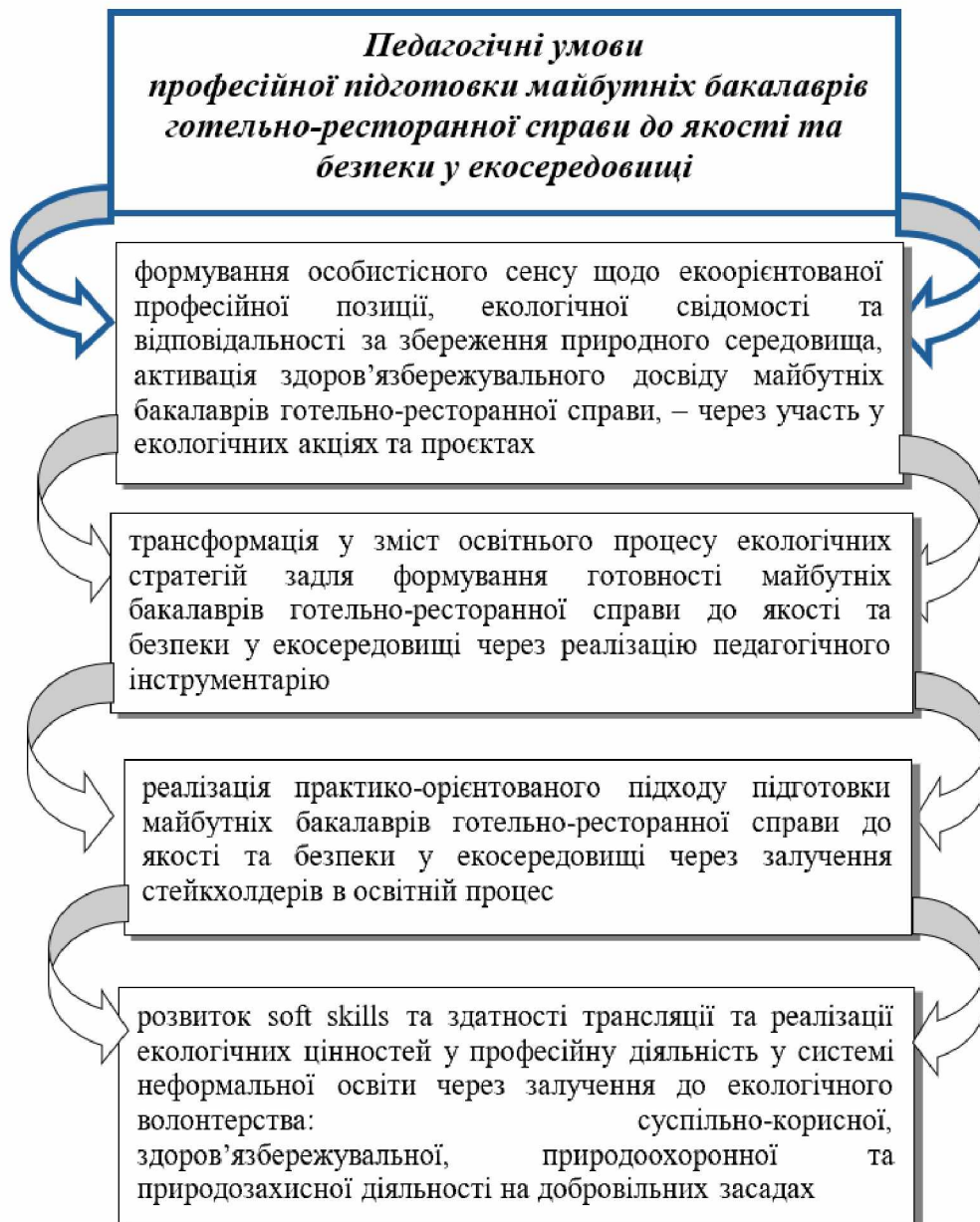


Рис. 2.2. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Аналізуючи моделі підготовки майбутніх фахівців ГРС вчених: В. Полуда [57], К. Піцул [56], В. Горлач [22], А. Віндюк [14], В. Бурак [12],

І. Скріль [65] в історичній послідовності, можна побачити як зміни соціально-економічних умов у суспільстві впливали на вимоги до особистості професіонала готельного та ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції вимагають не лише високого рівня технічних знань, а й здатності адаптуватися майбутніх бакалаврів ГРС до екологічних та інноваційних соціокультурних викликів екосередовища індустрії гостинності.

Будуючи концептуальна модель формування фахової компетентності майбутніх викладачів фізичного виховання у сфері екологічного туризму, А. Конох [36; с. 77] акцентує увагу на неперервному розвитку та постійному удосконаленні соціокультурних процесів у суспільстві, які диктують вимоги до професійної підготовки фахівців. Вчений наголошує, що створення моделі є інновацією, спрямованою на реалізацію в освітньому середовищі важливого соціального замовлення.

Підґрунтям побудови Моделі є соціальне замовлення, яке окреслюється важливістю екологічно-орієнтованої професійної позиції готельному та/або ресторанному бізнесі, підвищенням вимог споживачів до якості та безпеки надання послуг та обслуговування, зростанням вимог роботодавців до компетентності та професіональності майбутніх бакалаврів ГРС, здатних надавати послуги на рівні світових стандартів, адаптуватися до викликів мінливого екосередовища, оперативно та творчо вирішувати професійні завдання.

Цільовий блок Моделі включає соціальне замовлення, яке визначає мету та завдання процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Метаю є формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Формування особистісного сенсу щодо екологічно-орієнтованої професійної позиції та активація природоохоронного досвіду майбутніх бакалаврів ГРС діяти та розуміти відповідальність за збереження природного середовища через участь в екологічних акціях та проєктах. Трансформація у зміст освітнього процесу екологічних стратегій за для формування готовності

майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відбувається через реалізацію практико-орієнтованого підходу [4] у професійній підготовці, з використанням традиційних та інноваційних педагогічних форм [34], методів, прийомів та засобів та залученням стейкхолдерів у освітній процес [10].

Тому завданням є формування мотивів здоров'язбереження та відповідальності за якість та безпеку у екосередовищі; оптимізація процесу екоорієнтованої професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі; формування індивідуальної екозбережувальної траєкторії саморозвитку та самореалізації.

У цільовий блок входять означені, обґрунтовані у першому розділі (параграф 1.2.) відповідно до другого завдання дисертаційного дослідження, структурні компоненти дослідженого феномену: *аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний*.

Визначені та обґрунтовані методологічні підходи у параграфі 1.3. першого розділу *методологічні підходи* (системний, компетентнісний, міждисциплінарний, проєктний, практико-орієнтований, технологічний, особистісно-діяльнісний, студентоцентрований, екологічний) та *принципи* (наукової стратегії, системності, трансдисциплінарності, індивідуалізації, доступності, соціальної мобільності, свідомості, універсалізації, креативності та практичної спрямованості) є основою теоретично-методологічний блоку.

Для реалізації педагогічних умов нами виокремлено функції професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: інформаційно-орієнтовна, діагностична, регулятивна, інтегруюча, соціалізуюча, оптимізаційно-адаптаційна, реалізуюча професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Аналізуючи вибір вчених у дослідженні функцій професійної підготовки майбутніх фахівців (табл. 2.7) «диверсифікуємо функції з розширенням діапазону видів функцій» [11; с. 60] задля формування у бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Таблиця 2.7

Функції професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Функція	Характеристика
Інформаційно-орієнтовна	Забезпечує формування у майбутніх бакалаврів ГРС розуміння змісту та структури майбутньої професійної діяльності, створює основу для професійної орієнтації, мотивації до навчання [70]
Діагностична	Передбачає виявлення рівня знань, умінь і навичок, а також професійної готовності, розвитку особистісних якостей. Спрямована на аналіз прогалин та сильних сторін у підготовці [15]
Регулятивна	Забезпечує контроль, коригування та управління освітнім процесом, формування здатності до саморегуляції та рефлексії в професійному зростанні [74]
Інтегруюча	Сприяє об'єднанню знань, умінь і цінностей у цілісну систему професійної свідомості, інтегрує загальну та спеціальну підготовку [27]
Соціалізуюча	Спрямована на підготовку до життя у суспільстві, формування відповідальної соціальної поведінки, громадянської позиції та здатності до співпраці [71]
Оптимізаційно-адаптаційна	Забезпечує індивідуалізацію навчального процесу, адаптацію до умов майбутньої професії, розвиток гнучких умінь і життєстійкості [15]
Реалізуюча	Реалізується як система особистісних якостей і цінностей, що проявляються у поведінці, вчинках, професійній діяльності. Формує екологічну та громадянську свідомість майбутнього фахівця [44]

Змістово-операційний блок забезпечується впровадженням практико-орієнтованого навчання з залученням стейкхолдерів у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС. Його ефективність більш ефективний при дотриманні методологічних підходів [9] та дидактичних принципів, поєднання яких забезпечує адекватне вирішення завдань системного формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Змістово-операційний блок включає інформаційне забезпечення у поєднанні з методичним супроводом. Головною особливістю змістової складової є наповнення змісту професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі впровадження міждисциплінарної взаємодії освітніх компонентів: «Управління якістю продукції та послуг в готельно–ресторанному господарстві» [6], «Устаткування закладів готельно–ресторанного господарства» [7], «Гігієна і санітарія в галузі» [5].

Ефективна реалізація екологізації змістового наповнення можлива за умов якісного методичного забезпечення та супроводу професійної підготовки майбутніх ГРС:

- відбір та впровадження інноваційних методів та прийомів педагогічного впливу на формування готовності майбутніх ГРС до якості та безпеки у екосередовищі;
- удосконалення зв'язку теорії та практичної складової професійної підготовки;
- креативний підхід у освітньому процесі;
- розвиток інтелектуальних та творчих здібностей здобувачів освіти;
- зацікавленість здобувачів освіти освітнім процесом.

Методична підтримка реалізації екологізації змістового наповнення професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі ефективна у поєднанні з різноманітними інноваційними технологіями навчання

Враховуючи думку вченої О. Каролоп відбір педагогічних технологій відбувається із орієнтацією на розвиток пізнавальної активності, професійної мобільності, саморозвитку, самовизначення, володіння спеціальними (фаховими) компетентностями, «уміннями, методами та засобами» [30], у нашому дослідженні відповідно професійної сфери готельного та/або ресторанного бізнесу. У процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС набувають широкого застосування інноваційні технології підготовки, зокрема: STREAM-освіти (формування готовності майбутніх бакалаврів до якості та безпеки у екосередовищі в контексті реального життя та конкретних виробничих процесів на основі стійких зв'язків між суб'єктами виробничих практик); дистанційного навчання на основі інформаційно- комунікативних технологій (організації та проведення професійної підготовки через мережу Інтернет за допомогою власних дистанційних online-курсів); змішаного навчання (інтеграція традиційних методик та технологій електронного навчання (e-learning); інтерактивного навчання (проектні технології, ігрове

проєктування, тьюторство); модульно-компетентнісного (інтегрований підхід до модульної побудови змісту професійної підготовки, зорієнтований на результати навчання) та практико-орієнтованого навчання.

Урізноманітнене використання методів активізує формування екологічного мислення, світогляду та мотивації до освітньої діяльності. Ефективність методів залежить від наявності матеріально-технічних засобів, які мають відповідні дидактичні функції: інформування, засвоєння нового матеріалу та контроль та корекція результатів навчання. Відповідно обернено-пропорційно засоби залежать від мети, змісту та методів навчання. Важливо забезпечити органічне поєднання форм, методів та засобів з відповідним еколого-орієнтованим змістовим наповненням професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Тому в операційну складову змістово-операційного блоку заклали:

- *форми*: традиційні (лекції, семінари, практичні), інноваційні (вебінари, гостьові лекції, чат-боти, екскурсії, мастер-класи, воркшопи, онлайн презентації) та інформальні (екологічні акції, сценарії та проєкти).

- *методи*: інтерактивні методи (онлайн діалогів, онлайн дискусії, інтерактивні відео та квізи, кейс-метод); колоборативні проєкти, метод проєктів; методи візуалізації; цифрові методи, метод дистанційного навчання та інші.

- *засоби*:

- *дидактичні*: наочні (плакати, схеми, діаграми, муляжі, моделі, макети, колекції), технічні засоби навчання (слайди, малюнки, кіно, відео) обладнання, інструкційні та технологічні картки, роздатковий матеріал, навчальна література (підручники, довідники), методичний інструментарій: Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»: Методичні рекомендації для викладачів ЗВО [9]; Словник екологічних термінів [8]; Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [58];

- демонстраційні (навчально-виробничі) лабораторії: «Навчальний бар», «Навчальний ресторан», «Технології приготування їжі», «Готель «Гостинність», «Туристична фірма» [39];
- спеціальні кабінети: «Гостинності та сервісу»; «Подорожей і гостинності»; «Готельно-ресторанного менеджменту»;
- управління електронною освітою: засоби адміністрування (ідентифікація, авторизація, реєстрація та ін.); засоби створення курсу (засоби розробки, обмін контентом/повторне використання контенту й ін.); засоби доступу до інформації (управління курсом, засоби слідкування за майбутнім бакалаврам ГРС, автоматичне тестування, категоризація та ін.); засоби комунікації між викладачами та здобувачами освіти (форуми, електронна пошта, чат, відео зв'язок та ін.); засоби покращення продуктивності (допомога, пошук, онлайн/офлайн режим роботи й ін.); цифрові засоби: відеозв'язок (Zoom, Google Meet, Microsoft Teams та ін.), месенджери (Viber, Telegram, WhatsApp та ін.), віртуальні освітні середовища (Google Classroom, Moodle та ін.), соціальні мережі (YouTube, Facebook та ін.).

Зважаючи на значну цінність та різноманіття попередніх досліджень професійної підготовки майбутніх фахівців ГРС, у нашому дослідженні ми зосередимося саме на проблемі готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Тому результативний блок відображає ціннісно-смысловий, когнітивний, практично-професійний, еколого-орієнтований критерії сформованості готовності у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи щодо якості та безпеки в екосередовищі та їх показники.

Добір критеріїв формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відбувався на підставі порівняльного аналізу наукових доробок вчених, зазначених у вибірці таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

**Вибірка критеріїв феномену дослідження вченими у професійній
підготовці**

Науковці	Назва дослідження	Критерії
В. Бурак [12]	«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» [12]	ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний
В. Горлач [22]	«Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування» [22]	когнітивний, діяльнісний, особистісний
О. Дербак [24]	«Підготовка майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проєктних технологій» [24]	мотиваційний, когнітивний, діяльнісний, особистісний
С. Іщенко [28]	«Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі» [28]	когнітивний, мотиваційний, діяльнісний
О. Каролоп [30]	«Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання» [30]	ціннісно-мотиваційний, знанневий, поведінково-рефлексивний
К. Левадна [40]	«Формування крос-культурної компетентності майбутніх менеджерів готельного бізнесу» [40]	ціннісно-мотиваційний, когнітивно-усвідомлюваний, професійно-діяльнісний
С. Огуй [47]	«Формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки» [47]	когнітивний, праксеологічний, рефлексивний, суб'єктний
В. Полуда [57]	«Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки» [57]	здатність налагоджувати інтерперсональні стосунки; володіння технологією надання базового стандарту послуг; володіння практичними вміннями і навичками надання послуг

Продовження таблиці 2.8

Науковці	Назва дослідження	Критерії
А. Тимейчук [70]	«Підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проєктної професійної діяльності» [70]	мотиваційно-ціннісний, когнітивний, професійний, креативний

Аналіз характеристик виокремлених вченими критеріїв феномену дослідження вченими професійної підготовки (табл. 2.8) та вибір у першому розділі нашого дисертаційної роботи (параграф 1.2.) структурних компонентів уможливив вибір критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: ціннісно-смысловий, когнітивний, практично-професійний, еколого-орієнтовний.

Т. Олефіренко зазначає, що для проведення загальної критеріальної оцінки результатів формування досліджуваного феномену необхідно відповідно до структури визначити перелік показників, які можуть бути виражені якісно (шляхом експертної оцінки) або кількісно (в абсолютних чи відносних одиницях), які можуть бути об'єктивно оцінені [48]. Рівнями сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС щодо якості та безпеки в екосередовищі ми обрали: творчий, достатній, репродуктивний.

С. Парій [56; с. 65] досліджуючи у модель підготовки майбутніх фахівців з туризму до діяльності в професійному інформаційному просторі констатує, що результатом є готовність представлена через рівні її сформованості. У нашому дослідженні реалізація Моделі передбачає результат – сформованість готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Впровадження Моделі під час організації експериментального дослідження має певні переваги, зокрема:

- уможливлює повторення експерименту у контрольованих умовах;
- дає змогу проводити числові розрахунки, експериментувати в освітньому процесі;
- забезпечує реальну можливість прогнозувати результати.

Розроблена Модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі володіє гнучкістю, що дає можливість адаптувати методи, прийоми, форми та засоби організації освітнього процесу до формування готовності до викликів мінливого екосередовища.

Модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи щодо якості та безпеки в екосередовищі є відкритою, вона постійно розвивається та за необхідності може бути доповнена новими компонентами.

Провідна роль у Моделі належить педагогічним умовам, які забезпечують її реалізацію та системно впливають на професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, зреалізованих за допомогою методики практико-орієнтованого навчання з залученням стейкхолдерів.

З огляду на це, методичний базис реалізації практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі з залученням стейкхолдерів буде нами висвітлений у наступному параграфі дисертаційного дослідження.

2.3. Методичний базис реалізації практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Практична реалізація Моделі формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі в умовах ОП здійснювалася через удосконалення змісту ОК, вибір доцільних форм, методів та засобів навчання.

Перший (бакалаврський) рівень спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа передбачає вивчення ОК у циклі загальної підготовки та професійної підготовки, про що йшла мова у першому розділі. Основою всіх елементів удосконалення змісту в розробленій нами моделі є практико-орієнтоване навчання (далі – ПОН), яке розглядається нами як стратегія, що забезпечує інтеграцію оволодіння еколого-орієнтованим змістом з професійною практикою, а саме, інтеграції знань, умінь, ціннісних екологічних орієнтирів, екосвідомості, здоров'язбереженості у поведінковій моделі. Інтеграція відбувається на засадах системного, компетентнісного, міждисциплінарного, проєктного, технологічного, особистісно-діяльнісного, студентоцентрованого, екологічного, розглянутих у першому розділі.

Вітчизняні дослідники Г. Мельник, Л. Губицький [43] визначають ПОН як системну діяльність, що ґрунтується на створенні умов для навчання майбутніх бакалаврів ГРС в умовах, наближених до реального професійного середовища. В основі такого підходу – ідеї контекстного, модульного та проєктного навчання, відбувається формування емоційного інтелекту [43], здатності до саморефлексії [1] та вирішення проблем, як необхідних психолого-педагогічних передумов ефективного впровадження ПОН, розвиток стійкої професійної мотивації, забезпечують цілісність [70] професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

У дослідженнях Л. Карамушки [29] підкреслюється важливість формування емоційного інтелекту, здатності до саморефлексії та вирішення проблем, як необхідних психолого-педагогічних передумов ефективного впровадження ПОН. Дослідниця вказує на тісний зв'язок між навчанням «через дію» (learning by doing) та розвитком стійкої професійної мотивації.

Згідно з міжнародними напрацюваннями [80], практико-орієнтоване навчання передбачає обов'язкову участь майбутніх бакалаврів ГРС у циклі експериментування, осмислення, узагальнення та практичного застосування еколого-орієнтованих знань. Зокрема, проєктне навчання спрямоване на розвиток творчих здібностей, креативності, аналітичного мислення, комунікативності, індивідуальності, акцент робить на поєднанні академічного навчання з професійним досвідом, а також інтеграцію знань з різних предметних галузей [55]. Також важливою є роль міждисциплінарності та трансдисциплінарності [74] в реалізації ПОН, працювати в команді [25] володіння цифровою грамотністю [63].

Пріоритетним завданням сучасної професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є готовність самостійно приймати нестандартні рішення та спроможність творчо мислити, генеруючи альтернативні ідеї, втілювати їх у практику підвищення соціального добробуту, безпеки, здоров'язбереження та збереження екосистеми загалом. Впровадження ПОН у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС дозволить їм розвинути проблемно-пошукове, екологічне мислення; займатися науково-дослідницькою роботою; здійснювати саморозвиток, самоудосконалення та самоконтроль.

Особлива увага використанню ПОН має бути приділена в ході освоєння змісту та формування компетентностей та відповідних результатів навчання еколого-орієнтованим ОК: Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Методичні засади реалізації ПОН передбачають упровадження у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі методичну трансформацію традиційних та інноваційних форм, методів та засобів навчання, зазначених у Моделі (рис.2.1.).

У ході впровадження ПОН у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі були використані традиційні та інноваційні та інформальні форми навчання, зазначені у додатку В:

- *традиційні форми:*

- лекції: Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища, екологічної безпеки та систем забезпечення підприємств; Еколого-орієнтоване утримання закладів ГРГ: безпечне поводження з відходами, мінімізація впливу на довкілля, використання екологічних миючих та дезінфекційних засобів; Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах; Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до організації проживання, дозвілля та послуг оздоровлення у ГРГ; Використання екотехнологій у харчуванні: зменшення харчових відходів, повторне використання ресурсів, екологічна упаковка; Інноваційне устаткування в ГРГ: огляд сучасних рішень і трендів; Оцінювання якості та ефективності функціонування устаткування; Якість послуг з урахуванням принципів сталого розвитку;
- семінари: Якість послуг з урахуванням принципів сталого розвитку;
- практичні: Аналіз інноваційного та енергоефективного обладнання для зон відпочинку і бізнес-послуг у закладах ГРГ; Якість як об'єкт управління;

- *інноваційні форми:*

- вебінари: вебінари з рестораторами та консультантами Poster POS; Подкаст

«Реве та стогне ресторатор»; Моніторинг якості та задоволеність споживачів

- гостьові лекції: Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: від стандартів до конкурентоспроможності; Екосередовище в готельному та/або ресторанному бізнесі; Управління якістю у міжнародних готельних мережах;
- чат-боти: сервісні (координувань зустрічей, підтримання командного духу, збору статистики, виписки інформації з реєстрів, відправка листів, просувань інформації в соцмережах: Clara, Growbot, Statsbot, OpenDataUABot, DoNotPay, БроБот); рекламні (розповсюдження новин, іншого інформаційного контенту: CNN, TechCrunch, Horoscope); партнерські (поєднання корисних сторінок компанії з посиланнями на сторінки замовлень товарів/послуг, агрегує ряд послуг в одному чаті, з використанням пропозицій чи знижок: Sensay, Assist, Pokupon); заказні (приймають замовлень через чат товарів/послуг); інформаційні (з'ясування подробиць, збір номерів телефонів, адрес, електронної пошти, автоматично з'єднують готові до покупки ліди з «живими» продавцями, продають зібрані ліди: Sender, JivoSite) [79; с. 112].
- екскурсії: «Еколого-відповідальний бізнес у сфері готельно-ресторанного господарства»;
- мастер-класи: Впровадження системи HACCP у ресторані; Сертифікація готелю за стандартами ISO 9001; Система мотивації персоналу для підвищення якості;
- воркшопи: Енергоефективні та еколого-безпечні технології в ресторанному устаткуванні;
- онлайн презентації: Екологічні аспекти управління якістю у закладах ГРС;
- *інформальні*:

- екологічні акції: висадка дерев, організація заходів із сортування сміття; збирання елементів живлення (батареєнок);
- сценарії: інноваційні та еколого-орієнтовані рішення в обладнанні для зон відпочинку та бізнес-послуг;
- проєкти: Екологічна складова в управлінні якістю продукції та послуг.

Реалізацію різних форм ПОН формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі ми впроваджували використовуючи інтерактивні методи (онлайн діалогів, онлайн дискусії, інтерактивні відео та квізи, кейс-метод), колоборативні проєкти, метод проєктів, методи візуалізації, цифрові методи, метод дистанційного навчання [33] та ін., у демонстраційних (навчально-виробничих) лабораторіях («Навчальний бар», «Навчальний ресторан», «Технології приготування їжі», «Готель «Гостинність», «Туристична фірма») та спеціальних кабінетах («Гостинності та сервісу»; «Подорожей і гостинності»; «Готельно-ресторанного менеджменту»).

Насамперед у формуванні готовності майбутніх бакалаврів ГРС ми впроваджували ПОН на основі кейсів (Case-study method). Метод кейсів широко застосовується у підготовці бакалаврів з економіки, менеджменту, педагогіки. Його ефективність полягає у розвитку аналітичного мислення, здатності приймати рішення в умовах невизначеності та здійснювати морально-етичну оцінку ситуацій [35].

Мотивація майбутніх бакалаврів ГРС через кейс-методи є потужним інструментом для залучення до глибшого розуміння та практичного застосування знань, з ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Кейс-методи застосовуються після практичної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС (проходження практик: «Вступ до фаху», навчальної практики, які мають уявлення про діючі підприємства готельного та/або ресторанного бізнесу (табл. 2.9). Кейс-методи, які мотивують майбутніх бакалаврів ГРС до активного вивчення теми Розвиток систем управління якістю.

Наведемо приклади:

Кейс 1: Впровадження системи НАССР у ресторані

Мета кейсу: Майбутні бакалаври ГРС мають розглянути ресторан середнього класу, який вирішив впровадити систему НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) для підвищення якості та безпеки продукції.

Ситуація (ситуації можуть бути різні):

У власника ресторану виникла проблема із контролем харчової безпеки після кількох скарг від споживачів на якість страв. Він вирішив впровадити систему НАССР, яка дозволить уникнути проблем із харчовими ризиками, але не знає, з чого почати. Власник просить команду майбутніх бакалаврів ГРС допомогти розробити план впровадження системи, зокрема визначити критичні контрольні точки у процесах приготування їжі та розробити механізми контролю.

Завдання для майбутніх бакалаврів ГРС:

- Проаналізувати виробничі процеси ресторану (закупівлю продуктів, зберігання, приготування, подачу страв).
- Визначити критичні контрольні точки (ККТ), які можуть впливати на безпеку продукції.
- Запропонувати механізми контролю кожної з ККТ.
- Розробити план впровадження системи НАССР з метою забезпечення високого рівня якості та безпеки харчових продуктів.

Мотивація: Цей кейс допоможе майбутнім бакалаврам ГРС зрозуміти реальні виклики, з якими стикаються ресторани, а також мотивує їх вивчати механізми контролю якості, що можуть кардинально змінити ефективність бізнесу. Майбутні бакалаври ГРС оцінять важливість правильної організації процесів для уникнення фінансових втрат і підвищення репутації.

Кейс 2: Сертифікація готелю за стандартами ISO 9001

Мета кейсу: Навчити майбутніх бакалаврів ГРС використовувати міжнародні стандарти для покращення управління якістю у готелях.

Ситуація: Готель високого класу у Києві планує пройти сертифікацію за стандартом ISO 9001 для підтвердження якості своїх послуг. Власники хочуть не лише отримати сертифікат, але й підвищити ефективність внутрішніх процесів, що впливають на рівень обслуговування споживачів. Завдання майбутніх бакалаврів ГРС – оцінити поточний стан системи управління якістю у готелі та запропонувати план покращення, щоб відповідати вимогам ISO 9001.

Завдання для майбутніх бакалаврів ГРС:

- Оцінити внутрішні процеси готелю, які впливають на якість обслуговування (реєстрація гостей, прибирання номерів, надання додаткових послуг).
- Виявити проблемні зони, де якість послуг може страждати.
- Запропонувати механізми покращення процесів відповідно до стандарту ISO 9001.
- Розробити план підготовки готелю до сертифікації, включаючи підвищення кваліфікації персоналу та покращення обслуговування.

Мотивація: Майбутні бакалаври ГРС побачать, як стандарти міжнародного рівня можуть підвищити ефективність роботи готелю та його конкурентоспроможність на ринку. Кейсовий метод мотивує їх вивчати стандарти ISO і застосовувати знання на практиці, що є важливим у сучасному бізнес-середовищі.

Кейс 3: Перехід на систему управління якістю відповідно до екологічних стандартів

Мета кейсу: Розглянути, як екологічні стандарти можуть бути інтегровані в систему управління якістю для готельно-ресторанного підприємства.

Ситуація: Ресторан хоче отримати екологічний сертифікат, щоб привабити більше споживачів, орієнтованих на сталий розвиток. Однак це потребує не лише впровадження екологічних практик, а й зміни загальної системи управління якістю. Майбутнім бакалаврам ГРС потрібно допомогти

власникам впровадити стратегії, що дозволять ресторану відповідати екологічним вимогам і покращити якість послуг.

Завдання для майбутніх бакалаврів ГРС:

- Провести аналіз поточних процесів у ресторані (використання ресурсів, управління відходами, робота з постачальниками).
- Запропонувати шляхи зменшення негативного впливу на екологію (мінімізація використання пластику, впровадження енергозберігаючих технологій).
- Розробити нові стандарти обслуговування споживачів з урахуванням екологічних вимог.
- Підготувати пропозиції щодо сертифікації за екологічними стандартами (наприклад, Green Key або інші).

Мотивація: Кейс допоможе майбутнім бакалаврам ГРС зрозуміти важливість інтеграції екологічних стандартів у бізнес-процеси для підвищення якості продукції та послуг. Вони побачать, як правильна організація бізнесу може бути вигідною як для підприємства, так і для навколишнього середовища.

Кейс 4: Відгуки споживачів як інструмент підвищення якості

Мета кейсу: Показати майбутнім бакалаврам ГРС, як зворотний зв'язок від споживачів може використовуватись для покращення систем управління якістю у готельному та/ або ресторанному бізнесі.

Ситуація: Ресторан отримує змішані відгуки від споживачів: одні хвалять обслуговування, інші нарікають на час очікування замовлення та якість страв. Майбутнім бакалаврам ГРС пропонується проаналізувати ці відгуки та допомогти власникам розробити стратегію покращення обслуговування.

Завдання для майбутніх бакалаврів ГРС:

- Зібрати й проаналізувати відгуки споживачів (через соціальні мережі, анкети, особисті скарги).

- Визначити ключові проблемні моменти, що негативно впливають на якість обслуговування.
- Запропонувати рішення щодо покращення процесів (зменшення часу очікування, підвищення якості страв, поліпшення комунікації з споживачами).
- Розробити механізм збору й аналізу зворотного зв'язку для постійного контролю якості.

Мотивація: Цей кейс показує майбутнім бакалаврам ГРС, що відгуки споживачів є не лише джерелом критики, а й інструментом для вдосконалення послуг. Майбутні бакалаври ГРС навчатимуться аналізувати дані з різних джерел і застосовувати їх для підвищення якості обслуговування.

Загальна мотивація через кейс-методи:

- Практичність: Майбутні бакалаври ГРС працюють над реальними проблемами, що мотивує їх шукати практичні рішення.
- Актуальність: Використання сучасних викликів (екологія, сертифікація, управління відгуками) підсилює інтерес до теми.
- Відповідальність: майбутні бакалаври ГРС бачать, як якість впливає на репутацію та успіх підприємства, що стимулює їх усвідомлювати важливість своєї майбутньої ролі у галузі.

Не менш важливими є залучення стейкхолдерів до проведення майстер-класу, наприклад, тема Процеси систем управління якістю (СУЯ) продукції та послуг у готельно-ресторанній справі (ГРС), зміст якого сприяє розвинути майбутнім бакалаврам ГРС здатності впровадження систем управління якістю, а також інтеграції екологічних та безпекових вимог у бізнес-процеси.

1. Майстер-клас: Моніторинг якості та задоволеність споживачів

Мета: Розвинути у майбутніх бакалаврів ГРС навички збору та аналізу зворотного зв'язку від споживачів для постійного поліпшення якості продукції та послуг.

Програма:

- Методи моніторингу якості обслуговування: анкетування, опитування, відгуки в інтернеті.
- Практичні вправи з розробки анкети для оцінки якості обслуговування в ресторані або готелі.
- Аналіз реальних відгуків споживачів з платформ на кшталт TripAdvisor або Booking.com для виявлення проблемних зон.
- Розробка плану дій щодо підвищення якості на основі отриманих результатів.
- Визначення ключових показників ефективності для управління якістю.

Очікуваний результат: Майбутні бакалаври ГРС навчатимуться розробляти інструменти для вимірювання якості послуг та впроваджувати зміни, які підвищують рівень задоволеності споживачів.

2. Майстер-клас: Екологічна складова в управлінні якістю продукції та послуг

Мета: Розвинути екологічну свідомість і навчити майбутніх бакалаврів ГРС інтегрувати принципи сталого розвитку у процеси управління якістю на підприємствах ГРС.

Програма:

- Вступ до концепції екологічної сертифікації (Green Key, LEED, інші сертифікати).
- Аналіз екологічних аспектів роботи підприємств ГРС: споживання енергії, води, використання пластику, відходи.
- Практична вправа: розробка плану дій з мінімізації екологічного впливу на підприємстві (перехід на екологічні упаковки, сортування відходів, енергоефективні технології).
- Створення політики екологічної відповідальності для ресторану або готелю.
- Визначення впливу екологічних практик на репутацію та конкурентоспроможність підприємства.

Очікуваний результат: Майбутні бакалаври ГРС зрозуміють важливість впровадження екологічних стандартів у систему управління якістю та розроблять конкретні стратегії для готельного та/або ресторанного бізнесу.

3. Майстер-клас: Система мотивації персоналу для підвищення якості

Мета: Навчити майбутніх бакалаврів ГРС ефективно мотивувати персонал до підтримання високих стандартів якості у готельному та/або ресторанному бізнесі.

Програма:

- Огляд принципів мотивації персоналу в контексті управління якістю.
- Розробка системи заохочень та премій для персоналу за досягнення високих стандартів обслуговування.
- Практична вправа: створення мотиваційної програми для різних категорій працівників (офіціанти, покоївки, адміністратори).
- Впровадження системи постійного навчання для підвищення кваліфікації персоналу.
- Роль персоналу в підтримці іміджу підприємства та задоволення споживачів.

Очікуваний результат: Майбутні бакалаври ГРС розроблять ефективні методи мотивації персоналу для підтримки якості на підприємствах ГРС, зрозуміють важливість залученості команди у процес управління якістю.

4. Майстер-клас: Впровадження цифрових технологій у системи управління якістю

Мета: Познайомити майбутніх бакалаврів ГРС з сучасними технологіями автоматизації та цифровізації процесів управління якістю у готельному та/або ресторанному бізнесі.

Програма:

- Огляд сучасних програмних рішень для управління якістю (CRM-системи, програми для моніторингу відгуків, системи аналізу ефективності).
- Використання цифрових інструментів для контролю якості процесів: електронні чек-листи, онлайн-опитування, автоматизований збір даних.
- Практичне завдання: розробка системи автоматизованого контролю якості на основі обраного програмного забезпечення.
- Оцінка ефективності використання технологій для підвищення якості продукції та послуг.

Очікуваний результат: Майбутні бакалаври ГРС освоюють основні інструменти цифровізації управління якістю, навчаються використовувати програми для автоматизації процесів контролю та моніторингу якості.

Запропоновані майстер-класи допоможуть майбутнім бакалаврам ГРС не лише отримати теоретичні знання, а й практично засвоїти навички, необхідні для ефективного надання послуг управління якістю продукції у готельному та/або ресторанному бізнесі. Кожен майстер-клас акцентує увагу на актуальних питаннях, таких як екологія, цифрові технології та мотивація персоналу до формування екосвідомості, здоров'язбереження, що дозволить майбутнім бакалаврам ГРС адаптуватись до сучасних викликів індустрії.

Одним з інструментів реалізації ПОН у системі професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є екскурсії на підприємства готельного та/або ресторанного бізнесу, наприклад, у рамках ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві на тему Еколого-відповідальний бізнес у сфері готельно-ресторанного господарства. Мета даної екскурсії: показати майбутнім бакалаврам ГРС реальні приклади еколого-орієнтованих ефективних систем управління якістю продукції та послуг з акцентом на екологічну свідомість, відповідальність та стійкий розвиток. Екскурсія має мотивувати майбутніх бакалаврів ГРС до глибшого розуміння важливості екологічних практик у сучасному бізнесі, що сприяють збереженню навколишнього середовища.

Місце проведення: Еколого-свідомий ресторан або готель у Києві (наприклад, заклади, які використовують енергозберігаючі технології, дотримуються політики zero waste або використовують органічні продукти).

План екскурсії:

1. Вступна частина. Майбутніх бакалаврів ГРС зустрічає керівник закладу або менеджер з якості. Коротке вступне слово про підприємство: його історія, місія, основні послуги. Акцент на тому, як заклад інтегрує екологічну свідомість у свою діяльність і на що саме спрямована система управління якістю.

- Визначення поняття «екологічна відповідальність» у контексті готельно-ресторанного бізнесу.

- Огляд систем сертифікації екологічних стандартів (наприклад, Green Key (міжнародна програма еко-маркування), ISO 14001).

2. Огляд виробничих процесів. Майбутнім бакалаврам ГРС показують, як підприємство працює «за кулісами» для забезпечення високої якості продукції та послуг із дотриманням екологічних стандартів:

- Кухня: використання органічних продуктів, зниження харчових відходів, компостування, повторне використання харчових відходів.

- Системи управління відходами: сортування сміття, політика щодо утилізації, мінімізація використання пластику та одноразових матеріалів.

- Енергозбереження: технології, що допомагають знизити споживання енергії (сонячні панелі, LED-освітлення, енергозберігаючі кухонні прилади).

- Водозбереження: встановлення спеціальних фільтрів і економних змішувачів, програми зменшення споживання води.

- Використання екологічних засобів для прибирання та гігієни.

3. Практичний кейс. Студенти поділяються на групи й отримують завдання оцінити екологічність певних аспектів роботи підприємства (управління відходами, споживання енергії, управління водними ресурсами, постачання продуктів). Вони повинні запропонувати ідеї щодо вдосконалення

цих аспектів для підвищення екологічної відповідальності та оптимізації систем управління якістю.

4. Презентація результатів. Кожна група представляє свої пропозиції, після чого проводиться коротке обговорення за участі менеджера підприємства, який надає фахові коментарі.

5. Заключна частина. Підведення підсумків екскурсії. Розмова про те, як кожен може впливати на екосередовище через свою діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Рекомендації для майбутніх бакалаврів ГРС щодо майбутньої професійної діяльності та можливостей впровадження екологічних ініціатив.

Очікувані результати екскурсії:

- Розуміння принципів сталого розвитку та екологічної відповідальності у готельно-ресторанному бізнесі.
- Ознайомлення з реальними практиками управління якістю на підприємстві.
- Поглиблення знань про сучасні технології, що сприяють збереженню ресурсів та мінімізації негативного впливу на довкілля.
- Мотивування майбутніх бакалаврів ГРС на впровадження екологічних практик у своїй майбутній професійній діяльності.

Рекомендовані підприємства для екскурсії:

Ecohouse Hotel Galera, Park Inn by Radisson Kyiv, Troyitska Radisson Blu Hotel, Radisson Blu Hotel Podil та InterContinental) Radisson Blu Hotel, Kyiv — сертифіковані за екологічними стандартами Green Key, пропонує енергозберігаючі рішення.

ПОН неможливе без цифрової платформи, яка забезпечує організацію зворотного зв'язку, колаборації в групах, розміщення практичних завдань. Найпоширенішими платформами є Google Workspace for Education, Moodle, Microsoft Teams, Miro. За даними дослідження [37; с. 149–156.], використання інтерактивних інструментів підвищує рівень залученості майбутніх бакалаврів ГРС до освітнього процесу.

Поряд з дидактичними наочними засобами (плакати, схеми, діаграми, муляжі, моделі, макети, колекції), технічними засобами навчання (слайди, малюнки, кіно, відео) обладнанням, важливим елементом методичного забезпечення ПОН є створення електронних освітніх ресурсів (ЕОР):

- інтерактивні модулі (тести, симуляції);
- інструктивно-методичні матеріали;
- чек-листи виконання практичних завдань;
- кейс-банки та шаблони проєктів;
- електронні портфоліо для фіксації професійних досягнень (результатів навчання) майбутніх бакалаврів ГРС;
- методичний інструментарій: Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно – ресторанна справа»: Методичні рекомендації для викладачів ЗВО [9]; Словник екологічних термінів [8]; Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [58];

Описані вище методи ПОН сприяють формуванню готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через проєкти (Project-based learning). За умов цього підходу майбутні бакалаври ГРС залучаються до виконання реальних або змодельованих проєктів, результатом яких є створення кінцевого продукту (звіту, презентації, програми, освітнього заходу та ін.). Проєктна методика дозволяє забезпечити міжпредметні зв'язки та формувати soft skills [64; с. 103-109].

У межах ПОН важливу роль відіграє індивідуальна підтримка майбутніх бакалаврів ГРС з боку викладача-наставника. Це дозволяє формувати освітні траєкторії з урахуванням рівня підготовки, інтересів і майбутніх професійних орієнтирів здобувача [40].

Крім того, необхідно враховувати специфіку професій, до яких здійснюється підготовка. Для майбутніх бакалаврів ГРС - це формування навичок професійного сервісу, організація готельного або ресторанного

простору, управління якістю продукції та послуг, проходження практик на підприємствах індустрії гостинності, а також відпрацювання технологій обслуговування, комунікації з споживачами, дотримання стандартів безпеки та гігієни, організація тренінгів, волонтерських заходів.

Ефективна реалізація ПОН також передбачає партнерство ЗВО з роботодавцями. Це включає стажування, участь у спільних заходах, консультації, а також спільне розроблення освітніх програм, орієнтованих на вимоги ринку праці.

Професійне становлення майбутнього бакалавра ГРС починається з виробничої практики, яка є майданчиком побудови його особистісної траєкторії самореалізації.

Під час проходження практик (навчальної (вступ до фаху), навчальної, виробничої, переддипломної) майбутній бакалавр ГРС розвивається як суб'єкт професійної діяльності, і саме, стейкхолдер є зразком [10], який сприяє формуванню орієнтиру майбутніх бакалаврів ГРС на формування мотивації, адаптивності, готовності, спроможності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Впровадження стейкхолдерського партнерства направлене на забезпечення використання потенціалу та інструментарію ПОН через побудову індивідуальної освітньої траєкторії, вибору тактики і стратегії особистісного і професійного зростання майбутніх бакалаврів ГРС [40] та реалізації професійного становлення, саморозвитку та самоудосконалення. Стейкхолдерський напрям впровадження ПОН розкриває внутрішній потенціал майбутніх бакалаврів ГРС у формуванні готовності до якості та безпеки у екосередовищі, підвищує якість освітнього процесу у ЗВО.

Теорія стейкхолдерства сталого розвитку, поряд з концепцією соціального партнерства та інтеграції педагогіки партнерства, у сучасності є провідною парадигмою у освіті, які є керуючим у конструюванні відносин освіти та науки з різними інституціями. Мотиви у стейкхолдерстві освітніх процесів визначилися потребами у використанні як внутрішніх ресурсів так і

зовнішніх впливів професійної діяльності для ефективного вирішення завдань у професійній підготовці ЗВО. Її мінливість та багатоманітність соціальної взаємодії переосмислили орієнтацію професійної підготовки на ринок праці з зацікавленістю обох сторін, а саме ЗВО та потенційних партнерів. Л. Сушенцева, соціальне партнерство у професійній освіті, характеризує як інноваційні взаємовідносини між ЗВО та органами місцевої і державної влади, роботодавцями, випускниками, студентами та батьками задля взаємодії та реалізації інтересів всіх учасників освітнього процесу [69; с.275].

У зарубіжних дослідників, появу теорії зацікавлених сторін констатують з появою дослідницьких бачень Е. Фрімена «Стратегічного менеджменту: концепція зацікавлених сторін» [75]. Автор пропонує авторську модель організації через призму зацікавлених сторін. Зарубіжне бачення поняття «стейкхолдер» вченими: у 1960-х роках Р. Стюарта, М. Адлена та М. Дошер; Р. Акоффа; варіант концепції XX століття Е. Фрімена [76], сприяє уточненню зі словника англійської мови (стейкхолдер трактується як «особистість, зацікавлена в результаті діяльності компанії або організації») [75].

Бачення Т. Кочана та С. Рубінштейна [78] організацій стейкхолдерів у партнерстві:

- наданні стратегічних інтелектуальних та прикладних ресурсів;
- впливу на вектор та траєкторію взаємовідносин задля розвитку педагогіки партнерства;
- впливу на організацію «владним повноваженням» [78], іншими способами.

Сучасність бізнес-методології у використанні теорії стейкхолдерства поєднує класичність зі соціальними запитами різних груп населення, тому її модель організації особлива з інтерпретацією її як соціально-відповідального інституту у суспільстві. Тому стейкхолдерство є важливою стратегією у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС у ЗВО, що уможливорює розширення їх ресурсних можливостей, участі у стратегічних, креативних та оперативних процесах.

Стейкхолдерство у освіті сприяє створенню спільних цінностей з фокусуванням на конкретній ситуаційній ідентифікації з посиленням прогресу соціального та економічного зв'язків. Саме цінність у методології стейкхолдерства поміщає педагогіку партнерства у ціннісну площину. На думку Портера та Креймера, спільні цінності «тримають особливий ключ, який відкриває двері для наступної хвилі адекватних інновацій та відповідного зростання» [81]. Спільні цінності педагогіки партнерства, підтримки загального контексту функціонування та розвитку соціуму, впливають на успіх у професійній підготовці. Поряд з методологічними особливостями теорії стейкхолдерства, важливим є створення алгоритму взаємодії ЗВО з різними інституціями.

Сучасні джерела розкривають різні аспекти взаємодії ЗВО із зовнішніми стейкхолдерами (спонсорами, засобами масової інформації, активістами громадської думки, благодійними фондами та ін.). У освітньому середовищі ЗВО стейкхолдерами виступають, з позиції зацікавленості успіху та благополуччя, внутрішні «особи та групи» з більш яскраво-вираженою суб'єктністю у взаємодії [23].

Залучення у педагогіку партнерства стейкхолдерів має операційний характер та трансформується через завдання надавати якісні послуги, вирішувати проблеми безпеки з використанням найбільш ефективних методів, засобів, прийомів, алгоритму виконання професійних завдань.

У системі взаємодії ЗВО зі стейкхолдерами [19] об'єктами виступає безпосередня сукупність стейкхолдерів різних інституцій та підприємств (табл. 2.9). Стейкхолдерами можуть виступати всі бажаючі до педагогічної взаємодії: наукові організації, науковці, викладачі, інвестори, засновники, постачальники, держава, масс-медіа та інші [42].

У нашому дослідженні прийняли участь 53 кількості стейкхолдерів (табл.2.9). Серед них виставкових компаній 10, закладів освіти 14, підприємств 18, Громадські організації 11.

Партнерство різних інституцій та підприємств стейкхолдерів у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС

Виставкові компанії	Заклади освіти	Підприємства	Громадські зв'язки
Спеціалізована виставка «ГОТЕЛЬНИЙ ТА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС» Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCH Міжнародна виставка продуктів харчування та напоїв WorldFood Ukraine Виставки індустрії торгівлі, HORECA та франчайзингу VII Міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2023». Виставка ECO-Expo Fast Food – Industry of Fast Food - Міжнародна спеціалізована виставка International Hospitality Conference - Спеціалізована виставка готельного бізнесу Міжнародний форум харчової промисловості та упаковки	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства Луцький національний технічний університет ПВНЗ «Київський університет культури» Уманський національний університету садівництва ПЗВО «Міжнародний Європейський університет» Готельна академія м. Прешов (Словецька Республіка) ПЗВО «Київський міжнародний університет» Київський університет туризму, економіки і права ПВНЗ «Міжнародна академія екології та медицини» Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського Український державний університет імені Михайла Драгоманова Університет економіки у м. Бингоші (Польща м. Бингош) Університет Григорія Сковороди в Переяславі Національний транспортний університет Житомирський державний університет імені Івана Франка	ТОВ «Готельний комплекс «РУСЬ» ПрАТ «Нові інжинірингові технології» готель «ХАЯТТ РІДЖЕНСІ КИЇВ» ПрАТ «Готель «ПРЕМ'ЄР ПАЛАЦ» ДП "Готельний комплекс «КИЇВ» ДП «Готельний комплекс «НАЦІОНАЛЬНИЙ» ПрАТ «Готель «ДНІПРО» ТОВ «ЮКА» готель «ХРЕЩАТИК» ДП «Готель «УКРАЇНА» ТОВ «Будівельна компанія «Квадр» готель «ПРЕЗИДЕНТ ГОТЕЛЬ» ТОВ «Гранд Менеджмент» «Фермонт Гранд Готель Київ» ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» готель «Либідь» ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» ПрАТ «Українсько-канадська спільне підприємство «ТОРОНТО КИЇВ» готель «Холідей Інн» ТОВ «Міжнародно-діловий центр» готель «Хілтон» ТОВ «Меркур Хотел Менеджмент» готель «Меркурі готель Київ» ТОВ ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ готель «Міротель» м. Трускавець ДП «Готель УКРАЇНА» ТОВ «САССК» Готель «Редіссон Блу»	Київський-інноваційний кластер Львівський торговельно-економічний університет, освітньо-науковий кластер «Освіта, наука та практика для майбутнього» Управління туризму та промоцій виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) Асоціація готельних об'єднань і готелів міст України Київський молодіжний центр Кулінарний центр МХП RibasHotelsGroup Подкаст «Реве та стогне ресторатор Вебінари з рестораторами та консультантами Poster POS

Виставкові заходи, такі як спеціалізована виставка «Готельний та ресторанний бізнес», експофоруми FoReCH, WorldFood Ukraine, BESTCOOKFEST, ECO-Expo, Fast Food Industry, International Hospitality Conference та інші, відіграють важливу роль у формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи щодо якості та безпеки продукції і послуг. Вони створюють унікальне середовище для ознайомлення з сучасними технологіями, інноваційними рішеннями, міжнародними стандартами якості, а також дозволяють майбутніх бакалаврів ГРС брати участь у майстер-класах, презентаціях, конкурсах фахової майстерності, безпосередньо спілкуватися з представниками бізнесу та професійної спільноти. Такі події сприяють усвідомленню важливості безпечного, відповідального та якісного обслуговування, формують практичні навички, критичне мислення та професійну мотивацію.

Орієнтація на ринок зумовлює трансформаційні зміни у систему професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС. У процесі прийому на роботу роботодавців бізнесу цікавить не формат теоретичних знань випускників, скільки готовність їх до якості та безпеки у екосередовищі. Місія ЗО, як стейкхолдерів, полягає у забезпеченні організації педагогічного процесу, розробці методичної документації, моніторингу, координації та контролю реалізації стейкхолдерської взаємодії з ЗВО.

Нині в Україні діє низка ГО, які беруть участь у формуванні громадської думки, колективних уявлень про підготовку фахівців різних галузей. У різних формах вибудовується діалог та соціальне партнерство [46] між органами державної влади та закладами освіти про сталість розвитку, яка охоплює збереження генофонду нації, активізацію ролі особистості у суспільстві, захист прав та свобод людини, та гармонізацію взаємовідносин із природним середовищем, потребує інтеграції педагогічних методів, заснованих на партнерстві та взаємоповазі [42].

Співпраця зі стейкхолдерами-підприємствами (ТОВ «Готельний комплекс «РУСЬ»; ПрАТ «Нові інжинірингові технології» готель «ХАЯТТ

РІДЖЕНСІ КИЇВ»; ПрАТ «Готель «ПРЕМ'ЄР ПАЛАЦ»; ДП «Готельний комплекс «КИЇВ») забезпечує різні види практик, проведення практичних, лабораторних занять та спільних різноманітних освітніх заходів. Також в умовах співпраці зі стейкхолдерами проводяться практичні заняття на підприємстві (ПрАТ «Нові інжинірингові технології» готель «ХАЯТТ РІДЖЕНСІ КИЇВ»), ЗВО (НВК «Гостинність» Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства) з розташованням робочих місць здобувачів освіти, забезпеченням необхідних нормативних матеріалів, довідковою літературою, засобами для реалізації практико-орієнтованого навчання та ін. Перелік тем практичних робіт визначається ОК з узгодженням тематики зі стейкхолдерами.

Мета ПОН з залучення стейкхолдерів формується у межах вимог кваліфікаційної характеристики майбутніх бакалаврів ГРС та результатів навчання ОП.

ПОН взаємодії ЗВО з стейкхолдерами будується на основі дидактичних принципів:

- зв'язку теорії з практикою;
- систематичності та послідовності освітнього процесу;
- свідомості та активності здобувачів освіти у освітньому процесі;
- наочності;
- науковості;
- доступності;
- формуванні компетентностей;
- оволодінні результатами навчання.

Впровадження практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів ГРС у взаємодії стейкхолдерів з ЗВО уможливорює формування у них:

- мотивації до кар'єрного росту;
- прийняття управлінських рішень;
- забезпечення реалізації теорії на практиці.

Мета практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів ГРС досягається у результативності впровадження стейкхолдерської взаємодії з ЗВО у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС – це підготовка до спрямування здобувачів освіти на прояв самостійності, творчості та ініціативи у своїй роботі задля конкурентоспроможності у екосередовищі [10].

Співпраця зі стейкхолдерами полягає у алгоритмі дій для виконання визначених цілей діяльності. Взаємодія ЗВО зі стейкхолдерами полягає у систематичному залученні нових стейкхолдерів, вибудування їхнього впливу на формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, розробці взаємопропорційних заходів задля забезпечення інтересів стейкхолдерів та впровадження у організацію освітнього процесу у ЗВО. Звідси, впливає основний алгоритм залучення стейкхолдерів у взаємодію із ЗВО, який полягає наступних механізмах:

- 1) побудові взаємовідносин – надання методичних рекомендацій, інструкціювання та інформування, залученню до проєкту;
- 2) підтримці взаємодії – регулярній діяльності, підтримці комфортності у відносинах, врегулювання спірних питань;
- 3) реорганізації взаємодії – адаптації до виникнення будь-яких змін у освітньому проєкті.

Виходячи з вище розглянутого алгоритму взаємодії стейкхолдерів із ЗВО, запропонуємо послідовність етапів на задоволення взаємних інтересів:

1. Визначення цілей управління взаємодії ЗВО зі стейкхолдерами з налагодженням взаємовідносин задля забезпечення практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.
2. Ідентифікація стейкхолдерів відповідно до вимог професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі
3. Пріоритизація стейкхолдерів, які є осередком впливу на формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

4. Оптимізації стратегії задоволеності інтересів стейкхолдерів у залученні до освітньої діяльності та співпраці зі ЗВО.

5. Умотивування стейкхолдерів до стратегії залучення у наукову діяльність.

Залучені в процес стейкхолдерської взаємодії майбутні бакалаври ГРС краще соціалізують у екосередовищі, вступаючи у реальні соціокультурні діалоги взаємодії у професійній діяльності: з перевіркою та навчанням стверджуватися у своїх позиціях забезпечувати якість та безпеку у кризових ситуаціях екосередовища підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу. Ефективність адаптації майбутніх бакалаврів ГРС в умовах практико-орієнтованого навчання з залученням стейкхолдерів полягає у їх професійному становленні через побудову власної траєкторії професійного росту.

Висновки до другого розділу

Проведений теоретичний аналіз еколого-орієнтованого змісту у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі у ЗВО уможливив розробити авторську методику оптимізації професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі для забезпечення формувального етапу педагогічного дослідження:

- розроблення авторського бачення еколого-орієнтованого наповнення змісту освітніх компонентів Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;

- використання інтерактивних методів (онлайн діалогів, онлайн дискусії, інтерактивні відео та квізи, кейс-метод, метод проєктів, методи візуалізації, цифрові методи, метод дистанційного навчання) у поєднанні з різними інноваційними та інформальними формами навчання (вебінари, гостьові лекції, чат-боти, екскурсії, мастер-класи, воркшопи, онлайн презентації, екологічні акції, сценарії та проєкти);

- трансформація у зміст освітнього процесу екологічних стратегій задля формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через реалізацію педагогічного інструментарію («Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»);

- реалізація практико-орієнтованого підходу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі;

- залучення стейкхолдерів в освітній процес для реалізації практико-орієнтованого підходу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі;

Моделювання процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі сприяло науковому обґрунтуванню та розробленню моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Модель структурована у єдності чотирьох блоків: цільового, теоретико-методологічного, змістовно-операційного та результативного. Цільовий блок включає у себе соціальне замовлення, визначає мету та завдання процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Теоретично-методологічний блок вміщує: методологічні підходи (системний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, технологічний, практико-орієнтований, екологічний, проєктний, студентоцентрований). принципи (наукової стратегії, універсалізації знань, трансдисциплінарності, системності, доступності, соціальної мобільності, індивідуалізації, свідомості, креативності та практичної спрямованості) та функції (інформаційно-орієнтована, діагностична, регулятивна, інтегруюча, соціалізуюча, оптимізаційно-адаптаційна, реалізуюча). Головною особливістю змістовно-операційного блоку є трансформація у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС екологічних стратегій через реалізацію операційної інноваційної складової: форм, методів, засобів. Оцінювальний блок відображає критерії готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, їх показники, та рівні сформованості: творчий, достатній, репродуктивний. Результатом є сформованість готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Для ефективного функціонування моделі виокремлено, науково-обґрунтовано педагогічні умови формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Ефективність реалізації практико-орієнтованого навчання професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі вбачаємо у впровадженні стейкхолдерського партнерства, направлено на забезпечення студентоцентризму з використанням потенціалу, інструментарію ЗВО, а саме, через побудову індивідуальної освітньої траєкторії, вибору тактики і стратегії особистісного та професійного зростання майбутніх бакалаврів ГРС задля реалізації професійного становлення, саморозвитку та самоудосконалення.

Впровадження стейкхолдерської взаємодії з ЗВО у професійну підготовку розкриває внутрішній потенціал майбутніх бакалаврів ГРС у формуванні готовності до якості та безпеки у екосередовищі, спрямовує до прояву самостійності, творчості та ініціативи задля конкурентоспроможності у професійній діяльності.

Основні наукові положення розділу викладено в опублікованих працях [2-10; 41; 72-74; 79].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО ДРУГОГО РОЗДІЛУ

1. Білик В., Омельчук О., & Мегалінська Г. Природничо-науковий коворкінг як засіб формування готовності майбутніх фахівців фізичної рекреації до безпечної поведінки в екосередовищі. *Науковий часопис НПУ імені М.П. Драгоманова*. 2024. Вип. 12 (185). С. 40-46. URL: <https://spppc.com.ua/index.php/journal/article/view/2267>
2. Бірюкова О. В. Безпека екосередовища індустрії гостинності: стратегія сталого розвитку. The 3rd International scientific and practical conference “Science, innovations and education: problems and prospects” (October 13-15, 2021). Tokyo, Japan: CPN Publishing Group, 2021. P. 242– 245.
3. Бірюкова О. В. Енергоефективність як екологічна стратегія готельного та ресторанного бізнесу. *Енергоефективність: наука, технології, застосування: матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції. Київ, 27 листопада 2024 р.* Київ: Український державний університет імені Михайла Драгоманова, 2024. С. 68–70.
4. Бірюкова О. В. Практикум як засіб формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. *Інноваційна наука: пошук відповідей на виклики сучасності: збірник наукових праць з матеріалами III Міжнародної наукової конференції, м. Могилів-Подільський, 6 грудня, 2024 р.* Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. С. 428–430. DOI:<https://doi.org/10.62731/mcnd-06.12.2024.009>.
5. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Гігієна і санітарія в галузі» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2021. 50 с.
6. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального

плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2023. 33 с.

7. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2022. 40 с.

8. Бірюкова О. В. Словник екологічних термінів: навчально-методичний посібник. Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Київ, 2024. 42 с. URL: <https://www.flipsnack.com/AAC67D99E8C/--ui0o5m9xu3/full-view.html>

9. Бірюкова О. В. Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно–ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти. Методичні рекомендації. Київ, КТГГ, 2024. 82 с.

10. Бірюкова О. В., Строгий В. П. Взаємодія закладів вищої освіти зі стейкхолдерами як соціальне партнерство. *Академічні студії. Серія «Педагогіка»*. 2022. Вип. 4. С. 93–99. <https://doi.org/10.52726/as.pedagogy/2022.4.14>.

11. Бурак В. Г. Диверсифікація функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Вісник Національного університету "Чернігівський колегіум" імені Т. Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2021. Вип. 13. С. 59–66. 10.5281/zenodo.5077851.

12. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Херсонський державний університет, Херсон; Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнаюка. Тернопіль, 2023. 654 с.

13. Вибіркові дисципліни ЛНТУ. *Луцький національний технічний університет*: веб-сайт. URL: <https://lntu.edu.ua/uk/studentu-0/navchannya/vybirkovi-dystsypliny-lntu> (дата звернення: 10.01.2023).

14. Віндюк А. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти : дис. ... д-ра пед. наук : спец.. 13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти / Класичний приватний університет. Запоріжжя, 2012. 495 с.

15. Вітвицька С. С. Підготовка магістрів до інноваційної педагогічної діяльності. *Збірник наукових праць військового інституту Київського національного університету імені Тараса Шевченка*. 2010. Вип. 25. С. 172–180.

16. Вступна кампанія 2022. *Єдина державна електронна база з питань освіти* : веб-сайт. URL: https://vstup2022.edbo.gov.ua/offers/?qualification=1&education_base=40&speciality=241 (дата звернення: 05.10.2023).

17. Вступна кампанія 2023. *Єдина державна електронна база з питань освіти* : веб-сайт. URL: https://vstup2023.edbo.gov.ua/offers/?qualification=1&education_base=40&speciality=241 (дата звернення: 05.10.2023).

18. Вступна кампанія 2024. *Єдина державна електронна база з питань освіти* : веб-сайт. URL: https://vstup2024.edbo.gov.ua/offers/?qualification=1&education_base=40&speciality=241 (дата звернення: 11.09.2024).

19. Гевко І. В., Борисов В. В. Взаємодія стейкхолдерів із закладами вищої освіти в умовах оптимізації освітнього процесу. *Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія: Педагогічні науки*. 2020. №3. С. 57–63. 10.31651/2524-2660-2020-3-57–63.

20. Герасимчук О. Л. Формування екологічної компетентності майбутніх гірничих інженерів у процесі професійної підготовки : автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.014 – теорія і методика професійної освіти /

Житомирський державний університет імені Івана Франка. Житомир, 2015. 22 с.

21. Гончар Л., Батченко Л., Аухімік О. (2021). Забезпечення ефективності системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі: аспектний аналіз. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 32. 8 с. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-32-3>

22. Горлач В. В. Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування : автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2020. 23 с.

23. Госн С. Управління взаємовідносинами зі стейкхолдерами на промисловому підприємстві: дис. ... д-ра філософії: 07 - управління та адміністрування. 073 - менеджмент / Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут». Харків, 2020. 212 с.

24. Дербак О. А. Підготовка майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проєктних технологій: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Вищий навчальний заклад «Університет імені Альфреда Нобеля». Дніпро, 2021. 298 с.

25. Дзевицька Л. С., Цапко, А. М., Солтис, Н. В. Забезпечення розвитку soft skills у студентів вищих навчальних закладів: інноваційні стратегії та ролі освіти. *Перспективи та інновації науки. Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»*. 2023. Вип. 14 (32). С. 149–160. [https://doi.org/10.52058/2786-4952-2023-14\(32\)-149-160](https://doi.org/10.52058/2786-4952-2023-14(32)-149-160).

26. Дубасенюк О. Партнерська взаємодія як чинник консолідації творчих пошуків молодих науковців в умовах сталого розвитку. Теоретико-практичні засади партнерської взаємодії соціономічної та освітньої сфер: збірник наукових праць за матеріалами Міжрегіонального науково-методичного онлайн-семінару (Хмельницький, 26 квітня 2022 р.) / за ред. Л. О. Данильчук. Хмельницький, 2022. С.72–80.

27. Зязюн І. А. Інтелектуально-творчий розвиток особистості в умовах неперервної освіти. *Неперервна професійна освіта: проблеми, пошуки, перспективи: монографія* / за ред. І. А. Зязюна. Київ: Віпол, 2000. С. 11–57.

28. Іщенко С. М. Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі : дис. ... д-ра філософії: 015 – професійна освіта (за спеціалізаціями) / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 266 с.

29. Карамушка Л. М. Копінг-стратегії персоналу освітніх та наукових організацій під час війни: рівень вираженості та зв'язок з психічним здоров'ям. *Журнал сучасної психології*. 2023. № 4. С. 31–40. DOI:<https://doi.org/10.26661/2310-4368/2022-4-4>.

30. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України, ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Київ, 2021. 234 с.

31. Каталог електронних (вибіркових) дисциплін Загальноуніверситетські. ОР Бакалавр: Студенту. *Уманський національний університет* : веб-сайт. URL: <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/zagalnouniversitetski/or-bakalavr.html> (дата звернення 10.01.2023)

32. Каталог електронних (вибіркових) дисциплін. Фахові. ОР Бакалавр. *Уманський національний університет* : веб-сайт. URL: <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/fahovi/bach/241-gotelno-restoranna-sprava/> (дата звернення: 10.01.2023).

33. Кириленко В. І., Чалюк Ю. О. Оцінка готовності країн до дистанційного навчання. *Приазовський економічний вісник*. 2022. Вип 1(30). С. 24–33. <https://doi.org/10.32840/2522-4263/2022-1-4>.

34. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*. 2021. Вип. 50. С. 55–62. <https://doi.org/10.37915/pa.vi50.298>.

35. Койчева О. С., Яновська Л. Г. Використання методу case-study як аналізу проблемних ситуацій в історичній освіті. *Інноваційна педагогіка*. 2023. Вип. 58, Т. 1. С. 77–80. DOI:<https://doi.org/10.32782/2663-6085/2023/58.1.15>.

36. Конох А. А. Формування фахової компетентності майбутніх викладачів фізичного виховання у сфері екологічного туризму : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Запорізький національний університет, Хмельницька гуманітарно-педагогічна академія. Запоріжжя, 2020. 363 с.

37. Корець О., Іщенко С. Інформаційне забезпечення навчального процесу при вивченні питань управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки*. 2022. Вип. 1. С. 149–156. 10.31494/2412-9208-2022-1-1-149-156.

38. Корсак Р., Світлинець О. Вплив глобалізації на розвиток готельно-ресторанного бізнесу: виклики та можливості. *Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни* / за ред.: В. Ільницький, Р. Корсак, Т. Пантук, О. Петrenchко, В. Старка. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. Т. 1. С. 194–198.

39. Лабораторії. *Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства* : веб-сайт. URL: <https://ktgg.edu.ua/uk/struktura/laboratorii.html> (дата звернення: 26.01.2024).

40. Левадна К. Ю. Педагогічні умови формування крос-культурної компетентності майбутніх менеджерів готельного бізнесу : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 280 с.

41. Любарець В. В., Скибун Н. Д., Бірюкова О. В. Сталість освітньої екосистеми: стратегії впровадження цифрових інновацій. *Академічні візії*. 2022. Вип. 14. 13 с. DOI: <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.10450470>.

42. Любима А., Лупа А., Любарець В. Актуальність співпраці стейкхолдерів з закладами вищої освіти. *Collection of Scientific Papers «ΛΟΓΟΣ». Grundlagen der modernwn wissenschaftlichen forschung: zu den materialien der II internationalen wissenschaftlich-praktischen konferenz (August 12, 2022; Zurich, Switzerland)*. Zurich, Switzerland: «BOLESWA Publishers» ; Vinnutsia, Ukraine: «Yevropeiska naukova platforma», 2022. Р. 151–152. DOI:<https://doi.org/10.36074/logos-12.08.2022.46> .

43. Мельник Г. М., Губицький Л. В. Практико-орієнтоване навчання як складова системи забезпечення якості вищої освіти: на прикладі вивчення дисципліни «Конфліктологія та теорія переговорів». *Вища освіта України в контексті цивілізаційних змін та викликів: стан, проблеми, перспективи розвитку: матеріали Всеукраїнської дистанційної науково-практичної конференції з міжнародною участю (1 жовтня 2020 р., м. Київ) / ЗВО «Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая» Київ, 2020. С. 248–251.*

44. Моделювання професійної підготовки фахівців в умовах євроінтеграційних процесів : монографія / С. С. Вітвицька, І. Д. Бойчук, О. Л. Герасимчук, Ю. С. Запорожцева, О. А. Ковальчук, А. В. Казмерчук, Н. Є. Колесник, Ю. Г. Корнійчук, С. В. Курбак, О. А. Мірошніченко, Я. Б. Сікора, В. В. Танська, О. Ю. Усата; за ред. С. С. Вітвицької. Житомир: Вид. О.О. Євенок, 2019. 304 с.

45. Модель. Літературознавча енциклопедія : у 2 т. / авт.-уклад. Ю. І. Ковалів. Київ: ВЦ «Академія», 2007. Т. 2: М(Маадай-Кара) – Я(я-форма). С. 64

46. Нечітайло І., Борюшкіна О., Назаркін П. Стейкголдери-менеджмент як інструмент соціального партнерства у сфері вищої освіти. *Грані: науково-*

теоретичний альманах. 2022. Т. 25, № 2. С. 72–81.
DOI: <https://doi.org/10.15421/172226>

47. Огуй С. В. Формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки : дис... д-ра. філософії : 015 професійна освіта (за спеціалізаціями) 01 освіта/педагогіка / Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка. Полтава, 2022. 259 с.

48. Олефіренко Т. О. Формування компетентності з розвитку професійної кар'єри майбутніх учителів трудового навчання та технологій: науково-експериментальний підхід. Педагогічні науки. 2022. Вип. 79. С. 75-81. DOI: <https://doi.org/10.33989/2524-2474.2022.79.264553>.

49. Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа, кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи / розроб.: В. Полуда, О. Парубець, Ю. Земліна, І. Мініч, К. Леванда, І. Гайовий; Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства. 2022. 25 с. URL: <https://nmk.ktgg.edu.ua/?p=3306> (дата звернення: 13.09.2022).

50. Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування / Луцький національний технічний університет. Луцьк, 2022. 11 с. URL: <https://lntu.edu.ua/uk/op/2022/241-hotelno-restoranna-sprava> (дата звернення: 16.09.2022).

51. Освітня програма «Готельно–ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно–ресторанна справа, кваліфікація бакалавр з готельно–ресторанної справи. ПВНЗ «КУК». 2022. 18 с. URL: <https://fgritb.knukim.edu.ua/pro-facultet/kafedra-hotelno-restorannoho-i-turystychnoho-biznesu.html> (дата звернення: 16.09.2022).

52. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування», кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи / розроб.: Л. Г. Коваленко, В. О. Непочатенко, Д. В. Нагернюк, Л. М. Малюга, І. М. Большакова, Ю. Л. Пучко; Уманський національний університет садівництва. Умань, 2022. 17 с. URL: <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/osvitni-programi-2022/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2022.pdf> (дата звернення: 09.09.2022).

53. Освітньо-професійна програма «Менеджмент соціокультурної діяльності» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» галузі знань 02 «Культура і мистецтво» кваліфікація 1483 Менеджер (управитель) в соціальній сфері / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова; розроб. Н. В. Кочубей. [Київ], 2022. 36 с. Кафедра менеджменту та інноваційних технологій соціокультурної діяльності НПУ імені М. П. Драгоманова: веб-сайт. URL: https://kmitskd.fmon.npu.edu.ua/pro-kafedru3/akredytatsiia/opp-menedzhment-sotsiokulturnoi-diialnosti-bakalavrat_ (дата звернення: 23.10.2022)

54. Парій С. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризму до діяльності у професійному інформаційному просторі. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2024. Т. 102, №4. С. 65–84. 10.33407/itlt.v102i4.5579.

55. Педагогічна освіта в Україні: теорія і практика : словник / М. П. Вовк, Ю. В. Грищенко, С. О. Соломаха, Н. О. Філіпчук, С. В. Ходаківська; Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України. Київ, 2021. 312 с.

56. Піцул К. С. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія*. 2016. № 1. С. 310–317.

57. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України. Київ, 2010. 365 с.

58. Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: рівень вищої освіти – перший (бакалаврський), ступінь вищої освіти – бакалавр, галузь знань: 24 Сфера обслуговування, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / уклад. О. В. Бірюкова; Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Київ: КТГГ, 2023. 21 с.

59. Професійна менеджерська освіта: сучасні виклики : колективна монографія / В. Любарець, Н. Бахмат, Ю. Вишневська, А. Гриньків, Г. Кашина, І. Лисакова, Є. Павельчук, Н. Скибун, І. Сорокотяга, А. Спіцина; за заг. ред. В. В. Любарець. Київ: Міленіум, 2023. 258 с.

60. Робоча програма освітнього компоненту «Гігієна і санітарія в галузі»: рівень вищої освіти – перший (бакалаврський), ступінь вищої освіти – бакалавр, галузь знань: 24 Сфера обслуговування, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа (за ОП 2023) / розроб. О. Бірюкова ; Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Київ: КТГГ. 2023. 41 с.

61. Робоча програма освітнього компоненту «Управління якістю продукції та послуг в готельно–ресторанному господарстві»: рівень вищої освіти – перший (бакалаврський), ступінь вищої освіти – бакалавр, галузь знань: 24 Сфера обслуговування, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа (за ОП 2023) / розроб. О. Бірюкова ; Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Київ: КТГГ. 2023. 28 с.

62. Робоча програма освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»: рівень вищої освіти – перший (бакалаврський), ступінь вищої освіти – бакалавр, галузь знань: 24 Сфера

обслуговування, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа (за ОП 2023) / розроб. О. Бірюкова ; Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Київ: КТГГ, 2023. 36 с.

63. Розвиток цифрової грамотності здобувачів освіти засобами цифрових освітніх середовищ / Р. Гуревич, О. Коношевський, Л. Коношевський, А. Слободянюк. *Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського*. 2023. № 75. С. 7–14. <https://doi.org/10.31652/2415-7872-2023-75-7-14>.

64. Сергєєва Л., Муранова Н., Купрієвич В. Розвиток м'яких навичок майбутніх фахівців у проєктній діяльності: міжнародний досвід. *Професійна педагогіка*. 2023. Т. 1. № 26. С. 103–109. <https://doi.org/10.32835/2223-5752.2023.26.103-109>.

65. Скрізь І. В. Формування професійно орієнтованої англійської лексики компетентності в говорінні у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з використанням автентичних відеоматеріалів : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02 – теорія та методика (германські мови), галузь знань 01 – освіта/педагогіка (011 – освітні, педагогічні науки) / Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Тернопіль, 2020. 287 с.

66. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Офіційне видання / Міністерство освіти і науки України. Київ, 2020. 18. Міністерство освіти і науки України : офіційний сайт. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf> (дата звернення 17.11.2022).

67. Стандарт вищої освіти України, рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень, ступінь вищої освіти – бакалавр, галузь знань 02 Культура та мистецтво, спеціальність: 028 Менеджмент соціокультурної

діяльності. Видання офіційне / Міністерство освіти і науки України. Київ, 2019. 16 с. Міністерство освіти і науки України : офіційний сайт. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2019/06/25/028-menedzhment-sotsiokulturnoi-diyalnosti-bakalavr.pdf> (дата звернення 23.12.2022).

68. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG): ухвалено Міністерською конференцією в Єревані, 14-15 травня 2015. Київ: ТОВ «ЦС», 2015. 32 с. Інститут вищої освіти НАПН України : веб-сайт. URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf (дата звернення 07.01.2023).

69. Сушенцева Л. Л. До проблеми соціального партнерства у системі трудового, профільного та професійного навчання. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5 : Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2015. Вип. 51. С. 271-276. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nchnpu_5_2015_51_53

70. Тимейчук А. М. Підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проєктної професійної діяльності : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2018. 263 с.

71. Томіліна А. О. можливості використання системи електронного навчання Moodle при вивченні іноземної мови. *Педагогіка вищої та середньої школи*. 2011. Вип. 32. С. 75–80.

72. Audit and quality control of food products in EU countries and the world / A. Antonenko, G. Tolok, T. Brovenko, O. Biriukova, A. Ratushenko, A. Gorkun. *Measuring and computing devices in technological processes*. 2024. Iss. 4. P. 18–22. DOI:<https://doi.org/10.31891/2219-9365-2024-80-2>.

73. Biriukova O. Model of forming professional readiness for quality and Safety in eco-environment with future bachelors in hotel and Restaurant business. *Modern engineering and innovative technologies*. 2024. Iss. № 35, Part 3. P. 15–22. DOI:<https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-35-03>.

74. Formation of Transversal Competences of Future Economists in the Conditions of Digital Space / V. Liubarets, N. Bakhmat, L. Kurylo, A. Spitsyna, O. Biriukova. *Journal of Higher Education Theory and Practice*. 2022. Vol. 22, № 14. P. 67–80. DOI:<https://doi.org/10.33423/jhetp.v22i14.5536>.

75. Freeman E., Mcvea J. A stakeholder approach to strategic management. [SSRN *Electronic journal*. 2001. № 1. P. 89–207]. DOI:<http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.263511>.

76. Freeman R. E. Strategic Management: A Stakeholder Approach. Boston: Pitman Publishing, 1984. 275 p.

77. Hospitality ethnics – the main image criterion of the tourism industry managers / V. Liubarets, K. Levadna, V. Tsypko, N. Rodinova. *Turismo: Estudos & Práticas (RTER)*. 2021. Vol. 10, № 2. 15 c. URL: <https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/947/923> (дата звернення 06.05.2023).

78. Kochan T. A., Rubinstein S. A. Toward a stakeholder theory of the firm: The Saturn partnership. *Organization Science*. 2000. Vol. 11, № 4. P. 367–386. DOI:<https://doi.org/10.1287/orsc.11.4.367.14601>.

79. Liubarets V. V, Biriukova O. V. Chatbot as a social functionality for people with disabilities in the hospitality industry = Любарець В. В., Бірюкова О. В. Чат-бот як соціальний функціонал для осіб з особливими потребами в індустрії гостинності. *SWorldJournal*. 2023. Iss. № 17, Part 1. P. 110–115. DOI:<https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-17-01-016>.

80. Neumann M., Baumann L. Agile Methods in Higher Education: Adapting and Using eduScrum with Real World Projects. *arXiv preprint. Cornell University*. 2021 [Submitted on 23 Jun 2021]. URL: <https://arxiv.org/pdf/2106.12166> (дата звернення 06.05.2023).

81. Porter M. E., Kramer M. R. Creating Shared Value: How to reinvent capitalism – and unleash a wave of innovation and growth. *Harvard Business Review*. Januar-February. 2011. 17 p. URL: <https://www.communitylivingbc.ca/wp-content/uploads/2018/05/Creating-Shared-Value.pdf> (дата звернення 17.06.2023).

82. Povidaychik O., Popyk M. Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. Modern science and practice: Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. Boston, USA. March 26–27 / European Conference. - Boston, USA, 2021. P. 51–53.

РОЗДІЛ 3.

ДОСЛІДНО-ЕКСПЕРЕМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ У ЕКОСЕРЕДОВИЩІ

3.1. Критеріальний апарат рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Для педагогічних наук характерним є, з впровадженням різних аспектів теоретичних знань, експериментальна перевірка та вирішення практичних проблем та завдань [17].

Дослідно-експериментальна робота відбувалась у проміжку 2021 року по 2024 рік. Організацію експериментального дослідження планували та впроваджували відповідно до мети: науковому обґрунтуванні та експериментальній перевірці ефективності впровадження моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов. У період з 2021 року по 2022 рік було досліджено теоретико-методологічні засади професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, описані у першому розділі. Другий розділ був присвячений моделюванню процесу професійної підготовки бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, виконання якого припав на 2022-2023 роки.

Організація експериментально-дослідницької роботи планувалась у відповідності завданням дослідження та передбачала три етапи дослідно-експериментальної перевірки (табл 3.1). На першому констатувальному етапі експерименту (2021-2022 рр.), здійснено аналіз нормативної документації, було вивчено та проаналізовано стан проблеми дослідження; сформульовано мету й завдання; теоретично обґрунтовано сутність феномену «готовність майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі» проведено

дослідження, яке спрямовано на визначення їх структурних компонентів (на основі інтерв'ю та анкетування викладачів, стейкхолдерів, здобувачів освіти, випускників), розроблено програму дослідження, здійснено відбір діагностичного інструментарію та встановлено кількісний і якісний склад учасників експерименту.

Таблиця 3.1

**Організація експериментального дослідження професійної
підготовки педагогічних майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної
справи до якості та безпеки у екосередовищі**

Період	Завдання	Зміст проведеної роботи
2021–2022 рр.	Визначення теоретико-методологічних засад професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі	Аналіз нормативно-правової документації та наукових джерел з питань професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі дозволив довести актуальність пріоритетів формування у них цінностей сталого розвитку. Узагальнення та систематизація, наукове обґрунтування забезпечили конкретизацію змісту, сутності та структури ключових понять дослідження. Констатація методологічних підходів, синтез вибору та обґрунтування принципів професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі уможливили інтеграцію екологічної складової у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС, що забезпечить якість та безпеку послуг у відповідності до сучасних екологічних вимог готельного та/або ресторанного бізнесу
2023–2024 рр.	Моделювання процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі	Вибудовано авторське бачення методики формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Розроблено та трансформовано еколого-орієнтовний зміст у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, що уможливило розробити авторське бачення еколого-орієнтованого наповнення змісту модулів зазначених ОК

Продовження таблиці 3.1

Період	Завдання	Зміст проведеної роботи
		Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Розробка, наукове обґрунтувати моделі та авторської методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Створено та впроваджено методичний базис реалізації практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, та розроблено методичний інструментарій: «Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»
2024–2025 рр.	Дослідно-експериментальна перевірка готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі	Означено критерії з показниками та рівні готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Вибірка експериментального дослідження з виокремленням контрольних та експериментальних груп. Апробація моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Виявлення рівня сформованості проведеного експерименту шляхом здійснення контрольного зрізу. Застосування методів аналізу, узагальнення, систематизації, порівняння, інтерпретації та методів математичної статистики для формулювання висновків щодо ефективності розробленої моделі та методики

Експериментально-дослідницька робота проводилася у ЗВО: Київському фаховому коледжі туризму та готельного господарства, Луцькому національному технічному університеті, Приватному вищому навчальному закладі «Київський університет культури», Уманському національному

університеті садівництва, в Українському державному університеті імені Михайла Драгоманова. Під час констатувального етапу експериментального дослідження у виборі показників критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у прийняли участь 367 здобувачів освіти та 49 випускників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти), 124 стейкхолдери (45 викладачів, 79 стейкхолдерів). Серед стейкхолдерів приймали участь представники різних інституцій:

- 45 науково-педагогічних працівників ЗВО (КТГГ, ЛНТУ, КУК, УНУС, УДУ імені Михайла Драгоманова);
- 8 представників Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України;
- 48 представників підприємств: ТОВ «Готельний комплекс «РУСЬ»; ПрАТ «Нові інжинірингові технології» готель «ХАЯТТ РІДЖЕНСІ КИЇВ»; ПрАТ «Готель «ПРЕМ'ЄР ПАЛАЦ»; ДП «Готельний комплекс «КИЇВ»; ДП «Готельний комплекс «НАЦІОНАЛЬНИЙ»; ПрАТ «Готель «ДНІПРО»; ТОВ «ЮКА» готель «ХРЕЩАТИК»; ДП «Готель «УКРАЇНА»; ТОВ «Будівельна компанія «Квадр» готель «ПРЕЗИДЕНТ ГОТЕЛЬ»; ТОВ «Гранд Менеджмент» «Фермонт Гранд Готель Київ»; ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» готель «Либідь»; ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»; ПрАТ «Українсько-канадська спільне підприємство «ТОРОНТО КИЇВ» готель «Холідей Інн»; ТОВ «Міжнародно-діловий центр» готель «Хілтон»; ТОВ «Меркур Хотел Менеджмент» готель «Меркурі готель Київ»; ТОВ ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ готель «Міротель» м. Трускавець; ДП «Готель УКРАЇНА»; ТОВ «САССК» Готель «Редіссон Блу»; спеціалізована виставка: «ГОТЕЛЬНИЙ ТА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»; Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCH; Міжнародна виставка продуктів харчування та напоїв WorldFood Ukraine; Виставки індустрії торгівлі, HORECA та франчайзингу; VII Міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2023»; Виставка ECO-Expo;

Fast Food – Industry of Fast Food - Міжнародна спеціалізована виставка;
International Hospitality Conference - Спеціалізована виставка готельного бізнесу; Міжнародний форум харчової промисловості та упаковки;

- 23 члени громадських організацій: Київський-інноваційний кластер; Львівський торговельно-економічний університет, освітньо-науковий кластер «Освіта, наука та практика для майбутнього»; RibasHotelsGroup; Подкаст «Реве та стогне ресторатор»; Вебінари з рестораторами та консультантами Poster POS; Управління туризму та промоцій виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації); Київський молодіжний центр; Кулінарний центр МХП.

На формувальному етапі (2023-2024 рр.) було виокремлено педагогічні умови та впроваджено модель та методику професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі, які презентувалися на кафедрах: туризму та готельно-ресторанної справи КТГГ, туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ, туризму та готельно-ресторанної справи УНУС. У експериментальну групу увійшли 30 респондентів, здобувачів освіти за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти) КТГГ, контрольна група – 30 респондентів (11 здобувачів з УНУС та 19 здобувачів освіти з ЛНТУ) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти).

У процесі формувального експерименту здійснювали аналіз результатів аналізу анкет, контрольних зрізів, коригування експериментальних методик для моніторингу критеріїв, показників та рівнів сформованої готовності майбутніх бакалаврів до якості та безпеки у екосередовищі.

Контрольний етап (2024-2025 рр.) складався з моніторингу результатів експериментального дослідження, якісного й кількісного аналізу результатів за допомогою методів математичної статистики, формулювання загальних висновків дослідження.

Відповідно до планування організації експериментального дослідження (табл. 3.1), на констатувальному етапі педагогічного експерименту задля перевірки ефективності впровадження моделі та авторської методики формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, одним із завдань було виявлення критеріїв сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Під час вирішення цього завдання спиралися на змістове наповнення структурних компонентів (аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний) готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

У педагогічних дослідженнях тлумачення критерію досліджуваного феномену розуміють як ознаку оцінювання його якісних характеристик.

Д. Кільдеров у монографії «Підготовка майбутніх учителів технологій на засадах інтегрованого навчання» [17], узагальнює вимоги до вибору критеріїв досліджуваного феномену та рівнів їх оцінювання:

- критерії описують основні елементи, процеси, закономірності або ознаки;
- вибір критеріїв відбувається системно з аналізом всіх елементів явищ;
- опис критеріїв відбувається у динаміці «впливів різних чинників на об'єкт або процес» [17];
- критерії дискретні, розкриття їх відбувається через обрані показники, які передають зміст зазначеного критерію.

Дані вимоги ми використовували у виокремленні показників за кожним із критеріїв задля визначення рівнів готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

У наукових джерелах науковці (І. Анненкова [1], О. Дудіна, О. Габорець, О. Лунгол 2023 [1313; с. 144], Ю. Климович [18; с. 164], Л. Пилипенко [23]) поняття критерій взаємопов'язують з поняттям показник. Під показником розуміють підтвердження наявності чи відсутності якості об'єкта, що

вивчають, та того, наскільки вони виявляються. Показники розкривають критерій, це робить його доступним для діагностики [25; с. 218].

На основі вибору структурних компонентів формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний), який відбувався у першому розділі нашого дослідження, вибірки критеріїв феномену дослідження (ціннісно-смисловий, когнітивний, практично-професійний, еколого-орієнтовний) на підставі наукових доробок вчених В. Бурак [9], В. Горлач [11], О. Дербак [12], С. Іщенко [14], О. Каролоп [15], К. Левадна [20], С. Огуй [21], В. Полуда [24], А. Тимейчук [28] зазначених у другому розділі, відбувся відповідний добір їх показників.

Відповідно розробленому опитувальнику (Додаток Г) було проведено під час констатувального педагогічного експерименту анкетування. Аналіз анкетних даних та їх зіставлення були враховані для встановлення показників у співвідношенні до критеріїв, що у подальшому сприяло у визначенні рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Інтерпретація результатів проведеного нами анкетування респондентів (здобувачі освіти, випускники, викладачі, стейкхолдери) засвідчила, що детермінантом серед критеріїв є ціннісно-смисловий, результатом сформованості якого є: усвідомлення екологічних цінностей та їх значення у професійній діяльності; мотивація до дотримання стандартів якості та безпеки; відповідальне ставлення до збереження природних ресурсів. Рівень сформованості ціннісно-смислового критерію впливає на розвиток інших критеріїв формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Більшість респондентів (Додаток Г) виокремили за ціннісно-смисловим критерієм наступні показники: соціальний оптимізм (530 респондентів); мотив здоров'язбереження (416 респондентів), прагнення до саморозвитку та самоудосконалення (526 респондентів), оцінка свого потенціалу (532 респондентів), усвідомлення цінності збереження

екосередовища (449 респондент), бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності (509 респондентів), бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності (531 респондентів), ініціативність (536 респондент), мотив успіху (512 респондентів), потреба у позитивному іміджі (520 респондентів).

Сформованість показників ціннісно-сміслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відображає рівень результатів навчання необхідних для забезпечення якості та безпеки продукції та послуг у контексті професійної діяльності:

- РН 22. «Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя» [26];

- РН. Інтегрувати принципи сталого розвитку в процеси управління якістю послуг у ГРС, оцінювати екологічні, економічні та соціальні показники якості, обґрунтовувати управлінські рішення відповідно до концепції сталості [5; с. 8];

- РН. Формувати та впроваджувати екологічну політику на підприємствах готельного та/або ресторанного бізнесу щодо скорочення ресурсоспоживання та контролю за викидами та забрудненням довкілля [6; с. 5].

Когнітивний критерій виявляється у обсязі та глибині знань з управління якістю та безпекою у готельно-ресторанній сфері; знань санітарно-гігієнічних вимог, нормативних документів, стандартів різних рівнів (національних та міжнародних), НАССР; рівню сформованості системного екологічного мислення. Показниками вибірки респондентами за когнітивним критерієм (Додаток Г) є: ерудованість (528 респондентів), уважність (538 респондентів), критичність мислення (376 респондентів), здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності (531 респондентів), здатність самотійно накопичувати знання (539 респондентів),

здатність виявляти ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг (528 респондентів), здатність визначати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг (526 респондентів), здатність оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг (525 респондентів).

Сформованість показників когнітивного критерію відображається у результатах навчання:

- РН. Розуміти принципи функціонування та оцінювати ефективність сучасного устаткування готельно-ресторанного господарства, з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог, технічних характеристик і впливу на якість послуг [6; с. 6];

- РН. Знати й використовувати сучасні енергоефективні та еколого-безпечні технології в експлуатації устаткування, застосовувати методи моніторингу ресурсів і обґрунтовувати вибір технологій з метою раціонального використання енергоресурсів і мінімізації негативного впливу на довкілля [6; с. 6];

- РН. Опанувати принципи ефективного управління енергоресурсами та принципи, які дозволяють інтегрувати екологічну свідомість [6; с. 8].

Практично-професійний критерій відображає здатність майбутніх бакалаврів ГРС застосовувати набуті знання, уміння та навички у реальних умовах професійної діяльності. Він спрямований на формування умінь контролю якості продукції та послуг у готельно-ресторанній сфері; вміння організовувати санітарно-гігієнічні заходи на підприємствах; досвіду практичної діяльності, здобутий під час практики. Практично-професійний критерій (Додаток Г) забезпечується обраними показниками: здатність до професійної рефлексії (536 респондентів), стресостійкості (522 респондента), здоров'язбереженості [2] (534 респондентів), орієнтації на постійне самовдосконалення та самоконтроль (529 респондентів), здатності до прийняття рішень (479 респондентів), професійна мобільність (368

респондентів), адаптивність (538 респондентів), здатність здійснювати планування (486 респондентів), організованість (399 респонденти), управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (440 респондентів).

Сформованість показників практично-професійного критерію відображається у результатах навчання:

РН. Виявляти екологічні чинники, що впливають на якість продукції та послуг у закладах ГРС, застосовувати принципи екологічного менеджменту та екотехнології у системі управління якістю з метою зниження впливу на довкілля та підвищення ефективності обслуговування [5; с. 6];

РН. Ідентифікувати ризики та забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог, стандартів якості та безпеки у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до національного й міжнародного законодавства [4; с. 8];

РН. Застосовувати сучасне енергоефективне та еколого-безпечне устаткування, аналізувати його вплив на якість послуг, ресурсозбереження та безпеку виробничого середовища [6; с.6].

У доповіді «Роль екологічних спільнот у просуванні проекологічного способу життя: на прикладі Kharkiv Zero Waste» [19] розкрито перехід особистості до проекологічного способу життєдіяльності з акцентом на внутрішньо-психологічні та зовнішні чинники. Внутрішньо-психологічними чинниками є:

- екологічні установки: суб'єктивний зв'язок з природою, екологічна стурбованість, готовність до проекологічної поведінки та ін.);
- екологічна обізнаність: екологічний світогляд, екологічна культура, розуміння екологічних ризиків, антропогенний вплив на екологічні системи, інноваційні технології покращення екологічного становища та ін.;
- знання та уміння впроваджувати у практику екологічних норм;
- володіння екологічною самоефективністю та ін.

Еколого-орієнтований критерій формує: здатність до прийняття рішень з урахуванням екологічної безпеки; впровадження екологічних технологій у виробничі процеси; участь у природоохоронних заходах та екологічних проєктах. Вибірка респондентами показників еколого-орієнтованого критерію наступна (Додаток Г): відповідальність (521 респондент), екологічний світогляд (512 респондентів), екологічні установки (529 респондентів), екологічна свідомість (457 респондентів), екологічна культура (535 респондентів), інтуїція (520 респондентів), забезпечення безпечності та якості продукції та послуг (427 респондентів), інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю (423 респонденти). Сформованість показників еколого-орієнтованого критерію відображається у результатах навчання:

РН. Сприяти співпраці з локальними екологічними організаціями, підтримувати місцевих ініціатив з охорони природи, організовувати екоакції та популяризаувати екологічні цінності серед працівників та споживачів послуг готельного та/або ресторанного обслуговування [4; с.9];

РН. Інтегрувати принципи сталого розвитку та екологічного менеджменту у систему управління якістю продукції та послуг у ГРС, приймати обґрунтовані рішення з урахуванням екологічних, соціальних та економічних показників [5; с.9];

РН. Оцінювати якість та безпеку технологічних процесів і послуг у закладах ГРС з урахуванням екологічного контексту, впроваджувати превентивні заходи для зменшення негативного впливу на довкілля [5; с.9].

Співвідношення структурних компонентів, критеріїв та показників готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі наведені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Співвідношення структурних компонентів, критеріїв та показників формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Структурні компоненти	Критерії	Показники
Аксіологічний	Ціннісно-смиловий	соціальний оптимізм; мотив здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінка свого потенціалу, усвідомлення цінності збереження екосередовища, бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні та наукові цінності, ініціативність, мотив успіху, потреба у позитивному іміджі
Змістовий	Когнітивний	ерудованість, уважність, критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
Діяльнісний	Практично-професійний	здатність до професійної рефлексії, стресостійкості, здоров'язбереженості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатності до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Екологічний	Еколого-орієнтований	відповідальність, екологічний світогляд, екологічні установки, екологічна свідомість, екологічна культура, інтуїція, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю

Т. Олефіренко зазначає, що для проведення загальної критеріальної оцінки результатів формування досліджуваного феномену необхідно відповідно до структури визначити перелік показників, які можуть бути виражені якісно (шляхом експертної оцінки) або кількісно (в абсолютних чи відносних одиницях), які можуть бути об'єктивно оцінені [22]. Рівнями сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС щодо якості та безпеки в екосередовищі ми обрали: творчий, достатній, репродуктивний.

Рівні сформованості ціннісно-смилового, когнітивного, практично-професійного та еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх

бакалаврів ГРС щодо якості та безпеки в екосередовищі розписані у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

**Рівні сформованості критеріїв готовності майбутніх бакалаврів
ГРС щодо якості та безпеки в екосередовищі**

Критерій	Рівні сформованості	Характеристика рівня
ціннісно-смысловий	репродуктивний	відсутність соціального оптимізму; мотиву здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінки свого потенціалу, усвідомлення цінності збереження екосередовища, інтуїції, бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукової цінності, ініціативності, організованості; мотиву успіху, потреби у позитивному іміджі
	достатній	часткова здатність до соціального оптимізму; часткова зацікавленість інформацією щодо здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінки свого потенціалу, усвідомлення цінності збереження екосередовища, інтуїції, бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукової цінності, ініціативності, організованості; мотиву успіху, потреби у позитивному іміджі
	творчий	здатність до соціального оптимізму; зацікавленість інформацією щодо здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінки свого потенціалу, усвідомлення цінності збереження екосередовища, інтуїції, бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукової цінності, ініціативності, організованості; мотиву успіху, потреби у позитивному іміджі
когнітивний	репродуктивний	відсутність ерудованості, уважності, критичності мислення, здатності до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатності самостійно накопичувати знання, здатності виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
	достатній	часткова здатність до ерудованості, уважності, критичності мислення, здатності до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатності самостійно накопичувати знання, здатності виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг

Продовження таблиці 3.3

Критерій	Рівні сформованості	Характеристика рівня
	творчий	Здатність до творчості та ерудованості, уважності, критичності мислення, здатності до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатності самостійно накопичувати знання, здатності виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг
практично-професійний	репродуктивний	відсутність здатності до професійної рефлексії, стресостійкості, здоров'язбереженості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатності до прийняття рішень, професійної мобільності, адаптивності, здатності здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	достатній	часткова здатність до професійної рефлексії, стресостійкості, здоров'язбереженості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатності до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	творчий	здатність до професійної рефлексії, стресостійкості, здоров'язбереженості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатності до прийняття рішень, професійної мобільності, адаптивності, здатності здійснювати планування, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
еколого-орієнтований	репродуктивний	відсутність відповідальності, екологічного світогляду, екологічних установок, екологічної свідомості, екологічної культури, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграції еколого-орієнтованих практик у процесі управління якістю
	достатній	часткова здатність до відповідальності, екологічного світогляду, екологічних установок, екологічної свідомості, екологічної культури, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграції еколого-орієнтованих практик у процесі управління якістю
	творчий	здатність до високої відповідальності, екологічного світогляду, екологічних установок, екологічної свідомості, екологічної культури, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, до творчої інтеграції екологічно-орієнтованих практик у процесі управління якістю

У розробці системи моніторингу щодо визначення рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС щодо якості та безпеки у екосередовищі,

потрібно чітко окреслити результат відповідно стандартів та встановлених відповідності засобів діагностики педагогічне спостереження, бесіди, анкетування, тестування, вивчення результатів освітньої діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи та ін.). Контроль формування рівня сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС щодо якості та безпеки в екосередовищі має бути відповідати: цілям та задачам діагностики; адекватності змісту; сучасності, науковості та інноваційності методів та засобів аналізу; наявності системи науково-обґрунтованих критеріїв задля об'єктивності результатів.

Основні методи діагностики (табл.3.4), які ми використовуємо з метою встановлення рівнів сформованості критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є анкетування, тестування, опитування та вивчення результатів освітньої діяльності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Таблиця 3.4

Методики діагностики рівнів сформованості критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Критерії	Методики дослідження
Ціннісно-смісловий	Тест на визначення рівня ціннісно-сміслового критерію(авторська розробка) (Додаток Д)
Когнітивний	Тест на визначення рівня сформованості когнітивного критерію майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (авторська розробка) (Додаток Е)
Практично-професійний	Задачі для визначення рівня сформованості практично-професійного критерію майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (авторська розробка) (Додаток Ж)
Еколого-орієнтований	Тести рівня визначення еколого-орієнтованого критерію майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (авторська розробка) (Додаток К)

Тому у наступному параграфі розкриємо формувальний етап педагогічного експерименту, а саме, перевірку ефективності реалізації педагогічних умов професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

3.2. Формувальний етап педагогічного експерименту та методик оцінки показників сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Формувальний етап дослідження мав на меті досягти належного рівня сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС контрольних та експериментальних груп до якості та безпеки у екосередовищі. Педагогічний експеримент на формувальному етапі проводився у реальних умовах освітнього процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС з реалізацією виокремлених педагогічних умов, австрської методики їх впровадження з використанням методичного інструментарію (Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно – ресторанна справа»: Методичні рекомендації для викладачів ЗВО [8]; Словник екологічних термінів [7]; Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [3]) репрезентованих у засобах змістово-операційного блоку моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Формувальний етап педагогічного експерименту також передбачав експериментальну перевірку ефективності авторської методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, її верифікація, експериментальна перевірка та перевірка результатів на валідність.

Завданнями педагогічного експерименту були:

- розроблення комплексу діагностичних засобів (табл. 3.4, параграф 3.1) для визначення рівнів готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі за виокремленими компонентами, критеріями та показниками її сформованості;

- визначення рівнів готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному та після формувального етапів;

- запровадження в експериментальній групі (ЕГ) авторської методики формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: окреслення педагогічних умов, еколого-орієнтованого змісту ОП, практико-орієнтованого навчання, студентоцентрованого підходу, методичного інструментарію;

- перевірка ефективності реалізованих педагогічних умов у моделі та розробленої авторської методики формування готовності у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі;

- статистичний аналіз результатів сформованості рівнів готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі за допомогою методів математичної статистики, характеристика їхньої об'єктивності та значущості.

На констатувальному етапі педагогічного експерименту ми визначили актуальність та доцільність вибору показників критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки, розкриті у параграфі 3.1 на сторінках 214-219.

Для проведення формувального етапу експерименту нами було обрано 60 респондентів з трьох ЗВО та поділено порівну: 30 респондентів у експериментальній та 30 у контрольній групах. У експериментальну групу увійшли 30 респондентів, здобувачів освіти за спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства, контрольна група – 30 респондентів (11 здобувачів з Уманського національний університет садівництва та 19 здобувачів освіти з Луцького національного технічного університету) за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Контрольна та експериментальна групи були однорідними за якісним (згідно з окресленими нами показниками (Додаток Г) та кількісним складом. Перебіг педагогічного експерименту супроводжувався систематичним установленням та збиранням інформації про рівні сформованості показників готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та

безпеки у екосередовищі відповідно критеріям з метою здійснення комплексного аналізу одержаних емпіричних даних.

На формувальному етапі педагогічного експерименту завданням було довести, завдяки яким факторам було досягнуто необхідних результатів у професійній підготовці формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС в ЕГ відбувалася згідно з розробленою авторською методикою відповідно до виокремлених педагогічних умов формування їх готовності до якості та безпеки у екосередовищі за систематичної оптимізації освітнього процесу та трансформацією екологічно-орієнтованої складової у зміст ОП, практико-орієнтованого навчання з урахуванням кращих світових стандартів та залученням стейкхолдерів, з студентоцентрованим підходом, уможливленням вибору індивідуальної освітньої траєкторії через інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти задля формування у зазначених бакалаврів потреб до саморозвитку, самоудосконалення та самореалізації екологічних цінностей у професійну діяльність. Професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС у КГ під час експериментального дослідження здійснювалася за традиційною (формами, методими та засобами) з частковим викристанням інноваційних (методи візуалізації, цифрові методи, гостьові лекції, онлайн презентації, екологічні акції) методик.

Під час формувального етапу педагогічного експерименту запровадження методик у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС у ЕГ відбувалося через реалізацію розроблених авторських ОК [4], [5], [6] та методичного інструментарію [8], [7], [3], які поширені в архіві-репозитарію освітньо-цифрового середовища Microsoft Teams КТГГ (рис. 3.1.) [27]. «Microsoft Teams – це цифрове середовище для командної взаємодії, яке поєднує в собі інструменти для відеозустрічей, спільної роботи з документами, чату та планування завдань» [27].

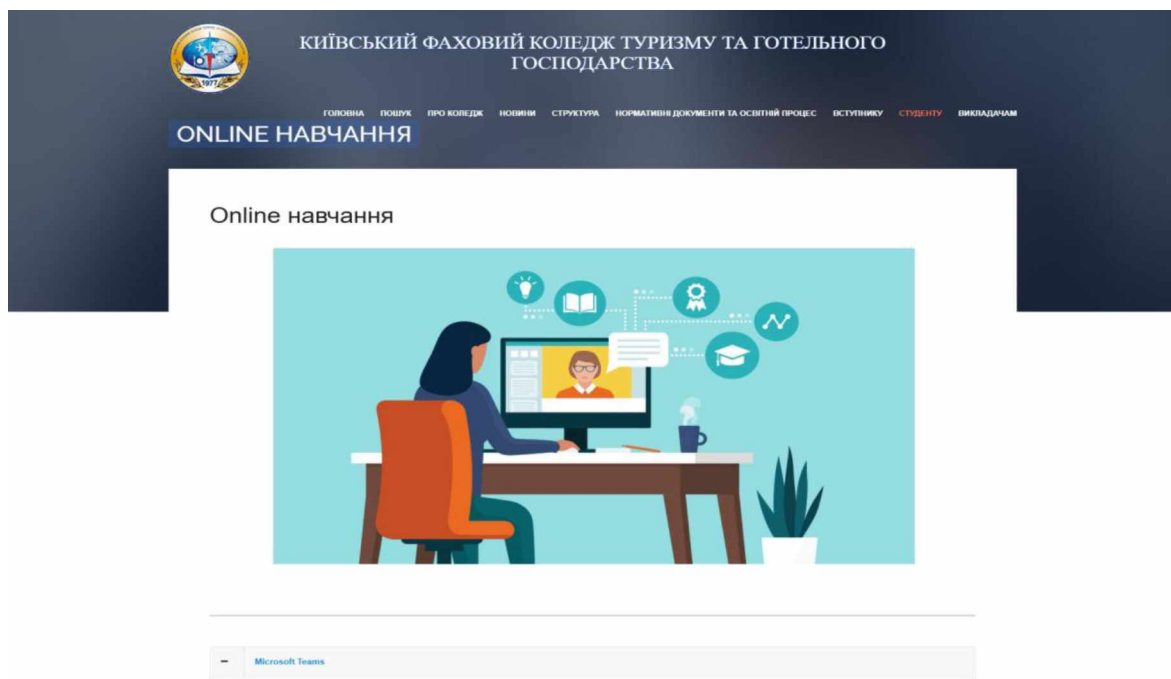


Рис. 3.1. Освітньо-цифрового середовища Microsoft Teams КТГГ

Microsoft Teams активно використовується освітньо-цифрове середовище КТГГ для проведення онлайн-занять. В якому є:

- календар – інструмент для створення розкладу занять (рис. 3.2.);

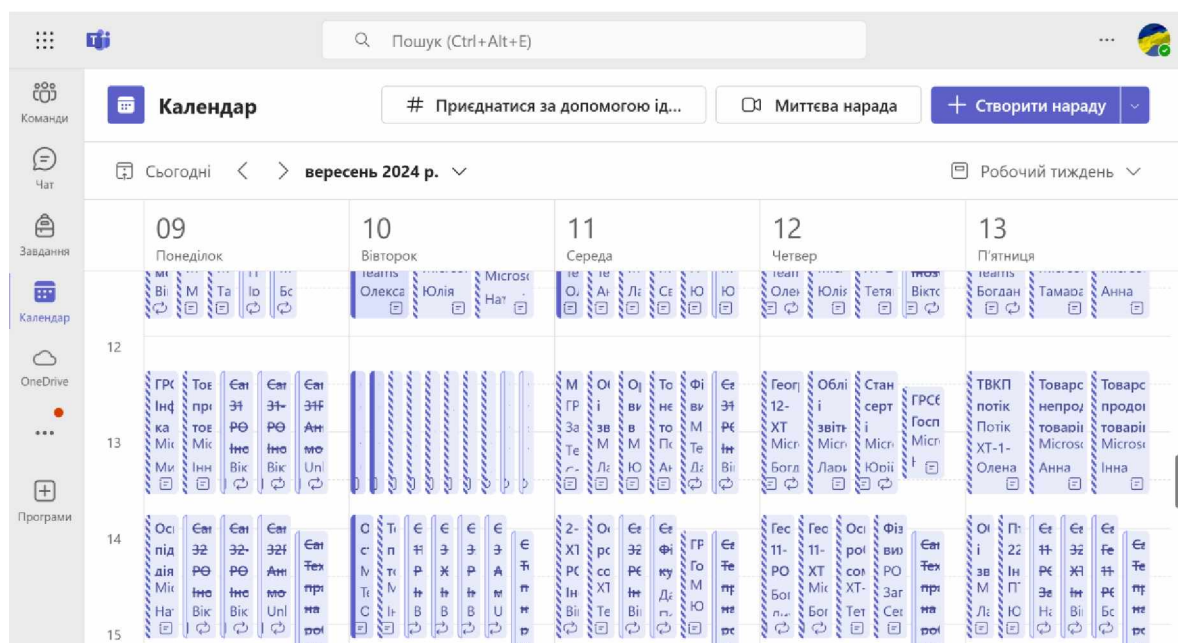


Рис. 3.2. Календар Microsoft Teams

- нарада – засіб для проведення занять (рис3.3.);

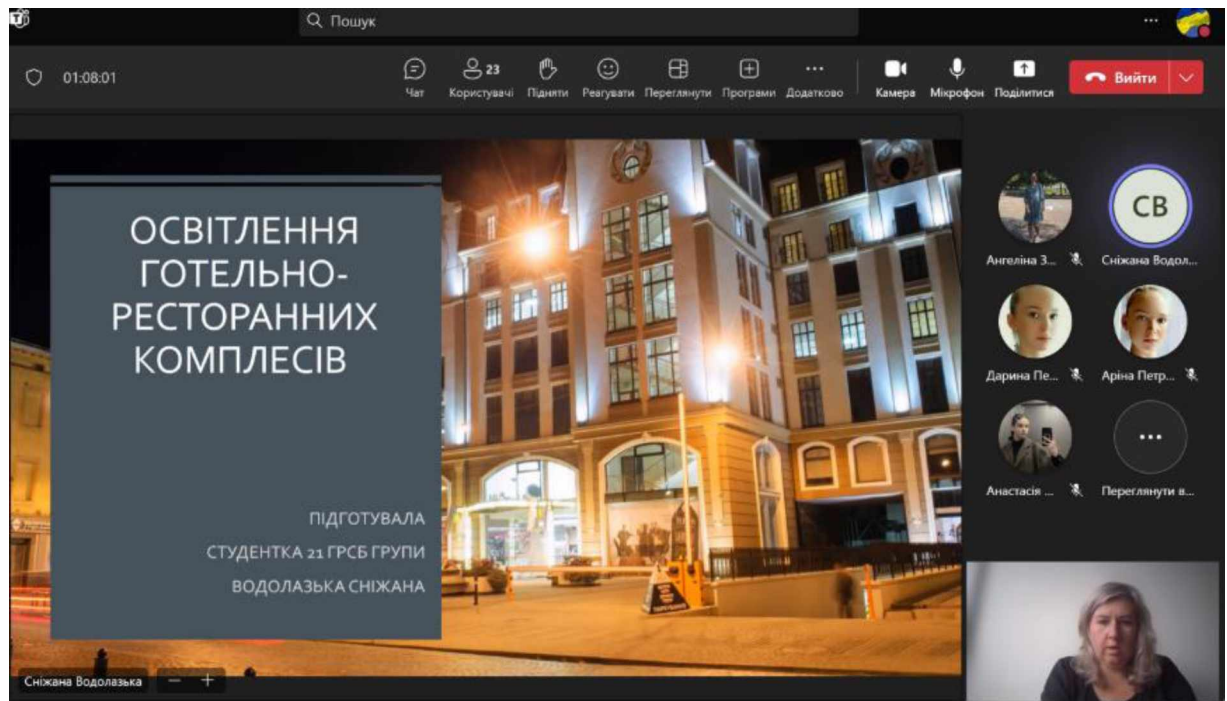


Рис. 3.3. Нарада в Microsoft Teams

- Інструменти Microsoft Teams для організації освітнього процесу на прикладі електронного журналу (рис 3.4.);

№	Прізвище	21.Січ	23.Січ	27.Січ	28.Січ	04.Лют	05.Лют	06.Лют
1	Бойко Олексій Дмитрович		4		4	н	н	
2	Бондаренко Анна Андріївна	н	н		н		н	
3	Бувий Дмитро Владиславович		н	н	н	н	н	н

Рис. 3.4. Журнал успішності в Microsoft Teams

– OneDrive – хмарне середовище як інструмент викладача і як архів документів результатів освітнього процесу (рис 3.5.);

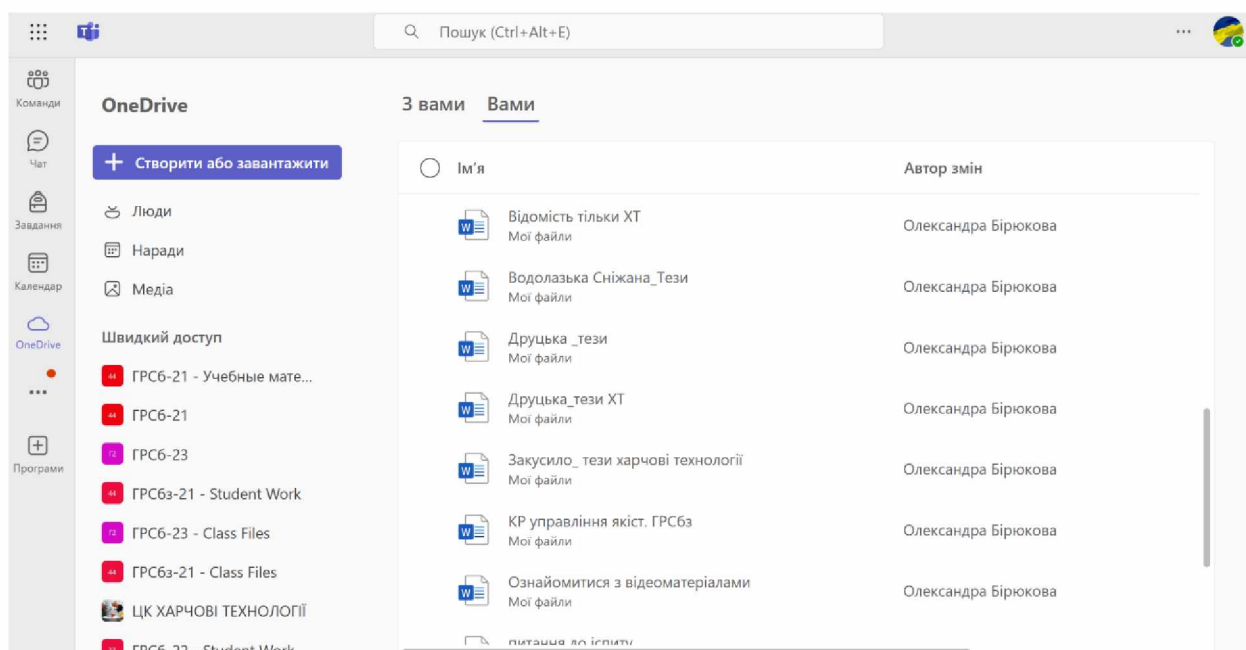


Рис. 3.5. Хмарне середовище в Microsoft Teams

– інструменти Microsoft Teams на прикладі Forms для створення і організації тестових завдань для здобувачів (рис. 3.6.).

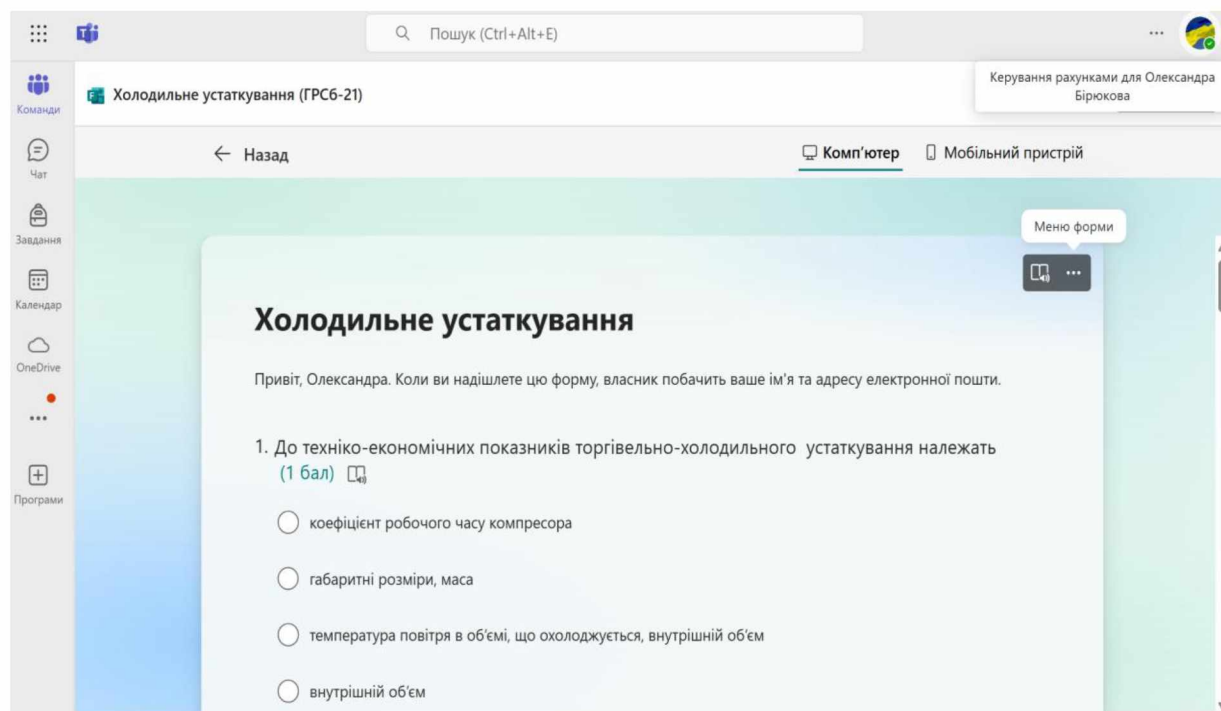


Рис. 3.6. Створення тестів в Microsoft Teams

Освітньо-цифрове середовище Microsoft Teams – уможлиблює управління електронною освітою:

- засоби адміністрування (ідентифікація, авторизація, реєстрація та ін.) (рис. 3.7.);

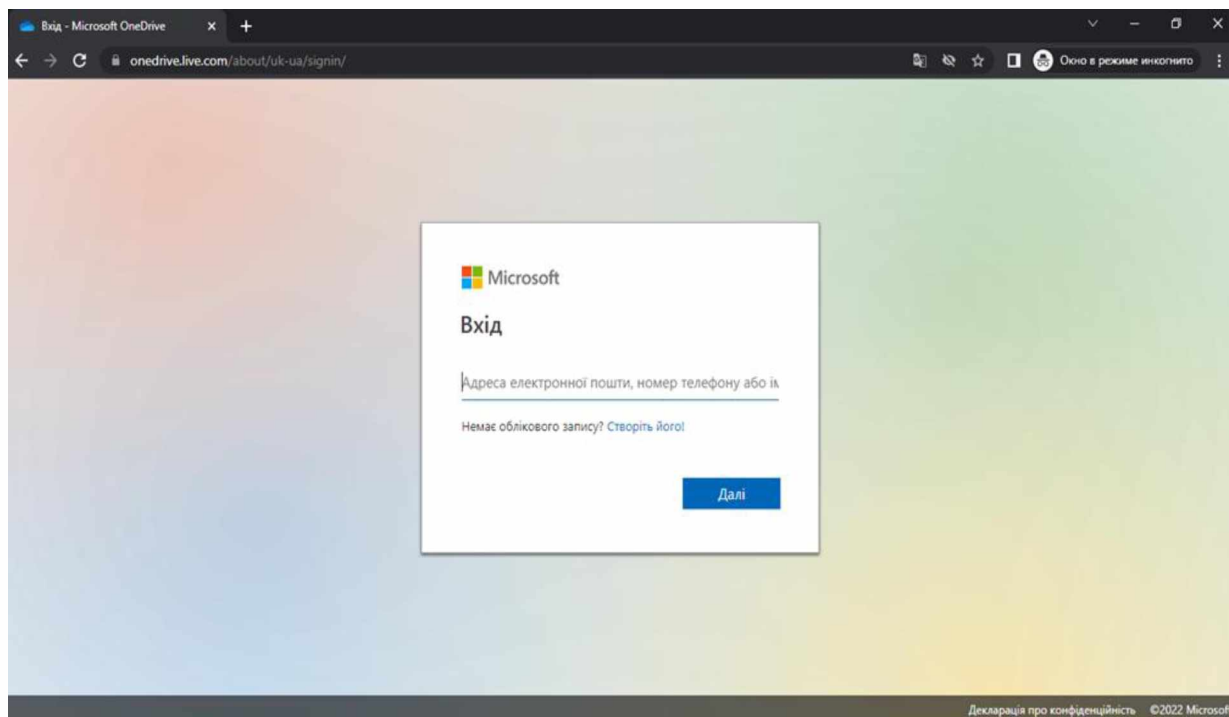


Рис. 3.7. Вхід в середовище Microsoft Teams

- засоби створення курсу (засоби розробки, обмін контентом/повторне використання контенту й ін.) (рис. 3.8.);

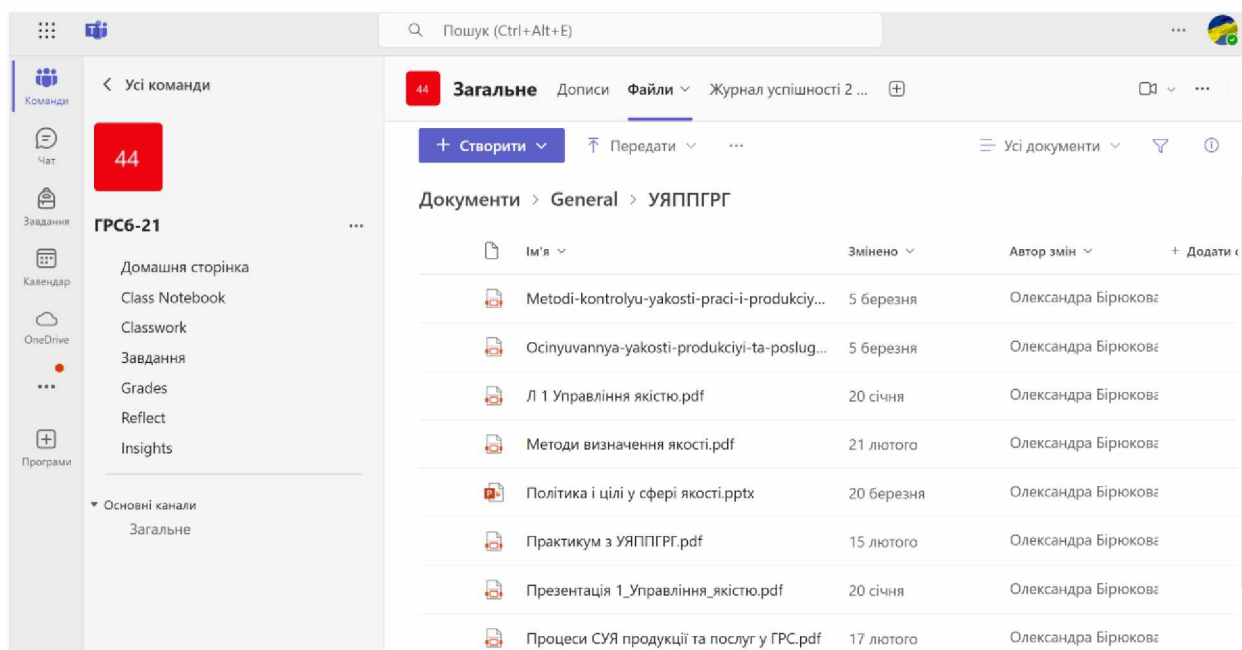


Рис. 3.8. Накопичення курсу в середовище Microsoft Teams

- засоби доступу до інформації (рис 3.9.):
 - управління курсом,
 - засоби слідкування за майбутнім бакалаврам ГРС,
 - автоматичне тестування,
 - категоризація;

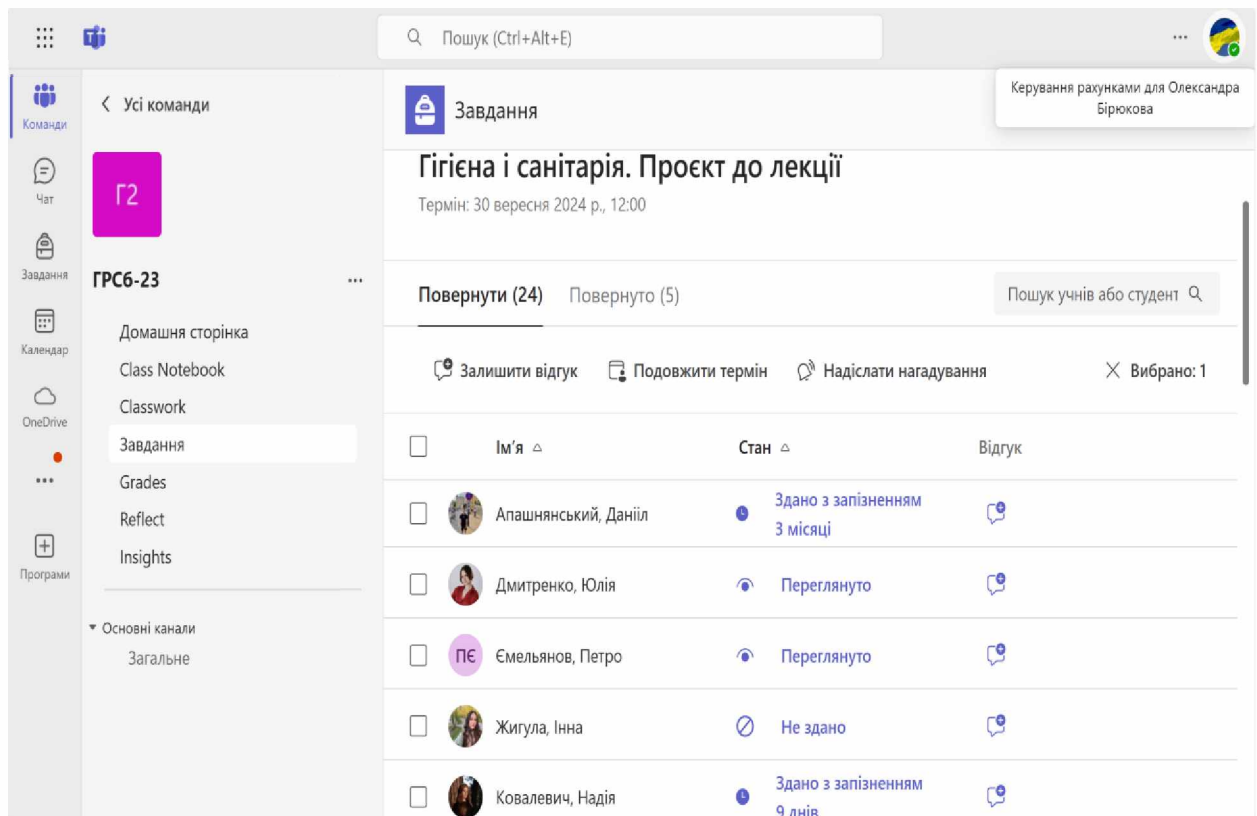


Рис. 3.9. Приклади виконання завдань в Microsoft Teams

- засоби комунікації між викладачами та здобувачами освіти (рис 3.10.):
 - форуми,
 - електронна пошта,
 - чат,
 - відео зв'язок та ін.);

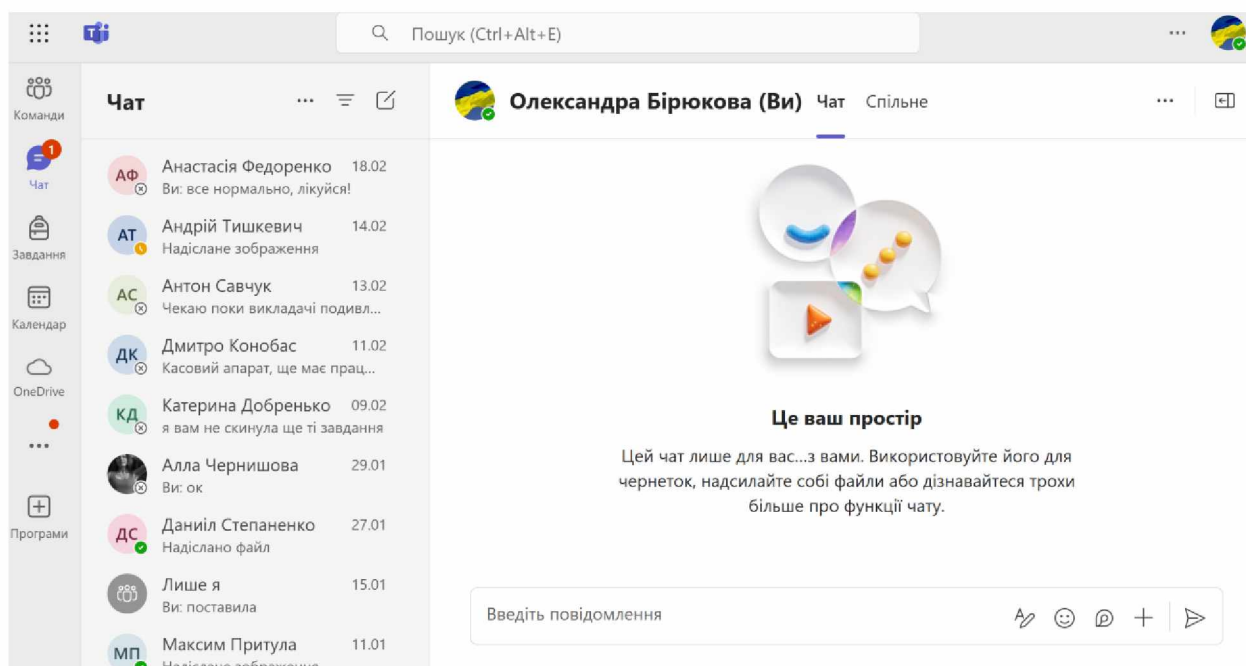


Рис. 3.10. Чат в Microsoft Teams

- засоби покращення продуктивності (допомога, пошук, онлайн/офлайн режим роботи й ін.).

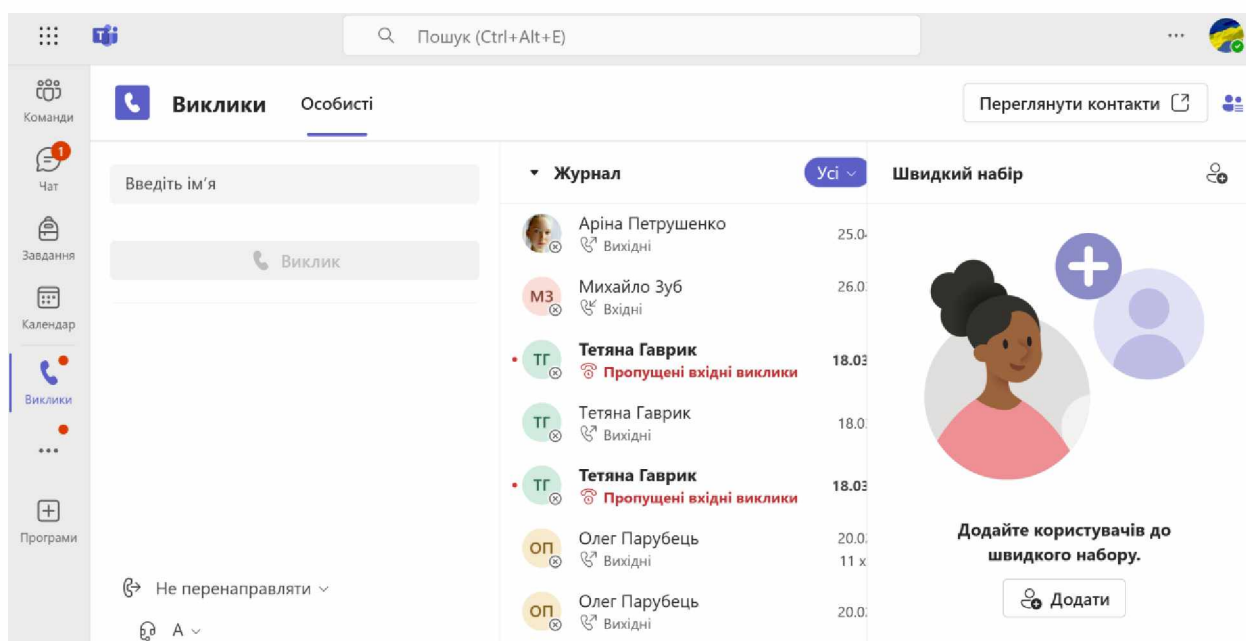


Рис. 3.11. Дзвінок (відео/аудіо) в Microsoft Teams

У професійній підготовці майбутні ГРС під час онлайн заходів (відкриті гостьові лекції, вебінари, семінари, конференції, сценарії та ін.) використовували цифрові платформи (Zoom, Google Meet, Microsoft Teams та

ін.), для відеозв'язку з групою та передачі месенджерів використовували чати (Viber, Telegram, WhatsApp та ін.) для обміну інформації, віртуальні освітні середовища (Google Classroom, Moodle та ін.), для створення рекламних благодійних проєктів, акцій, сценаріїв, екскурсій використовували соціальні мережі (YouTube, Facebook та ін.).

Унікальність авторської методики у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі полягає у трансформації еколого-орієнтованого змісту у формальну, неформальну та інформальну освіти, які відзеркалились у реалізації педагогічних умов формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Педагогічні умови формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі є важливим параметром наукового дослідження, оскільки йдеться про «окреслений ресурс, реалізація якого в контексті заздалегідь виявленої мети сприятиме позитивній динаміці даного процесу» [10]. Педагогічні умови уможливають забезпечення успішного розв'язання поставлених дослідницьких завдань з включенням внутрішніх та зовнішніх факторів, зокрема оновленого еколого-орієнтованого змісту, традиційних та інноваційних форм та методів, прийомів, які спрямовані на формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у контексті мети експериментальної роботи.

Перелік педагогічних умов формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі не є вичерпними і може бути доповнений залежно від планування, організації професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС та мінливості екосередовища.

В межах нашого дослідження нами було виокремлено педагогічні умови формування задля забезпечення ефективності професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі:

- формування особистісного сенсу щодо екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного

середовища, активація здоров'язберезувального досвіду майбутніх бакалаврів ГРС через участь у екологічних акціях та проєктах;

- трансформація у зміст освітнього процесу екологічних стратегій задля формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через реалізацію педагогічного інструментарію;

- реалізація практико-орієнтованого підходу підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через залучення стейкхолдерів в освітній процес;

- розвиток soft skills та здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей у професійну діяльність у системі неформальної освіти через залучення до екологічного волонтерства: суспільно-корисної, здоров'язберезувальної, природоохоронної та природозахисної діяльності на добровільних засадах.

Проаналізуємо коротко реалізацію кожної з виокремлених нами умов.

Педагогічна умова, формування особистісного сенсу щодо екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, активація здоров'язберезувального досвіду майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, спрямована на формування особистісного сенсу щодо екологічно-орієнтованої професійної позиції та активації природоохоронного досвіду спрямована на підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до відповідальної професійної діяльності, розуміння важливості збереження природного середовища та інтеграції екологічних стандартів у готельно-ресторанні заклади. Реалізація педагогічної умови майбутніх бакалаврів ГРС через участь у навчальних екскурсіях, залученні до екологічних ініціатив у сфері гостинності, участь у екологічних акціях та проєктах задля посилення їх відповідальності та практичного досвіду за якість та безпеку у екосередовищі.

Окреслена нами педагогічна умова впливає на формування аксіологічного компоненту готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі та надає можливість формувати екологічну

свідомість та відповідальне ставлення до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі готельного та/або ресторанного бізнесу. Відповідно реалізація такої умови забезпечує формування ціннісно-смыслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Формування даного критерію окреслено напрямками:

- освітній: трансформація еколого-орієнтованого змісту в ОП, участь у проєктах, маркетингових заходах;
- публічні ініціативи: створення або участь у Громадських організаціях, гуртках та ін. ініціативи, задля формування екологічної свідомості та сприяння поширенню екологічної культури шляхом інформаційних кампаній, акцій з лобіюванням екологічних проблем;
- приклад лідерів: залучення громадянських лідерів, учених, бізнесменів та політиків, які демонструють приклад екологічної культури;
- споживча поведінка: індивідуальна споживча поведінка, у виборі екологічно-чистих продуктів, ефективного використання ресурсів та ін.

Прикладом є проведення конкурсу на кращу презентацію (додаток Е), метою якого стало формування усвідомлення майбутніх бакалаврів ГРС важливості, місця еколого-орієнтованих ОК (дисциплін) у структурі професійної підготовки до якості та безпеки у екосередовищі. Майбутні бакалаври ГРС представили презентації проєктів, в яких розкривали, чому вивчення кожного з ОК є необхідним для забезпечення якості, безпеки, ефективного функціонування підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу для сталого розвитку індустрії гостинності. Конкурс сприяв мотивації до навчання, розвитку критичного мислення та формуванню професійної свідомості майбутніх бакалаврів ГРС.

Рівень сформованості ціннісно-смыслового критерію визначали використовуючи Тест оцінювання рівнів сформованості показників когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (авторська розробка) (Додаток Д). Інтерпретацію одержаних результатів визначення рівнів сформованості готовності майбутніх

бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі здійснювали узагальнено, оцінюючи середнє арифметичне оцінок показників. Результати діагностичної роботи оцінювали за відсотковим співвідношенням рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному та контрольному етапах, представлених у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Сформованість ціннісно-сислового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному та контрольному етапах

	ЕГ – 30						КГ – 30					
	Констатувальний			Контролюючий			Констатувальний			Контролюючий		
	до у %			після у %			до у %			після у %		
	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний
соціальний оптимізм	56,6	26,7	16,7	63,3	30	6,7	26,7	56,6	16,7	36,7	50	13,3
мотив здоров'язбереження	40	33,3	26,7	60	23,3	16,7	33,3	40	26,7	40	36,7	23,3
прагнення до саморозвитку та самоудосконалення	46,7	40	13,3	63,3	33,3	3,4	36,7	40	23,3	46,7	33,3	20
оцінка свого потенціалу	40	36,7	23,3	53,3	36,7	10	36,7	46,7	16,6	43,3	43,3	13,4
усвідомлення цінності збереження екосередовища	30	50	20	36,7	26,7	36,6	46,7	30	23,3	56,7	30	13,3
бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності	46,7	33,3	20	53,3	43,4	3,3	33,3	46,7	20	43,3	40	16,7

Продовження таблиці 3.5

бажання зберігати та примножувати моральні та культурні та наукові цінності	43,3	36,7	20	46,7	33,3	20	36,7	43,3	20	46,6	36,7	16,7
ініціативність	50	23,3	26,7	60	23,3	16,7	30	50	20	36,7	46,6	16,7
мотив успіху	50	30	20	56,7	30	13,3	23,3	50	26,7	26,7	50	23,3
управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	36,7	40	23,3	46,7	40	13,3	36,6	36,7	26,7	43,3	33,4	23,3
Всього	44	35	21	54	32	14	34	44	22	42	40	18

З таблиці 3.5 видно загальний рівень сформованості ціннісно-смислового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному етапі педагогічного експерименту є дуже низьким як у ЕГ, так і в КГ. Після впровадження авторської методики у ЕГ, та традиційних методик у КГ, ми констатуємо більший творчий рівень сформованості зазначеного критерію у ЕГ на 12% ніж у КГ, відповідно з покращенням результату достатнього та репродуктивного рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Аналіз окремих показників сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (соціальний оптимізм, мотив здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінка свого потенціалу) у ЕГ засвідчив рентабельність та ефективність залучення майбутніх бакалаврів ГРС до участі у екологічних акціях та проєктах.

Впровадження даної умови у майбутніх бакалаврів ГРС формує екологічно-спрямовану громадянську позицію особистості та екологічні цінності готельного та/або ресторанного бізнесу: усвідомлення важливості еколого-чистого виробництва та споживання в індустрії гостинності; професійна відповідальність за дотримання санітарно-гігієнічних норм,

екологічних стандартів та раціональне використання ресурсів; інтересу до впровадження інноваційних технологій у сфері сталого розвитку, таких як використання альтернативних джерел енергії, зменшення харчових відходів, роздільний збір сміття, сертифікація «зелених» готелів та ресторанів; особистісної мотивації до безперервного професійного розвитку у сфері управління якістю та безпекою, участі в міжнародних екологічних ініціативах та ін.

Реалізація педагогічної умови *«трансформації змісту освітнього процесу екологічних стратегій спрямована на професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі відбувалася через реалізацію педагогічного інструментарію»*: Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно – ресторанна справа»: Методичні рекомендації для викладачів ЗВО [8]; Словник екологічних термінів [7]; Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [3]. Вона охоплює інтеграцію екологічних знань, практик та еколого-орієнтованого підходу до змісту ОК ОП Готельно-ресторанна справа. Авторська методика сприяє засвоєнню майбутніми бакалаврами ГРС ключових принципів якості та безпеки у екосередовищі, формуванню відповідальності у використанні ресурсів у професійній діяльності через впровадження у поєднанні сучасних педагогічних методів та цифрових засобів навчання, зазначених у Додатку В. Через реалізацію методичного інструментарію деталізуємо методи та засоби оптимізації професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі.

У процесі засвоєння змісту еколого-орієнтованих ОК, у авторських робочих програмах професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС (Гігієна і санітарія в галузі [4]; Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства [6], Управління якістю продукції та послуг в готельно-

ресторанному господарстві [5]) у ЕГ використовували наступні методи (Додаток В):

- пояснення: виклад основних понять, принципів та норм санітарно-гігієнічних вимог, пояснення процесів сортування та утилізації відходів;
- аналіз ситуацій: розгляд реальних кейсів та прикладів забруднення навколишнього середовища та його впливу на здоров'я; розбір реальних прикладів впровадження екологічних підходів у готельно-ресторанному господарстві; аналіз різних методів і стандартів у використанні екологічних засобів;
- дискусія: обговорення запитань щодо взаємозв'язку між екологічною безпекою, санітарією та гігієною; обговорення важливості екологічного утримання закладів та практик поводження з відходами;
- кейс-метод: розбір практичних кейсів з реальних ситуацій (параграф 2.3);
- запитання-відповіді: інтерактивне обговорення проблем, пов'язаних з екологічним утриманням; аналіз проблем забруднення та їх впливу на екологічну безпеку підприємств;
- інтерактивні методи: проблемно-діалогічна лекція, кейс-метод (аналіз порушень стандартів), онлайн-дискусія, метод проєктів (розробка санітарно-гігієнічного плану для умовного закладу (Додаток Л)), проблемно-пошуковий підхід, візуалізація матеріалу через відео, метод проєктів (розробка санітарно-гігієнічної моделі для умовного еко-готелю).
- практичні методи: ситуаційних задач, практичний аналіз, групова дискусія, порівняння стандартів, практичні вправи;
- колаборативні: проєктування zero-waste-меню або моделі переробки органічних відходів у ресторані; міні-команди розробляють рекомендації з оновлення технічного парку; створення макету концепції еко-кухні для ГРГ; у групах розробка концепції smart-зони, групові обговорення кейсів; спільний аналіз практик сталого розвитку в ГРС;

- метод проєктів: створення міні-плану переходу на екоупаковку; міні-завдання – обрати інновацію та описати її вплив на ефективність закладу; розробка концепції інноваційної зони відпочинку або бізнес-простору;

- методи візуалізації: інтерактивне відео, квіз на початку заняття, ситуаційний аналіз, онлайн-діалог, цифрове опитування через Mentimeter або Kahoot, колективний аналіз проблемної ситуації, онлайн-вікторини, робота в малих групах; SWOT-аналіз, створення міні-презентацій, інфографіка, відео-презентації, віртуальний екскурс, презентація, демонстраційні відео, схеми, схеми оцінки, діаграми технічного зносу, презентація з реальними прикладами обладнання, відеоогляди, фото- і відеоогляд обладнання, порівняльні таблиці, 3D-моделі, діаграми, порівняльні таблиці;

- цифрові методи: Padlet, Jamboard, Canva, Google Slides для групових презентацій, використання таблиць у Google Sheets, створення ментальних карт, інтерактивна презентація, онлайн-опитування, використання соціальних мереж для обміну ідеями;

- дистанційне навчання: використання платформи Google Classroom, Moodle, Zoom/Teams, використання цифрових платформ для обговорень та колективних проєктів, онлайн-дискусії та обговорення у віртуальних класах.

Оптимізація професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі сучасними методиками підсилюється застосуванням засобів навчання, наведених у Додатку В:

- дидактичні засоби: презентація, відеофрагменти, інфографіка, графіки, відео-прикладів еколого-орієнтованих практик у готельному та/або ресторанному бізнесі, схеми, таблиці, роздаткові матеріали, інструкційні картки. Плакати, макети, моделі, роздаткові матеріали, методичні рекомендації, технологічні картки, добірка прикладів екоупаковки (фото, відео), навчальна література з теми, таблиці порівняння енергоспоживання, відеоогляди обладнання. Таблиці з критеріями якості, картки з прикладами управлінських рішень, приклади реальних кейсів з підприємств;

- демонстраційні засоби: навчальні лабораторії, що показують процеси забезпечення екологічної безпеки, інструкції з маркування екомиючих засобів, схеми поводження з відходами. Лабораторії: «Технології приготування їжі», «Навчальний ресторан», «Готель «Гостинність», спеціальні кабінети: «Гостинності та сервісу», «Подорожей і гостинності», «Готельно-ресторанного менеджменту», Презентації з прикладами сталого розвитку;

- цифрові засоби: використання програм для візуалізації даних (наприклад, інфографіка на платформі Canva, графіки за допомогою Excel). Інфографіка щодо екологічних стандартів та сертифікації, онлайн-платформи для обміну досвідом: Moodle, Google Classroom, Zoom, Microsoft Teams; Google Forms, відеоінструкції, Padlet, YouTube – відео прикладів екопрактик; Сайти виробників устаткування.

Саме поєднання вище зазначених методів та засобів, запропонованої авторської методики, сприяє формуванню когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Рівні сформованості когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі представлено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Сформованість когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному та контрольному етапах

	ЕГ – 30						КГ – 30					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	до у %			після у %			до у %			після у %		
	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний
ерудованість	30	60	10	46,7	43,3	10	30	60	10	43,3	40	16,7
уважність	30	50	20	43,3	40	16,7	33,3	46,7	20	40	46,7	13,3

Продовження таблиці 3.6

критичність мислення	23,3	50	26,7	46,7	30	23,3	23,3	50	26,7	30	43,3	26,7
здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності	20	50	30	36,7	40	23,3	20	50	30	40	30	30
здатність самостійно накопичувати знання	30	60	10	50	40	10	26,7	63,3	10	40	46,7	13,3
здатність виявляти ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	10	30	60	50	26,7	23,3	13,3	30	60	26,7	23,3	50
здатність визначати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	10	30	60	43,3	30	26,7	6,7	30	60	30	26,7	43,3
здатність оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	6,7	30	63,3	43,3	30	26,7	6,7	30	63,3	30	23,3	46,7
Всього	20	45	35	45	35	20	20	45	35	35	35	30

Оцінювання рівнів сформованості показників когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі відбувалося під час семінарів, теми яких зазначені у (Додаток Е). Результатами відмінностей у показниках, отриманих до формульовального етапу педагогічного експерименту та після нього засвідчено: у респондентів ЕГ значне підвищення рівня сформованості за творчим рівнем когнітивного критерію (табл. 3.6), а у респондентів ЕГ кількісний показник даного критерію збільшилася на 25 % за рахунок зменшення рівнів достатнього на 10% та репродуктивного на 15%. У респондентів КГ результати рівнів когнітивного критерію сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

також зазнали позитивних змін, але у порівнянні з статистичними обчисленнями рівнів у ЕГ, ці зміни менші: творчий критерій збільшився на 15% за рахунок зменшення достатнього на 10% та репродуктивного на 5%.

Реалізація педагогічної умови *практико-орієнтованого підходу* підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через залучення стейкхолдерів в освітній процес, спрямована на підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі через практичні знання та навички, акцентується на формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів ГРС шляхом виконання практичних робіт [3], ситуаційних завдань [8] (Додаток Ж), роботи над проєктами (Додаток Л), участі у практичних семінарах [8], майстер-класах (параграф 2.3, с. 176-179), кейс-методи (параграф 2.3, с. 179). Це націлено на майбутніх фахівців, що будуть здатні ефективно впроваджувати екологічні принципи у практичну діяльність.

Упродовж формувального етапу педагогічного експерименту, для реалізації *практико-орієнтованого підходу* підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі були організовані заходи-воркшопи та гостьові лекції за участі стейкхолдерів. Розглянемо приклади.

Гостьова лекція Управління якістю у міжнародних готельних мережах з запрошенням стейкхолдера менеджера з якості міжнародної готельної мережі (напр., Hyatt Regency Kyiv, Radisson) Ратуш Артем, метою якої є познайомити майбутніх бакалаврів ГРС з практичними аспектами впровадження стандартів якості у великих міжнародних компаніях, а також зі стратегіями підтримки високих стандартів у різних країнах, – відбулась у рамках обговорення аспектів:

- впровадження системи управління якістю (СУЯ) у великій міжнародній компанії;
- особливості контролю за дотриманням стандартів якості на глобальному рівні;
- міжнародні сертифікації якості та їх значення для бренду;

- взаємодія з постачальниками та контроль якості продукції на місцевому та глобальному рівнях;
- реальні кейси з управління якістю та впровадження інновацій у обслуговуванні.

Гостьова лекція Роль екологічних стандартів у ресторанному бізнесі з запрошенням стейкхолдера керівника еколого-відповідального ресторану, сертифікованого за програмою Green Key Мозгова Юлія, мета якої полягала у формуванні здатностей застосовувати екологічні стандарти для підвищення якості у ресторанному бізнесі, розуміння значення сталого розвитку для сучасних закладів харчування, відповідно неї відбулося обговорення питань:

- як екологічні стандарти впливають на якість продукції та послуг;
- впровадження практик Zero Waste у ресторанному бізнесі;
- енергозбереження, мінімізація відходів та використання локальних органічних продуктів;
- переваги для ресторану у сертифікації за екологічними стандартами;
- вплив екологічної відповідальності на залучення клієнтів і побудову репутації.

Не менш важливу гостьову лекцію Інновації у контролі якості обслуговування клієнтів проводить керівник департаменту якості або клієнтського обслуговування великої готельної мережі або ресторану Гельдіашвілі Надія. У ході гостьової лекції розкрив особливості інноваційних технологій з впливом на підвищення якості у сфері готельного та/або ресторанного бізнесу, та показав приклади трансформації інновацій у процеси обслуговування, а саме:

- використання цифрових технологій для управління якістю обслуговування;
- CRM-системи для збору та аналізу зворотного зв'язку від клієнтів.
- мобільні додатки для підвищення зручності користування послугами (цифрові меню, онлайн-бронювання);
- інструменти моніторингу якості у реальному часі;

- вплив автоматизації процесів на якість обслуговування і задоволеність гостей.

Гостьову лекцію Стандарти якості та безпеки у готельній індустрії презентував стейкхолдер сертифікований аудитор якості або представник консалтингової компанії Куницький Кирил, яка спеціалізується на аудиті якості та безпеки у готельно-ресторанному бізнесі. Зміст гостьової лекції направлений на результат розуміння процесу аудиту та сертифікації якості у готельному бізнесі та забезпечення відповідності міжнародним стандартам:

- процеси сертифікації готелів за міжнародними стандартами якості (ISO, Green Globe, інші);
- оцінка та аудит якості обслуговування і безпеки в готелях;
- особливості проведення інспекцій та підготовка готелів до перевірок;
- вимоги до безпеки гостей у готелях (пожежна безпека, евакуація, санітарія);
- приклади успішних кейсів сертифікації та подолання проблем у сфері якості та безпеки.

Гостьова лекція Сучасні тенденції у готельно-ресторанному бізнесі: стійкий розвиток і якість провів запрошений гість Ліфіренко Олена, Експерт з систем сталого розвитку у сфері готельного та ресторанного бізнесу або представник екологічного консалтингу. Олена Ліфіренко у ході лекції акцентувала на важливості впровадження стійких та екологічних практик для забезпечення якості послуг:

- нові тенденції в екологічній сертифікації готелів і ресторанів;
- споживчі очікування щодо екологічної відповідальності підприємств;
- переваги для бізнесу від впровадження принципів сталого розвитку;
- практичні приклади успішних компаній, які досягли високих стандартів якості завдяки екологічним ініціативам.

Впровадження у процес професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС гостьових лекцій з метою формування готовності до якості та безпеки у

екосередовищі відбувається завдяки практико-орієнтованому підходу. Гостьові лектори є практиками, стейкхолдерами та потенційними роботодавцями. Історії успіху, кар'єрний шлях та досягнення запрошених лекторів мотивують майбутніх бакалаврів ГРС і допомагають їм ставити власні цілі, розуміти можливості саморозвитку, самоудосконалення та самореалізації у еколого-орієнтованих проєктах. Гостьові лектори часто презентують матеріал з різних точок зору, що допомагає майбутнім бакалаврам ГРС розширити світогляд, критично аналізувати інформацію та формувати власну думку щодо формування екологічної свідомості та відповідального ставлення до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі готельного та ресторанного бізнесу.

Для отримання практичних навичок з високою інтенсивністю ми проводили воркшопи у форматі практичної взаємодії, що уможливлює процес занурення майбутніх бакалаврів ГРС у процеси контролю якості, розробки політики управління якістю та впровадження сучасних стандартів у екосередовищі. Наведемо приклади воркшопів з ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Приклади воркшопів ОК Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

Воркшоп № 1 (тривалість: 20 хвилин) Тема воркшопу: Розробка і впровадження системи управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства Мета воркшопу: Надати студентам практичні навички створення та впровадження системи управління якістю на основі міжнародних стандартів (ISO 9001, HACCP) з урахуванням особливостей готельного та/або ресторанного бізнесу. Змістова частина воркшопу 1. Вступна лекція: Основи управління якістю та сучасні вимоги • Огляд системи управління якістю на підприємствах ГРС. • Стандарти ISO 9001 та HACCP: основні принципи та вимоги. • Ключові показники якості у сфері готельно-ресторанного бізнесу. • Вимоги до якості обслуговування та продукції.

Продовження таблиці 3.7

Воркшоп № 2 (тривалість: 30 хвилин) Тема воркшопу: Аналіз та оцінка якості на прикладі реальних кейсів Мета воркшопу: Навчити студентів ідентифікувати слабкі місця у системі якості підприємства, визначати критичні контрольні точки для управління якістю. Завдання: • Студентів поділяють на команди, кожна з яких отримує реальний кейс (готель або ресторан), де виникають проблеми з якістю обслуговування або продукції. • Кожна команда проводить аналіз якості на підприємстві з використанням методу SWOT-аналізу та аналізу критичних точок.
Воркшоп № 3 (тривалість: 30 хвилин) Тема: Розробка системи управління якістю Мета: Навчити студентів розробляти політику якості та впроваджувати практичні заходи для підтримання високих стандартів. Завдання: • Команди розробляють систему управління якістю для свого підприємства, спираючись на принципи стандартів ISO 9001 або НАССР. • Визначають основні політики якості, процедури контролю якості та методи перевірки. • Розробляють план впровадження системи управління якістю: від створення документації до навчання персоналу.
Воркшоп № 4 (тривалість: 30 хвилин) Тема: Практична симуляція впровадження системи управління якістю Мета: Розвинути навички презентації і захисту управлінських рішень, а також ефективної взаємодії з різними сторонами у процесі впровадження системи якості. Завдання: • Кожна команда представляє свій проект впровадження СУЯ, моделюючи процес взаємодії з керівництвом підприємства та персоналом. • Оцінка відповідності стандартам якості: команди презентують свої рішення, а викладач або інший стейкхолдер дає зворотний зв'язок.

Продовження таблиці 3.7

Воркшоп № 5 (тривалість: 30 хвилин) Дискусія: Виклики та переваги впровадження систем управління якістю у сфері ГРС Мета: Залучити студентів до дискусії щодо практичних аспектів управління якістю, обговорити можливі бар'єри та рішення. Завдання: • Обговорення викликів, з якими студенти зіштовхнулися під час розробки СУЯ. • Які труднощі можна очікувати при реальному впровадженні системи на підприємствах. • Дослідження ролі технологій та інновацій в управлінні якістю.
Воркшоп № 6 (тривалість: 30 хвилин) Заключний етап: Оцінка роботи студентів та зворотний зв'язок • Викладач та запрошені експерти дають оцінку роботі кожної команди. • Обговорення сильних сторін та аспектів, які потребують поліпшення. • Вручення сертифікатів або додаткових балів за активну участь. Результати воркшопу: • Студенти отримують практичні навички розробки та впровадження системи управління якістю на підприємствах ГРС. • Вмітимуть використовувати міжнародні стандарти (ISO, НАССР) для створення ефективної системи контролю якості. • Зрозуміють, як аналізувати та покращувати процеси у сфері якості продукції та обслуговування.

Реалізація воркшопів сприяє інтенсивності групової комунікації та активності.

Поєднання інноваційних форм та методів навчання з залученням стейкхолдерів сприяють оптимізації професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Реалізація практико-орієнтованого підходу підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі сприяє формуванню практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Рівні сформованості практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі представлено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Сформованість практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному та контрольному етапах

	ЕГ – 30						КГ – 30					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	до у %			після у %			до у %			після у %		
	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний
здатність до професійної рефлексії	20	40	40	50	43,3	6,7	20	40	40	43,3	40	16,7
стресостійкість	40	40	20	60	26,7	13,3	40	40	20	26,7	50	23,3
здоров'язбереженість	10	36,7	53,3	40	53,3	6,7	10	36,7	53,3	46,7	33,3	20
орієнтація на постійне самоудосконалення та самоконтроль	30	46,7	23,3	50	40	10	30	46,7	23,3	40	40	20
здатності до прийняття рішень	40	40	20	60	20	20	40	40	20	50	23,3	26,7
професійна мобільність	13,3	46,7	40	56,7	30	13,3	10	50	40	33,3	46,7	20
адаптивність	10	43,3	46,7	40	40	20	13,3	40	46,7	30	50	20
здатність здійснювати планування	10	33,3	56,7	50	46,7	3,3	10	33,3	56,7	36,7	40	23,3
організованість	40	23,3	36,7	60	30	10	40	23,3	36,7	30	50	20
управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	6,7	40	53,3	33,3	50	16,7	6,7	40	53,3	53,3	26,7	20
Всього	22	39	39	50	38	12	22	39	39	39	40	21

Рівні сформованості практично-професійного критерію визначали під час практичних робіт з використанням інтерактивних заходів, зазначених у таблиці Додатку Ж. Після впровадження різних практико-орієнтованих

заходів (виконання практичних робіт, розв'язання ситуаційних завдань, розробки проєктів, участь у практичних семінарах, майстер-класи, кейс-методи, воркшопи та гостьові лекції за участі стейкхолдерів) у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі в респондентів ЕГ спостерігали значне підвищення рівня сформованості досліджуваного критерію (табл. 3.8). Кількісний показник респондентів ЕГ за творчим рівнем практично-професійного критерію збільшився на 28 % за рахунок зменшення достатнього (-1%) та репродуктивного (-27%) рівнів. У респондентів КГ результати рівнів практично-професійного критерію сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: за творчим рівнем збільшення на 17%, достатнього на 1% та зменшення репродуктивного на 18%.

Високі показники рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі уможлиблює зробити висновок щодо доцільності запровадження практико-орієнтованого підходу у професійній підготовці з залученням стейкхолдерів.

Педагогічну умову *«розвиток soft skills та здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей у професійну діяльність у системі неформальної освіти через залучення до екологічного волонтерства: суспільно-корисної, здоров'язбережувальної, природоохоронної та природозахисної діяльності на добровільних засадах»* реалізовували завдяки інноваційним та традиційним методам (евристичного, проблемного та дослідницького навчання) за використанням у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі заходів неформальної та інформальної освіти:

- інформальні елементи:
 - обговорення реальних ситуацій через онлайн-діалог або чат;
 - короткий захист мініпроєктів, порівняльна таблиця обладнання;
 - дискусії, захист групових проєктів, рефлексії;

- практичний кейс-аналіз, інтерактивні голосування та опитування, обговорення практичних прикладів;
- обговорення реальних прикладів сталого розвитку, групові презентації, онлайн-опитування;
- інформальні заходи:
 - екологічні акції, флешмоб «Тиждень без відходів», онлайн челлендж «Екопрактика вдома»;
 - відеоекскурсія або віртуальний візит до компанії-постачальника інноваційного обладнання;
 - екологічні акції з аналізом застарілого обладнання;
 - відеотур на екокухню, участь у проєкті з енергоефективності;
 - екологічні міні-проєкти (розробка smart-зони), онлайн тури на базі реальних об'єктів.

Впровадження на формуальному етапі педагогічного експерименту відбувалось з залученням майбутніх бакалаврів ГРС до волонтерства, що включає збалансовану взаємодію між урядом, освітою, бізнесом та громадськістю з впровадженням стратегій та ініціатив:

- розроблення та просування екологічних туристичних маршрутів;
- розвиток екооджерелакс-центрів: створення та розвиток спеціалізованих центрів для екологічного відпочинку з залученням до екологічних програм та акцій;
- екологічна освіта та інтерпретація: забезпечення доступу до екологічної освіти та інтерпретації для споживачів готельних та ресторанних послуг (лекції про природні екосистеми, участь у програмах з охорони навколишнього середовища, екскурсії, екскурсії з екологами);
 - стимулювання сталого споживання та виробництва: підтримка ініціатив, спрямованих на стимулювання сталого споживання та виробництва;
 - залучення місцевого населення: важливо залучати місцевих жителів до екологічних заходів.

Окреслена нами педагогічна умова впливає на формування екологічного компоненту готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі та уможливорює формування відповідальності, екологічного світогляду, екологічної свідомості, екологічної культури, розвиток інтуїції, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграцію екологічно-орієнтованих практик у процес управління якістю готельного та/або ресторанного бізнесу.

Відповідно реалізація такої умови забезпечує формування еколого-орієнтовано критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Результати рівнів сформованості еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі представлено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Сформованість еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному та контрольному етапах

	ЕГ – 30						КГ – 30					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	до у %			після у %			до у %			після у %		
	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний
відповідальність	30	20	50	46,7	40	13,3	26,7	20	53,3	43,3	20	36,7
екологічний світогляд	20	30	50	36,7	53,3	10	23,3	30	46,7	30	30	40
екологічні установки	23,3	46,7	30	33,3	46,7	20	20	43,3	36,7	23,3	46,7	30
екологічна свідомість	20	43,3	36,7	36,7	40	23,3	23,3	46,7	30	30	43,3	26,7
екологічна культура	20	40	40	36,7	50	13,3	20	40	40	40	36,7	23,3
інтуїція	20	36,7	43,3	33,3	40	26,7	23,3	36,7	40	30	40	30

Продовження таблиці 3.9

забезпечення безпеки та якості продукції та послуг	16,7	23,3	60	33,3	40	26,7	16,7	23,3	60	26,7	20	53,3
інтеграція еколого- орієнтованих практик у процес управління якістю	10	40	50	23,3	50	26,7	6,7	40	53,3	16,7	43,3	40
Всього	20	35	45	35	45	20	20	35	45	30	35	35

Рівні сформованості еколого-орієнтованого критерію визначали використовуючи на констатуючому етапі педагогічного експерименту Анкету оцінювання рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі (авторська розробка) (Додаток К). Для оцінювання рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на контрольному етапі педагогічного експерименту використовували ситуаційні дзядачі (Додаток К). Статистичний аналіз рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі зафіксував підвищення рівня сформованості еколого-орієнтованого критерію (табл. 3.9) у респондентів ЕГ: творчий збільшилася на 15 %, достатній на 10%, а репродуктивний зменшився на 25%. У респондентів КГ результати рівнів еколого-орієнтованого критерію сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі також зазнали позитивних змін, але у порівнянні з статистичними обчисленнями рівнів у ЕГ, ці зміни менші: творчий критерій збільшився на 10 % за рахунок достатнього та репродуктивного рівнів.

Високі показники рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі уможлиблює зробити висновок щодо доцільності запровадження практико-орієнтованого підходу у професійній підготовці з залученням стейкхолдерів.

Результати формувального етапу педагогічного експерименту підтвердили ефективність впровадження моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов.

3.3. Статистичний аналіз результатів педагогічного експерименту

У ході формувального етапу експериментального дослідження було упроваджено у освітній процес майбутніх бакалаврів ГРС методику, яка є визначальною у моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Задля перевірки ефективності впровадження методики використали порівняльний метод зі зіставленням результатів контрольної та експериментальної груп на початку констатувального та по завершенню формувального етапів педагогічного експерименту. У таблиці 3.10 засвідчено однаковий кількісний показник респондентів груп ЕГ та КГ групах.

Таблиця 3.10

Вибірка респондентів для контрольної та експериментальної груп у закладах вищої освіти

ЗВО	ЕГ	КГ
Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства	30	-
Уманського національний університет садівництва	-	11
Луцького національного технічного університету	-	19
Всього	30	30

Констатувальний етап уможливив визначити початковий рівень сформованості ціннісно-сміслового, когнітивного, практично-професійного, еколого-орієнтовного критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості

та безпеки у екосередовищі. Результат вибірки засвідчив розподіл респондентів у групах ЕГ та КГ за рівнями сформованості статистично однаковий по всім критеріям. У кожній з груп переважають достаній та репродуктивний рівні сформованості критеріїв.

На формувальному етапі педагогічного експерименту професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у КГ здійснювалася у традиційних умовах, відповідно вимогам ОП Готельно-ресторанна справа, у ЕГ – відповідно впровадження моделі та авторської методики нашого дослідження та перевірки рівнів сформованості критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі з їх показниками (параграф 3.2 у табл. 3.5, 3.6, 3.8, 3.9), відповідно педагогічних умов.

На контрольному етапі педагогічного експерименту було здійснено статистичний порівняльний аналіз змін рівнів сформованості за кожним критерієм у обох групах.

Статистичні результати аналізу сформованості критеріїв на констатувальному та контрольному етапах педагогічного експерименту відображені у таблицях 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, в яких загальний рівень сформованості кожного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі обчислювали як середнє арифметичне відповідних рівнів.

У таблиці 3.11 представлено порівняльний аналіз результату рівнів сформованості показників ціннісно-смыслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Таблиця 3.11

Порівняльний аналіз рівня сформованості ціннісно-сміслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, %

Рівні сформованості готовності	Констатувальний етап		Формувальний етап		Контрольний у динаміці	
	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ
творчий	44	34	54	42	10	8
достатній	35	44	32	40	-3	-4
репродуктивний	21	22	14	18	-7	-4

Результат порівняльного аналізу рівня сформованості ціннісно-сміслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі констатує більші зміни у показниках респондентів ЕГ, а саме на 10% більше респондентів у ЕГ з творчим рівнем сформованості даного критерію. Достатній рівень після формувального етапу педагогічного експерименту показав у ЕГ 32 % респондентів, а репродуктивний 14%, кількісне значення яких зменшилося на користь творчого рівня. У респондентів КГ результат сформованості ціннісно-сміслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі також підвищився на 4% і достатній, і репродуктивний. Однак результат сформованості готовності після формувального етапу у ЕГ більший від результату КГ на 2%.

Отже, використані на формувальному етапі педагогічного експерименту засобів оптимізації ціннісно-сміслового критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, через участь в екологічних акціях та проєктах, значно підвищують їх усвідомлення екологічних цінностей у професійній діяльності.

Порівняльний аналіз рівнів сформованості когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі представлено у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Порівняльний аналіз рівня сформованості когнітивного критерію
готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у
екосередовищі, у %**

Рівні сформованої готовності	Констатувальний етап		Формувальний етап		Контрольний у динаміці	
	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ
творчий	20	20	45	35	25	15
достатній	45	45	35	35	-10	-10
репродуктивний	35	35	20	30	-15	-5

Статистичні табличні розрахунки засвідчують відмінності у показниках когнітивного критерію, отриманих на констатувальному та формувальному етапах педагогічного експерименту. У респондентів обох груп спостерігається значне збільшення рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі даного критерію. В респондентів ЕГ спостерігали значне підвищення рівня сформованості готовності досліджуваного критерію. Кількість респондентів ЕГ з творчим рівнем когнітивного критерію збільшилася на 25 %, за рахунок зменшення достатнього рівня на 10% та репродуктивного на 15%. У КГ показники когнітивного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі після формувального етапу педагогічного експерименту зазнали також позитивних змін, але з меншими результатами, творчий рівень збільшився на 15%, а на достатньому / та репродуктивному відбулось відповідно зменшення на 10% / 5% (табл. 3.12).

Методичний інструментарій створений в контексті практико-орієнтованого навчання майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, слугують ефективним інструментом формування ключових професійних компетентностей. Зокрема, «Словник екологічних термінів» забезпечує систематизацію базових понять, формує екологічну культуру та підвищує обізнаність студентів щодо ризиків, пов'язаних з екосередовищем у професійній діяльності майбутніх бакалаврів ГРС. Це сприятиме розвитку відповідального ставлення до професійної діяльності в умовах сталого розвитку.

Методичні рекомендації «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» надають викладачам орієнтири щодо оновлення змісту навчання з урахуванням сучасних освітніх стандартів, цифровізації та інноваційних технологій. «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» забезпечує реальне поєднання теорії з практикою: через кейси, ситуаційні вправи, тренінги й аналіз професійних ситуацій. Методичний інструментарій дозволяє підвищити мотивацію студентів до навчання, поглибити розуміння складних тем і сприятиме розвитку аналітичного мислення, вміння приймати рішення в реальних умовах готельного та/або ресторанного бізнесу. У результаті — здобувачі освіти отримують цілісні знання з управління якістю, формують екологічну відповідальність і готовність до впровадження стандартів безпеки та якості, що підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Статистичні дані порівняльного аналізу сформованого практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі представлено у таблиці 3.13: творчий рівень даного критерію збільшився у ЕГ на 28%, у КГ на 17%. У респондентів ЕГ за достатнім (на констатувальному етапі було 39%, стало після формувального етапу 38%) та репродуктивним (на констатувальному етапі було 39%, стало після формувального етапу 12 %) рівнем виявлено зменшення на приріст творчого критерію.

Таблиця 3.13

**Порівняльний аналіз рівня сформованості практично-
професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості
та безпеки у екосередовищі, у %**

Рівні сформованості готовності	Констатувальний етап		Формувальний етап		Контрольний у динаміці	
	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ
творчий	22	22	50	39	28	17
достатній	39	39	38	40	-1	1
репродуктивний	39	39	12	21	-27	-18

Аналіз рівню сформованості практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у КГ теж позитивний результат: творчий виріс з 22% до 39%, за рахунок достатнього (з 39% до 40%) та репродуктивного (з 39% до 21%).

Статистичний аналіз рівню сформованості практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі після формувального етапу педагогічного експерименту підкреслює ефективність практико-орієнтованого навчання, залучення стейкхолдерів в освітній процес, запровадження комплексу еколого-орієнтованих заходів (відкритих лекцій з залученням стейкхолдерів, воркшопи, майстер-класи та ін.), спрямованих на самоудосконалення та саморозвиток.

У таблиці 3.14 представлено аналіз статистичних даних сформованості еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Сформованість даного критерію після формувального етапу педагогічного експерименту збільшився як у ЕГ так і у КГ. Динаміка контрольної перевірки сформованості даного критерію позує збільшення творчого рівня у ЕГ на 15%, достатнього рівня на 10%, відповідно зменшення репродуктивного рівня на 25%, а у КГ динаміка у збільшені творчого рівня на 10% за рахунок зменшення достатнього та репродуктивного рівнів.

Таблиця 3.14

Порівняльний аналіз рівня сформованості еколого-орієнтовного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, у %

Рівні сформованої готовності	Констатувальний етап		Формувальний етап		Контрольний у динаміці	
	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ
творчий	20	20	35	30	15	10
достатній	35	35	45	35	10	0
репродуктивний	45	45	20	35	- 25	-10

Отже, використані на формувальному етапі педагогічного експерименту засобів оптимізації формування еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, через участь у природоохоронних заходах та екологічних проєктах: висадка дерев у парках навколо готелів та ресторанів, організація заходів із сортування сміття, збирання елементів живлення (батареєнок), екологічних екскурсій та ін. організованих на готовність майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Контрольний етап педагогічного дослідження констатовав відхилення рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі ціннісно-смыслового (табл. 3.11), когнітивного (табл. 3.12), практично-професійного (табл. 3.13), еколого-орієнтованого (табл. 3.14) у ЕГ та КГ групах констатувального та формувального етапів. Узагальнення одержаних результатів за всіма критеріями готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у ЕГ та КГ до та після впровадження моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі представлено у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Динаміка зміни рівня сформованості критеріїв готовності
майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі
ЕГ та КГ, у %**

Критерії	Констатувальний етап			Контрольний етап			Констатувальний етап			Контрольний етап		
	ЕГ						КГ					
	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний	творчий	достатній	репродуктивний
ціннісно-смысловий	44	35	21	54	32	14	34	44	22	42	40	18
когнітивний	20	45	35	45	35	20	20	45	35	35	35	30
практично-професійний	22	39	39	50	38	12	22	39	39	39	40	21
еколого-орієнтований	20	35	45	35	45	20	20	35	45	30	35	35
Загальне значення	26,5	38,5	35	46	37,5	16,5	24	40,8	35,2	36,5	37,5	26

У результаті на контрольному етапі педагогічного експерименту ми констатуємо позитивну динаміку, як у ЕГ, так і у КГ, творчого та достатнього рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі порівняно з встановленою статистичною рівністю даних між групами під час констатувального етапу (рис. 3.12).

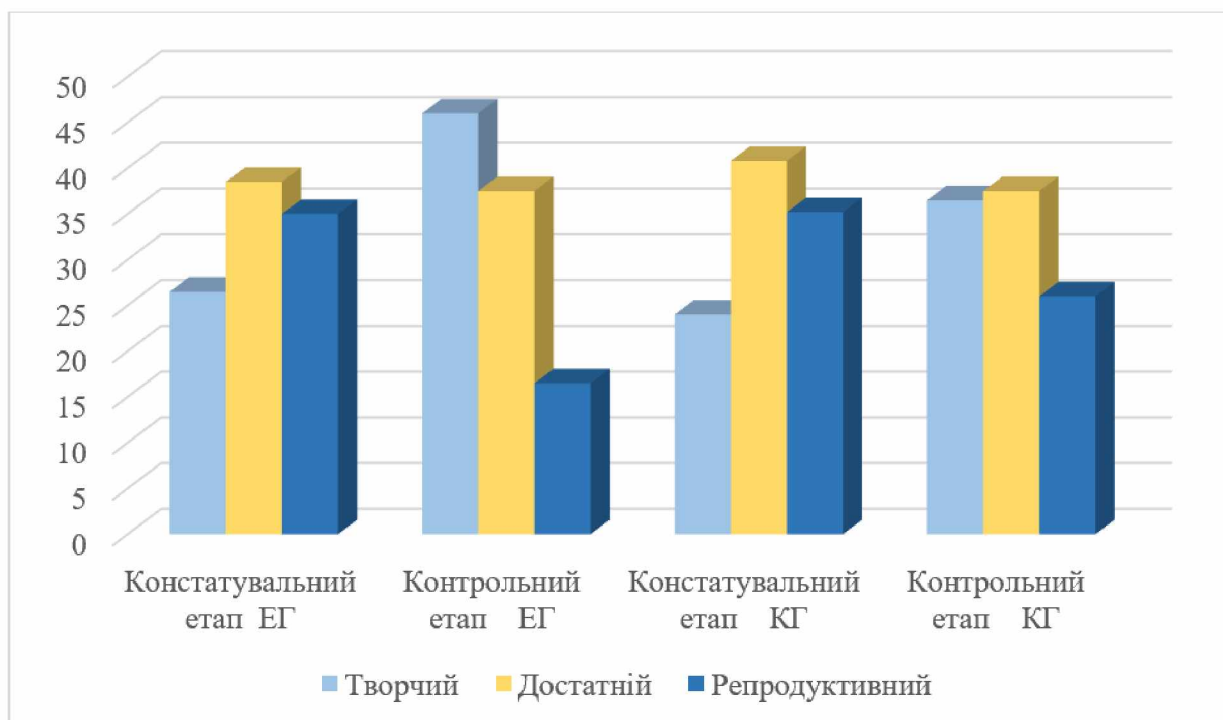


Рис. 3.12. Динаміка змін показників рівня розвитку критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у ЕГ та КГ

Динаміка змін показників рівня розвитку критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у ЕГ та КГ на констатуючому та контрольному етапах, представлених на рис. 3.12, свідчить за всіма критеріями про ефективність впровадження моделі та авторської методики.

У ЕГ відбулося збільшення кількості респондентів на творчому (на 19,5%), за рахунок зменшення кількості респондентів за достатнім (на 1%) та репродуктивним (на 18,5%) рівнями готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Результат у КГ також відображається у позитивних змінах: збільшення творчого рівня готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на 12,5% та відповідно

зменшення достатнього та репродуктивного на 3,3% та 9,2%.

Отже, про ефективність впровадження моделі та комплексної методики оптимізації професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі можна констатувати покращенням статистичних результатів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі за ціннісно-смісловим, когнітивним, практично-професійним, еколого-орієнтовним критеріями. Порівняльний аналіз формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у ЕГ та КГ після формувального етапу педагогічного експерименту підтвердив значний потенціал запровадженої комплексної методики.

Результати статистичного аналізу результатів сформованості рівнів готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі засвідчують ефективність динаміки професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у контексті зазначених структурних компонентів. Усі якісні зміни під час формувального етапу педагогічного експерименту у ЕГ підтверджують ефективність запровадженої авторської методики.

Висновки до третього розділу

Дослідницько-експериментальну роботу було проведено та впроваджено відповідно до мети: науково обґрунтувати та експериментально перевірити ефективність впровадження моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов.

Організація експериментально-дослідницької роботи проходила у три етапи педагогічного експерименту: констатувального, формувального та контрольного.

Констатувальний етап експерименту передбачав аналіз нормативної документації, аналіз стану проблеми дослідження; сформульовано мету й завдання; семантичне обґрунтування ключових понять дослідження; розроблення програми дослідження, відбір діагностичного інструментарію, встановлення кількісного та якісного складу учасників експерименту. У результаті представленого констатувального етапу педагогічного експерименту з'ясовано актуальність та важливість удосконалення професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, означено критерії (ціннісно-смисловий, когнітивний, практично-професійний, еколого-орієнтований) з показниками та рівні (творчий, достатній, репродуктивний) готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

На формувальному етапі дослідження вибудовано авторське бачення методики формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Розроблено та трансформовано еколого-орієнтовний зміст у професійну підготовку майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, що уможливило розробити методичний інструментарій: «Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства»

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві». Апробовано модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Формувальний етап педагогічного експерименту здійснювався на основі визначених педагогічних умов відповідно до структурних компонентів (аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний) за показниками ціннісно-смысловий, когнітивний, практично-професійний, еколого-орієнтовний критеріїв сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

На контрольному етапі педагогічного експерименту було проаналізовано результати перевірки ефективності впровадження моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки та авторської методики, здійснено статистичний порівняльний аналіз рівнів сформованості критеріїв готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, сформульовано висновки.

Статистичний аналіз результатів визначення рівнів готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі за критеріями на констатувальному етапі педагогічного експерименту засвідчив однорідні показники контрольної та експериментальної груп: наявність творчого рівня у КГ 34 % респондентів, достатнього – 44 %, репродуктивного – 22 %; серед респондентів ЕГ було зафіксовано за творчим рівнем 44 %, за достатнім – 35 %, репродуктивним – 21 %.

Впровадження моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на формувальному етапі педагогічного експерименту сприяло підвищенню результативності за рахунок визначених педагогічних умов творчого та достатнього рівнів сформованості готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Шляхом проведення підсумкового зрізу з використанням статистичних методів педагогічного експерименту, контрольний етап показав його результативність. У ЕГ відбулося значне зростання кількості респондентів з творчим (на 19,5%) за рахунок зниження кількості респондентів із достатнім до 1% та репродуктивним до 18,5% рівнями. У контрольній групі хоча і відбулися аналогічні позитивні зміни: збільшення творчого рівня готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на 12,5% та відповідно зменшення достатнього та репродуктивного на 3,3% та 9,2%. Результати статистичної перевірки педагогічного експерименту підтвердили ефективність впровадженої моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов.

Основні наукові положення розділу викладено в опублікованих працях [3; 4; 5; 6; 7; 8].

СПИСКИ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО ТРЕТЬОГО РОЗДІЛУ

1. Анненкова І. П. Теорія і методика моніторингу якості професійної діяльності науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.06 – теорія і методика управління освітою / ДВНЗ «Університет менеджменту освіти». Старобільськ, 2016. 517 с.
2. Білик В. Г., Омельчук О. В., Мегалінська Г. П. *Природничо-науковий коворкінг як засіб формування готовності майбутніх фахівців фізичної рекреації до безпечної поведінки в екосередовищі*. Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. 2024. Вип. 12 (185). С. 40-46. [https://doi.org/10.31392/UDU-ps.series15.2024.12\(185\).07](https://doi.org/10.31392/UDU-ps.series15.2024.12(185).07).
3. Бірюкова О. В. Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Методичні рекомендації. Київ. КТГГ, 2023 р. 21 с.
4. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Гігієна і санітарія в галузі» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2021. 50 с.
5. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2023. 33 с.
6. Бірюкова О. В. Робоча програма освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» розроблена на основі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Київ. КТГГ, 2022. 40 с.

7. Бірюкова О. В. Словник екологічних термінів: навчально-методичний посібник. Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Київ, 2024. 42 с. URL: <https://www.flipsnack.com/AAC67D99E8C/--ui0o5m9xu3/full-view.html>

8. Бірюкова О. В. Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно–ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти. Методичні рекомендації. Київ, КТГГ, 2024. 82 с.

9. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Херсонський державний університет, Херсон; Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнаюка. Тернопіль, 2023. 654 с.

10. Васильєва Г. І. Формування методичної компетентності педагогічних працівників закладів загальної середньої освіти в умовах інклюзивного середовища: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 253 с.

11. Горlach В. В. Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування : автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2020. 23 с.

12. Дербак О. А. Підготовка майбутніх бакалаврів з туризму до професійної взаємодії засобами проєктних технологій: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Вищий навчальний заклад «Університет імені Альфреда Нобеля». Дніпро, 2021. 298 с.

13. Дудіна О. В., Габорець О. А., Лунгол О. М. *Критерії та показники готовності майбутніх висококваліфікованих фахівців до самовдосконалення засобами інформаційних технологій. Наука і техніка сьогодні Серії: Право.*

Економіка. Педагогіка. Техніка. Фізико-математичні науки. 2023. № 1(15). С. 141-150. [https://doi.org/10.52058/2786-6025-2023-1\(15\)-141-150](https://doi.org/10.52058/2786-6025-2023-1(15)-141-150).

14. Іщенко С. М. Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі : дис. ... д-ра філософії: 015 – професійна освіта (за спеціалізаціями) / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 266 с.

15. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України, ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Київ, 2021. 234 с.

16. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін: принципи та закономірності. *Science Review: Open Access Peer-reviewed Journal*. 2018. № 1(8), Vol. 5. С. 92–95.

17. Кільдеров Д. Е. Підготовка майбутніх учителів технологій на засадах інтегрованого навчання: монографія. Київ: ФОП Маслаков, 2017. 563 с.

18. Климович Ю. Ю. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх філологів у світлі трансформації системи освіти в Україні. *Інноваційна педагогіка*. 2023. Вип. 61, Т. 1. С. 162–166. <https://doi.org/10.32782/2663-6085/2023/61.1.32>.

19. Кряж І. В., Баєва К. О. Роль екологічної позиції суб'єкта в подоланні проблем, викликаних глобальними екологічними змінами. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія Психологія*. 2020. Вип. 69. С. 64-73. 10.26565/2225-7756-2020-69-09.

20. Левадна К. Ю. Педагогічні умови формування крос-культурної компетентності майбутніх менеджерів готельного бізнесу : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. Київ, 2021. 280 с.

21. Огуй С. В. Формування організаційно-методичної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки : дис... д-ра. філософії : 015 професійна освіта (за спеціалізаціями) 01 освіта/педагогіка / Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка. Полтава, 2022. 259 с.

22. Олефіренко Т. О. Формування компетентності з розвитку професійної кар'єри майбутніх учителів трудового навчання та технологій: науково-експериментальний підхід. Педагогічні науки. 2022. Вип. 79. С. 75-81. <https://doi.org/10.33989/2524-2474.2022.79.264553>.

23. Пилипенко Л. В. Показники та критерії сформованості професійно-екстремальної компетентності майбутніх психологів оперативно-рятувальної служби. Інноваційна педагогіка. 2024. Вип. 67 Т. 2. С.155-158. <https://doi.org/10.32782/2663-6085/2023/67>

24. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Інститут професійно-технічної освіти НАПН України. Київ, 2010. 365 с.

25. Решетник С. М. Критерії, показники та рівні сформованості готовності майбутніх офіцерів внутрішніх військ Міністерства внутрішніх справ України до службової діяльності. *Збірник наукових праць Хмельницького інституту соціальних технологій Університету «Україна»*. 2013. № 2 (8). С. 217–223.

26. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Офіційне видання / Міністерство освіти і науки України. Київ, 2020. 18. *Міністерство освіти і науки України* : офіційний сайт. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf> (дата звернення 02.01.2023).

27. Студенту. Online навчання. Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства : веб-сайт. URL: <https://www.ktgg.edu.ua/uk/studentu/dystantsiine-navchannia-teams.html>. (дата звернення: 10.09.2024).

28. Тимейчук А. М. Підготовка майбутніх магістрів з туризмознавства до проєктної професійної діяльності : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2018. 263 с.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У дисертаційному дослідженні здійснено теоретичне та емпіричне обґрунтування професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, викладено результати узагальнення теоретичних аспектів, збагачено практичний досвід реалізації порушеної проблеми у професійній діяльності.

Аналіз стану досліджуваної проблеми конкретизував теоретико-методологічні засади професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: виокремлено закономірності цього процесу (стратегії впровадження сталого розвитку у професійну підготовку майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки; узгодженості завдань професійної підготовки з особливостями розвитку готельного та/або ресторанного бізнесу з запитами ринку праці; проєктування навчально-методичного забезпечення з урахуванням сучасних тенденцій еколого-орієнтованої організації професійної підготовки; реалізація практико-орієнтованого підходу підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через залучення стейкхолдерів в освітній процес) та методологічні підходи до організації професійної підготовки (системний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, технологічний, практико-орієнтований, екологічний, проєктний, студентоцентрований). Виокремлення та аналіз методологічних підходів спонукали до вивчення принципів професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі.

Розкрито сутність понятійного апарату дослідження. Визначено та науково-обґрунтовано сутність феномену «готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі».

Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі – це цілеспрямований процес, що

забезпечує формування у майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи професійно значущих якостей, спеціальних знань, практичних умінь та навичок, екоорієнтованої професійної позиції, екологічної свідомості та відповідальності за збереження природного середовища, готовності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність, необхідних для успішного виконання.

Якість та безпека у екосередовищі готельно-ресторанної сфери визначається сучасними вимогами і стандартами для ефективного функціонування даної сфери при відсутності в її рамках різного роду загроз для споживачів та працівників готельного та/або ресторанного бізнесу та екосередовища споживачів та працівників, а також для навколишнього середовища.

Готовність майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі трактуємо як цілісне особистісне утворення, інтегративну якість особистості, що виражається в активному позитивному ставленні до ціннісних орієнтацій, здоров'язбереженості, розвитку екологічної свідомості, відповідальному ставленні до природних ресурсів, розумінні етичної відповідальності, усвідомленні важливості сталого розвитку, здатності оперативно реагувати на ризики та загрози у екосередовищі та здатності впроваджувати екологічні практики якості та безпеки у професійну діяльність.

Теоретично-обґрунтовано структурні компоненти готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, а саме: аксіологічний, змістовий, діяльнісний, екологічний.

Визначено критерії з показниками, які найбільш точно відображають специфіку готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Показниками за ціннісно-мотиваційним критерієм є: соціальний оптимізм; мотив здоров'язбереження, прагнення до саморозвитку та самоудосконалення, оцінка свого потенціалу, усвідомлення цінності

збереження екосередовища, бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності, бажання зберігати та примножувати моральні, культурні та наукові цінності, ініціативність, мотив успіху, потреба у позитивному іміджі.

Показниками за когнітивним критерієм є: ерудованість, уважність, критичність мислення, здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності, здатність самостійно накопичувати знання, здатність виявляти, визначати, оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг.

Показниками за практично-професійним є: здатність до професійної рефлексії, стресостійкості, здоров'язбереженості, орієнтації на постійне самовдосконалення, самоконтроль, здатності до прийняття рішень, професійна мобільність, адаптивність, здатність здійснювати планування, організованість, управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та/або ресторанного бізнесу.

Показниками за еколого-орієнтованим є: відповідальність, екологічний світогляд, екологічні установки, екологічна свідомість, екологічна культура, інтуїція, забезпечення безпечності та якості продукції та послуг, інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю.

Розроблено модель професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі яку подано в єдності чотирьох блоків: цільового, теоретико-методологічного, змістовно-операційного та результативного. Цільовий блок включає у себе соціальне замовлення, визначає мету та завдання процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Теоретично-методологічний блок вміщує: методологічні підходи (системний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, технологічний, практико-орієнтований, екологічний, проєктний, студентоцентрований), принципи (наукової стратегії, універсалізації знань, трансдисциплінарності, системності, доступності, соціальної мобільності,

індивідуалізації, свідомості, креативності та практичної спрямованості) та функції (інформаційно-орієнтована, діагностична, регулятивна, інтегруюча, соціалізуюча, оптимізаційно-адаптаційна, реалізуюча). Головною особливістю змістово-операційного блоку є трансформація у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС екологічних стратегій через реалізацію операційної інноваційної складової: форм, методів, засобів. Оцінювальний блок відображає критерії готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі, їх показники, та рівні сформованості: творчий, достатній, репродуктивний. Результатом є сформованість готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі. Для ефективного функціонування моделі виокремлено, науково-обґрунтовано педагогічні умови формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Авторська методика оптимізації професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі полягає у виконанні низки взаємопов'язаних заходів та процедур: трансформації у зміст освітнього процесу екологічних стратегій задля формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі через реалізацію педагогічного інструментарію («Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»); залучення стейкхолдерів в освітній процес для реалізації практико-орієнтованого підходу професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі; впровадження неформальної освіти через залучення до екологічного волонтерства для розвитку soft skills, здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей майбутніх бакалаврів ГРС у професійну діяльність. Високій результативності сприяли оновлені освітні

компоненти освітньо-професійної програми, використані інтерактивні методи (онлайн діалогів, онлайн дискусії, інтерактивні відео та квізи, кейс-метод), метод проєктів, методи візуалізації, цифрові методи, метод дистанційного навчання та ін. Професійна підготовка майбутніх бакалаврів ГРС забезпечує ефективне формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на основі використання різних форм навчання: інноваційних (вебінари, гостьові лекції, чат-боти, екскурсії, мастер-класи, воркшопи, онлайн презентації) та інформальних (екологічні акції, сценарії та проєкти).

Результати педагогічного експерименту засвідчують позитивну динаміку формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі у професійній підготовці: у ЕГ (19,5%; -1%; -18,5%), відповідно у КГ (12,5%; -3,3%; -9,2%).

Перспективу подальших наукових досліджень вбачаємо у застосуванні цифрових технологій у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС, поглибленому вивченні шляхів формування трансверсальних компетентностей у професійній підготовці майбутніх бакалаврів ГРС, необхідних для саморозвитку, самоудосконалення та ефективної самореалізації у професійній діяльності.

ДОДАТКИ

Додаток А

Таблиця-опис ОП «Готельно-ресторанна справа»

Структурні компоненти ОП	Заклади вищої освіти			
	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
Посилання на ОПІ	https://nmk.ktgg.edu.ua/?faculty=%d0%b3%d1%80%d1%81%d0%b1&documenttype=%d0%be%d1%81%d0%b2%d1%96%d1%82%d0%bd%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8	https://lntu.edu.ua/uk/op/2022/241-hotelno-restoranna-sprava	https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/osvitni-programi-2022/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2022.pdf	https://fgritb.knukim.edu.ua/pro-facultet/kafedra-hotelno-restorannoho-i-turystychnoho-biznesu.html
Назва ОПІ	Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа
Мета	Підготовка здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа», спрямована на підготовку майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, а також у процесі навчання, які володіють	Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями для ефективної організації діяльності суб'єктів готельного та/або ресторанного бізнесу, а також соціальними навичками, що будуть актуальними для працівників індустрії	Підготовка соціально-мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської та економічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	Підготовка нової генерації соціально мобільних, конкурентоздатних та високопрофесійних бізнес-фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа шляхом формування комплексу програмних результатів навчання, які у сукупності складають систему нерозривного

Структурні компоненти ОП	Заклади вищої освіти			
	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
	компетентностями для успішного здійснення професійної діяльності	майбутньому для малого та середнього бізнесу		soft-skills- - digital-skills та передбачають можливості для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем під час організації бізнес-процесів сервісного, виробничо-технологічного та управлінського профілю на сучасних підприємствах готельного та ресторанного бізнесу
Теоретичний зміст предметної області	Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проєктування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства	Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проєктування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування	Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проєктування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства	Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проєктування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та

Структурні компоненти ОП	Заклади вищої освіти			
	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
		підприємств готельного та ресторанного господарства		забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства
Методи, методики та технології	загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).	загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні)	загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні)	загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні)
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма має теоретичний та практичний характер, її структура передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. В програмі здійснюється комплексний підхід до діяльності в сфері готельного та/або ресторанного бізнесу який реалізується через теоретичне навчання здобувачів та їх практичну підготовку. Навчальні дисципліни та модулі, що включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями розвитку	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельного та/або ресторанного бізнесу	Освітньо-професійна програма орієнтується на сучасні наукові дослідження та новітні прикладні тенденції провадження діяльності у сфері готельного та/або ресторанного бізнесу з акцентуванням на особливостях професійної реалізації при наданні послуг гостинності в сільському зеленому туризмі	Є Практико-орієнтованою і зосередженою на формуванні у здобувачів базових і фундаментальних професійних знань та вмінь, необхідних для вирішення актуальних бізнес-проблем функціонування та розвитку готельно-ресторанних підприємств. Освітньо-професійна програма передбачає студентоцентричний

Структурні компоненти ОП	Заклади вищої освіти			
	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
	сфери гостинності, в рамках яких можливе подальше професійне зростання здобувача.			підхід до організації навчального процесу
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Увага приділяється формуванню загальних та фахових компетентностей, які максимальною мірою відтворюють реальні умови майбутньої професійної діяльності бакалавра з готельно-ресторанної справи. Адже, сучасні працедавці потребують фахівців здатних ефективно вирішувати професійні проблеми та завдання на засадах професіоналізму, за умови забезпечення та надання конкурентоспроможних готельно-ресторанних послуг. Освітньою програмою передбачені можливості подальшої освіти (магістерські професійні та наукові програми)	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельного та/або ресторанного бізнесу в малому та середньому підприємстві	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта поглиблена професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній та управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних вимог, в тому числі при наданні послуг гостинності в сільському зеленому туризмі	На прикладних аспектах сервісно-виробничої та аналітико-управлінської діяльності підприємств готельного та/або ресторанного бізнесу, стимулюючи при цьому всебічну фокус-забезпеченість за основними напрямками роботи із здобувачами
Особливості програми	Програма спрямована на отримання здобувачами необхідного обсягу практичних знань та навичок за рахунок проходження практики на	Міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та	Фундаментальна теоретико-методологічна та практична підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи зі сформованими загальними і	Синергія академічної та практичної бізнес-діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що

Структурні компоненти ОП	Заклади вищої освіти			
	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
	діючих готельно-ресторанних підприємствах та стажування. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дає можливість стажування за кордоном. Освітня програма містить: - широкий перелік вибіркових дисциплін; - дві іноземні мови професійної підготовки; - навчальну практику «Вступ до фаху»; - навчальну, виробничу та переддипломну практики на базі підприємств готельної та ресторанної сфери України та за кордоном	урахуванням регіонального аспекту	професійними компетентностями, зокрема для забезпечення діяльності закладів розміщення і харчування при організації сільського зеленого туризму. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень теорії та практики індустрії гостинності. Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку, яка базується на проходженні практики на базі провідних готельно-ресторанних закладів і закордонної практики за міжнародними договорами, виконанні курсових та кваліфікаційної робіт, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження	забезпечує цілісність та комплексність підготовки
Викладання та навчання	Орієнтоване на студентоцентроване навчання,	Студентоцентроване навчання, самонавчання,	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване	На комплексну практичну підготовку сучасних

Структурні компоненти ОП	Заклади вищої освіти			
	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
	практико-орієнтоване навчання, інтегроване навчання, самонавчання. Форма проведення занять: лекції, семінари, практичні заняття, консультації, тренінги з іноземної мови, самостійна робота майбутніх бакалаврів ГРС, навчальна практика «Вступ до фаху», навчальна, виробнича та переддипломна практики, індивідуальні завдання. Впроваджена система Moodle, Teams та ін., які дозволяють розширити можливості здобувачів та викладачів, як для самостійної роботи, так і більш ефективного обміну інформацією. Електронні варіанти навчальних комплексів з усіх дисциплін розміщені в локальній мережі коледжу, до якої мають доступ к викладачі, так і здобувачі освіти	проблемно орієнтоване навчання, навчання через лабораторну практику та ін. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи проводиться на основі університетського інформаційно-освітнього середовища Moodle	навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науковопізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle	фахівців в сфері готельного та/або ресторанного бізнесу, спроможними до швидкої адаптації в мінливому бізнес-середовищі і передбачає підготовку бізнес-фахівців здатних вирішувати конкретні проблеми та завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу

Додаток Б

**Трансформація у зміст професійної підготовки майбутніх бакалаврів ГРС процесу екологічних стратегій для
формування готовності до якості та безпеки у екосередовищі**

Заклади вищої освіти				
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства	Луцький національний технічний університет	Уманський національний університету садівництва	Український державний університет імені Михайла Драгоманова	Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»
у циклі загальної підготовки нормативних ОК: ЗПН15 Екологія (3 кредити ЄКТС); вибіркова ОК: ЗПВ3 Соціологія (3 кредити ЄКТС), ЗПВ8 Екологічне право (3 кредити ЄКТС), ЗПВ9 Стандартизація, сертифікація і метрологія (4 кредити ЄКТС). Цикл професійної підготовки, нормативні ОК: ППН1 Безпека в туризмі та готельно- ресторанному господарстві (4 кредити ЄКТС), ППН9 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (3 кредити ЄКТС), ППН10	загальної підготовки нормативних ОК: ОК7 Політичні та соціальні студії (4 кредити ЄКТС). Вибіркові ОК загальної підготовки: ЗДВВ6-61 Організація прав споживачів, ЗДВВ6-14 Екологічна безпека первинних виробництв [Бакалавр – Google Диск, Вибіркові дисципліни ЛНТУ ЛНТУ Луцький національний технічний університет]. Цикл професійної підготовки, нормативні ОК: ОК14 Управління якістю в готелях і ресторанах (5 кредитів ЄКТС), ОК15 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (6 кредитів ЄКТС), ОК17 Гігієна та санітарія в галузі (5 кредитів ЄКТС), ОК20 Фаховий тренінг	у циклі загальної підготовки нормативних ОК: ОК.03 Філософія та соціологія (3,5 кредити ЄКТС); вибіркові ОК: екологічний менеджмент, оздоровчий туризм [ОР Бакалавр - Уманський НУС]. Цикл професійної підготовки, нормативні ОК: ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі (3,0 кредити ЄКТС), ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (3,5 кредити ЄКТС), ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі (3,0 кредити	у циклі загальної підготовки нормативних ОК: ЗП08 Безпека життєдіяльності (3 кредити ЄКТС), ЗП09 Екологія (3 кредити ЄКТС), СВ04 Екологія особистості (4 кредити ЄКТС); циклі загальної підготовки вибіркові ОК: ВВ2.1.6 Управління попитом (3 кредити ЄКТС). Цикл професійної підготовки, нормативні ОК: ПП01 Соціальна та культурна антропологія (4	у циклі загальної підготовки нормативних ОК: Безпека життєдіяльності (3 кредити ЄКТС), Екологія (3 кредити ЄКТС), Стандартизація, сертифікація і метрологія (3 кредити ЄКТС). Цикл професійної підготовки, нормативні ОК: Гігієна і санітарія в галузі (4 кредити ЄКТС), Устаткування готельно- ресторанного господарства (5 кредитів ЄКТС), ОК Фізіологія харчування (3 кредити ЄКТС), Управління якістю та безпечністю (4 кредити ЄКТС), Навчальна практика (4 кредити

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві (3 кредити ЄКТС), ППН14 Гігієна та санітарія в галузі (3 кредити ЄКТС) та практика ППН18 Практика (21 кредит ЄКТС): ППН18.1 Навчальна практика «Вступ до фаху» (4 кредити ЄКТС), ППН18.2 Навчальна практика (6 кредитів ЄКТС), ППН18.3 Виробнича практика (7 кредитів ЄКТС), ППН18.4 Переддипломна практика (4 кредити ЄКТС). Вибіркові ОК: ППВ6 Рекреологія і курортна справа (5 кредитів ЄКТС), ППВ15 Страхування послуг (3 кредити ЄКТС)	(4 кредити ЄКТС), ОК21 Виробнича практика (4 кредити ЄКТС), ОК22 Виробнича практика (4 кредити ЄКТС), ОК23 Переддипломна практика (6 кредитів ЄКТС). [241 Готельно-ресторанна справа 2022 ЛНТУ Луцький національний технічний університет]. Вибіркові ОК циклу професійної підготовки: ПДВВб-24-241-7 Управління змінами в готельному та/або ресторанному бізнесі, ПДВВб-24-241-8 Обґрунтування управлінських рішень та оцінювання ризиків в готельному та/або ресторанному бізнесі, ПДВВб-24-241-11 Гігієна і санітарія в галузі, ПДВВб-24-241-24 Управління бізнес-процесами готельному та/або ресторанному бізнесі [Наказ на проф. дисципл. ВВ_2022.pdf - Google Диск]	ЄКТС), П.01 Навчальна практика (13,5 кредити ЄКТС), П.02 Виробнича практика (7,5 кредити ЄКТС); вибіркові ОК: Управління персоналом, Санаторно-курортна справа, Глобалізація культури, Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві, Організація захисту прав споживачів, Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі, Управління ризиками та кризами [241 Готельно-ресторанна справа - Уманський НУС]	кредити ЄКТС), П02 Навчально-ознайомча (6 кредитів ЄКТС), П03 Виробнича технологічна (6 кредитів ЄКТС), П04 Виробнича (6 кредитів ЄКТС), П05 Переддипломна (6 кредитів ЄКТС); вибіркові ОК: ВВ1.4.02 Гігієна і санітарія в галузі (5 кредитів ЄКТС), ВВ1.4.08 Управління якістю продукції та послуг сфери (3 кредити ЄКТС)	ЄКТС), Виробнича практика (6 кредитів ЄКТС), Виробнича практика (6 кредитів ЄКТС), Переддипломна практика (6 кредитів ЄКТС). [https://fgritb.knukim.edu.ua/pro-facultet/kafedra-hotelno-restorannoho-i-turystychnoho-biznesu.html]
---	--	--	---	---

Методичний супровід забезпечення ОК: Гігієна і санітарія в галузі, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
Гігієна і санітарія в галузі					
Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища, екологічної безпеки та систем забезпечення підприємств	Проблемна лекція з питання: «Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу»	1. Поняття санітарно-гігієнічних вимог до навколишнього середовища. 2. Вплив забруднення навколишнього середовища на здоров'я людини та екологічну безпеку. 3. Визначення екологічних стандартів для підприємств. 4. Системи забезпечення екологічної безпеки в умовах науково-технічного прогресу. 5. Взаємозв'язок екологічної безпеки, санітарії та гігієни на підприємствах ГРС	Пояснення: виклад основних понять, принципів і норм санітарно-гігієнічних вимог. Аналіз ситуацій: розгляд реальних кейсів та прикладів забруднення навколишнього середовища та його впливу на здоров'я. Дискусія: обговорення запитань щодо взаємозв'язку між екологічною безпекою, санітарією та гігієною. Проблемні запитання: аналіз проблем забруднення та їх впливу на екологічну безпеку підприємств. Кейс-метод: розбір практичних кейсів з реальних ситуацій	Дидактичні засоби: презентація, відеофрагменти, інфографіка, графіки, приклади з реальної практики. Демонстраційні засоби: навчальні лабораторії, що показують процеси забезпечення екологічної безпеки. Цифрові засоби: використання програм для візуалізації даних (наприклад, інфографіка на платформі Canva, графіки за допомогою Excel). Інформальні елементи: обговорення реальних ситуацій через онлайн-діалог або чат	Під час навчальної практики вивчити екологічний стан території підприємства ГРГ, звернути увагу на наявність джерел забруднення, вентиляційних систем, способів утилізації відходів. Оцінити дотримання санітарно-гігієнічних норм та екологічних стандартів. Провести мініопитування серед персоналу щодо впровадження заходів з екобезпеки
Еколого-орієнтоване утримання	Лекція – дискусія з питань «Екологоорієнтованого	1. Поняття еколого-орієнтованого утримання ГРГ.	Дискусія: обговорення важливості екологічного	Дидактичні засоби: презентація, відео прикладів еколого-	На навчальній практиці провести: Аудит екологічного стану:

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
закладів ГРГ: безпечне поводження з відходами, мінімізація впливу на довкілля, використання екологічних миючих та дезінфекційних засобів	утримання закладів готельно-ресторанного господарства. Поводження з відходами, сортування та утилізація. Використання екологічних дезінфікуючих та миючих засобів.	2. Види та класифікація відходів у ГРГ. 3. Методи безпечного поводження з відходами: сортування, зберігання, утилізація. 4. Використання екологічних засобів для прибирання та дезінфекції. 5. Стандарти та сертифікація екомиючих засобів. 6. Практики «зеленої» сертифікації для ГРГ	утримання закладів та практик поводження з відходами. Аналіз кейсів: розбір реальних прикладів впровадження екологічних підходів у готельно-ресторанному господарстві. Пояснення: пояснення процесів сортування та утилізації відходів. Запитання-відповіді: інтерактивне обговорення проблем, пов'язаних з екологічним утриманням. Порівняльний аналіз: аналіз різних методів і стандартів у використанні екологічних засобів	орієнтованих практик у ГРГ. Демонстраційні засоби: інструкції з маркування екомиючих засобів, схеми поводження з відходами. Цифрові засоби: інфографіка щодо екологічних стандартів та сертифікації, онлайн-платформи для обміну досвідом. Роздаткові матеріали: списки екологічних миючих засобів, сертифікованих для використання в ГРГ, технічні карти з утилізації відходів	Перевірка дотримання екологічних стандартів, сортування відходів, використання екологічних засобів. Створити постер з рекомендаціями використання екологічних засобів на підприємстві
Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах	Проблемна лекція з питання: «Процеси забезпечення якості та безпеки продукції ресторанного господарства»	1. Поняття та значення санітарно-гігієнічної оцінки в системі управління якістю. 2. Вимоги до умов зберігання, транспортування, обробки сировини та приготування страв.	Інтерактивні методи: проблемно-діалогічна лекція, кейс-метод (аналіз порушень стандартів), онлайн-дискусія, метод проєктів (розробка санітарно-гігієнічного плану для умовного закладу)	Дидактичні засоби: презентації, схеми, таблиці, роздаткові матеріали, інструкційні картки; Демонстраційні лабораторії: «Технології приготування їжі»,	На навчальній практиці зробити аналіз умов зберігання, обробки сировини та приготування страв на підприємстві ГРГ; виконання контролю якості; розробка санітарно-гігієнічного плану для закладу на

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
		3. Механізми контролю якості та безпеки на різних етапах виробництва. 4. Стандарти НАССР, ISO 22000 – впровадження у практику ГРГ. 5. Роль персоналу у дотриманні санітарно-гігієнічних норм		«Навчальний ресторан»; Цифрові засоби: Moodle, Google Classroom, Zoom, Microsoft Teams; Засоби візуалізації: відео про стандарти НАССР, інфографіка про безпечні умови зберігання продуктів; Спеціальні кабінети: «Гостинності та сервісу»; Засоби комунікації: форуми, чат, онлайн-опитування	якому ви проходите практичне навчання. Свій аналіз подати в презентації.
Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до організації проживання, дозвілля та послуг оздоровлення у ГРГ	Проблемна лекція з питання: «Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до її прийому та процесу обслуговування відвідувачів»	1. Основні вимоги до чистоти приміщень для проживання та організації дозвілля. 2. Санітарні норми обслуговування у закладах розміщення (готелі, бази відпочинку, хостели). 3. Умови безпечного зберігання кулінарної продукції. 4. Вимоги до інвентарю, посуду, особистої гігієни персоналу.	Інтерактивні методи: проблемно-пошуковий підхід, кейс-метод, онлайн-дискусія, візуалізація матеріалу через відео, метод проєктів (розробка санітарно-гігієнічної моделі для умовного еко-готелю)	Дидактичні засоби: плакати, макети, моделі, роздаткові матеріали, методичні рекомендації; Демонстраційні лабораторії: «Готель «Гостинність», «Навчальний ресторан»; Спеціальні кабінети: «Подорожей і гостинності», «Готельно-ресторанного менеджменту»;	Під час проходження навчальної практики провести аналіз стану санітарно-гігієнічних умов у реальному закладі (готель, ресторан). Оцінити відповідності екологічних стандартів і норм санітарії та гігієни у закладі ГРГ.

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
		5. Екологічні стандарти щодо організації дозвілля, використання екологічних матеріалів, роздільного збирання сміття		Цифрові засоби: онлайн-опитування, Google Forms, відеоінструкції, презентації; Електронна освіта: Moodle, Google Classroom, Zoom, Teams; Засоби комунікації: чати, форуми, месенджери (Telegram, Viber)	
Використання екотехнологій у харчуванні: зменшення харчових відходів, повторне використання ресурсів, екологічна упаковка	Проблемна лекція з питань «Екотехнології в харчуванні: як зменшити відходи, повторно використати ресурси та перейти на безпечну упаковку?»	1. Причини виникнення харчових відходів та шляхи їх мінімізації у закладах ГРГ. 2. Системи повторного використання ресурсів у ресторанному виробництві. 3. Приклади екологічної упаковки – біорозкладні, багаторазові, їстівні та ін. 4. Практики upcycling та zero-waste у харчуванні. 5. Вплив впровадження екотехнологій на	Інтерактивні методи: онлайн дискусія, інтерактивне відео, квіз на початку заняття, кейс-метод, ситуаційний аналіз. Колаборативні: проєктування zero-waste-меню або моделі переробки органічних відходів у ресторані. Метод проєктів: створення міні-плану переходу на екоупаковку. Методи візуалізації: інфографіка, відео-презентації, віртуальний екскурс.	Дидактичні засоби: плакати, схеми, інфографіка, технологічні картки, добірка прикладів екоупаковки (фото, відео), навчальна література з теми, методичні рекомендації. Демонстраційні лабораторії: «Технології приготування їжі», «Навчальний ресторан». Спеціальні кабінети: «Готельно-ресторанного менеджменту»,	Під час проходження навчальної практики: оцінити рівень утворення харчових відходів у закладі ГРГ (збір даних, фотофіксація, опитування персоналу). Вивчити наявні практики повторного використання ресурсів та видів упаковки у закладі (аналіз меню, процесів, застосованих матеріалів). Розробити проєкт zero-waste-меню або екоініціативи з переробки харчових відходів у закладі (у

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
		імідж та економіку закладу	Цифрові методи: Padlet, Jamboard, Canva, Google Slides. Дистанційне навчання: використання платформи Google Classroom, Moodle, Zoom/Teams	«Гостинності та сервісу». Цифрові засоби: Google Slides, Padlet, Zoom, Microsoft Teams, соціальні мережі (YouTube – відео прикладів екопрактик). Електронна освіта: Moodle, Google Classroom, онлайн-курси з екотематики. Засоби комунікації: чати в Telegram/Viber, Google Meet для обговорення групових проєктів. Інформальні заходи: екологічні акції, флешмоб «Тиждень без відходів», онлайн челлендж «Екопрактика вдома».	форматі інфографіки або міні-презентації)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства					
Інноваційне устаткування в ГРГ: огляд сучасних рішень і трендів	Оглядово-аналітична лекція з елементами інтерактивну (вебінар або онлайн презентація; демонстрація відео прикладів). Ознайомляться з сучасними	1. Огляд сучасних технологій для кухонь і готелів: індукційні плити, пароконвектомати, холодильні системи з низьким споживанням енергії.	Інтерактивні методи: інтерактивне відео, онлайн-діалог, цифрове опитування через Mentimeter або Kahoot. Методи візуалізації: презентація,	Дидактичні засоби: відео, презентації, схеми, навчальна література, технічні інструкції. Демонстраційні лабораторії: «Технології	У групах здійснити фотофіксацію або відеоогляд інноваційного обладнання в закладі; створити міні-проект-презентацію з візуалізацією (слайди,

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	інноваційними рішеннями в технічному оснащенні закладів готельно-ресторанної сфери, такими як: енергоефективне кухонне обладнання, системи автоматизації приготування страв, smart-технології для обслуговування гостей. Особлива увага буде приділена тенденціям розвитку «зеленої» кухні, безконтактного обслуговування, цифрових рішень для контролю якості та безпеки продукції	2. Smart-рішення: сенсорні екрани, системи автоматизації приготування страв, електронні замовлення. 3. Тренди: «зелена» кухня, безконтактне обслуговування, автоматизований контроль НАССР, застосування IoT. 4. Тенденції до сталого розвитку в дизайні обладнання (енерго- та водозбереження, екологічні матеріали)	демонстраційні відео, схеми. Метод проєктів: міні-завдання – обрати 1 інновацію та описати її вплив на ефективність закладу. Цифрові методи: використання Padlet, Canva, Google Slides для групових презентацій. Метод дистанційного навчання	приготування їжі», «Навчальний ресторан». Спеціальні кабінети: «Готельно-ресторанного менеджменту». Цифрові засоби: Zoom, Google Meet, Microsoft Teams, Padlet, Jamboard, відео з YouTube, сайти виробників устаткування. Електронна освіта: Google Classroom, Moodle. Засоби комунікації: месенджери (Viber, Telegram), форуми для обговорення. Інформальні заходи: відеоекскурсія або віртуальний візит до компанії-постачальника інноваційного обладнання	інфографіка, відео) щодо функцій, переваг та доцільності його використання; представити результати на обговоренні
Оцінювання якості та ефективності функціонування	Проблемно-пояснювальна лекція з елементами кейс-аналізу. Ознайомляться з основними критеріями	1. Основні критерії оцінювання: технічний стан, енергоефективність,	Інтерактивні методи: кейс-метод, онлайн-дискусія, колективний аналіз проблемної ситуації.	Дидактичні засоби: плакати, технічні характеристики, таблиці оцінювання, інструкційні картки.	Навчальна практика: провести аналіз одного виду устаткування на підприємстві: зафіксувати технічний

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
ня устаткування	оцінювання технічного стану, енергоефективності та продуктивності устаткування в ГРГ. Буде розглянуто методи моніторингу експлуатаційних показників, вплив технічного стану обладнання на якість обслуговування та продукції. Також передбачено розбір практичних кейсів щодо виявлення технічних проблем і обґрунтування доцільності модернізації чи заміни обладнання	продуктивність, безпека. 2. Методи моніторингу: аналіз витрат енергії, перевірка відповідності санітарним нормам, контроль термінів експлуатації. 3. Вплив устаткування на якість страв і обслуговування. 4. Практичні кейси: поломка обладнання в піковий період, зниження продуктивності, оновлення через втрати якості – обґрунтування рішень	Методи візуалізації: презентації, схеми оцінки, діаграми технічного зносу. Цифрові методи: використання таблиць у Google Sheets, Jamboard. Метод дистанційного навчання (Moodle, Google Classroom). Колаборативні проекти: міні-команди розробляють рекомендації з оновлення технічного парку	Демонстраційні лабораторії: «Навчальний ресторан», «Технології приготування їжі». Спеціальні кабінети: «Готельно-ресторанного менеджменту». Цифрові засоби: Zoom, Microsoft Teams, Jamboard, Google Sheets, відео YouTube (огляд функцій обладнання). Електронна освіта: Moodle, Google Classroom. Комунікаційні засоби: форуми, месенджери, чат-боти. Інформальні заходи: екологічні акції з аналізом застарілого обладнання	стан, оцінити енерговитрати та ефективність, виявити ознаки зносу; за результатами підготувати міні-звіт або презентацію з рекомендаціями
Енергоефективні та еколого-безпечні технології в ресторанному устаткуванні	Інформаційно-проблемна лекція з візуалізацією (презентацією сучасних рішень). Зосереджена на вивченні новітніх технологій, що	1.Поняття енергоефективності та екологічної безпеки в ресторанному устаткуванні. 2. Приклади сучасного енергоощадного	Інтерактивні методи: візуалізація інфографіки, онлайн-вікторини. Методи візуалізації: презентація з реальними прикладами	Дидактичні засоби: схеми, інфографіка, таблиці порівняння енергоспоживання, відеоогляди обладнання, довідкова література.	Навчальна практика, на підприємстві зібрати інформацію про використання енергоощадного та екологічного устаткування: зробити

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	забезпечують зменшення енергоспоживання, мінімізацію викидів та зниження негативного впливу на довкілля у процесі приготування їжі. Розглядатимуться приклади обладнання з функцією енергозбереження (індукційні плити, конвектомати, теплові насоси), а також технології повторного використання тепла та води. Особливу увагу буде приділено впровадженню принципів «зеленої кухні» та відповідності екологічним стандартам HACCP, ISO 14001	обладнання: індукційні плити, теплові насоси, конвектомати, системи рекуперації. 3. Вплив використання такого обладнання на зменшення енергоспоживання та викидів. 4. Технології повторного використання тепла та води. 5. Концепція «зеленої кухні». 6. Відповідність стандартам HACCP, ISO 14001	обладнання, відеоогляди. Цифрові методи: Google Slides, Padlet, інтерактивні онлайн-презентації. Метод дистанційного навчання. Колаборативні проєкти: створення макету концепції еко-кухні для ГРГ	Демонстраційні лабораторії: «Технології приготування їжі», «Навчальний ресторан». Спеціальні кабінети: «Готельно-ресторанного менеджменту». Цифрові засоби: Zoom, Google Meet, Google Slides, YouTube, Moodle, Padlet. Електронна освіта: Moodle, Google Classroom. Комунікаційні платформи: Viber, Telegram, форуми. Інформальні заходи: відеотур на екокухню, участь у проєкті з енергоефективності	фото/опис обраного обладнання, визначити його характеристики енергоефективності, дізнатися про наявність сертифікатів (ISO, HACCP); оформити міні-проєкт або постер з результатами
Інноваційні та еколого-орієнтовані рішення в обладнанні зон відпочинку та бізнес-послуг	Оглядово-тематична лекція з елементами дискусії. дізнаються про сучасні підходи до оснащення зон відпочинку (лаунж-зон, SPA-комплексів, фітнес-зон, дитячих	1. Сучасне інноваційне обладнання для зон відпочинку (лаунж-зони, SPA, фітнес, дитячі кімнати). 2. Обладнання бізнес-середовища	Інтерактивні методи: дискусія, робота в малих групах. Методи візуалізації: фото- і відеоогляд обладнання, порівняльні таблиці.	Дидактичні засоби: ілюстрації, таблиці, відеоогляди інноваційного обладнання, методичні матеріали. Демонстраційні лабораторії: «Готель	При проходженні навчальної практики провести огляд зон відпочинку або бізнес-просторів у готельно-ресторанному комплексі. Зафіксувати приклади обладнання,

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	кімнат) та бізнес-середовища (конференц-зали, коворкінги) в готельно-ресторанному господарстві з урахуванням екологічних та інноваційних вимог. Розглядатимуться рішення, що сприяють енергоощадності, використанню відновлюваних матеріалів, автономних систем вентиляції, клімат-контролю, а також "розумних" технологій — сенсорне освітлення, очищення повітря, мультимедійні системи. Особлива увага — інклюзивності, комфорту та принципам сталого розвитку	(коворкінги, конференц-зали) з урахуванням екологічних стандартів. 3. Енергоощадні рішення, системи вентиляції та клімат-контролю, що працюють на відновлюваних джерелах. 4. Використання «розумних» технологій: сенсорне освітлення, автоматизоване очищення повітря, мультимедійні панелі. 5. Аспекти інклюзивності, ергономічності, комфорту та сталого розвитку	Цифрові методи: створення ментальних карт, інтерактивна презентація. Метод проєктів: розробка концепції інноваційної зони відпочинку або бізнес-простору	«Гостинність», «Гостинності та сервісу». Цифрові засоби: Google Meet, Padlet, Canva, YouTube, інфографіка. Віртуальні середовища: Moodle, Google Classroom. Інформальні заходи: екологічні міні-проєкти (розробка smart-зони), онлайн тури на базі реальних об'єктів	що відповідають принципам енергоощадності, інклюзивності, «розумних» технологій. Підготувати візуальний міні-звіт (фото/таблиця/інфографіка) або створити ментальну карту з рекомендаціями щодо покращення екологічності й інноваційності простору
Аналіз інноваційного та енергоефективного обладнання для зон відпочинку і	Практичне заняття. Ознайомляться з видами інноваційного та енергоефективного обладнання, що використовується у зонах відпочинку та бізнес-середовищах в	1. Види сучасного інноваційного обладнання (сенсорне освітлення, smart-системи вентиляції, мультимедійне обладнання, ергономічні меблі).	Інтерактивні методи: кейс-метод, аналіз прикладів, онлайн-опитування. Колаборативний проєкт: у групах розробка концепції smart-зони.	Дидактичні засоби: наочні матеріали (схеми, діаграми, плакати), відео-огляди обладнання, навчальна література, роздатковий матеріал.	На навчальній практиці обстежити обладнання в зоні відпочинку або бізнес-середовищі закладу. Зібрати дані про функції, енергоефективність, екологічність

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
бізнес-послуг у закладах ГРГ	ГРГ; сформулюють навички аналізу їх функціональних характеристик, екологічних переваг та доцільності впровадження	2. Аналіз функціональних характеристик і переваг обладнання. 3. Енергоефективність, екологічність, відповідність стандартам сталого розвитку. 4. Оцінка доцільності впровадження в різних типах закладів ГРГ. 5. Розробка коротких кейсів/мініпроектів щодо впровадження	Методи візуалізації: інфографіки, схеми, 3D-моделі. Цифрові методи: інтерактивні таблиці, Google Jamboard.	Демонстраційні лабораторії: «Готельно-ресторанного менеджменту», «Готель «Гостинність». Цифрові засоби: Zoom або Microsoft Teams, Google Forms, Canva, Padlet. Віртуальні середовища: Moodle, Google Classroom. Інформальні елементи: короткий захист мініпроектів, порівняльна таблиця обладнання	характеристики. Провести порівняльний аналіз з інноваційними рішеннями, представленими на занятті. Підготувати короткий кейс або мініпроект щодо покращення простору із впровадженням smart-обладнання
Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства					
Якість як об'єкт управління	Практичне заняття. Розглядатимуться основні поняття якості як об'єкта управління в закладах ГРС. Майбутні бакалаври ГРС навчатися визначати параметри якості послуг, аналізувати підходи до управління якістю на різних рівнях: стратегічному, тактичному та	Традиційна, інноваційна, кейс-метод, симуляція управлінської ситуації, командне обговорення	Інтерактивні (робота в малих групах, SWOT-аналіз), метод візуалізації, цифрові (створення міні-презентацій), метод ситуаційних задач, практичний аналіз	Дидактичні (таблиці з критеріями якості, картки з прикладами управлінських рішень), цифрові (Google-таблиці, Padlet або Migo для SWOT), демонстраційні матеріали (інструкції, алгоритми оцінювання якості), приклади	1. Оберіть тип закладу (ресторан, кафе, готель, кейтерингова служба). 2. Проаналізуйте: внутрішні фактори (рівень кваліфікації персоналу, якість сировини, технічне оснащення); зовнішні фактори (ринкові вимоги, законодавчі норми,

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	операційному. Буде здійснено розбір прикладів управлінських рішень, спрямованих на підвищення якості, та моделювання ситуацій			реальних кейсів з підприємств	очікування споживачів). 3. Складіть таблицю факторів із зазначенням їх впливу на якість продукції або послуг (позитивний чи негативний). 4. Визначити найбільш критичні фактори. 5. Зробити висновки
Екологічні аспекти управління якістю у закладах ГРС	Пояснювально-проблемна лекція з елементами SWOT-аналізу та дискусії. Ознайомляться з екологічними чинниками, які впливають на систему управління якістю у ГРС. Ключові принципи екологічного менеджменту, взаємозв'язок між стандартами якості (ISO 9001, HACCP) та екологічними стандартами (ISO 14001, EMAS), а також приклади інтеграції екологічних підходів у процеси обслуговування,	1. Екологічні чинники, які впливають на систему управління якістю в ГРС. 2. Основи екологічного менеджменту (ISO 14001, EMAS). 3. Взаємозв'язок між стандартами якості (ISO 9001, HACCP) і екологічними стандартами. 4. Інтеграція екологічних підходів у процеси обслуговування та харчового виробництва. 5. Екологічна культура персоналу та її вплив на якість послуг	Інтерактивні методи: SWOT-аналіз, групова дискусія, порівняння стандартів. Методи візуалізації: діаграми, порівняльні таблиці, інфографіка. Цифрові методи: онлайн-опитування, використання соціальних мереж для обміну ідеями	Дидактичні засоби: наочні матеріали (плакати, діаграми, інфографіки), навчальна література, роздатковий матеріал. Демонстраційні лабораторії: «Технології приготування їжі», «Гостинності та сервісу». Цифрові засоби: Zoom, Google Meet, Microsoft Teams, Google Jamboard. Віртуальні середовища: Moodle, Google Classroom. Інформальні елементи: дискусії,	Під практичного заняття провести SWOT-аналіз екологічної системи управління якістю; – Приклади стандартів і процедур у закладі; – Короткий огляд екопрактик і їх вплив на якість послуг; – Фото/скріни/схеми – додатки до звіту; – Рекомендації з покращення екологічного менеджменту. Створення постера або презентації: «Екологічні стандарти в дії: приклад мого місця практики»

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	харчового виробництва та поводження з відходами. Акцент на важливості формування екологічної культури персоналу як складової якості послуг			захист групових проєктів, рефлексії	
Екотехнології в управлінні якістю продукції та послуг ГРС	Інформаційно-пояснювальна лекція з елементами практичного кейс-аналізу. «Екотехнології» як складова інноваційного підходу до підвищення якості продукції та послуг у ГРС. Приклади використання еколого-безпечних технологій у приготуванні страв (су-від, вакуумне пакування, низькотемпературна обробка, су-від, вакуумне пакування), організації побуту (екоочищення, безвідходні системи), та в сервісному обслуговуванні (цифровізація, smart-контроль за витратами ресурсів). Також буде обговорено, як впровадження таких	1. Визначення «екотехнології» як інноваційного підходу до підвищення якості продукції та послуг у ГРС. 2. Приклади використання еколого-безпечних технологій у приготуванні страв (су-від, вакуумне пакування, низькотемпературна обробка). 3. Екотехнології в організації побуту закладів (екоочищення, безвідходні системи). 4. Впровадження smart-технологій в сервісне обслуговування (цифровізація, smart-	Інтерактивні методи: онлайн-обговорення, кейс-метод, практичні вправи. Методи візуалізації: презентації, інфографіка, діаграми процесів. Методи дистанційного навчання: використання цифрових платформ для обговорень та колективних проєктів. Колаборативні методи: групові обговорення кейсів.	Дидактичні засоби: слайди, малюнки, навчальні відео, інфографіка, роздаткові матеріали, методичні картки. Демонстраційні лабораторії: «Навчальний ресторан», «Технології приготування їжі». Цифрові засоби: Zoom, Google Meet, Microsoft Teams. Віртуальні середовища: Google Classroom, Moodle. Інформальні елементи: практичний кейс-аналіз, інтерактивні голосування та опитування, обговорення практичних прикладів	Спостереження за використанням екотехнологій у процесах виробництва та обслуговування на діючих підприємствах під час виробничої практики (наявність су-від, вакуумного пакування, цифрових систем контролю, екоочищення та ін.). Аналіз рівня цифровізації та енергоефективності закладу (наявність smart-систем, цифрового моніторингу витрат води, електроенергії, еко-контролю на кухні). Розробка аналітичної картки споживчого досвіду: як екотехнології впливають на

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	технологій впливає на задоволеність споживача, репутацію закладу та відповідність міжнародним стандартам якості й екології	контроль за витратами ресурсів). 5. Вплив екотехнологій на задоволеність споживачів і репутацію закладу. 6. Відповідність міжнародним стандартам якості й екології (ISO 9001, ISO 14001)			задоволення гостей, комфорт та довіру до бренду. Створення мініпрезентації або інфографіки на тему: «Екотехнології в дії: досвід мого закладу» – з представленням прикладів впровадження
Якість послуг з урахуванням принципів сталого розвитку	Пояснювально-інтегративна лекція з елементами діалогу та практичного аналізу прикладів. Розглянуть як принципи сталого розвитку (економічна доцільність, соціальна відповідальність, екологічна безпека) інтегруються у систему забезпечення якості послуг у закладах ГРС. Особлива увага приділена аспектам, як етичне споживання ресурсів, впровадження стандартів «зеленого готелю» або «еко-ресторану», розвиток	1. Визначення принципів сталого розвитку: економічна доцільність, соціальна відповідальність, екологічна безпека. 2. Інтеграція сталого розвитку у систему забезпечення якості послуг у закладах ГРС. 3. Етичне споживання ресурсів та впровадження стандартів «зеленого готелю» та «еко-ресторану». 4. Розвиток культури обслуговування, орієнтованої на довготривалість та відповідальність перед	Інтерактивні методи: діалог, групові обговорення, обговорення практичних прикладів. Методи колаборативних проєктів: спільний аналіз практик сталого розвитку в ГРС. Методи візуалізації: презентації, діаграми, відео прикладів. Метод дистанційного навчання: онлайн-дискусії та обговорення у віртуальних класах	Дидактичні засоби: слайди, відео, інфографіка, презентації з прикладами сталого розвитку. Демонстраційні лабораторії: «Навчальний ресторан», «Гостинності та сервісу». Цифрові засоби: Zoom, Google Meet, Microsoft Teams. Віртуальні середовища: Google Classroom, Moodle. Інформальні елементи: обговорення реальних	Під час виробничої практики проведення дослідження “Таємний гість/покупець”: оцінка якості послуг із позиції сталого розвитку (за розробленими критеріями – екологічність, соціальна відповідальність, якість взаємодії). Збір фактів та фотофіксація прикладів сталого обслуговування або їх відсутності – з коротким аналітичним коментарем. Розробка міні-проєкту “План впровадження принципів сталого

Тема	Форма заняття	Зміст	Методи	Засоби навчання	Практична діяльність
	культури обслуговування, орієнтованої на довготривалість та відповідальність перед майбутніми поколіннями. Аналіз українських та міжнародних практик, де поєднано якість і сталість	майбутніми поколіннями. 5. Аналіз українських та міжнародних практик сталого розвитку в обслуговуванні та управлінні послугами в ГРС		прикладів сталого розвитку, групові презентації, онлайн-опитування	розвитку у послуги закладу” (у формі схеми, презентації або інфографіки).

АНКЕТА

Вибору показників готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Прізвище, ім'я, по-батькові _____ 540 респондентів

Стейкхолдери (підкреслити):

- Науково-педагогічні працівники ЗВО
- Члени Асоціації
- Підприємства
- Громадські організації

Вибірка комплексу показників відповідно зазначеним критеріям сформованості готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі

Показники готовності	Розподіл між критеріями			
	Ціннісно-смысловий критерій	Когнітивний	Практично-професійний	Еколого-орієнтований
1	2	3	4	5
адаптивність		2	538	
аналітичні здібності	35	154	56	34
бажання забезпечити якість та безпеку у професійній діяльності	509		17	14
бажання зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності	531	6	3	
відповідальність	2	7	10	521
впровадження інноваційних екологічних технологій	23	113	200	97
готовність до інновацій	114	57	61	112
екологічна культура			5	535
інклюзивність	134		45	78
екологічна свідомість				457
надання якісних послуг		12	114	43
екологічний світогляд		28		512
екологічні установки		1	10	529
крос-культурна взаємодія	45		24	68
емпатія	23	56	18	67
ерудованість	6	528	4	2
етична свідомість	27			56
забезпечення безпечності та якості продукції та послуг		1	12	427
здатність виявляти ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг		528	12	
здатність визначати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	4	526	10	
здатність оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	4	525	11	

здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності	7	531	1	1
здатність до прийняття рішень		1	479	
здатність до професійної рефлексії		4	536	
здатність ефективно діяти під тиском			44	
здатність здійснювати планування	6	4	486	
здатність самостійно накопичувати знання	1	539		
здоров'язбереженість		6	534	
зелена свідомість				112
зменшення екологічного впливу закладу			134	
ініціативність	536	2	1	1
інноваційна компетентність				
інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю			15	423
інтуїція	8	2	10	433
командна робота				
компетентність у сортуванні відходів	1		45	54
комунікативні здібності			34	26
критичність мислення	5	376	5	
логічне мислення		98		
морально-етичні характеристики ставлення до інших людей	121			
мотив здоров'язбереження	416	3		
мотив успіху	512	10	18	
організованість	1	6	399	
орієнтації на постійне самовдосконалення та самоконтроль	1	10	529	
орієнтація на результат			30	
орієнтація на сталий розвиток	5			45
оцінка свого потенціалу	532	4	4	
потреба у позитивному іміджі	520	10	5	5
прагнення до саморозвитку та самоудосконалення	526	6	8	
проблемоорієнтоване мислення		56		
професійна етика			124	
професійна мобільність		3	368	
ресурсоощадність			45	
соціальний оптимізм	530	10		
стресостійкість	8	10	522	
технічна грамотність		56		
уважність	2	482		
управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1	2	440	
усвідомлення цінності збереження екосередовища	449			11
участь у екологічних програмах				87
формування екологічної культури персоналу			97	

**Тест оцінювання рівнів сформованості показників ціннісно-смыслового критерію
готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі**

1. Як ви оцінюєте перспективи Вашого соціального значення розвитку вашої майбутньої професії в умовах змін і викликів сучасного світу?
 - a) Вірю, що маю вплив на зміни і готовий(а) долучатися до трансформацій у сфері.
 - b) Думаю, що професія має перспективи, але поки не впевнений(а) у своїй ролі.
 - c) Сумніваюся в значущості професії, але продовжую навчання.
2. Що Вас надихає до впровадження здоров'язбережувальних практик у закладах ГРГ?
 - a) Покращення умов праці, навколишнього світу.
 - b) Виконую запропоновані правила і дотримуюсь рекомендацій.
 - c) Дотримуюсь вимог, коли це контролюється адміністрацією.
3. Що для вас означає самовдосконалення?
 - a) Постійне оновлення знань, відвідувань тренінгів, пошук нових ресурсів.
 - b) Іноді вивчення нового з ініціативи викладачів або колег.
 - c) Навчатися лише в межах освітньої програми.
4. Як ви оцінюєте свій потенціал, здібності до професійного зростання?
 - a) Знаю свої сильні сторони і розробив(ла) план професійного розвитку.
 - b) Частково усвідомлюю свій потенціал, але не маю чіткого плану його реалізації.
 - c) Не замислював(лася) над цим.
5. Як ви ставитеся до питань екології у вашій сфері?
 - a) Вважаю екосвідомість основою професійної діяльності і популяризую її.
 - b) Дотримуюсь екологічних вимог у межах інструкцій.
 - c) Вважаю екологічні обмеження другорядними.
6. Як ви дієте, якщо помітили порушення стандартів якості в закладі?
 - a) Аналізую причини і ініціюю зміни.
 - b) Повідомляю відповідальну особу.
 - c) Уникаю конфліктів, не втручаюсь.
7. Яку роль відіграють традиції й культура у вашій професійній підготовці?
 - a) Поєдную традиції з інноваціями, створюю культурні ініціативи.
 - b) Використовую елементи традицій у навчанні та практиці.
 - c) Дотримуюсь вимог, але без особливого інтересу до культурної складової.
8. Як ви реалізуєте свої ідеї під час навчання або практики пропонуючи свої ініціативи?
 - a) Створюю нові проекти, залучаю інших, шукаю підтримку.
 - b) Пропоную ідеї викладачам або колегам.
 - c) Виконую вказівки, без ініціатив.
9. Що для вас означає досягти успіху в професії?
 - a) Це постійний розвиток, самореалізація і вплив на суспільство.
 - b) Це кар'єра і стабільна робота за спеціальністю.
 - c) Це мати роботу без зайвих труднощів.
10. Яку роль ви готові відігравати в команді під час практики?
 - a) Можу організовувати процес, координувати інших, контролювати якість.
 - b) Виконую функції у межах поставлених завдань.
 - c) Дію лише під керівництвом, не беру на себе відповідальність.

Шкала оцінювання тесту

Творчий – А

Достатній – В, С

Репродуктивний – Д, Е

Таблиця

**Статистичний аналіз рівнів сформованості показників ціннісно-смыслового критерію
готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі**

Показники/ рівні	ЕГ у кількості респондентів						КГ у кількості респондентів					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е
соціальний оптимізм	17	8	5	19	9	2	8	17	5	11	15	4
мотив здоров'язбереження	12	10	8	18	7	5	10	12	8	12	11	7
прагнення до саморозвитку та самоудосконалення	14	12	4	19	10	1	11	12	7	14	10	6
оцінка свого потенціалу	12	11	7	16	11	3	11	14	5	13	13	4
усвідомлення цінності збереження екосередовища	9	15	6	11	8	11	14	9	7	17	9	4
бажання забезпечувати якість та безпеку у професійній діяльності	14	10	6	16	13	1	10	14	6	13	12	5
бажання зберігати та примножувати моральні культурні та наукові цінності	13	11	6	14	10	6	11	13	6	14	11	5
ініціативність	15	7	8	18	7	5	9	15	6	11	14	5
мотив успіху	15	9	6	17	9	4	7	15	8	8	15	7
управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	11	12	7	14	12	4	11	11	8	13	10	7
Всього	132	105	63	162	96	42	102	132	66	126	120	54

Додаток Е

**Оцінювання рівнів сформованості показників когнітивного критерію готовності
майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі**

Показники	Семінар
ерудованість	Конкурс презентацій (Додаток К)
уважність	Пояснювально-проблемна лекція з елементами SWOT-аналізу та дискусії на тему: Екологічні аспекти управління якістю у закладах ГРС
критичність мислення	Семінар з тема 1. Якість як об'єкт управління
здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності	Семінар з тема 2. Розвиток систем управління якістю
здатність самостійно накопичувати знання	Самостійна робота: вивчення додаткової літератури; робота із законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами; підготовка до практичних (семінарських) занять; підготовка до проміжного та підсумкового контролю; виконання індивідуального завдання
здатність виявляти ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	Семінар з тема 3. Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг в ГРС
здатність визначати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	Семінар з тема 6. Методика комплексної оцінки якості продукції та послуг в ГРС
здатність оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	Семінар з тема 7. Вимоги до показників якості у ГРС

Шкала оцінювання:

Творчий – А

Достатній – В, С

Репродуктивний – Д, Е

**Статистичний аналіз рівнів сформованості показників когнітивного критерію
готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі**

Показники/ рівні	ЕГ						КГ					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е
ерудованість	9	18	3	14	13	3	9	18	3	13	12	5
уважність	9	15	6	13	12	5	10	14	6	12	14	4
критичність мислення	7	15	8	14	9	7	7	15	8	9	13	8
здатність до пошуку інноваційних форм забезпечення якості та безпеки у професійній діяльності	6	15	9	11	12	7	6	15	9	12	9	9
здатність самостійно накопичувати знання	9	18	3	15	12	3	8	19	3	12	14	4
здатність виявляти ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	3	9	18	15	8	7	4	9	18	8	7	15
здатність визначати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	3	9	18	13	9	8	2	9	18	9	8	13
здатність оцінювати ознаки, властивості та показники якості продукції та послуг	2	9	19	13	9	8	2	9	19	9	7	14
Всього	48	108	84	108	84	48	48	108	84	84	84	72

Додаток Ж

Оцінювання рівнів сформованості показників практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Показники	Практичне завдання	Захід
здатність до професійної рефлексії	Практичне завдання 3: Розробка плану контролю якості	Гостьову лекцію Інновації у контролі якості обслуговування клієнтів
стресостійкість	Практичне завдання 18: Аналіз скарг клієнтів	Майстер-клас: Моніторинг якості та задоволеність споживачів
здоров'язбереженість	Творче завдання 5: Створення концепції бренду «якість у закладі»	Гостьова лекція Роль екологічних стандартів у ресторанному бізнесі
орієнтація на постійне самоудосконалення та самоконтроль	Практичне завдання 6: Розробка моделі управління якістю у закладі ГРС	Воркшоп Розробка і впровадження системи управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства
здатності до прийняття рішень	Практичне завдання 10: Впровадження інновацій для покращення якості	Майстер-клас: Впровадження цифрових технологій у системи управління якістю
професійна мобільність	Практичне завдання 12: Порівняння стандартів якості	Гостьову лекцію Стандарти якості та безпеки у готельній індустрії
адаптивність	Практичне завдання 8: Оцінка впливу якості управління на задоволеність клієнтів	Майстер-клас: Система мотивації персоналу для підвищення якості
здатність здійснювати планування	Практичне завдання 15: Визначення критичних контрольних точок	Гостьова лекція Сучасні тенденції у готельно-ресторанному бізнесі: стійкий розвиток і якість
організованість	Практичне завдання 9: Виявлення причин браку у процесах Практичне завдання 11: Визначення ключових показників ефективності якості	Майстер-клас: Екологічна складова в управлінні якістю продукції та послуг
управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Практичне завдання 1: Аналіз факторів, що впливають на якість продукції та послуг Практичне завдання 2: Визначення параметрів якості послуг	Гостьова лекція: Управління якістю у міжнародних готельних мережах

Шкала оцінювання:

Творчий – А

Достатній – В, С

Репродуктивний – Д, Е

Таблиця

Статистичний аналіз рівнів сформованості показників практично-професійного критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі

Показники/ рівні	ЕГ						КГ					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е
здатність до професійної рефлексії	6	12	12	15	13	2	6	12	12	13	12	5
стресостійкість	12	12	6	18	8	4	12	12	6	8	15	7
здоров'язбереженість	3	11	16	12	16	2	3	11	16	14	10	6
орієнтація на постійне самоудосконалення та самоконтроль	9	14	7	15	12	3	9	14	7	12	12	6
здатності до прийняття рішень	12	12	6	18	6	6	12	12	6	15	7	8
професійна мобільність	4	14	12	17	9	4	3	15	12	10	14	6
адаптивність	3	13	14	12	12	6	4	12	14	9	15	6
здатність здійснювати планування	3	10	17	15	14	1	3	10	17	11	12	7
організованість	12	7	11	18	9	3	12	7	11	9	15	6
управління та контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	2	12	16	10	15	5	2	12	16	16	8	6
Всього	66	117	117	150	114	36	66	117	117	117	120	63

АНКЕТА
Оцінювання рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі
на констатувальному етапі педагогічного експерименту

№ Питання	Варіанти відповідей (позначте ☒)
1 Оцініть свій рівень загальної екологічної обізнаності	☐ Високий ☐ Середній ☐ Низький
2 Чи впливає особиста поведінка на стан довкілля?	☐ Так ☐ Частково ☐ Ні
3 Як часто обираєте товари з еко-маркуванням?	☐ Завжди ☐ Іноколи ☐ Ніколи
4 Чи знайомі ви з поняттям "зелений готель/ресторан"?	☐ Так ☐ Частково ☐ Ні
5 Чи "зелена" політика впливає на вибір закладу?	☐ Так ☐ Частково ☐ Ні
6 Чи знайомі ви зі стандартами ISO з екологічної безпеки?	☐ Так ☐ Чув(ла) щось ☐ Ні
7 Оцініть свою готовність впроваджувати екостандарти у професії	☐ Готовий(а) ☐ Частково ☐ Неготовий
8 Чи хотіли б ви поглибити знання з екологічної безпеки та якості?	☐ Так ☐ Можливо ☐ Ні

Шкала оцінювання:

Творчий – А

Достатній – В, С

Репродуктивний – Д, Е

Таблиця

Статистичний аналіз рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на констатувальному етапі педагогічного експерименту

	Констатувальний					
	ЕГ			КГ		
	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е
відповідальність	9	6	15	8	6	16
екологічний світогляд	6	9	15	7	9	14
екологічні установки	7	14	9	6	13	11
екологічна свідомість	6	13	11	7	14	9
екологічна культура	6	12	12	6	12	12
інтуїція	6	11	13	7	11	12
забезпечення безпечності та якості продукції та послуг	5	7	18	5	7	18
інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю	3	12	15	2	12	16
Всього	48	84	108	48	84	108

Оцінювання рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі на контрольному етапі педагогічного експерименту

Ситуаційне завдання 1

Заклад готельно-ресторанного господарства розташований у регіоні з підвищеним рівнем забруднення атмосферного повітря та ґрунтів, а також із сезонними обмеженнями на водопостачання. В закладі планується реконструкція харчоблоку, який до цього часу функціонував за застарілими санітарними нормами, не враховуючи принципи екологічної безпеки.

У процесі реконструкції адміністрація планує:

- модернізувати системи вентиляції та фільтрації повітря;
- перейти на мийні засоби, сертифіковані як біорозкладні;
- оптимізувати споживання води;
- впровадити роздільне збирання відходів;
- оновити посуд і інвентар, замінивши пластикові вироби на скляні або металеві.

Завдання:

1. Проаналізуйте санітарно-гігієнічні ризики, які існують у такому середовищі для персоналу та відвідувачів.
2. Запропонуйте еколого-обґрунтовані рішення щодо:
 - дезінфекції приміщень;
 - утилізації харчових відходів;

– організації контролю якості повітря та води.

3. Визначте, які норми санітарного законодавства та вимоги екологічної безпеки мають бути дотримані при реконструкції.

4. Поясніть, як реалізація заходів з екологічної гігієни вплине на імідж і конкурентоспроможність закладу.

Ситуаційне завдання 2

Під час розробки проєкту відкриття нового ресторану зі стратегією «еко-свідоме споживання» виникла потреба у виборі та встановленні енергоефективного і еколого-безпечного устаткування для холодного та гарячого цехів. Власник закладу наполягає на використанні обладнання, яке мінімізує споживання електроенергії, води, а також зменшує викиди в навколишнє середовище.

У ресторані планується:

Використання індукційних плит замість газових;

Установка посудомийних машин з режимом економного використання води;

Встановлення вентиляційної системи з рекуперацією тепла;

Придбання холодильного устаткування з хладагентами нового покоління, безпечними для озонового шару;

Запровадження систем моніторингу споживання енергоресурсів.

Завдання:

1 Проаналізуйте запропоновані технічні рішення з точки зору гігієнічних вимог та екологічної ефективності.

2 Запропонуйте альтернативні види устаткування для щонайменше трьох зон ресторану, які забезпечують сталий розвиток та мінімізацію негативного впливу на довкілля.

3 Оцініть переваги й можливі обмеження впровадження «зеленого» устаткування в умовах ресторанного бізнесу.

4 Назвіть приклади сертифікації або маркування, які можна врахувати при виборі екоустаткування.

Ситуаційне завдання 3

У ресторані «EcoTaste» запроваджено систему контролю якості продукції з акцентом на енергоефективність і зменшення харчових відходів. За місяць ресторан обслуговує в середньому 4500 клієнтів. Було встановлено, що при традиційній моделі виробництва і подачі страв на одного клієнта припадало 180 г харчових відходів.

Після впровадження системи екологічного контролю якості, яка включає:

точне зважування порцій;

попереднє опитування клієнтів щодо бажаного об'єму страв;

використання харчових залишків у вторинній переробці (соуси, бульйони, ферментація);

рівень харчових відходів зменшився до 105 г на клієнта.

Собівартість утилізації 1 кг харчових відходів становить 2,50 грн, а повторне використання залишків дозволило зекономити 4500 грн за місяць на інгредієнтах.

Завдання:

1 Обчисліть загальний обсяг харчових відходів (у кг) до і після впровадження системи.

2 Визначте різницю у витратах на утилізацію харчових відходів до і після.

3 Обчисліть загальну місячну економію, враховуючи зменшення витрат на утилізацію та економію на інгредієнтах.

4 Зробіть висновок, наскільки ефективно система управління якістю вплинула на екологічну сталість та економіку закладу.

Таблиця

**Статистичний аналіз рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі
на контрольному етапі педагогічного експерименту**

	Контрольна					
	ЕГ			КГ		
	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е
відповідальність	14	12	4	13	6	11
екологічний світогляд	11	16	3	9	9	12
екологічні установки	10	14	6	7	14	9
екологічна свідомість	11	12	7	9	13	8
екологічна культура	11	15	4	12	11	7
інтуїція	10	12	8	9	12	9
забезпечення безпечності та якості продукції та послуг	10	12	8	8	6	16
інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю	7	15	8	5	13	12
Всього	84	108	48	72	84	84

**Зведена таблиця статистичного аналізу рівнів сформованості показників еколого-орієнтованого критерію готовності майбутніх бакалаврів ГРС
до якості та безпеки у екосередовищі**

Показники/ рівні	ЕГ						КГ					
	Констатувальний			Контрольний			Констатувальний			Контрольний		
	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е	А	В,С	Д,Е
відповідальність	9	6	15	14	12	4	8	6	16	13	6	11
екологічний світогляд	6	9	15	11	16	3	7	9	14	9	9	12
екологічні установки	7	14	9	10	14	6	6	13	11	7	14	9
екологічна свідомість	6	13	11	11	12	7	7	14	9	9	13	8
екологічна культура	6	12	12	11	15	4	6	12	12	12	11	7
інтуїція	6	11	13	10	12	8	7	11	12	9	12	9
забезпечення безпечності та якості продукції та послуг	5	7	18	10	12	8	5	7	18	8	6	16
інтеграція еколого-орієнтованих практик у процес управління якістю	3	12	15	7	15	8	2	12	16	5	13	12
Всього	48	84	108	84	108	48	48	84	108	72	84	84

Приклади конкурсних робіт студентів

Конкурсна робота на тему:

Санітарна культура: основа репутації ресторану

Студентки 2-го курсу, 21-ГРСб

Друцької Вікторії

Санітарна культура – ключовий фактор довіри та іміджу ресторану.
Безпечні умови приготування їжі створюють лояльність клієнтів.



Чому санітарна культура важлива для бізнесу

- Довіра споживача**

Безпека клієнтів формує позитивне ставлення до закладу.
- Уникнення фінансових втрат**

Один випадок харчового отруєння може завдати значної шкоди.
- Підтримка іміджу**

Сильна репутація підсилює конкурентоспроможність.

Made with GAMMA

Нормативна база України для закладів харчування

- Держпродспоживслужба**

Контролює дотримання санітарних норм.
- Накази Міністерства охорони здоров'я**

Встановлюють обов'язкові правила для ЗГРГ.
- Міжнародні стандарти НАССР**

Глобальні принципи безпеки харчових продуктів.

Конкурсна робота
на тему:
**Чиста кухня — безпечний
гість**

Роботу виконав студент
Захарченко Данило
Група 21-ГРС6



Особиста гігієна працівників



Регулярне миття рук

Запобігає поширенню
мікробів під час
приготування їжі.



Чистий робочий одяг

Зменшує ризик
забруднення продуктів.



Відсутність прикрас

Усуває додаткові джерела бактерій.



Чому це важливо?



Довіра клієнтів

Формує репутацію закладу



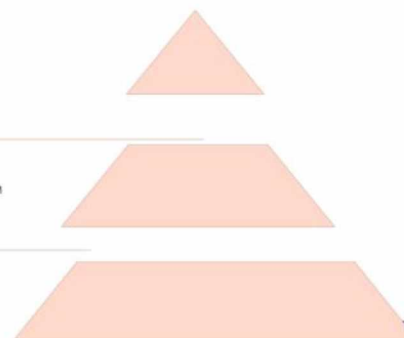
Здоров'я відвідувачів

Запобігає харчовим отруєнням



Дотримання законодавства

Уникнення штрафів та закриття



Конкурсна робота
з ОК: Устаткування закладів готельно-
ресторанного господарства на
тему: Інноваційне обладнання в індустрії
гостинності: від пари до індукції
студентки Кушнірук Олександри
група 4І-ГРСб



Сфера гостинності стрімко змінюється. Одним із ключових факторів цих змін є впровадження інноваційного обладнання, яке не лише підвищує ефективність роботи, а й знижує витрати ресурсів та вплив на довкілля.

Сучасні технології дозволяють закладам гостинності трансформувати свої операційні процеси, забезпечуючи вищу якість обслуговування та зменшуючи експлуатаційні витрати. Ця презентація розглядає основні аспекти впровадження інноваційного обладнання та його переваги для індустрії.



Традиційне vs інноваційне обладнання

Традиційне обладнання

Газові плити, механічні м'ясорубки та звичайні духові шафи залишаються у багатьох закладах, але мають суттєві недоліки:

- Споживає більше енергії
- Має нижчий рівень безпеки та контролю
- Потребує більше часу для приготування і догляду

Інноваційне обладнання

Сучасні рішення, такі як індукційні плити, пароконвектомати, вакууматори та су-від системи, забезпечують:

- Точний контроль процесу приготування
- Заощадження енергії та води
- Підвищення якості страв і задоволення гостей

Конкурсна робота на тему: Технологічні лінії гарячого цеху З ОК «Устаткування ЗГРГ»

Виконав студент 21-ГРСБ

Машевський Ілля



У гарячому цеху кухар щодня має справу з температурою, тиском і швидкістю. Технологічні лінії — серце професійної кухні.

Вони повинні бути не лише функціональними, а й безпечними й зручними у використанні.

Основне обладнання гарячого цеху



Плити

Електричні, індукційні та газові плити для термічної обробки продуктів.



Теплове обладнання

Жарові шафи, пароконвектомати та фритюрниці для приготування великих обсягів страв.



Допоміжне обладнання

Кип'ятильники, варильні котли, грилі та марміти для різних режимів нагріву.



Безпечна експлуатація обладнання

Перевірка справності

Не можна запускати обладнання без попередньої перевірки його технічного стану.

Правильне очищення

Поверхні потрібно очищати лише після повного охолодження обладнання.

Захисний одяг

Персонал має працювати у спеціальному одязі та користуватись термозахисними рукавицями.



ОК «Управління якістю продукції та послуг в
готельно-ресторанному господарстві»

Скарга — це подарунок: як критика допомагає зростати



Конкурсна робота виконана:

Студентом Стукалом Максимом

Група ЗІ-ГРСб



У сфері готельно-ресторанного господарства
критика — це не загроза, а можливість. Скарга
клієнта — це сигнал, на який слід звертати
увагу першочергово.

Якщо гість залишає відгук, значить, йому не
байдуже. І завдання кожного закладу —
правильно відреагувати.



Від слухання — до дії



Ввічливе прийняття скарги

Без заперечення або звинувачень.

Аналіз ситуації

Встановлення причин проблеми.

Зворотний зв'язок

Пояснення, вибачення, компенсація.

Реальні дії

Внесення змін, інформування персоналу.



Конкурсна робота
ЗОК «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»

«Якість — це коли повертаються не тільки клієнти, а й їх очікування»

Студентки ЗІ-ГРСБ
Устименко Юлії



У сучасному готельно-ресторанному господарстві якість — це не просто дотримання стандартів, а створення умов і сервісу, до яких хочеться повертатися.

Моє бачення якісної послуги



Щирість у спілкуванні

Чистий стіл і посмішка офіціанта створюють перше враження.



Швидка реакція

Миттєва відповідь на прохання гостя демонструє професіоналізм.



Індивідуальний підхід

Кожен гість особливий і заслуговує на повагу, а не шаблонне обслуговування.

Made with GRAMMA

Стандарти як частина культури закладу

Невидима якість

Заклад може жити за стандартами, навіть не афішуючи це. Якість відчувається у кожній деталі.

Системний підхід

Стандарти стають частиною культури, коли їх дотримуються всі співробітники без винятку.

Постійне вдосконалення

Якісний сервіс — це постійний розвиток і прагнення бути кращими щодня.





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені Михайла ДРАГОМАНОВА
01601, м. Київ, вул. Пирогова, 9
Телефон: 234-11-08
E-mail: rector@udu.edu.ua; код ЄДРПОУ 02125295

22.11.2024 № 285

АКТ

про впровадження результатів дисертаційного дослідження
Бірюкової Олександри Василівни
на тему: «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі»

представленого на здобуття ступеня вищої освіти доктора філософії
за спеціальністю 011 Освітні, педагогічні науки

Впродовж 2021-2024 р.р. на базі Українського державного університету імені Михайла Драгоманова впроваджувалися результати дисертаційного дослідження Бірюкової Олександри Василівни на тему: «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі».

Дисертаційне дослідження Бірюкової О. В. актуалізує необхідність підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки в умовах сучасних глобальних викликів, зумовлених турбулентністю суспільства, що призводить до виникнення кризових ситуацій: війни, пандемії, стихійні лиха. Олександра Василівна у дослідженні підкреслює важливість застосування комплексного підходу у методології професійної підготовки, який включає розвиток навичок екологічного менеджменту, екологічної відповідальності, усвідомлення важливості здоров'язбереження, засвоєння принципів сталого розвитку та управління ризиками для забезпечення якості та безпеки готельно-ресторанних послуг. Вона акцентує увагу на розвитку ціннісних орієнтирів та здатності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи впроваджувати екологічні практики у професійну діяльність, забезпечуючи якість та безпеку послуг у готельному та ресторанному бізнесі.

У ході апробації експериментально перевірено ефективність моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі зі складовими її структури: цільовою (мета і завдання обумовлені соціальним замовленням), теоретико-методологічною (методологічні підходи, принципи та функції реалізації формування готовності

майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі), змістово - операційною (реалізація педагогічних умов і впровадження освітніх технологій з наповненням відповідного змісту, форм, методів та засобів освітнього процесу), результативною (виявлення ефективності експериментальної роботи шляхом експериментальної перевірки рівнів сформованості майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі).

Виокремлені педагогічні умови суттєво підвищують ефективність формування готовності майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі та загалом позитивно впливають на професійну підготовку у закладах вищої освіти. Одержані результати дисертаційного дослідження можуть бути використанні у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі у процесі розроблення та змістового наповнення навчально - методичних матеріалів освітніх компонентів циклу професійної та практичної підготовки.

Олександра Василівна приділяє у процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи увагу формуванню екоорієнтованого змісту освітніх компонентів: «Гігієна і санітарія в галузі», «Управління якістю продукції та послуг в готельно - ресторанному господарстві», «Устаткування закладів готельно - ресторанного господарства».

Олександром Василівною було організовано й проведено на належному науково - педагогічному рівні низку заходів: вебінарів («Екосередовище в готельно - ресторанному бізнесі», «Оцінка якості продукції та послуг через відгуки клієнтів»), кейс – методів («Впровадження системи НАССР у ресторані», «Сертифікація готелю за стандартами ISO 9001», «Перехід на систему управління якістю відповідно до екологічних стандартів»); майстер класів («Моніторинг якості та задоволеність клієнтів», «Екологічна складова в управлінні якістю продукції та послуг», «Система мотивації персоналу для підвищення якості», «Впровадження цифрових технологій у системи управління якістю»); гостьових лекцій за участі стейкхолдерів («Управління якістю у міжнародних готельних мережах», «Роль екологічних стандартів у ресторанному бізнесі», «Інновації у контролі якості обслуговування клієнтів», «Сучасні тенденції у готельно - ресторанному бізнесі: стійкий розвиток і якість»); воркшопу «Розробка і впровадження системи управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства». Позитивним є проведення неформальних освітніх заходів для розвитку soft - skills та здатності трансляції та реалізації екологічних цінностей у професійну діяльність через залучення до екологічного волонтерства: конкурс проєктів «Топ еко - проєктів в ресторанному та готельному бізнесі», екотиждень «Зелений бізнес» в рамках проходження практики, еко - тренди в готельному та ресторанному бізнесі («Digital - детокс», «Майстер - класи з безвідходного стилю життя», «Еко-поселення та еко-туризм»), та екоблоги.

Вагоме практичне значення одержаних результатів полягає у розробленні та трансформації у професійну підготовку науково - методичного інструментарію формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі: навчальний посібник

«Словник екологічних термінів»; методичні матеріали «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно - ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно - ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти» та «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно - ресторанному господарстві». Використання науково - методичного інструментарію дозволило активізувати самостійність майбутніх бакалаврів до процесу формування екологічної свідомості, що сприяло підвищенню їх готовності до якості та безпеки у екосередовищі.

Реалізація програми дисертаційного дослідження засвідчила позитивні зміни за всіма критеріями рівня сформованої готовності майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи щодо якості та безпеки в екосередовищі. Позитивна динаміка рівнів сформованої готовності майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі відбулися на усіх рівнях в експериментальній групі по відношенню до контрольної, що підтверджує ефективність впровадження моделі та методики підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі на основі визначених педагогічних умов.

Впровадження Бірюковою О. В. свідчать про практичне значення, доцільність та ефективність забезпечення професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно - ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі інноваційним освітньо - методичним супроводом. Результати дослідження в подальшому можуть бути використані для оптимізації процесу професійної підготовки фахівців готельно - ресторанного бізнесу та сфери обслуговування, як у формальній, так і неформальній освіті.

Результати наукового дослідження Бірюкової Олександрії Василівни обговорено і схвалено професорсько - викладацьким колективом під час засідання кафедри Інженерії та технології виробництва Українського державного університету імені Михайла Драгоманова (протокол № 4 від 20 листопада 2024).

Завідувач кафедри Інженерії та
технології виробництва
Українського державного університету
імені Михайла Драгоманова,
кандидат педагогічних наук,
професор

Володимир ШЕВЧЕНКО

Проректор з наукової роботи
Українського державного університету
імені Михайла Драгоманова,
доктор фізико - математичних наук,
професор

Григорій ТОРБІН





УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

вул. Львівська, 75, м. Луцьк, 43018, тел.: +38(0332)74-61-03

e-mail: rector@lntu.edu.ua, web: www.lntu.edu.ua

код ЄДРПОУ 05477296

22.10.2024р. № 2636/01.14

на № _____ від _____

ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційного дослідження

БІРЮКОВОЇ ОЛЕКСАНДРИ ВАСИЛІВНИ

на тему: «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» представленого на здобуття наукового ступеня доктора філософії (PhD) спеціальність 011 Освітні, педагогічні науки

Упродовж 2022-2024 рр. результати наукового дослідження Бірюкової Олександри Василівни «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» впроваджувалися в освітній процес здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету.

В освітній процес було впроваджено, розроблений О.В. Бірюковою адаптований до аудиторного та позааудиторного освітнього процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі методичний супровід: посібник «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»: Методичні рекомендації для викладачів закладів освіти» та авторської навчальної програми з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

Проведено гостьові лекції на теми: «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: від стандартів до конкурентоспроможності», «Екосередовище в готельно-ресторанному бізнесі» під час яких використано методи проєктів, мозковий штурм та кейс-метод. Також проводилися вебінари, чат-боти, мастер-класи, воркшопи, онлайн презентації для підвищення мотивації здобувачів освіти до засвоєння знань, формування практичних навичок управління якістю та розвитку екологічної свідомості у сфері гостинності. Визначено, що матеріали дисертаційної роботи є актуальними, мають вагоме теоретичне і практичне значення у процесі підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Окрім зазначеного, було здійснено низку діагностичних процедур (опитування, анкетування, бесіда, педагогічне спостереження тощо) для моніторингу процесу формування професійної готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Висвітлені у дисертаційному дослідженні пропозиції були використані при організації освітнього процесу здобувачів освіти денної форми навчання.

Впровадження дослідження О.В. Бірюкової в освітній процес здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» викликало схвальні відгуки науково-педагогічних працівників кафедри, позитивні враження здобувачів освіти, що свідчить про їх доцільність, ефективність та практичну значущість у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі у ЗВО.

Результати наукового дослідження О.В. Бірюкової обговорено і схвалено професорсько-викладацьким колективом під час засідання кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ (протокол № 5 від 8 жовтня 2024) та засвідчено їх.

Проректор з науково-педагогічної роботи та досліджень,
 доктор економічних наук, професор
 Луцького національного технічного університету

Олена ЛЮТАК



КУК

КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ

01042, м. Київ, вул. Чигоріна, 20, тел.: (044) 285-00-36; (044) 284-63-40; (044) 284-63-85

21.10.2024 № 254/1

На № _____

ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційної роботи
Бірюкової Олександри Василівни
 на тему: **«Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі»**
 на здобуття наукового ступеня доктора філософії (PhD)
 спеціальність 011 Освітні, педагогічні науки

Впродовж 2021-2024 р.р. на базі ПВНЗ «Київський університет культури» впроваджувались результати дисертаційного дослідження Олександри Бірюкової на тему «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі».

Розроблений Олександром Бірюковим науково-методичний інструментарій для формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі представляє собою: Словник екологічних термінів; Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти; методичні рекомендації для викладачів закладів освіти; Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Результати дослідження дали змогу обґрунтувати пропозиції щодо перспектив запровадження екоорієнтованого освітнього середовища, які є студентоцентричними, та їх практична цінність визначається інноваційним вектором методичного інструментарію формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до забезпечення якості та безпеки у екосередовищі.

У ході апробації експериментально перевірено ефективність моделі професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі зі складовими її структури: цільовою

(мета і завдання обумовлені соціальним замовленням), теоретико-методологічною (методологічні підходи, принципи та функції реалізації формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі), змістово-операційною (реалізація педагогічних умов і впровадження освітніх технологій з наповненням відповідного змісту, форм, методів та засобів освітнього процесу), результативною (виявлення ефективності експериментальної роботи шляхом експериментальної перевірки рівнів сформованості майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі).

Педагогічні умови суттєво підвищують ефективність формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі та загалом позитивно впливають на професійну підготовку у закладах вищої освіти. Одержані результати дисертаційного дослідження можуть бути використанні у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі у процесі розроблення та змістового наповнення навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів циклу професійної та практичної підготовки.

Розроблена Олександром Бірюковою програма дослідження впроваджена в освітній процес ПВНЗ «Київський університет культури» на спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в рамках освітнього компоненту «Управління якістю і безпечністю» та здобула схвальні відгуки науково-педагогічних працівників університету, позитивні враження серед здобувачів освіти. Реалізація програми дослідження експериментально довела її ефективність, здатність забезпечувати інноваційний освітній супровід підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі. Це свідчить про доцільність її використання та ефективність у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Результати наукового дослідження Олександри Бірюкової обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу ПВНЗ «Київський університет культури» (протокол № 5 від 15 жовтня 2024 року).

Ректор,
кандидат історичних наук,
професор



Володимир ПИЛИПІВ



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ТУРИЗМУ
ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

вул. Князя Романа Мстиславича (Жмаченка), 26, м. Київ, 02192
тел. (044) 543-88-14, 543-95-20; факс (044) 543-91-64; E-mail: ktgg@ukr.net; Web-адреса: www.ktgg.kiev.ua

29.08.2024 № 55/4-01-Н

ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційного дослідження
БІРЮКОВОЇ ОЛЕКСАНДРИ ВАСИЛІВНИ
на тему: «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної
справи до якості та безпеки у екосередовищі»
представленого на здобуття наукового ступеня доктора філософії (PhD)
спеціальність 011 Освітні, педагогічні науки

Упродовж 2021–2024 рр. результати наукового дослідження
Олександри Василівни Бірюкової на тему «Професійна підготовка майбутніх
бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у
екосередовищі» впроваджувались в освітньому процесі Київського фахового
коледжу туризму та готельного господарства для здобувачів першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування»,
спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» на кафедрі туризму та
готельно-ресторанної справи.

Експеримент проходив у три етапи. На першому констатувальному
етапі експерименту (2021-2022 рр.), здійснено аналіз нормативної
документації, проведено дослідження, яке спрямовано на визначення
структурних компонентів професійної підготовки майбутніх бакалаврів
готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі (на основі
інтерв'ю та анкетування викладачів, стейкхолдерів, здобувачів освіти,
випускників), розроблено програму дослідження.

На формувальному етапі (2022-2023 рр.) було виокремлено педагогічні
умови та впроваджено модель та методику професійної підготовки майбутніх
бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у
екосередовищі, які презентувались на кафедрі. У процесі констатувального та
формувального етапів експерименту було здійснено низку діагностичних
процедур (опитування, анкетування, бесіда, педагогічне спостереження
тощо) для моніторингу критеріїв, показників та рівнів сформованості
готовності майбутніх бакалаврів до якості та безпеки у екосередовищі.

Бірюкова О.В. є розробником робочих програм освітніх компонентів
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»: «Гігієна і санітарія в галузі», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Бірюковою О.В. було організовано й проведено на високому науково-педагогічному рівні низку формальних та неформальних освітніх заходів: вебінарів («Екосередовище в готельно-ресторанному бізнесі», «Оцінка якості продукції та послуг через відгуки клієнтів»), кейс-методів («Впровадження системи НАССР у ресторані», «Сертифікація готелю за стандартами ISO 9001», «Перехід на систему управління якістю відповідно до екологічних стандартів»); майстер класів («Моніторинг якості та задоволеність клієнтів», «Екологічна складова в управлінні якістю продукції та послуг», «Система мотивації персоналу для підвищення якості», «Впровадження цифрових технологій у системи управління якістю»); гостьових лекцій за участі стейкхолдерів («Управління якістю у міжнародних готельних мережах», «Роль екологічних стандартів у ресторанному бізнесі», «Інновації у контролі якості обслуговування клієнтів», «Сучасні тенденції у готельно-ресторанному бізнесі: стійкий розвиток і якість»); воркшопу «Розробка і впровадження системи управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства».

Методичним надбанням Бірюковою О.В. є розроблений науково-методичний інструментарій для формування готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі: «Словник екологічних термінів»; «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: методичні рекомендації для викладачів закладів освіти»; «Практикум з управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

Контрольний етап експерименту (2023-2024 рр.) був присвячений експериментальній перевірці ефективності впровадженню моделі та методики професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі та узагальненню дослідження результатів використання методичного супроводу.

Результати наукового дослідження Олександри Бірюкової обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства (протокол № 7 від 26 серпня 2024 року).

**Завідувачка кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи**
кандидат педагогічних наук, доцент

 Вікторія ПОЛУДА

Директор
Кандидат наук із соціальних
комунікацій, доцент

 Анатолій МАТВИЄНКО



ДОВІДКА
про впровадження результатів дисертаційного дослідження
Бірюкової Олександри Василівни
на тему: «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів
готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у
екосередовищі»
на здобуття наукового ступеня доктора філософії (PhD)
спеціальність 011 Освітні, педагогічні науки

Довідка видана О. Бірюковій в тому, що впродовж 2022-2024 років на базі Уманського національного університету садівництва, на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи, здійснювалась апробація експериментального наукового дослідження «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі» та його результати впроваджувались в освітній процес факультету менеджменту.

Експеримент проходив у три етапи. На першому констатувальному етапі експерименту, здійснено аналіз освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», стандарту для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та нормативно-правової документації, проведено дослідження, яке спрямовано на аналіз стану професійної готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі, розроблено програму дослідження. На формуальному етапі було виокремлено педагогічні умови та впроваджено методичний супровід їх реалізації у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи.

О. Бірюковою було організовано й проведено на високому науково-педагогічному рівні низку кейс-методів («Впровадження системи HACCP у ресторані», «Сертифікація готелю за стандартами ISO 9001», «Перехід на систему управління якістю відповідно до екологічних стандартів», «Відгуки клієнтів як інструмент підвищення якості»); майстер класи («Моніторинг якості та задоволеність клієнтів», «Екологічна складова в управлінні якістю продукції та послуг», «Система мотивації персоналу для підвищення якості», «Впровадження цифрових технологій у системи управління якістю»); гостьових лекцій за участі стейкхолдерів («Управління якістю у міжнародних готельних мережах», «Роль екологічних стандартів у ресторанному бізнесі», «Інновації у контролі якості обслуговування клієнтів», «Сучасні тенденції у готельно-ресторанному бізнесі: стійкий розвиток і якість»); воркшопу «Розробка і впровадження системи управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства».

З метою поширення професійно-педагогічного досвіду формування професійної готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі з урахуванням потреб та інтересів всіх

учасників освітнього процесу, О. Бірюковою розроблено контент електронного кабінету у електронно-освітньому ресурсі Microsoft Teams. Використання вказаного електронно-освітнього ресурсу дозволило активізувати саморозвиток, самовдосконалення та самореалізацію усіх учасників освітнього середовища (науково-педагогічних працівників, здобувачів, стейкхолдерів).

Контрольний етап експерименту був присвячений експериментальній перевірці ефективності впровадженню розробленої моделі формування професійної готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі та узагальненню дослідження результатів використання методичного супроводу професійної підготовки.

Практичне значення дослідження полягає у розробці та упровадженні навчально-методичного забезпечення для формування професійної готовності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі, а саме: авторської навчальної програми з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» та посібника «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа: Методичні рекомендації для викладачів закладів освіти». Теоретичні положення, отримані результати та висновки дослідження можуть бути використані в опрацюванні змісту професійно-освітніх програм, освітніх компонентів, навчально-методичних матеріалів для оптимізації процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі.

Вважаємо, що результати дослідження О. Бірюкової мають практичну і методологічну цінність для використання їх результатів у професійній підготовці майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи, що обговорено і схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 10 від 27 червня 2024 р.).

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
д.е.н., професор

Людмила ТРАНЧЕНКО

Підпис: *Людмила Транченко*

ЗАСВІДЧУЮ

Завідувач канцелярії Уманського НУС

Людмила Транченко

28 06 2024 р.



Асоціація
готельних об'єднань та готелів
міст України

02192 м. Київ, вул. Князя Романа Мстиславича, 26,
e-mail: ukrhotelua@ukr.net
тел: (050) 313-99-15,
р/р UA 303052990000026004020120141
в ПАТ КБ ПриватБанк
МФО 321842, ЄДРПОУ 14289642
web-site: www.facebook.com/hotelua



Ассоциация
гостиничных объединений
и гостиниц городов Украины

02192 Kyiv, ul. Prince Roman Mstislavich, 26
e-mail: ukrhotelua@ukr.net
tel. (050) 313-99-15,
web-site www. Hotelinua.com

від 26.06. 2024 р. №136

ДОВІДКА

Дисертаційна робота на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 011 «Освітні, педагогічні науки» на тему «Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі», аспірантки Бірюкової Олександри Василівни, має значний науковий та практичний потенціал для підвищення ефективності підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу до якості та безпеки у екосередовищі.

Запропоновані О.В. Бірюковою модель та методика професійної підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі є актуальними для Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Вони спрямовані на формування у майбутніх фахівців екологічної культури, екологічної свідомості, здібностей, здатностей, готовності до якості та безпеки надання послуг, до сучасних екологічних викликів, відповідно стандартів якості та безпеки. Особливу увагу приділено розвитку екологічної свідомості та готовності майбутніх фахівців до якості та безпеки у екосередовищі у процесі їхньої професійної підготовки.

Теоретичні гіпотези та практичні рекомендації, викладені в дисертаційному дослідженні, сприяють глобалізації стандартів управління якістю та безпекою у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вони також створюють основу для оновлення концептуальної моделі підготовки фахівців для готельного та ресторанного бізнесу, що відповідають міжнародним стандартам екологічної безпеки, актуальним для підприємств-учасників Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України.

Таким чином, впровадження результатів дисертації забезпечує підвищення професійної мобільності, екологічної відповідальності та готовності випускників до якості та безпеки у екосередовищі, що сприятиме сталому розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Голова правління Асоціації готельних
об'єднань та готелів міст України,
Заслужений працівник сфери
послуг України, к.е.н., доцент



Юрій ОПАНАЩУК